

Para que cocinar sea tan divertido como comer,

lea este manual de instrucciones. Así podrá aprovechar todas las ventajas técnicas de su horno microondas.

En este manual se le proporciona información importante para su seguridad. Conocerá las distintas piezas de su nuevo aparato. Se le indica paso a paso como debe realizar los ajustes. Es muy fácil.

En las tablas podrá consultar los valores de ajuste para preparar los platos más habituales. Todos ellos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Si alguna vez surge algún problema, el manual contiene información acerca de cómo solucionar las pequeñas anomalías.

Asimismo, cuenta con un índice detallado que le ayudará a encontrar rápidamente lo que busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones para el uso	1-32
Instruções de serviço	33-64
Οδηγίες χρήσης	65-97
Правила пользования	98-132
Kullanma kılavuzu	133-164

Contenido

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica	4
Antes del montaje	4
Instalación y conexión	5
Consideraciones previas	5
Consejos y advertencias de seguridad	5
Advertencias de seguridad para el uso del microondas	8
El panel de mandos	11
Los tipos de calentamiento	12
Los accesorios	12
Antes del primer uso	13
Calentar el compartimento de cocción	13
El microondas	13
Recipiente	14
Potencias del microondas	15
Así se programa	15
Cuadros de cocción/ Consejos y sugerencias prácticas	16
Consejos y advertencias acerca de las tablas	16
Descongelar	17
Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados	18
Calentar alimentos	20
Calentar alimentos	21
Consejos prácticos para usar el microondas	22

Contenido

Asado al grill	23
Así se programa	23
Tabla para el grill	24
Microondas y grill combinados	25
Así se programa	25
Grill y microondas combinados	26
Comidas normalizadas según EN 60705	27
Cuidados y limpieza	28
Productos de limpieza	29
¿Qué hacer en caso de avería?	30
Servicio de Asistencia Técnica	31
Datos técnicos	32

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

Importantes indicaciones de seguridad

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Guardar las instrucciones de servicio para un posible propietario posterior.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y eliminar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Si la línea de conexión está, dañada deberá cambiarla un especialista formado por el fabricante para evitar peligros.

Instalación y conexión

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.

Coloque el aparato de sobremesa sobre una base de apoyo plana y resistente (como mínimo, 85 cm de altura con respecto al suelo). Las ranuras de ventilación de la parte trasera, superior e inferior deben quedar descubiertas.

El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. El fusible debe ser de 10 amperios (fusibles automáticos L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.

Cambiar de sitio la caja de enchufe o cambiar la línea de conexión son trabajos que debe realizar únicamente un electricista cualificado. El enchufe del aparato debe estar siempre accesible.

No se pueden utilizar multienchufes, regletas de enchufes o cables de prolongación. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Consideraciones previas

Consejos y advertencias de seguridad

Este aparato cumple con la normativa en materia de seguridad para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

No conectar el aparato a un reloj temporizador externo o a telemando separado. ¡Peligro de incendio!

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales

- o en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente para manejar el aparato de forma correcta y segura.

Niños y microondas



Los niños no deben utilizar aparatos microondas a menos que previamente se les haya enseñado cómo hacerlo. Deben aprender a utilizar correctamente el aparato y entender los peligros de los que se advierte en las instrucciones de uso.

A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Superficies calientes



No tocar las superficies de los aparatos calefactores y de cocción. Estos aparatos se calientan mucho durante su funcionamiento. Las superficies interiores del aparato y los elementos calefactores se calientan mucho. ¡Peligro de quemaduras!

Mantener alejados a los niños.

No fijar el cable de conexión de aparatos eléctricos a la puerta del aparato. El aislante podría dañarse. ¡Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica!

No utilizar la parte superior de los aparatos como superficie de apoyo. ¡Peligro de incendio!

Compartimento de cocción



No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. Podrían inflamarse al encender el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

No abrir la puerta del aparato en caso de humo en el compartimento de cocción. Desenchufar el aparato.

No encender el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. Se podría sobrecargar. En todo caso se permite una prueba breve del recipiente (véase el capítulo Microondas, recipientes).

No utilizar el aparato microondas sin el plato giratorio.

No colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio. Utilizar siempre un recipiente.

El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Observar el proceso de cocción. Seleccionar una duración breve del ciclo de cocción y reajustarla en función de las necesidades.

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas con alta graduación alcohólica (p. ej., brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas.

En situaciones desfavorables, los vapores del alcohol pueden provocar un incendio en el aparato. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del aparato con cuidado.

Puerta del aparato y junta



No poner en marcha el aparato si la puerta está dañada. Podría producirse un escape de energía de microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La puerta del aparato debe quedar bien cerrada. Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.

Entorno



¡Peligro de cortocircuito!

No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.

Utilizar este aparato únicamente en recintos cerrados.

Limpieza



¡No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor!

¡Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica!

Limpiar el aparato con regularidad. Si la superficie no se limpia correctamente puede deteriorarse y oxidar el aparato con el paso del tiempo. ¡Peligro de escape de la energía de las microondas!

Reparaciones



Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante.

Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

No efectuar reparaciones ni tareas de mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No sustituir la lámpara del compartimento de cocción sin asistencia técnica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

¡ATENCIÓN! Los trabajos de reparación y mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas deben ser realizados únicamente por personal especializado debido a los riesgos inherentes.

Advertencias de seguridad para el uso del microondas

Preparación de alimentos



Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños. Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, éstas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

¡Peligro de incendio!

Potencia y tiempo del microondas



No programar nunca el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden inflamarse. El aparato puede resultar dañado.

¡Peligro de incendio!

Seguir las indicaciones de las instrucciones de uso.

Vajilla



No utilizar una vajilla que no sea apta para el microondas.

La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar orificios finos en asas y tapaderas. En estos orificios se ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en el hueco puede hacer estallar la vajilla. ¡Peligro de lesiones!

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar.

¡Peligro de quemaduras!

Extraer siempre los platos y accesorios del aparato con un paño de cocina o manopla.

Embalaje



No calentar nunca comidas en embalajes de conservación en caliente.

¡Peligro de incendio!

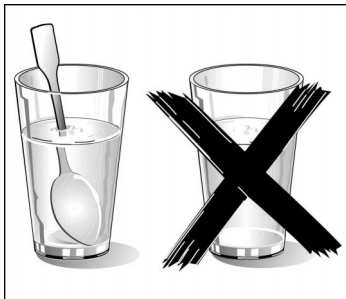
No calentar nunca sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar.

¡Peligro de quemaduras!

Seguir las indicaciones de los envoltorios. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas



Si se calientan líquidos, estos pueden llegar al estado de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Tan sólo un movimiento brusco del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente.

¡Peligro de quemaduras!

Al calentar un líquido introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evita que se llegue al estado de ebullición.

No calentar nunca líquidos en recipientes tapados.
¡Peligro de explosión!

No calentar nunca bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.
¡Peligro de explosión!

Alimentos para bebés



No calentar nunca alimentos para bebés en recipientes cerrados. Quitar siempre la tapa o la tetina.

Remover o agitar tras el calentamiento. Sólo de este modo se extiende el calor de un modo equilibrado. Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.
¡Peligro de quemaduras!

Alimentos con cáscara o piel



No cocer nunca huevos con cáscara. Nunca calentar huevos duros. Pueden reventar causando una especie de explosión. Esto también es aplicable a los crustáceos.

¡Peligro de quemaduras!

Con huevos fritos o huevos pasados por agua debe pincharse previamente la yema.

En los alimentos con cáscara o piel, como manzanas, tomates, patatas, salchichas, la cáscara puede reventar. Antes de calentarlos, pinchar la cáscara o la piel.

Secado de alimentos



No secar nunca alimentos con el microondas.
¡Peligro de incendio!

Alimentos con poco contenido en agua



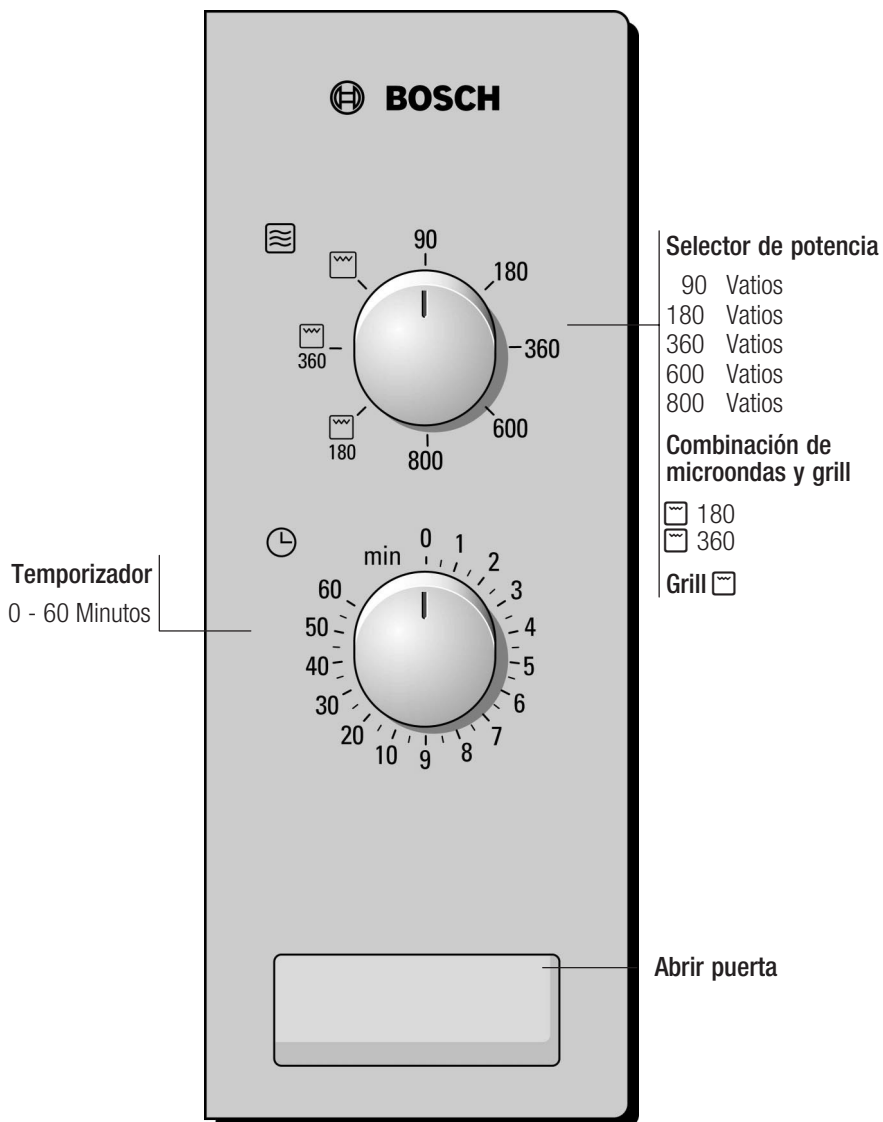
No descongelar o calentar nunca a demasiada potencia o durante demasiado tiempo alimentos con poco contenido en agua, como p. ej., el pan.
¡Peligro de incendio!

Aceite de mesa



No calentar nunca aceite de mesa con el microondas.
¡Peligro de incendio!

El panel de mandos



Los tipos de calentamiento

Microondas

En los alimentos son transformadas en calor. Las microondas son apropiadas para descongelar con rapidez, calentar, fundir y cocer.

Potencias del microondas:

- 800 W para calentar bebidas.
- 600 W para calentar y cocer alimentos.
- 360 W para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
- 180 W para ultimar la cocción de los platos que se descongelen.
- 90 W para descongelar alimentos delicados.

Grill

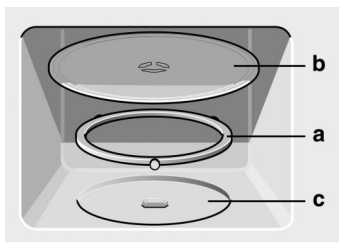
Se pueden asar bistecs, salchichas, pescado o hacer tostadas.

Grill combinado con microondas

En esta modalidad, el grill funciona conjuntamente con el microondas. Los platos se hacen igual de crujientes y dorados pero en menos tiempo y, por tanto, con menos consumo de energía.

Los accesorios

El plato giratorio

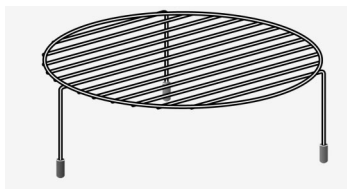


El plato giratorio se coloca de la siguiente forma:

1. Insertar el soporte **a** en el dispositivo de accionamiento **c** en el centro de la parte inferior de la zona de cocción.
2. Colocar el plato giratorio **b** sobre el soporte **a**.

Utilice el aparato microondas sólo con el plato giratorio insertado. Asegúrese de que el soporte quede bien encajado. El plato giratorio gira hacia la izquierda o hacia la derecha.

Parrilla



Parrilla para asar al grill, p. ej., bistecs, salchichas o tostadas, se puede utilizar como bandeja para poner cosas, p. ej., fuentes planas en las que se preparan gratinados

Accesorios especiales


Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Debe indicarse el número HEZ.

Recipiente para cocer al vapor	HEZ 86 D 000
--------------------------------	--------------

Antes del primer uso

Calentar el compartimento de cocción

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el compartimento de cocción cerrado y vacío con el plato giratorio en el interior durante 10 minutos.

1. Programar el selector de potencia en Grill .
2. Programar 10 minutos con el temporizador.

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal. Abrir la puerta del aparato.

El microondas

Aquí obtendrá información sobre los recipientes y podrá consultar cómo programar el microondas.

Se puede utilizar el microondas en el modo "solo", es decir, sólo o combinado con el grill.

En los alimentos, las microondas se convierten en calor. Las microondas son apropiadas para descongelar con rapidez, calentar, fundir y cocer.

No lo dude y pruebe ya su horno microondas. Caliente, por ejemplo, una taza de agua para hacerse un té.

Tome una taza grande, que no tenga adornos dorados o plateados e introduzca en ella una cucharilla.

1. Programar el selector de potencia a 800 Vatios.

2. Programar con el temporizador 2 minuto.

Al cabo de 2 minutos suena una señal. El agua para el té está caliente.

Mientras se toma el té, vuelva a leer las indicaciones de seguridad al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Recipiente

Recipientes aptos

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales permiten el paso de las microondas.

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos.

Utilice recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que es adecuado para microondas.

Recipientes no aptos

Los recipientes de metal no son aptos.

El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados se queda fría.

¡Atención! Los metales - p. ej., la cuchara en un vaso - deben estar, al menos, 2 cm separados de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del horno

Prueba de los recipientes:

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior.

Con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

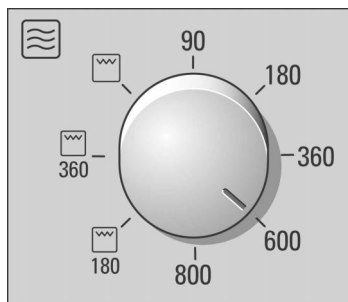
Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test: Introduzca el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar entre tanto la temperatura. El recipiente debe estar frío o templado. Si se calienta mucho o saltan chispas, no es apto.

Potencias del microondas

800 Vatios	para calentar bebidas.
600 Vatios	para calentar y cocer alimentos.
360 Vatios	para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
180 Vatios	para ultimar la cocción de los platos que se descongelen.
90 Vatios	para descongelar alimentos delicados.

Así se programa

Ejemplo:
Potencia del microondas
600 W, 3 minutos



1. Poner el selector de potencia en la potencia del microondas deseada.



2. Programar con el temporizador el tiempo de cocción.

Si va a ser inferior a dos minutos, hay que girar primero hasta un tiempo superior para volver a continuación al tiempo deseado.

El microondas inicia su funcionamiento.
Una vez transcurrido el tiempo suena una señal.

Corregir

El tiempo de cocción se puede modificar en cualquier momento.

Finalizar antes de tiempo

El funcionamiento del microondas finaliza cuando se pone el temporizador a 0.

Consejos y advertencias

Si se abre la puerta durante el funcionamiento, el microondas se para y el tiempo programado se interrumpe. Una vez se cierra la puerta, el microondas sigue funcionando.

En caso de que en la tabla se den dos indicaciones de potencia y de tiempo para el microondas, hay que programar la primera y, después de la señal acústica, la segunda.

Cuadros de cocción/ Consejos y sugerencias prácticas

Consejos y advertencias acerca de las tablas

En las tablas siguientes encontrará numerosas opciones y posibilidades de programación para el microondas.

Las indicaciones de duración que se dan en las tablas son solamente valores orientativos. Pueden variar en función del recipiente, de la calidad, temperatura y consistencia de los alimentos.

En las tablas se dan con frecuencia márgenes de tiempo. Seleccione siempre el valor más bajo y, de ser necesario, prolongue después el tiempo de cocción.

Puede que a veces tenga que cocinar con cantidades diferentes a las que se señalan en la tablas.

Para estos casos hay una regla básica:

Doble cantidad - casi doble tiempo de cocción,
mitad de la cantidad - mitad de tiempo de cocción.

Coloque siempre la vajilla sobre el plato giratorio.

Descongelar

Ponga los alimentos congelados en un recipiente sin tapar en el plato giratorio.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Entremedias, debe dar la vuelta 1 ó 2 veces a los alimentos o removerlos. A las piezas grandes tendrá que darle la vuelta varias veces.

Deje reposar el alimento descongelado de 10 - 20 minutos a temperatura ambiente para igualar la temperatura. Si se trata de aves, puede ya sacarle las vísceras. La carne puede prepararse ya aunque aún tenga un pequeño núcleo congelado.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios	Consejos y advertencias
		Tiempo, minutos	
Carne en piezas de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o ternera	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separar los trozos cuando se les dé la vuelta.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelen. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Aves o piezas de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Mantequilla	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Retirar el envoltorio completamente
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pan, entero	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Pastel, jugoso p. ej., pastel de frutas o de cuajada	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

Debe darse la vuelta o remover las viandas de 2 - 3 veces mientras se están calentando.

Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

Las viandas suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Potajes	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne en salsa, p.ej. gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separar los trozos de carne cuando se les dé la vuelta.
Pescado, p.ej., filete	400 g	600 W, 10 - 15 min.	De ser necesario, añadir agua, zumo de limón o vino.
Gratinados, p.ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones arroz, pastas	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Añadir algo de líquido.
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
Espinacas con nata	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cocinar sin añadir sal.

Calentar alimentos

Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.



Cuando caliente líquidos, introduzca siempre una cucharita dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. El retardo de ebullición es un fenómeno en el cual se alcanza la temperatura de ebullición sin que asciendan las típicas burbujas de vapor. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Ésto puede ocasionar lesiones y quemaduras.

Debe dar la vuelta o remover las viandas varias veces mientras se están calentando. Controle la temperatura.

Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios	Consejos y advertencias
		Tiempo, minutos	
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bebidas	150 ml	800 W, 1 - 2 min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
	300 ml	800 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	800 W, 3 - 4 min.	
Sopa,	1 taza	200 g	600 W, 2 - 3 min.
	2 tazas	400 g	600 W, 4 - 5 min.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
	100 ml	360 W, aprox. 1 min.	
	200 ml	360 W, aprox. 1½ min.	
Carne en salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar los trozos de carne.
Potaje	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Verdura	1 porción	600 W, 2 - 3 min.	Añadir algo de líquido.
	2 porciones	600 W, 3 - 5 min.	

Calentar alimentos

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente.

Cocine las viandas en recipientes tapados. Es conveniente removerlas o darles la vuelta entremedias.

Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. De ser posible, no debería poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Pollo sin vísceras, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir agua al recipiente, aprox. 1 cm de altura, remover.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	Añadir doble cantidad de líquido.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.

Prolongar o reducir en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica:
Doble cantidad = doble duración
Media cantidad = mitad de duración

El alimento sale demasiado seco.

Seleccionar la próxima vez un tiempo de cocción más corto o ajustar un nivel de potencia del microondas menor. Cubrir el alimento con una tapa y agregar algo de agua o líquido.

El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.

Aumentar la duración del ciclo de cocción. Las cantidades más grandes y los alimentos de gran altura necesitan unos tiempos de cocción más prolongados.

Tras haber transcurrido el tiempo de cocción, el alimento está sobrecalentado en los bordes, mientras que el centro no está en su punto.

Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez un nivel de potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.

Tras la descongelación, las aves o la carne está cocida por fuera pero por dentro aún no se ha descongelado.

Seleccionar la próxima vez una potencia del microondas menor. Con grandes cantidades, dar la vuelta a los alimentos varias veces.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.


Consejos y advertencias:

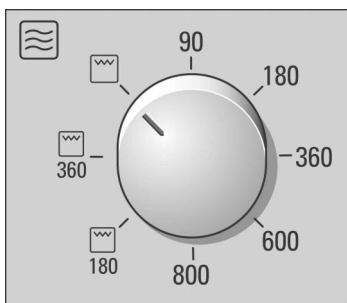
En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de vapor condensado. Ésto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Debe secar el agua condensada cuando haya terminado de cocinar.

Asado al grill

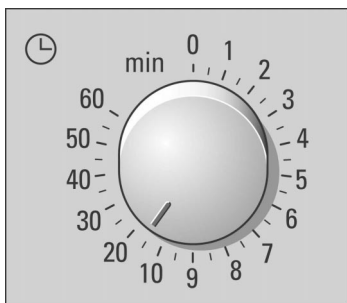
Un grill potente proporciona un calor superficial intenso y un dorado uniforme en los alimentos.

Así se programa

Ejemplo:
Grill , 15 minutos.



1. Programar el selector de potencia en .



2. Programar 15 minutos con el temporizador.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga.

Corregir

La duración programada se puede modificar en cualquier momento.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. La duración programada sigue transcurriendo tras cerrar la puerta.

Borrar

Girar el temporizador a cero. Volver a realizar el ajuste.

Tabla para el grill

Ase al grill siempre con la puerta del asador cerrada y sin precalentar.

Todos los valores que se dan aquí son valores orientativos que pueden variar según la consistencia de los alimentos.

Coloque la parrilla de grill sobre el plato giratorio.

	Cantidad	Accesorios	Tiempo en minutos
Tostar un poco el pan de molde	2 a 4 rebanadas	Parrilla	1er. lado: aprox. 2 - 4 min. 2º lado: aprox. 2 - 3 min.
Gratinar rebanada	2 a 4 rebanadas	Parrilla	Dependiendo de la capa: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar la sopa, p. ej., sopa de cebolla	2 a 4 tazas	Plato giratorio	15 - 20 min.

* Untar primero la parrilla con aceite.

** Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas de asado y ajustar el tiempo para el 2º lado.

Microondas y grill combinados

El grill funciona simultáneamente con el microondas.

Las combinaciones posibles son:

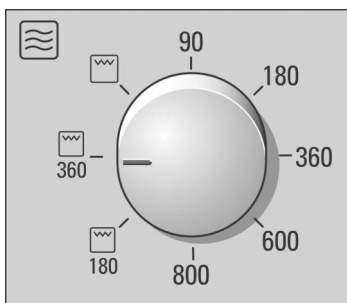
Grill + 180 vatios

Grill + 360 vatios

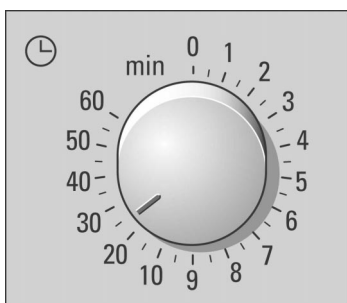
Así se programa

Ejemplo:

 360, 25 minutos.



1. Programar 360 con el selector de potencia .



2. Programar la duración con el temporizador.

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal.

Consejos y advertencias

Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el microondas se interrumpe y se para el tiempo programado. El microondas sigue funcionando tras cerrar la puerta.

Si se necesita un tiempo de cocción para los alimentos superior a 60 minutos, programar el tiempo restante tras la señal.

Grill y microondas combinados

Coloque los recipientes siempre sobre el plato giratorio y tapar los platos.

Para brasear utilice un recipiente alto. Así se mantendrá limpio el interior del horno.

Utilice recipientes grandes y aplanados para hacer gratén. En recipientes altos y estrechos los alimentos necesitan más tiempo y se vuelven más oscuros en la superficie.

Compruebe si el recipiente cabe en el interior del horno. No puede ser demasiado grande, dado que el plato giratorio debe poder girar.

Regule siempre el tiempo de cocción máximo. Controle el plato después del tiempo mínimo indicado.

Antes de cortar la carne déjela reposar durante 5 - 10 minutos. De esta manera el jugo de la carne se reparte uniformemente y no rebosa al cortarla.

Los gratinados deberían reposar y acabar de cocerse durante 5 minutos en el aparato parado.

	Cantidad	Potencia del microondas, W duración en minutos	Accesorios	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., una pieza del cuello	aprox. 750 g	360 W + asar al grill 40 - 50 min.	Plato giratorio	Dar la vuelta 1 o 2 veces.
Asado de carne picada	aprox. 750 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 6 cm de alto.
Piezas pequeñas de pollo, p. ej., muslos de pollo o alitas de pollo	aprox. 800 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Recipientes sobre la parrilla	Colocar la parte con piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Alitas de pollo, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	360 W + asar al grill 15 - 25 min.	Recipientes sobre la parrilla	No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (a base de ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Espolvorear con queso. Máximo 5 cm de alto.
Gratinado de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 30 - 40 min.	Plato giratorio	Máximo 4 cm de alto.

	Cantidad	Potencia del microondas, W duración en minutos	Accesorios	Consejos y advertencias
Pescado, gratinado	aprox. 400 g	360 W + asar al grill 20 - 25 min.	Plato giratorio	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 30 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 5 cm de alto.
Brochetas de verdura	4 - 5 unidades	180 W + asar al grill 15 - 20 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Brochetas de pescado	4 - 5 unidades	180 W + asar al grill 10 - 15 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Lonchas de tocino veteado	aprox. 8 rodajas	180 W + asar al grill 10 - 15 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.

* Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas de asado y ajustar el tiempo para el 2º lado.

Comidas normalizadas según EN 60705

Por medio de estos platos, el instituto de ensayos ha comprobado la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Crema de huevo y leche, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Colocar el molde de vidrio pyrex 20 x 17 cm en el plato giratorio
Bizcocho	600 W, 8 - 10 min.	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en el plato giratorio
Asado de carne picada	600 W, 20 - 25 min.	Colocar el molde de vidrio pyrex en el plato giratorio

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en el plato giratorio

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas	Grill+360 W, 35-40	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en el plato giratorio

Cuidados y limpieza



¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.



¡Peligro de descarga eléctrica!

No sumergir el aparato en agua ni limpiarlo con chorro de agua.



¡Peligro de quemaduras!

No efectuar la limpieza justo después de la desconexión. Dejar que el aparato se enfríe.

No utilizar jamás productos de limpieza abrasivos o afilados. La superficie se puede dañar. Si cae uno de dichos medios en la parte delantera, eliminarlo de forma inmediata con agua.

- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta,
- esponjas o estropajos duros.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

Productos de limpieza

Antes de proceder a la limpieza, extraer el enchufe de la toma de corriente o desconectar los fusibles en la caja de fusibles.

Limpiar el exterior del aparato y el compartimento de cocción con un paño húmedo y producto limpiador suave. Secar con un paño limpio.

Parte exterior del aparato

con parte delantera de acero

Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa y clara de huevo.

Antes de manejar de nuevo el aparato, dejar secar bien todas las piezas y la superficie.

Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Compartimento de cocción

Dejar que se sequen bien las superficies interiores.

Hendidura en el compartimento de cocción

Paño húmedo. Asegurarse de que no penetre agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.

Plato giratorio y rodillo anular

Agua con un poco de jabón.

Cuando vuelva a colocar el plato giratorio, éste debe quedar bien encajado.

Parrilla

Agua caliente con un poco de jabón. Producto limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.

Cristales de la puerta

Limpiacristales

No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Junta

Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave.

No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, observe las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar
	Corte en el suministro de corriente	Compruebe si funciona la luz de la cocina.
El microondas no se conecta	La puerta no está bien cerrada	Compruebe si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	El temporizador no está programado	Programar el temporizador.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual	La potencia programada en el microondas es demasiado baja	Seleccionar una potencia mayor.
	En el aparato se ha introducido una cantidad de alimento mayor de lo habitual	Doble cantidad - aprox. doble de tiempo.
	Los alimentos estaban más fríos de lo habitual	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio hace un ruido de rascadura o de rozadura	Suciedad o cuerpo extraño en la área del mecanismo de accionamiento del plato	Limpiar el soporte y la hendidura en la zona de cocción.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólomente por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riegos para el usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición si su aparato necesita ser reparado. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica. Asimismo, los Centros de Asistencia Técnica que les facilitamos podrán nombrarles una delegación del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio.

E-núm. y FD-núm.

No olvide indicar siempre al Servicio de Asistencia Técnica el número del producto (E-núm.) así como el número de fabricación (FD-núm.) de su aparato. Si abre la puerta de la zona de cocción, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

E-núm.	FD-núm.
Servicio de Asistencia Técnica 🏠	

Datos técnicos

Suministro de corriente	AC220-230 V, 50 Hz
Valor total de conexión	1,270 W
Potencias del microondas	800 W
Grill	1000 W
Frecuencia	2,450 MHz
Medidas (alto x ancho x fondo)	
- Aparato	28,0 x 46,2 x 32,0 cm
- Zona de cocción	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Peso	13,5 kg
Verificado por TÜV (Inspección técnica alemana)	sí
Etiqueta CE	sí

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.

Es un producto del Grupo 2, Clase B.

Grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos.

Clase B indica que el aparato es apto para su uso en el entorno privado.

Para que cozinhar seja um prazer tão grande comocomer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens do seu forno compacto de microondas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficaré a conhecer os vários componentes do seu novo aparelho. E aprenderá a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas encontrará os valores de regulação e para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado, o qual proporciona uma fácil orientação.

Bom apetite.

Índice

Antes de ligar o novo aparelho	36
Antes da montagem	36
Instalação e ligação	37
O que deve ter em atenção	37
Indicações de segurança	37
Indicações de segurança para a utilização do microondas	40
Painel de comandos	43
Os tipos de aquecimento	44
Acessórios	44
Antes da primeira utilização	45
Aquecer o interior do microondas	45
As micro-ondas	45
Recipiente	46
As potências de micro-ondas	47
Como regular	47
Indicações relativamente às tabelas	48
Descongelo	49
Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	50
Aquecer alimentos	51
Cozinhar alimentos	52
Sugestões para o micro-ondas	54
Grelhar	55
Como regular	55
Tabela de grelhados	56

Índice

Microondas e grelhador combinados	57
Como regular	57
Grelhador combinado com micro-ondas	58
Refeições de teste conforme a norma EN 60705 ..	59
Manutenção e limpeza	60
Produtos de limpeza	61
Uma anomalia, que fazer?	62
Assistência Técnica	63
Dados técnicos	64

Antes de ligar o novo aparelho

Recomendações de segurança importantes

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, para poder utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

Guarde bem o manual de instruções. Se entregar o aparelho a outras pessoas, junte-lhe o manual.

Antes da montagem

Eliminação ecológica



Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de modo ecológico.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

Se o cabo de ligação estiver danificado, o mesmo tem de ser trocado por um técnico, devidamente qualificado e instruído pelo fabricante, de modo a prevenir perigos.

Instalação e ligação

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Coloque o aparelho de mesa sobre uma superfície plana e firme (pelo menos 85 cm a partir do solo). As ranhuras de ventilação na parte superior, inferior e traseira do aparelho não devem ser obstruídas.

O aparelho está pronto a ligar à corrente e deve ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A protecção fusível deve ser de 10 amperes (automático L ou B). A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na placa de tipo.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação devem ser sempre efectuadas por um electricista. A ficha do aparelho deve ficar acessível.

Não use fichas triplas, múltiplas ou extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

O que deve ter em atenção

Indicações de segurança

Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança para aparelhos eléctricos. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Em caso de reparações indevidas, poderá correr graves riscos.

O aparelho destina-se apenas para uso doméstico. Use-o apenas para a preparação de alimentos.

Em caso algum, ligue o aparelho a um temporizador externo ou a um comando remoto separado. Perigo de incêndio!

Os adultos e as crianças não devem utilizar o aparelho sem vigilância

- se não apresentarem as condições físicas ou psíquicas adequadas
- ou se não possuírem o conhecimento e a experiência necessários para operar o aparelho correctamente e com segurança.

As crianças e as microondas



As crianças só podem usar aparelhos de microondas se receberam a respectiva explicação. As crianças devem conseguir operar o aparelho correctamente e entender os perigos a que se referem as instruções de utilização.

As crianças devem ser vigiadas durante a utilização do aparelho para evitar que brinquem com ele.

Superfícies quentes



Nunca toque nas superfícies de aparelhos de aquecimento ou cozinhar, pois aquecem durante o funcionamento. As superfícies interiores do aparelho e as resistências ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

Mantenha as crianças sempre afastadas.

Nunca entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do aparelho. O isolamento pode ser danificado.

Curto-circuito, perigo de choque eléctrico!

Nunca use a face superior do aparelho como bancada. Perigo de incêndio!

Interior do forno



Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho, pois podem incendiar-se quando o aparelho for ligado.

Perigo de queimaduras!

Caso detecte fumo no interior do aparelho, não abra a porta. Desligue a ficha da rede.

Nunca ligue o aparelho sem alimentos no interior, pois pode ser sobrecarregado. Excepcionalmente pode ser efectuado um breve teste de loiça (ver capítulo Microondas, recipientes).

Nunca use o aparelho de microondas sem prato giratório.

Nunca coloque os alimentos directamente no prato giratório. Use sempre um recipiente.

Os líquidos derramados não devem penetrar no interior do aparelho, passando através do accionamento do prato giratório. Vigie o processo. Use um tempo de duração curto e, se necessário, aumente-o depois.

Cuidado com alimentos que são preparados com bebidas alcoólicas com elevada percentagem de álcool (p.ex., conhaque, rum).
O álcool evapora a temperaturas elevadas. Em determinadas circunstâncias desfavoráveis, os vapores do álcool podem incendiar-se no interior do aparelho. Perigo de queimaduras!
Use apenas pequenas quantidades de bebidas alcoólicas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Porta do aparelho e vedante



Nunca coloque o aparelho em funcionamento se a porta do aparelho estiver danificada. Nesse caso, pode sair energia de microondas. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A porta do aparelho deve fechar bem. Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho não fecha bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.

Ambiente



Perigo de curto-circuito!
Nunca exponha o aparelho a temperaturas elevadas ou a humidade.

Utilize o presente aparelho exclusivamente em espaços fechados.

Limpeza



Nunca use aparelhos de limpeza a alta pressão ou jactos de vapor!
Curto-circuito, perigo de choque eléctrico!

Limpe o aparelho regularmente. Em caso de limpeza insuficiente, a superfície pode ser danificada e, ao longo do tempo, o aparelho pode enferrujar. A energia de microondas sai!

Reparações



As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Em caso de reparações indevidas, poderá correr graves riscos.

Nunca proceda a trabalhos de reparação ou manutenção que requerem a remoção da cobertura de protecção contra a energia de microondas. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Nunca abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão.

Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue a ficha da rede. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Nunca proceda à substituição da lâmpada do interior do aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

ATENÇÃO! Os trabalhos de reparação e manutenção que requerem a remoção da cobertura de protecção contra a energia de microondas, só podem ser efectuados por técnicos especializados, devido aos riscos inerentes.

Indicações de segurança para a utilização do microondas

Preparação de alimentos



Utilize o microondas exclusivamente para preparar alimentos. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos, por ex., as almofadas de grãos ou de cereais aquecidas, mesmo passadas várias horas, podem incendiar-se. Perigo de incêndio!

As crianças só devem utilizar os aparelhos de microondas se tiverem sido ensinadas. As crianças têm de conseguir utilizar o aparelho devidamente e compreender os riscos referidos nas instruções de serviço.

Potência e tempo de microondas



Nunca regule uma potência ou tempo de microondas demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se. O aparelho pode ser danificado. Perigo de incêndio!

Orientar-se pelas indicações dadas pelas instruções.

Loiça



Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

A loiça de porcelana e de cerâmica pode ter furos muito finos nas pegas e nas tampas. Por trás destas perfurações esconde-se uma cavidade. A humidade que possa ter penetrado na cavidade pode fazer com que o recipiente rebente. Perigo de ferimentos!

As refeições aquecidas emitem calor. A loiça pode ficar quente. Perigo de queimaduras!

Retire sempre o recipiente e os acessórios do forno com uma pega.

Embalagens



Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Perigo de incêndio!

Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, de papel ou de materiais inflamáveis.

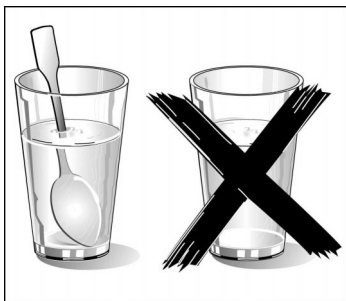
No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Perigo de queimaduras! Oriente-se pelas instruções na embalagem. Retire os alimentos de dentro do forno utilizando sempre uma pega.

Bebidas



Ao aquecer-se líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada, ou seja, o líquido alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre, repentinamente, em ebulição ou salpique. Perigo de queimaduras!

Quando aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Isto impedirá a ebulição retardada.



Nunca aqueça bebidas em recipientes fechados.
Perigo de explosão!

Nunca deixe bebidas alcoólicas aquecerem
demasiado. Perigo de explosão!

Comida para bebês



Nunca aqueça comida para bebês em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento mexa ou agite bem. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuído. Perigo de queimaduras!
Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Alimentos com casca ou pele



Não coza ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos com a casca. Estes podem rebentar, parecendo uma explosão. Isto aplica-se também a mariscos com pele ou com casca. Perigo de queimaduras!
No caso de ovos estrelados ou ovos em taças, deverá perfurar primeiro a gema.

No caso de alimentos com casca ou pele rija, por ex., maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes do aquecimento, deverá picar a pele/casca em vários pontos.

Secar alimentos



Nunca seque alimentos no microondas. Perigo de incêndio!

Alimentos com baixo teor de água



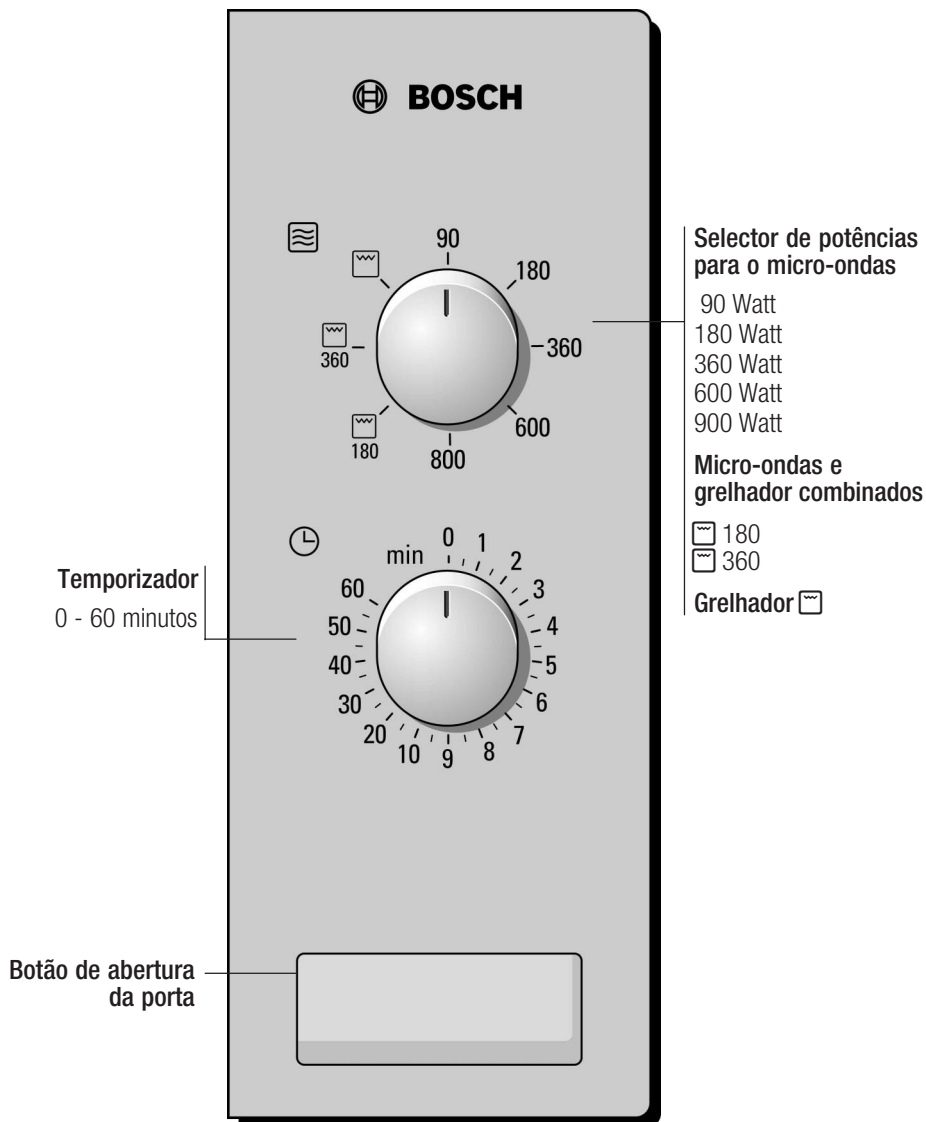
Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, como por ex., pão, a uma potência elevada ou durante muito tempo. Perigo de incêndio!

Óleo alimentar



Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas. Perigo de incêndio!

Painel de comandos



Os tipos de aquecimento

Micro-ondas

Nos alimentos, transformam-se em calor. O micro-ondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

Potência de micro-ondas ligada:

- 800 W para aquecer líquidos.
- 600 W para aquecer e cozinhar alimentos.
- 360 W para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados.
- 180 W para descongelar e continuar a cozinhar.
- 90 W para descongelar alimentos delicados.

Grelhar

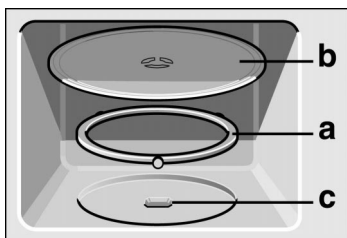
Pode grelhar bifés, salsichas, peixe ou torradas.

Grelhador combinado com micro-ondas

Neste modo, o grelhador trabalha ao mesmo tempo que o micro-ondas. Os pratos ficam estaladiços e dourados mas é muito mais rápido e poupa energia.

Acessórios

Prato rotativo

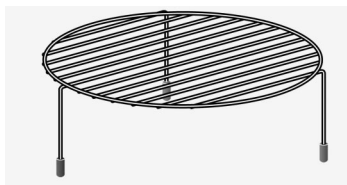


Como regular o prato rotativo:

1. Introduzir o suporte **a** no accionamento **c**, ao centro no interior do forno.
2. Colocar o prato rotativo **b** sobre o suporte **a**.

Utilize sempre o aparelho com o prato rotativo montado. Certifique-se que o suporte se encontra correctamente encaixado. O prato rotativo pode rodar para a direita ou para a esquerda.

Utilizar a grelha



Utilizar a grelha para grelhar, por ex., bifés, salsichas ou torradas, ou ainda como superfície de apoio, por ex., para tabuleiros planos para gratinados.

Acessórios especiais


Os acessórios especiais podem ser adquiridos junto do Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre a referência HEZ.

Loiça de cozinhar a vapor	HEZ 86 D 000
---------------------------	--------------

Antes da primeira utilização

Aquecer o interior do microondas

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o microondas fechado e vazio, com o prato rotativo colocado no devido lugar, durante 10 minutos.

1. Coloque o selector de potência no grelhador .
2. Regule 10 minutos no temporizador.

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho.

As micro-ondas

Nos alimentos, as micro-ondas transformam-se em calor. O micro-ondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

As micro-ondas podem ser utilizadas sozinhas ou combinadas com o grelhador.

Experimente já o seu micro-ondas. Aqueça, por exemplo, uma chávena de água para o seu chá.

Pegue uma chávena grande, sem decoração dourada ou prateada e coloque nela uma colher de chá.

1. Regular o selector de potências para 800 Watt.

2. No temporizador, regular 2 minuto.

Após 2 minuto soa um sinal sonoro. A água para o chá está quente.

Enquanto toma o seu chá, leia uma vez mais as instruções de segurança, que se encontram no princípio das instruções de serviço. Elas são muito importantes.

Recipiente

Recipientes adequados

Adequados são os recipientes resistente ao calor de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais são permeáveis às microondas.

Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro.

Se a louça tiver decoração dourada ou prateada, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

Recipientes não adequados

Não adequados são os recipientes metálicos.

O metal não é permeável à microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos.

Atenção! O metal, por exemplo, a colher dentro do copo, tem de estar afastado pelo menos 2 cm das paredes do forno e parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste da louça

Nunca ligue o microondas sem alimentos lá dentro. A única excepção é o teste de louça a seguir indicado.

Se não tiver a certeza se a sua louça é ou não apropriada para microondas, poderá fazer o seguinte teste:

Coloque o recipiente vazio no forno entre ½ e 1 minuto à potência máxima. Verifique a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

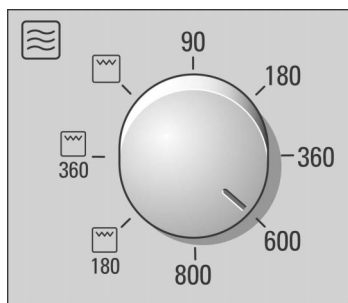
As potências de micro-ondas

As potências de micro-ondas

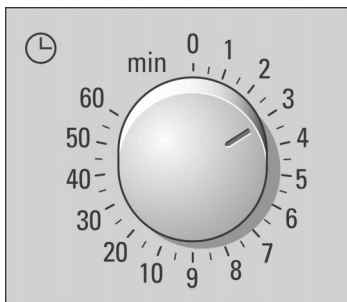
800 watt	para aquecer líquidos.
600 watt	para aquecer e cozinhar alimentos.
360 watt	para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados.
180 watt	para descongelar e continuar a cozinhar.
90 watt	para descongelar alimentos delicados.

Como regular

Exemplo:
Potência de microondas de 600 W, 3 minutos



1. Regular o selector de potências para a potência de micro-ondas pretendida.



2. No temporizador, regular o tempo de cozedura. Caso pretenda regular menos de dois minutos, rode o temporizador para um período maior e depois para trás, para o tempo desejado.

O micro-ondas arranca.
Terminado o tempo, soa um sinal.

Correcção

Pode alterar o tempo de cozedura em qualquer altura.

Terminar antes do tempo

O micro-ondas deixa de funcionar se colocar o temporizador no 0.

Notas

Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, as micro-ondas são interrompidas e o decurso do tempo regulado pára. Depois de fechar a porta, o micro-ondas continua a trabalhar.

Se, nas tabelas, forem indicadas duas potências de micro-ondas e tempos, regule em primeiro lugar a primeira potência e tempo e depois do sinal sonoro regule a segunda potência.

Tabelas e conselhos

Indicações relativamente às tabelas

Nas tabelas seguintes encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para as micro-ondas.

Os tempos indicados nas tabelas são valores orientativos. Estes dependem da loiça utilizada, da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas encontram-se, por vezes, indicadas amplitudes de tempos. Seleccione, primeiro, o tempo menor e prolongue-o, depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

Dobro da quantidade - dobro do tempo,
metade da quantidade - metade do tempo.

Colocar sempre a loiça sobre o prato rotativo.

Descongelo

Coloque o alimento congelado dentro de um recipiente destapado, sobre o prato rotativo.

Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido. Ao virar os alimentos, retire este líquido. O mesmo não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

Virar ou mexer os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo marcado. As peças maiores devem ser viradas diversas vezes.

Depois de descongelado, deixe o alimento descansar à temperatura ambiente durante 10 - 20 minutos, para a temperatura se uniformizar. No caso de aves, pode retirar então as miudezas. A carne pode continuar a ser cozinhada mesmo que ainda tenha uma pequena parte do centro congelada.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Carne em pedaços ou fatias, de vaca, porco, vitela	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Ao virar a peça, separar as partes umas das outras.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne picada, misturada	200 g	90 W, 10 min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Aves ou partes de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Peixe Filetes, lombos de peixe, postas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe as partes descongeladas umas das outras.
Legumes, por ex., ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, por ex., framboesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mexer com cuidado durante a descongelação e separar as partes já descongeladas.
Manteiga	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Retirar totalmente da embalagem
Pão, inteiro	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pão de forma, às fatias	250 g 500 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	A meio do tempo, retirar as fatias já descongeladas.
Bolos, húmidos por ex., bolos de frutas, bolos de requeijão	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Apenas para bolos sem cobertura nem gelatina.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.

Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Não sobreponha alimentos.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Vire ou mexa os alimentos 2 - 3 vezes.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, não use muito sal ou especiarias.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada com 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Cozido	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne com molho, por ex., guisado	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Ao mexer, separar os pedaços de carne.
Peixe, por ex., filletes	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessário, adicionar água, sumo de limão ou vinho.
Gratinados, por ex., lasanha, canelones	400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompanhamentos	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Adicionar um pouco de líquido.
Arroz, massas	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Legumes, por ex., ervilhas, bróculos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cobrir o fundo do prato com água.
Esparregado	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cozinhar sem adicionar água.

Aquecer alimentos

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.



Sempre que aquecer líquidos, deverá introduzir uma colher de café no recipiente, para evitar o atraso da ebulição. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Apenas com um movimento mais brusco do recipiente, o líquido quente pode entrar, repentinamente, em ebulição ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Mexa ou vire várias vezes os alimentos. Controle a temperatura.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada (2 - 3 componentes)	300 - 400 g	600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Introduzir uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
Alimentos para bebês, por ex., biberons de leite	50 ml 100 ml 200 ml	180 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
Sopa, 1 tigela 2 tigelas	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Carne com molho	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar as fatias de carne.
Cozido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Legumes, 1 dose 2 doses	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Adicionar um pouco de líquido.

Cozinhar alimentos

Os alimentos espalmados levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Distribua os alimentos o mais espalmadamente possível no recipiente.

Cozinhe os alimentos dentro de loiça tapada.
Mexa-os ou vire-os várias vezes.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado.
Por isso, não use muito sal ou especiarias.

Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Se possível, não sobreponha alimentos.

Depois de cozinhado, deixe o prato esperar 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Frango inteiro sem miúdos, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Legumes, frescos	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Para cada 100 g de legumes adicionar 1 - 2 colheres de sopa de água.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompanhamentos, por ex., batatas	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar cerca de 1 cm de altura de água no recipiente, mexer.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	Adicionar o dobro da quantidade de líquido.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Alimentos doces, por ex., pudim (instantâneo), fruta, compota,	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mexer o pudim 2 - 3 vezes muito bem com as varas de arames.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Sugestões para o micro-ondas

Não encontra qualquer indicação de regulação para a quantidade de alimentos preparados.

Prolongue ou reduza os tempos de cozedura de acordo com a seguinte fórmula:

Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo

Metade da quantidade = metade do tempo

A comida ficou muito seca.

Da próxima vez regule um tempo de cozedura inferior ou seleccione uma potência de micro-ondas inferior. Tape a comida e adicione mais líquido.

Decorrido o tempo regulado, a comida ainda não está descongelada, quente ou cozinhada.

Regule um tempo superior. Quantidades maiores e alimentos mais espessos demoram mais tempo a cozinhar.

Decorrido o tempo de cozedura regulado, a refeição está cozida de mais nos bordos, mas no centro ainda não está pronta.

Mexa a refeição decorrido cerca de metade do tempo, e da próxima vez seleccione uma potência inferior e uma duração superior.

Após a descongelação a ave ou a carne estão cozinhadas nas extremidades, mas no centro ainda não descongelaram.

Da próxima vez seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire várias vezes o produto a descongelar, caso se trate de grandes quantidades.

Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido. Ao virar os alimentos, retire este líquido. O mesmo não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

Indicação

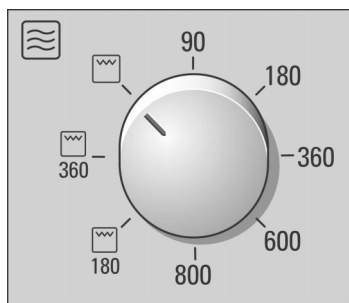
No vidro da porta, nas paredes interiores e no fundo pode formar-se água condensada. Isso é normal e não prejudica o funcionamento do micro-ondas. Depois de cozinhar, limpe a água condensada com um pano.

Grelhar

Um grelhador de potência forte assegura um calor intenso nas superfícies, alourando os alimentos de forma uniforme.

Como regular

Exemplo:
Grelhador , 15 minutos.



1. Coloque o seletor de potência em .



2. Regule 15 minutos no temporizador.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O aparelho desliga-se.

Correcção

Pode corrigir o tempo de duração regulado em qualquer momento.

Parar

Abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, o tempo de duração regulado continua a decorrer.

Anular

Rode o temporizador para o zero. Regule-o novamente.

Tabela de grelhados

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado e não faça pré-aquecimento.

Os valores indicados são valores de orientação, que podem variar consoante as características do alimento.

Coloque a grelha para grelhados sobre o prato rotativo.

	Quantidade	Acessórios	Tempo em minutos
Pré-tostar pão fatiado	2 - 4 fatias	Grelha	1.º lado: aprox. 2 - 4 min. 2.º lado: aprox. 2 - 3 min.
Gratinar pão torrado	2 - 4 fatias	Grelha	Conforme o recheio: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar sopas, por ex., sopa de cebola	2 - 4 tigelas	Prato rotativo	15 - 20 min.

* Untar grelha previamente com óleo.

** Regule o primeiro tempo com o botão. Vire os alimentos a preparar e regule, de seguida, o tempo para o 2.º lado.

Microondas e grelhador combinados

O grelhador funciona simultaneamente com o microondas.


Combinações possíveis:

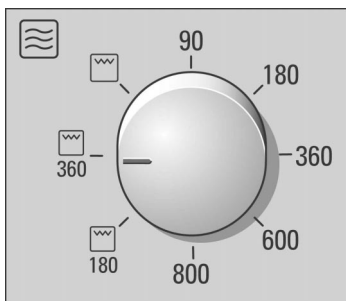
Grelhador + 180 watts

Grelhador + 360 watts

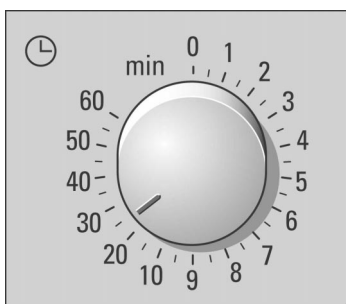
Como regular

Exemplo:

 360, 25 minutos.



1. Coloque o selector de potência em  360.



2. Introduza o tempo de duração com o temporizador.

Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro.

Notas

Se abrir a porta do microondas enquanto este estiver a funcionar, o seu funcionamento é interrompido e pára a contagem do tempo regulado. Depois de fechar a porta, o microondas continua o seu funcionamento.

Se precisar de mais do que 60 minutos para confeccionar o seu prato, regule o tempo restante depois do sinal sonoro.

Grelhador combinado com microondas

Colocar sempre a loiça sobre o prato rotativo e não tapar os alimentos.

Para assar use um recipiente fundo. Assim não sujará o interior do forno.

Para suflés e gratinados, utilize loiça grande e rasa. Em recipientes estreitos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.

Verifique se a loiça cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande, para o prato rotativo poder rodar.

Regule sempre o tempo máximo de cozedura. Verifique o grau de cozedura ao fim do tempo mínimo indicado.

Antes de cortar a carne deixe-a repousar 5 - 10 minutos. Desta forma, os sucos distribuem-se e não escorrem ao cortar.

Os soufflés e gratinados devem permanecer mais 5 minutos dentro do forno, depois de este ser desligado.

	Quantidade	Potência de microondas, W tempo em minutos	Acessórios	Notas
Carne de porco assada, por ex., cachaço	cerca de 750 g	360 W + grelhador 40 - 50 min.	Prato rotativo	Virar 1 - 2 vezes.
Rolo de carne picada	cerca de 750 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Prato rotativo	Altura máxima 6 cm.
Frango em pedaços pequenos, por ex., coxas ou asas de frango	cerca de 800 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Recipiente na grelha	Colocar com a pele virada para cima. Não virar.
Asas de frango, marinadas, congeladas	cerca de 800 g	360 W + grelhador 15 - 25 min.	Recipiente na grelha	Não virar.

	Quantidade	Potência de microondas, W tempo em minutos	Acessórios	Notas
Soufflé de massa (com ingredientes pré-cozidos)	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Prato rotativo	Polvilhar com queijo. Altura máxima 5 cm.
Gratinado de batata (com batatas cruas)	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 30 - 40 min.	Prato rotativo	Altura máxima 4 cm.
Peixe, gratinar	aprox. 400 g	360 W + grelhador 20 - 25 min.	Prato rotativo	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de queijo fresco batido	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 30 - 35 min.	Prato rotativo	Altura máxima 5 cm.
Espetadas de legumes	4 - 5 unid.	180 W + grelhador 15 - 20 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.
Espetadas de peixe	4 - 5 unid.	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.
Fatias de bacon	aprox. 8 fatias	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.

* Regule o primeiro tempo com o botão. Vire os alimentos a preparar e regule, de seguida, o tempo para o 2.º lado.

Refeições de teste conforme a norma EN 60705

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos de microondas são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

Cozinhar com microondas

Refeição	Potência de microondas W, Tempo de duração em minutos	Recomendações
Gemada, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Pirex 20 x 17 cm colocar sobre o prato rotativo
Pão-de-ló	600 W, 8 - 10 min.	Pirex Ø 22 cm colocar sobre o prato rotativo
Rolo de carne picada	600 W, 20 - 25 min.	Pirex colocar sobre o prato rotativo

Descongelo com microondas

Refeição	Potência de microondas W, Tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Pirex Ø 22 cm colocar sobre o prato rotativo

Cozinhar com o microondas combinado

Refeição	Potência de microondas W, Tempo de duração em minutos	Recomendações
Gratinado de batatas	Grelhador+360 W, 35-40	Pirex Ø 22 cm colocar sobre o prato rotativo

Manutenção e limpeza



Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.



Perigo de choque eléctrico!

Nunca deve mergulhar o aparelho em água ou limpá-lo debaixo de água corrente.



Perigo de queimaduras!

Não efectue a limpeza imediatamente após ter desligado o aparelho. Deixe-o arrefecer.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Podem danificar a superfície. Se um tal produto cair sobre o painel frontal, remova-o imediatamente com água.

- não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza do vidro da porta do aparelho.
- não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza do vedante.

- ❑ não use esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas.

Antes da primeira utilização, passe panos esponja por água.

Produtos de limpeza

Antes de iniciar a limpeza, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.

Limpe as partes exteriores e o interior do forno com um pano húmido e um produto de limpeza suave. Seque com um pano limpo.

Exterior do aparelho

com frente em aço inoxidável

Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo.

Antes de voltar a utilizar o aparelho, certifique-se de que deixou todos os componentes e a superfície secar totalmente.

No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.

Não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza.

Interior do forno

Deixe bem secar as superfícies interiores.

Cavidade no interior do forno

Pano húmido, não pode deixar entrar água para o interior do aparelho através do dispositivo de propulsão do prato rotativo.

Prato e anel rotativos

Água com detergente.

Ao colocar o prato rotativo novamente no aparelho, certifique-se de que encaixou bem.

Grelha

Água quente com detergente. Produto de limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça.

Vidros da porta

Produto limpa-vidros.

Não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza.

Vedante

Água com detergente, seque com um pano macio.

Não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de recorrer à Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Avaria	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona	Ficha não encaixada na tomada	Encaixar na tomada.
	Falta de corrente	Verique, se a lâmpada da cozinha acende.
O micro-ondas não liga	A porta não está bem fechada	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	Temporizador não está regulado	Regular o temporizador.
Os alimentos demoram mais a aquecer que antes	Está regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa	Seleccionar uma potência mais alta.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade maior de alimentos	O dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios que antes	Mexer ou virar os alimentos a meio do tempo.
O prato rotativo faz um ruído de arranhar ou arrastar	Sujidade ou corpo estranho na zona do accionamento do prato rotativo	Limpar o anel de rolamentos e reentrância do interior do forno.

As reparações só devem ser efectuadas por técnicos dos Serviços Técnicos devidamente preparados. Se o seu aparelho for, indevidamente, reparado, isso poderá acarretar perigos consideráveis para o utilizador.

Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver que ser reparado, então os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de produto (Nº E) e o número de fabrico (Nº FD) do seu aparelho. A placa de identificação de tipo encontra-se à direita, quando se abre a porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

Nº E	Nº FD
Assistência Técnica 📞	

Dados técnicos

Alimentação de corrente	AC220-230 V, 50 Hz
Potência conectada total	1270 W
Potência de micro-ondas	800 W
Grelhador	1000 W
Frequência	2450 MHz
Medidas (A x L x P)	
- Aparelho	28,0x46,2x32,0 cm
- Interior do forno	19,4x29,0x30,0 cm
Peso	13,5 kg
Ensaio TÜV	Sim
Símbolo CE	Sim

Este aparelho satisfaz a norma EN 55011 ou CISPR 11.

É um produto do grupo 2, classe B.

O facto de pertencer ao grupo 2 significa que as microondas são utilizadas para aquecer alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

Για να έχετε στο μαγείρεμα την ίδια διασκέδαση όπως και στο φαγητό,

διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης. Τότε μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα του συμπαγούς φούρνου μικροκυμάτων.

Εδώ θα βρείτε σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια. Θα γνωρίσετε τα διάφορα μέρη της καινούργιας σας συσκευής. Επίσης σας δείχνουμε βήμα προς βήμα, πώς πρέπει να ρυθμίζετε. Αυτό είναι πολύ απλό.

Στους πίνακες θα βρείτε για πολλά συνηθισμένα φαγητά τις τιμές ρύθμισης και τα επίπεδα μαγειρέματος. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, εδώ θα βρείτε πληροφορίες, με ποιο τρόπο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικρές βλάβες.

Ένας λεπτομερής κατάλογος περιεχομένων σας βοηθά, να βρείτε γρήγορα αυτό που ψάχνετε.

Και τώρα καλή όρεξη.

Πίνακας περιεχομένων

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	68
Πριν τον εντοιχισμό	68
Τοποθέτηση και σύνδεση	68
Τι πρέπει να προσέχετε	69
Υποδείξεις ασφαλείας	69
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων	72
Το πεδίο χειρισμού	75
Τα είδη ψησίματος	76
Τα εξαρτήματα	76
Πριν την πρώτη χρήση	77
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	77
Τα μικροκύματα	77
Μαγειρικό σκεύος	78
Η ισχύς μικροκυμάτων	79
Έτσι ρυθμίζετε	79
Υποδείξεις για τους πίνακες	80
Ξεπάγωμα	81
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	82
Ζέσταμα φαγητών	83
Μαγείρεμα φαγητών	85
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	86
Ψήσιμο στο γκριλ	87
Έτσι ρυθμίζετε	87
Πίνακας του γκριλ	88

Πίνακας περιεχομένων

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ	89
Έτσι ρυθμίζετε	89
Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα	90
Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705	91
Φροντίδα και καθαρισμός	92
Υλικά καθαρισμού	93
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης;	94
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	95
Τεχνικά στοιχεία	96
Όροι εγγύησης	97

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν τον εντοιχισμό

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Εάν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για την αποφυγή κινδύνων, να το αλλάξει ένας ειδικός, εκπαιδευμένος από τον κατασκευαστή.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.

Τοποθετήστε την επιτραπέζια συσκευή πάνω σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια (το λιγότερο 85 cm πάνω από το δάπεδο). Οι σχισμές εξαερισμού στην πίσω, στην πάνω και στην κάτω μεριά πρέπει να παραμένουν ελεύθερες.

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 10 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. Ο ρευματολήπτης της συσκευής πρέπει να είναι πάντοτε προσιτός.

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.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σ' έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σ' ένα ξεχωριστό τηλεχειριστήριο. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επίτηρηση
- όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση
- ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία,
να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και οίγουρα.

Παιδιά και μικροκύματα



Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τις συσκευές μικροκυμάτων μόνο, όταν 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. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση της συσκευής, για να μην παίζουν με τη συσκευή.

Καυτές επιφάνειες



Μην ακουμπήσετε ποτέ τις επάνω επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος. Αυτές θερμαίνονται κατά τη λειτουργία πάρα πολύ. Οι εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής και τα θερμαντικά στοιχεία ζεσταίνονται πάρα πολύ. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στην πόρτα της συσκευής. Η μόνωση των καλωδίων θα μπορούσε διαφορετικά να υποστεί ζημιά.

Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την επάνω πλευρά της συσκευής ως επιφάνεια εναπόθεσης. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Χώρος μαγειρέματος



Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Αυτά τα αντικείμενα θα μπορούσαν να αναφλεχθούν με την ενεργοποίηση της συσκευής.
Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Σε περίπτωση καπνού μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφαιρέστε το φως από την πρίζα.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Θα μπορούσε διαφορετικά να υπερφορτωθεί. Εξαιρέση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικά σκεύη).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα μαγειρικό σκεύος.

Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Παρακολουθείτε τη διαδικασία. Χρησιμοποιείτε μια σύντομη διάρκεια και ρυθμίστε, εάν χρειαστεί.

Προσοχή στα φαγητά, τα οποία παρασκευάζονται με δυνατά οινοπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται στις υψηλές θερμοκρασίες. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών μπορούν οι ατμοί του οινοπνεύματος να αναφλεγούν μέσα στη συσκευή. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Πόρτα συσκευής και τσιμούχα στεγανοποίησης



Μη θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία, όταν η πόρτα της συσκευής είναι χαλασμένη. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η πόρτα της συσκευής πρέπει να κλείνει καλά. Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης πάντοτε καθαρή.

Περιβάλλον



Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέση και υγρασία.

Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Καθαρισμός



Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού! Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά. Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να καταστραφεί η επιφάνεια και η συσκευή με το πέρασμα του χρόνου να σκουριάσει. Διαφεύγει ενέργεια μικροκυμάτων!

Επισκευές



Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς του σέρβις, που είναι εκπαιδευμένοι από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Μην εκτελείτε ποτέ εργασίες επισκευής ή συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμάτων. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Αφαιρέστε το φινι από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην αντικαθιστάτε ποτέ οι ίδιοι τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμάτων, επιτρέπεται να γίνονται, λόγω των κινδύνων που μπορούν να προκύψουν, μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.

Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Προετοιμασία τροφίμων



Χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων αποκλειστικά για την παρασκευή τροφίμων. Άλλες χρήσεις μπορούν να καταστούν επικίνδυνες και να προκαλέσουν ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεχτούν τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τις συσκευές μικροκυμάτων μόνο, όταν 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.

Βαθμίδα ισχύος και χρόνος μικροκυμάτων



Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ υψηλή βαθμίδα ισχύος ή έναν πολύ υψηλό χρόνο μικροκυμάτων. Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεχτούν. Η συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά. Κίνδυνος πυρκαγιάς! Ακολουθήστε τα στοιχεία των οδηγιών χρήσης.

Μαγειρικό σκεύος



Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικό σκεύος, το οποίο είναι ακατάλληλο για τα μικροκύματα.

Τα μαγειρικά σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στα σκεύη. Κίνδυνος τραυματισμού!

Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν τη θερμότητά τους. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Αφαιρέστε το μαγειρικό σκεύος και τα εξαρτήματα πάντοτε με πιάστρες από τη συσκευή.

Συσκευασίες

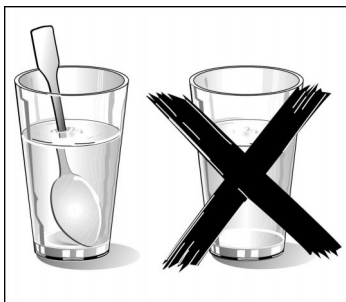


Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Κίνδυνος πυρκαγιάς! Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Ακολουθήστε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Αφαιρέστε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες.

Ποτά



Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι η θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι. Έτσι αποφεύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.

Μη ζεσταίνετε ποτέ τα ποτά σε ερμητικά κλειστά δοχεία. Κίνδυνος έκρηξης!

Μη ζεσταίνετε ποτέ οινοπνευματώδη ποτά σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Κίνδυνος έκρηξης!

Βρεφικές τροφές



Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε το βαζάκι ή τη φιάλη καλά. Μόνο έτσι κατανέμεται η θερμότητα ομοιόμορφα. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.

Τρόφιμα με κελύφη ή φλοιούς



Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος. Μη ζεσταίνετε ποτέ σφιχτοβρασμένα αυγά, γιατί μπορούν να σκάσουν με δύναμη. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο.

Σε τρόφιμα με σκληρά κελύφη ή φλοιούς, π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή ο φλοιός. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή το φλοιό σ' αυτά τα τρόφιμα.

Ξήρανση τροφίμων



Μη στεγνώνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τρόφιμα με ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό



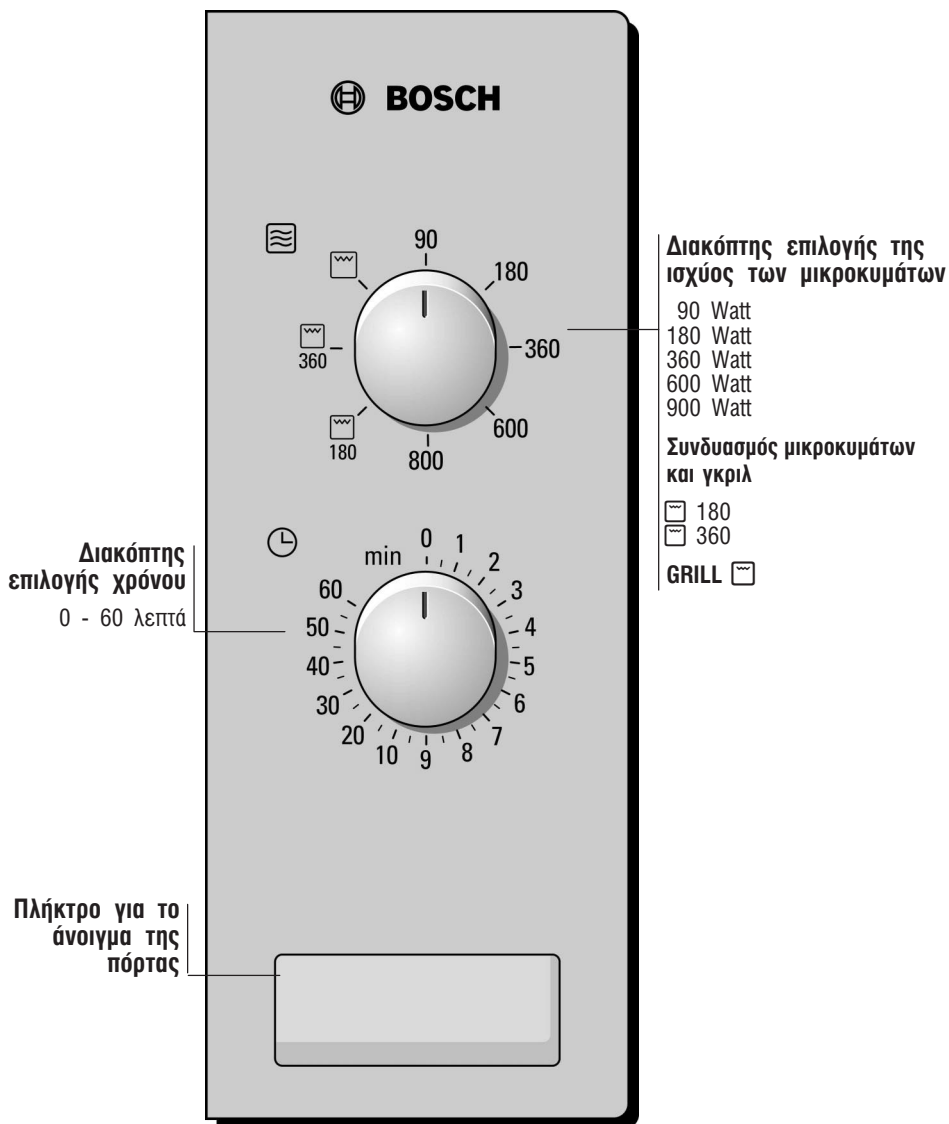
Μην ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε με πολύ μεγάλη ισχύ ή για πολύ χρόνο τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα σε νερό, όπως π.χ. ψωμί. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Λάδι φαγητού



Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το πεδίο χειρισμού



Τα είδη ψησίματος

Μικροκύματα

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

Ισχύς μικροκυμάτων "On":

800 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.

Ψήσιμο στο γκριλ

Μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρι ή τοστ.

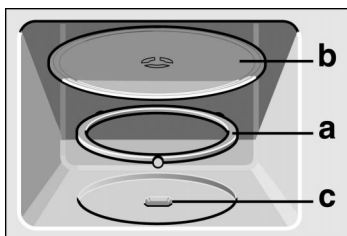
Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Σ' αυτή την περίπτωση το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία συγχρόνως με τα μικροκύματα. Τα φαγητά γίνονται τραγανιστά και ροδοκοκκινίζουν, το μαγείρεμα επιτυγχάνεται τώρα πολύ πιο γρήγορα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Τα εξαρτήματα

Ο περιστρεφόμενος δίσκος

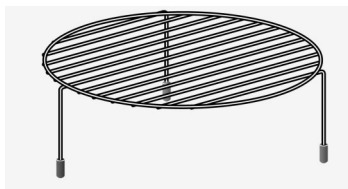
Έτσι τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο:



1. Τοποθετήστε το φορέα **a** στο μηχανισμό κίνησης **c** στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.
2. Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο **b** πάνω στο φορέα **a**.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τοποθετημένο τον περιστρεφόμενο δίσκο. Προσέχετε παρακαλώ, να είναι ο φορέας σωστά ασφαλισμένος. Ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

Σχάρα



Σχάρα για ψήσιμο στο γκριλ, π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ ή ως επιφάνεια εναπόθεσης, π.χ. για ρηχές φόρμες.

Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε παρακαλώ τον αριθμό HEZ.


Σκεύη μαγειρέματος με ατμό

HEZ 86 D 000

Πριν την πρώτη χρήση

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

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

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής της ισχύος στο γκριλ .
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής του χρόνου 10 λεπτά.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

Τα μικροκύματα

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

Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο", δηλ. μόνα τους ή συνδυασμένα με το γκριλ.

Μη διστάσετε να δοκιμάσετε τα μικροκύματα 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.

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής της ισχύος στα 800 Watt.
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής του χρόνου 2 λεπτό.

Μετά από 2 λεπτό ηχεί ένα σήμα. Το νερό για το τσάι 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

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Τα μικροκύματα δε διαπερνούν το μέταλλο. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή! Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Μην ενεργοποιήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι η ακόλουθη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

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

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.

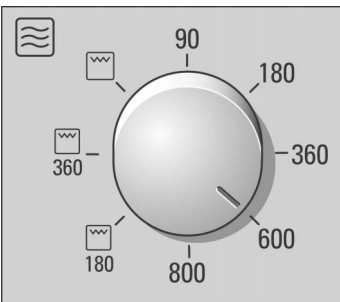
Η ισχύς μικροκυμάτων

Η ισχύς μικροκυμάτων

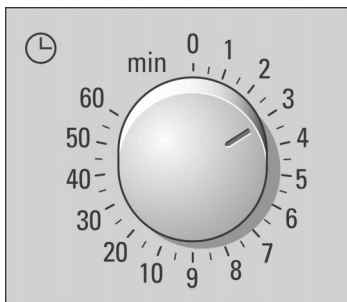
800 W	για το ζέσταμα υγρών.
600 W	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.
360 W	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
180 W	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.
90 W	για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 600 W, 3 λεπτά



1. Θέστε το διακόπτη επιλογής της ισχύος στην επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.



2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής του χρόνου το χρόνο μαγειρέματος.
Σε περίπτωση χρόνου μαγειρέματος κάτω από δύο λεπτά, στρέψτε το διακόπτη πρώτα σε μια μεγαλύτερη τιμή και μετά αμέσως επαναφέρετε το διακόπτη στον επιθυμητό χρόνο.

Τα μικροκύματα ξεκινούν.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα.

Το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να τον αλλάξετε οποτεδήποτε.

Η λειτουργία των μικροκυμάτων τερματίζεται, όταν θέσετε το διακόπτη επιλογής του χρόνου στη θέση 0.

Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, διακόπτεται η λειτουργία των μικροκυμάτων και σταματά η ρυθμισμένη ροή του χρόνου. Μετά το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζεται η λειτουργία των μικροκυμάτων.

Εάν στους πίνακες αναφέρονται δύο τιμές ισχύος μικροκυμάτων και χρόνου, ρυθμίστε αρχικά την πρώτη τιμή της ισχύος μικροκυμάτων και του χρόνου και μετά το κουδούνισμα τη δεύτερη τιμή.

Διόρθωση

Πρώρος τερματισμός

Υποδείξεις

Πίνακες και συμβουλές

Υποδείξεις για τους πίνακες

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε 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 μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ξεπάγωμα

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στο περιστρεφόμενο δίσκο.

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

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, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις	
Κρέας σ' ένα κομμάτι, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι (με και χωρίς κόκαλο)	800 g	180 W, 15 + 90 W, 10 -20		
	1000 g	180 W, 20 + 90 W, 15 - 25		
	1500 g	180 W, 30 + 90 W, 20 - 30		
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι	200 g	180 W, 2 + 90 W, 4 -6	Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια μεταξύ τους.	
	500 g	180 W, 5 + 90 W, 5 - 10		
	800 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15		
Κιμάς, ανάμεικτος	200 g	90 W, 10	Καταψύχετε τον κιμά σε πλατιά κομμάτια με όσο το δυνατό μικρότερο πάχος. Γυρίζετε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.	
	500 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15		
	800 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 20		

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 g 1200 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15 180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	
Ψάρι φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Χωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Ψάρι, ολόκληρο	300 g 600 g	180 W, 3 + 90 W, 10 - 15 180 W, 8 + 90 W, 20 - 30	Καλύψτε τα ευαίσθητα σημεία με μικρά κομμάτια αλουμινοχαρτού.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια	300 g	180 W, 10 - 15	
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 180 W, 8 + 90 W, 50 - 10	Ανακατεύετε τα φρούτα ενδιάμεσα προσεκτικά και ξεχωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Βούτυρο	125 g 250 g	180 W, 1 + 90 W, 2 - 3 180 W, 1 + 90 W, 3 - 4	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
Ψωμί, ολόκληρο	500 g 1000 g	180 W, 6 + 90 W, 5 - 10 180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	
Γλυκά, στεγνά π.χ. κέικ	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
Γλυκά, ζουμερά π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μuzziθρας	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο ή ζελατίνα.

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	
Σούπες	400 g	600 W, 8 - 10	
Φαγητά κατσαρόλας	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 πιτσιλιόμενα 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 Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15	
Ποτά	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 800 W, 2 - 3 800 W, 3 - 4	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, περίπου ½ 360 W, περίπου 1 360 W περίπου 1½	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπες, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 4 - 5	
Κρέας σε σάλτσα	500 g	600 W, 8 - 11	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.
Φαγητό κατσαρόλας	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	
Λαχανικά, 1 μερίδα 2 μερίδες	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Προσθέστε λίγο υγρό.

Μαγείρεμα φαγητών

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος.

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, 25 - 30	Γυρίστε το κοτόπουλο μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 g	600 W, 5 - 10	
Λαχανικά, φρέσκα	250 g 500 g	600 W, 5 - 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, 11 - 14 600 W, 15 - 22	Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε περίπου 1 cm νερό στο δοχείο, ανακατέψτε τις πατάτες.
Ρύζι	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.
Γλυκά φαγητά, π.χ. κρέμα (κρύα παρασκευη), 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.

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

Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος
μισή ποσότητα = μισός χρόνος

Το φαγητό στέγνωσε πολύ.

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

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

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

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

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

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

Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη ισχύ μικροκυμάτων. Εάν έχετε τρόφιμα για ξεπάγωμα μεγάλης ποσότητας γυρίστε τα πολλές φορές. Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

Υπόδειξη:

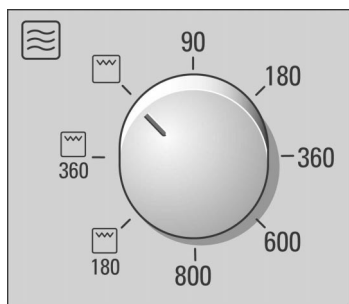
Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κανονικό και δεν εμποδίζει τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων. Σφουγγίστε παρακαλώ την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Ψήσιμο στο γκριλ

Ένα γκριλ μεγάλης ισχύος θερμαίνει εντατικά την εξωτερική επιφάνεια και πετυχαίνει έτσι ένα ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα των τροφίμων.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:
Γκριλ , 15 λεπτά.



1. Θέστε το διακόπτη επιλογής της ισχύος στο .



2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής του χρόνου 15 λεπτά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή απενεργοποιείται.

Διόρθωση

Μπορείτε να διορθώσετε οποτεδήποτε τη ρυθμισμένη χρονική διάρκεια.

Σταμάτημα

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζει να τρέχει η ρυθμισμένη χρονική διάρκεια.

Πίνακας του γκριλ

Χρησιμοποιείτε το γκριλ πάντοτε με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε τη συσκευή.

Όλες οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορεί να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση του φαγητού.

Τοποθετείτε τη σχάρα του γκριλ πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

	Ποσότητα	Εξαρτήματα	Χρόνος σε λεπτά
Ψωμί τοστ προψησίμο	2 - 4 φέτες	Σχάρα	1. πλευρά: περίπου 2 - 4 λεπτά 2. πλευρά: περίπου 2 - 3 λεπτά
Τοστ γκρατινέ	2 - 4 φέτες	Σχάρα	Ανάλογα με την επίστρωση: περίπου 5 - 7 λεπτά
Σούπες ογκρατέν, π.χ. κρεμμυδόσουπα	2 - 4 φλιτζάνια	Περιστρεφόμενος δίσκος	15 - 20 λεπτά

* Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.

** Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον πρώτο χρόνο. Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ και ρυθμίστε μετά το χρόνο για τη 2. πλευρά.

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

Σ' αυτή την περίπτωση το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία συγχρόνως με τα μικροκύματα.


Οι επόμενοι συνδυασμοί είναι δυνατοί

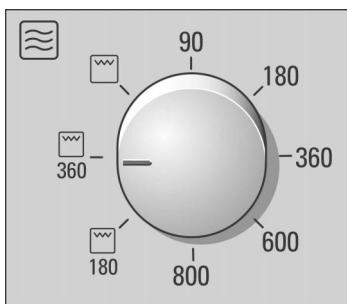
Γκριλ + 180 W


Γκριλ + 360 W

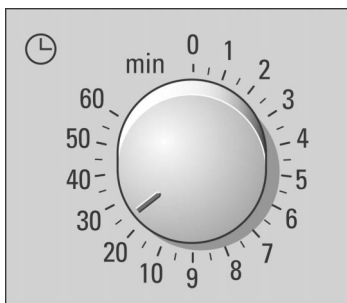
Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:

 360, 25 λεπτά.



1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής της ισχύος  360.



2. Με το διακόπτη επιλογής του χρόνου καταχωρίστε τη χρονική διάρκεια.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα.

Υποδείξεις

Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, διακόπτεται η λειτουργία των μικροκυμάτων και σταματά η ρυθμισμένη ροή του χρόνου. Μετά το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζεται η λειτουργία των μικροκυμάτων.

Εάν χρειάζεται το φαγητό παραπάνω από 60 λεπτά, ρυθμίστε μετά το σήμα τον υπόλοιπο χρόνο.

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και μην καλύπτετε τα φαγητά.

Για το ψήσιμο χρησιμοποιείτε μια ψηλή φόρμα. Έτσι μένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.

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

Δοκιμάστε, 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.

Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μικρότερο χρόνο.

Πριν το κόψιμο αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 - 10 λεπτά. Έτσι μοιράζεται ο χυμός του κρέατος ομοιόμορφα και δεν χύνεται κατά το κόψιμο.

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

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W διάρκεια σε λεπτά	Εξαρτήματα	Υποδείξεις
Χοιρινό ψητό, π.χ. σβέρκος	περίπου 750 γρ.	360 W + Γκριλ 40 - 50 λεπτά	Περιστρεφόμενος δίσκος	Γυρίστε 1 - 2 φορές.
Ψητός κιμάς	περίπου 750 γρ.	360 W + Γκριλ 25 - 35 λεπτά	Περιστρεφόμενος δίσκος	Το πολύ 6 cm ύψος.
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. μπουτία κοτόπουλου ή φτερούγιες κοτόπουλου	περίπου 800 γρ.	360 W + Γκριλ 25 - 35 λεπτά	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Μαρινάτες φτερούγιες κοτόπουλου, κατεψυγμένες	περίπου 800 γρ.	360 W + Γκριλ 15 - 25 λεπτά	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	Μην τις γυρίσετε.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W διάρκεια σε λεπτά	Εξαρτήματα	Υποδείξεις
Παστίσιο (από προμαγειρεμένα υλικά)	περίπου 1000 γρ.	360 W + Γκριλ 25 - 35 λεπτά	Περιστρεφόμενος δίσκος	Πασπαλιάστε το με τυρί. Το πολύ 5 cm ύψος.
Πατάτες ογκρατέν (από ωμές πατάτες)	περίπου 1000 γρ.	360 W + Γκριλ 30 - 40 λεπτά	Περιστρεφόμενος δίσκος	Το πολύ 4 cm ύψος.
Ψάρι, ογκρατέν	περίπου 400 γρ.	360 W + Γκριλ 20 - 25 λεπτά	Περιστρεφόμενος δίσκος	Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.
Σουφλέ με μυζήθρα	περίπου 1000 γρ.	360 W + Γκριλ 30 - 35 λεπτά	Περιστρεφόμενος δίσκος	Το πολύ 5 cm ύψος.
Σουβλάκια με λαχανικά	4 - 5 κομμάτια	180 W + Γκριλ 15 - 20 λεπτά	Σχάρα	Χρησιμοποιήστε ξύλινα σουβλάκια.
Σουβλάκια με φιλέτο ψαριού	4 - 5 κομμάτια	180 W + Γκριλ 10 - 15 λεπτά	Σχάρα	Χρησιμοποιήστε ξύλινα σουβλάκια.
Φέτες μπέικον	περίπου 8 φέτες	180 W + Γκριλ 10 - 15 λεπτά	Σχάρα	Χρησιμοποιήστε ξύλινα σουβλάκια.

* Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον πρώτο χρόνο. Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ και ρυθμίστε μετά το χρόνο για τη 2. πλευρά.

Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

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

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μείγμα αυγών- γάλακτος, 565 γρ.	180 W, 25 - 30 λεπτά + 90 W, 20 - 25 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ 20 x 17 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Παντεσπάνι	600 W, 8 - 10 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Ψητός κιμάς	600 W, 20 - 25 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας	180 W, 5 - 7 λεπτά + 90 W, 10 - 15 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο

Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	Γκριλ+360 W, 35-40	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο

Φροντίδα και καθαρισμός



Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό ή μην καθαρίζετε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην πραγματοποιείτε τον καθαρισμό αμέσως μετά την απενεργοποίηση. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροσινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

- Ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής.
- Ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της τσιμούχας στεγανοποίησης.
- Σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Υγλικά καθαρισμού

Πριν το καθαρισμό τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά και το χώρο μαγειρέματος μ' ένα υγρό πανί και με ήπιο υγρό καθαρισμού. Στεγνώστε τη συσκευή μ' ένα καθαρό πανί.

Συσκευή, εξωτερικά

**με μπροστινή πλευρά
ανοξειδωτου χάλυβα**

Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.

Προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, αφήστε να στεγνώσουν καλά όλα τα εξαρτήματα και η εξωτερική επιφάνεια.

Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξειδωτου χάλυβα.

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Χώρος μαγειρέματος

Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.

Κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος

Υγρό πανί, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής.

Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιος

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Όταν τοποθετήσετε ξανά τον περιστρεφόμενο δίσκο, πρέπει ο δίσκος να ασφαλίσει σωστά.

Σχάρα

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο πιάτων.

Τζάμια πόρτας

Υγρό καθαρισμού τζαμιών.

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Στεγανοποίηση

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, στεγνώστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

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 την πρίζα.
	Διακοπή του ρεύματος	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία	Η πόρτα δεν είναι εντελώς κλειστή	Ελέγξτε, αν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
	Ο διακόπτης επιλογής του χρόνου δεν είναι ρυθμισμένος	Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής του χρόνου.
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Η ισχύς των μικροκυμάτων είναι ρυθμισμένη πολύ χαμηλά	Επιλέξτε μια υψηλότερη ισχύ.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως	Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλός χρόνος.
	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα 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 το φορέα και την κοιλότητα του χώρου μαγειρέματος.

Οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από τους εκπαιδευμένους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών. Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Σε περίπτωση που η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Αριθμός E και αριθμός FD

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (αριθ. FD) της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα του χώρου μαγειρέματος δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, γράψτε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθ. E	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎	

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος	AC220-230 V, 50 Hz
Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος	1270 W
Ισχύς μικροκυμάτων	800 W
Υκριλ	1000 W
Συχνότητα	2450 MHz
Διαστάσεις (H x B x T)	
- Συσκευή	28,0x46,2x32,0 cm
- Χώρος μαγειρέματος	19,4x29,0x30,0 cm
Βάρος	13,5 kg
Έλεγχος TÜV	ναι
Σήμα CE	ναι

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11.

Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη B.

Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων.

Τάξη B δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

Όροι εγγύησης

- 1.** Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
- 2.** Η εταιρεία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λ.π.), εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές επιδράσεις κ.τ.λ. Στην περίπτωση που η εταιρεία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν τα ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρείας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
- 3.** Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
- 4.** Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο της εγγύησης.
- 5.** Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
- 6.** Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
- 7.** Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνον στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего компактного духового шкафа с микроволнами.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашего прибора. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита.

Содержание

Перед подключением нового прибора	101
Перед монтажом	101
Установка и подключение	102
На что следует обратить внимание	102
Правила техники безопасности	102
Правила техники безопасности при пользовании духовым шкафом с микроволновым режимом ...	106
Панель управления	109
Виды нагрева	110
Принадлежности	110
Перед первым использованием	111
Нагревание печи	111
Микроволны	111
Посуда	112
Мощность микроволн	113
Установка	114
Указания к таблицам	115
Размораживание	115
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности ...	117
Разогревание полуфабрикатов	118
Доведение полуфабрикатов до готовности	119
Рекомендации по использованию микроволн	121
Приготовление на гриле	122
Установка	122
Таблица по жарению в гриле	123

Содержание

Комбинированный режим гриля и микроволн ..	124
Установка	124
Гриль в комбинации с микроволнами.....	125
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 .	127
Уход и очистка	128
Чистящие средства	129
Что делать при неисправности?	130
Сервисное обслуживание	131
Технические характеристики	132

Перед подключением нового прибора

Важные правила техники безопасности

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять прибором.

Бережно обращайтесь с Руководством по эксплуатации. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Горячий духовой шкаф

Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Во время эксплуатации они нагреваются. Внутренняя поверхность духового шкафа и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Подключение к электросети

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Установка и подключение

Данная печь предназначена только для бытового использования.

Поставьте настольную печь на твердую, ровную поверхность (на высоте не менее 85 см над уровнем пола). Вентиляционные отверстия на задней, верхней и нижней стороне прибора не должны быть закрыты.

Печь можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 10 ампер (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. Розетка, предназначенная для подключения печи, должна быть в доступном месте.

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.

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте его только для приготовления пищи.

Никогда не подключайте прибор к внешнему выключателю с часовым механизмом или к отдельной системе дистанционного управления. Опасность возгорания!

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Дети и микроволновый режим



Детям разрешается пользоваться микроволновыми приборами только в том случае, если они обучены обращению с ними. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывает руководство по эксплуатации.

Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не допустить баловства.

Горячие поверхности



Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Во время эксплуатации они нагреваются. Внутренняя поверхность прибора и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко.

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов дверцей прибора, так как в этом случае можно повредить изоляцию.

Опасность короткого замыкания, удара током!

Не кладите на прибор посторонние предметы. Опасность возгорания!

Рабочая камера



Не храните легковоспламеняющиеся вещества внутри прибора. При включении они могут загореться!

Опасность ожога!

Не открывайте дверцу, если внутри прибора образовался дым. Отсоедините прибор от электросети.

Не включайте прибор, если Вы не поставили в него блюдо, это может привести к перегрузке прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. гл. Микроволны, посуда).

Используйте микроволновую печь только с установленной вращающейся подставкой.

Не кладите продукты непосредственно на вращающуюся подставку. Используйте посуду.

Жидкость, переливающаяся через край при кипении, не должна проникать через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за этим! Устанавливайте небольшую продолжительность приготовления, при необходимости, можно установить ее еще раз.

Будьте внимательны при приготовлении блюд, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром). Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта в печи могут вспыхнуть. Опасность ожога! Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Дверца прибора и уплотнитель



Не включайте прибор, если дверца прибора повреждена. Возможен выход энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста сервисной службы.

Дверца прибора должна хорошо закрываться. Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Окружающее пространство



Опасность короткого замыкания!
Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Используйте прибор только в закрытом помещении.

Очистка



Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Опасность короткого замыкания, удара током!

Регулярно проводите очистку прибора.

Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности, а со временем к ржавлению прибора. Произойдёт выход энергии микроволн наружу!

Ремонт



Ремонт должен производиться только специально обученными производителем сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Не производите самостоятельно работы по ремонту и техническому обслуживанию, при проведении которых нужно снимать защитную крышку, препятствующую выходу энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста сервисной службы.

Никогда не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Никогда не включайте неисправный прибор. Отсоедините прибор от электросети. Вызовите специалиста сервисной службы.

Не меняйте самостоятельно лампочки внутри прибора. Вызовите специалиста сервисной службы.

ВНИМАНИЕ! Работы по ремонту и техническому обслуживанию, при которых необходимо снимать защищающую от энергии микроволн крышку, представляют собой опасность и могут выполняться только специализированным персоналом.

Правила техники безопасности при пользовании духовым шкафом с микроволновым режимом

Приготовление пищи

Используйте микроволновый режим только для приготовления пищи. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Дети могут пользоваться микроволновой печью только в том случае, если они обучены обращению с ней. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывается в данном Руководстве по эксплуатации.

Мощность микроволн и время воздействия



Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты и повредиться прибор. Опасность возгорания!

Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными в Руководстве по эксплуатации.

Посуда



Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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. Опасность травмирования!

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Опасность ожога!

Для вынимания посуды и принадлежностей из духового шкафа используйте прихватки.

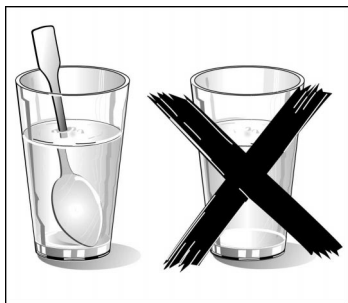
Упаковка



Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Опасность возгорания!
Разогревайте продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов только под наблюдением.

Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога!
Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки



При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при небольшом встряхивании посуды горячая жидкость может неожиданно сильно закипеть или начать разбрызгиваться. Опасность ожога!

При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.

Никогда не разогревайте жидкость в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

Детское питание



Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое. Только благодаря этому тепло равномерно распределится по всему объему. Опасность ожога!

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в кожере или с кожейей



Нельзя готовить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. Опасность ожога!

При приготовлении яичницы-глазуньи нужно предварительно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или кожицу перед приготовлением.

Сушка продуктов



Не сушите продукты в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Продукты с низким содержанием влаги



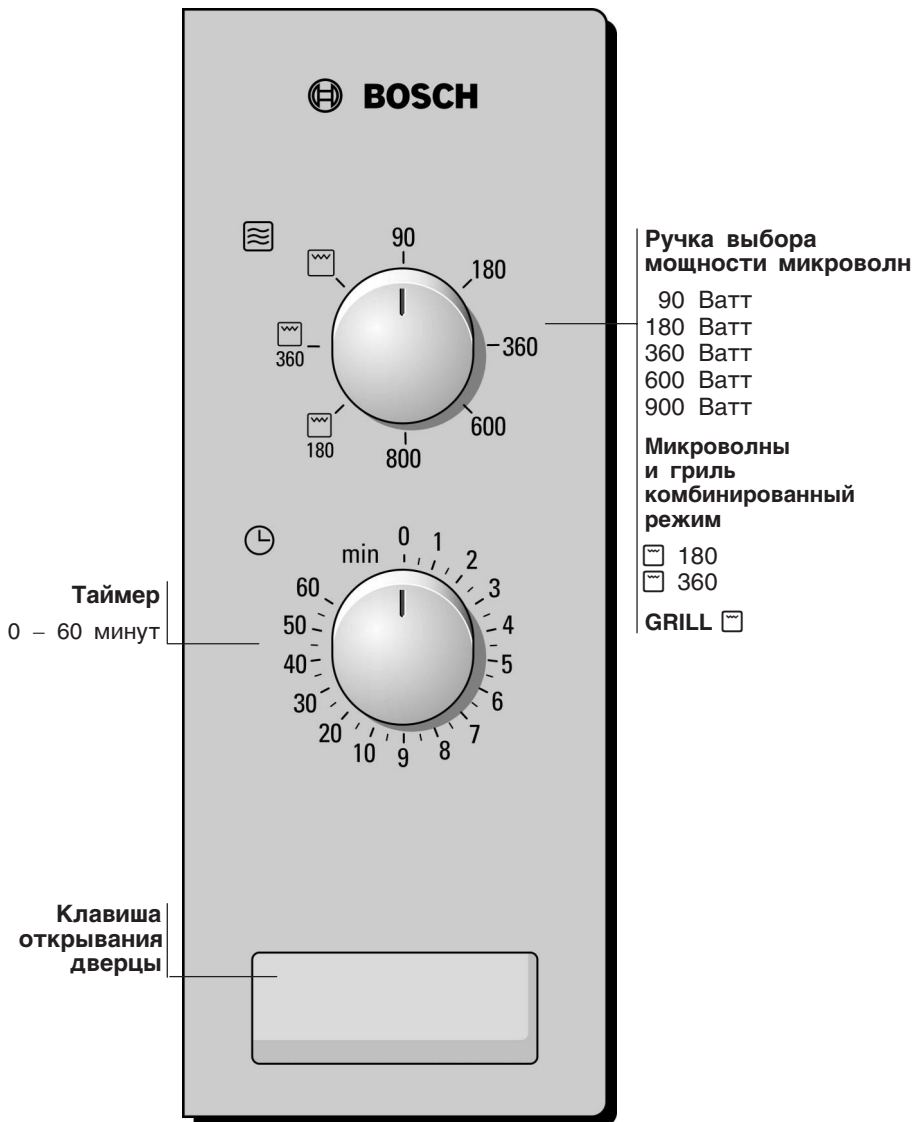
Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, напр. хлеб, при высокой мощности микроволн или долгое время. Опасность возгорания!

Растительное масло



Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Панель управления



Виды нагрева

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло, поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения пищи до готовности.

Мощность микроволн:

800 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.

Гриль

С его помощью можно жарить стейки, колбаски, рыбу или тосты.

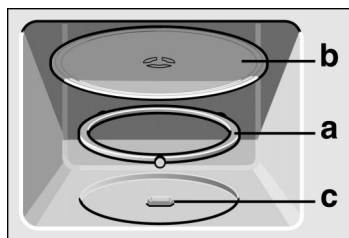
Гриль в комбинации с микроволнами

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Блюда также получаются хрустящими и поджаристыми, но это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Принадлежности

Вращающаяся подставка

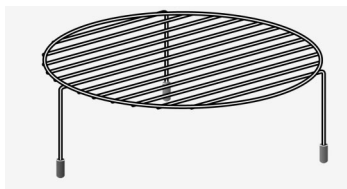
Установка вращающейся подставки:



1. Вставьте ролик-кольцо **a** в привод **c** в центре дна.
2. Установите вращающуюся подставку **b** на ролик-кольцо **a**.

Используйте печь только с входящей в комплект вращающейся подставкой. Следите за тем, чтобы ролик-кольцо было правильно зафиксировано. Вращающаяся подставка может вращаться влево или вправо.

Решетка



Решетка для жарения в гриле, например, стейков, колбасок или тостов или для размещения посуды, например, для плоских форм для запеканки.

Спецпринадлежности


Вы можете купить спецпринадлежности в Сервисной службе. Укажите номер HEZ.

Посуда для приготовления на пару	HEZ 86 D 000
----------------------------------	--------------

Перед первым использованием

Нагревание печи

Чтобы удалить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую печь с установленной вращающейся подставкой в течение 10 минут.

1. Установите ручку выбора мощности на "Гриль" .
2. Установите 10 минут на таймере.

По истечении установленного времени раздастся сигнал. Откройте дверцу прибора.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло, поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения пищи до готовности.

Вы можете пользоваться только микроволнами или комбинированным режимом с грилем.

Попробуйте что-либо приготовить с помощью микроволн. Например, согреть чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого и серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку.

1. Установите ручку выбора мощности на 800.

2. Установите 2 минуту на таймере.

Через 2 минуту раздастся сигнал. Вода для чая нагрелась.

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

Посуда

Рекомендуемая посуда

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

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

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

Не подходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. Блюда не разогреются в закрытой металлической посуде.

Внимание! Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы. Микроволны могут повредить стекло дверцы.

Проверка посуды

Включать микроволновый режим с пустой посудой запрещается.

Единственным исключением является описанный ниже тест.

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

Поставьте пустую посуду на $1/2$ - 1 минуту в прибор при максимальной мощности. 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.

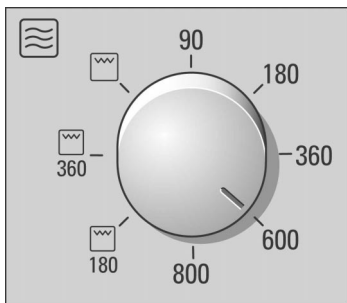
Мощность микроволн

Мощность микроволн

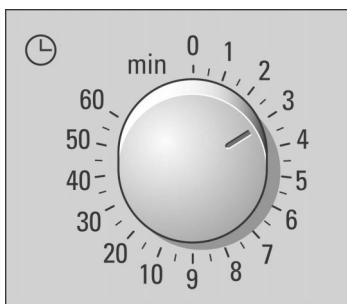
800 Ватт	для разогревания жидкостей.
600 Ватт	для разогревания и доведения до готовности.
360 Ватт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд.
180 Ватт	для размораживания и доведения до готовности.
90 Ватт	для размораживания нежных блюд.

Установка

Пример:
Мощность микроволн
600 Вт, 3 минуты



1. Установите необходимую мощность микроволн с помощью ручки выбора мощности.



2. Установите время приготовления с помощью таймера.
Если время приготовления менее двух минут, сначала установите ручку таймера на более длительное время, а затем сразу поверните назад на нужную отметку.

Начинается отсчет времени.

По истечении установленного времени раздастся сигнал.

Корректировка

Время приготовления можно изменить в любой момент.

Досрочное прекращение

Режим микроволн прекращается при установке таймера на 0.

Указания

При открывании дверцы печи во время работы, режим микроволн прерывается и отсчет установленного времени приостанавливается. После закрывания дверцы режим микроволн возобновляется.

Если в таблице указаны два значения мощности и времени приготовления в режиме микроволн, сначала установите первое значение мощности и времени, а после звукового сигнала (звонок) - второе.

Таблицы и рекомендации

Указания к таблицам

В следующих таблицах описываются возможности использования микроволновой печи с указанием оптимальных параметров.

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

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время и, 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 вращающуюся подставку.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на вращающуюся подставку.

При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

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, Ватт Время, минут	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 + 90 Вт, 10 - 20	
	1000 г	180 Вт, 20 + 90 Вт, 15 - 25	
	1500 г	180 Вт, 30 + 90 Вт, 20 - 30	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 2 + 90 Вт, 4 - 6	При переворачивании отделить части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 5 - 10	
	800 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 15	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	
	800 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 20	
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 15	
	1200 г	180 Вт, 15 + 90 Вт, 20 - 25	
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	Отделить размороженные части друг от друга.
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт, 10 - 15	
Фрукты, например, малина	300 г	180 Вт, 7 - 10	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 5 - 10	
Сливочное масло	125 г	180 Вт, 1 + 90 Вт, 2 - 3	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 Вт, 1 + 90 Вт, 3 - 4	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 6 + 90 Вт, 5 - 10	
	1000 г	180 Вт, 12 + 90 Вт, 10 - 20	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10 - 15	При переворачивании отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	
Выпечка, сочная например, фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 15 - 20	Только для выпечки без глазури и желатина.
	750 г	180 Вт, 7 + 90 Вт, 15 - 20	

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	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 10	
Paу	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, каннелони	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, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 10 - 15	
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	800 Вт, 1 - 2 800 Вт, 2 - 3 800 Вт, 3 - 4	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ок. ½ 360 Вт, ок. 1 360 Вт, ок. 1½	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, 4 - 5	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Paгу	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости.

Доведение полуфабрикатов до готовности

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем.

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, 25-30	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 5-10	
Приготовление свежих овощей	250 г	600 Вт, 5-10	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, 11-14	
	750 г	600 Вт, 15-22	
Рис	125 г	600 Вт, 5-7 + 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 приготовления 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. При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

Указание:

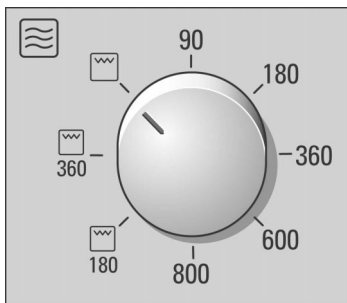
На стекле дверцы, внутренних стенках и дне печи может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование печи. По окончании эксплуатации просто протрите печь насухо.

Приготовление на гриле

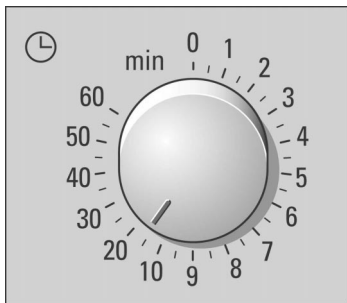
Режим гриля большой мощности предназначен для интенсивного разогрева верхней поверхности и равномерного подрумянивания продуктов.

Установка

Например:
Гриль , 15 минут.



1. Установите ручку выбора мощности на .



2. Установите 15 минут на таймере.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Прибор выключается.

Корректировка

Установленное время приготовления можно изменить в любой момент времени.

Остановка

Откройте дверцу прибора. После закрытия дверцы отсчет установленного времени приготовления возобновляется.

Отмена

Установите таймер на нуль. Выполните установку повторно.

Таблица по жарению в гриле

В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.

Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.

Ставьте решетку для гриля на вращающуюся подставку.

	Объем	Принадлежности	Время в минутах
Подсушивание хлеба для тостов	2-4 ломтика	Решетка	1. сторона: прим. 2-4 мин 2. сторона: прим. 2-3 мин
Запеченные тосты	2-4 ломтика	Решетка	В зависимости от начинки: прим. 5-7 мин
Запеченные супы, напр. луковый суп	2-4 чашки	Вращающаяся подставка	15-20 мин

* Предварительно смазать решетку растительным маслом.

** Установите время для первой стороны с помощью поворотного переключателя. Переверните куски и установите время для 2-й стороны.

Комбинированный режим гриля и микроволн

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами.


Возможные комбинации:

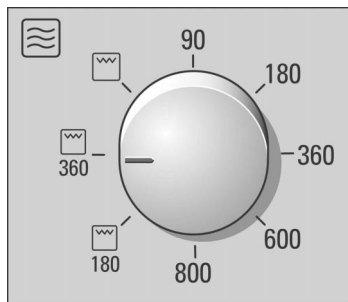
Гриль + 180 Вт

Гриль + 360 Вт

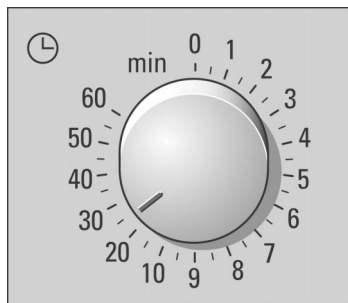
Установка

Например:

 360, 25 минут



1. Установите ручку выбора мощности на  360.



2. С помощью таймера установите продолжительность.

По истечении установленного времени раздастся сигнал.

Указания

При открывании дверцы прибора во время работы режим микроволн прерывается и отсчет установленного времени приостанавливается. После закрывания дверцы режим микроволн возобновляется.

При времени приготовления более 60 минут установите после сигнала оставшееся время приготовления.

Гриль в комбинации с микроволнами

Всегда устанавливайте посуду на вращающуюся подставку и не накрывайте блюдо.

Используйте для жаркого глубокую форму. Тогда печь внутри не так сильно испачкается.

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

Проверьте, чтобы посуда свободно размещалась в печи. Она не должна быть слишком большой, иначе вращающаяся подставка не сможет вращаться.

Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте блюдо, если Вы сократили приведенное время.

Оставьте мясо на 5 – 10 минут перед тем, как нарезать. Тогда сок распределится равномерно по куску мяса и не будет вытекать при нарезании.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Жаркое из свинины, напр., шейка	ок. 750 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 40-50 мин	Вращающаяся подставка	Перевернуть 1-2 раза.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Мясной рулет	ок. 750 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 6 см высотой.
Цыпленок кусочками, напр. куриные окорочка или крылышки	ок. 800 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Посуда на решетке	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Куриные крылышки, маринованные, замороженные	ок. 800 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 15-25 мин	Посуда на решетке	Не переворачивать.
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Посыпать сыром. Макс. ок. 5 см высотой.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля)	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-40 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 4 см высотой.
Запеченная рыба	ок. 400 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 20-25 мин	Вращающаяся подставка	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 5 см высотой.
Овощи на шпажках	4-5 шт.	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 15-20 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.
Рыба на шпажках	4-5 шт.	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 10-15 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Ломтики сала	ок. 8 ломтиков	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 10-15 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.

* Установите время для первой стороны с помощью поворотного переключателя. Переверните куски и установите время для 2-й стороны.

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин.	Указания
Омлет, 565 г	180 Вт, 25 - 30 мин. + 90 Вт, 20 - 25 мин.	Поставить форму Pyrex 20 x 17 см на вращающуюся подставку
Бисквит	600 Вт, 8 - 10 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку
Мясной рулет	600 Вт, 20 - 25 мин	Поставить форму Pyrex на вращающуюся подставку

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин.	Указания
Мясо	180 Вт, 5 - 7 мин. + 90 Вт, 10 - 15 мин.	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, продолжительность, мин	Указания
Картофельная запеканка	Гриль+360 Вт, 35-40	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку

Уход и очистка



Опасность короткого замыкания!

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.



Опасность удара током!

Никогда не погружайте прибор в воду и не очищайте его под струей воды.



Опасность ожога!

Выполняйте очистку только после выключения прибора. Обязательно дайте прибору остыть.

Никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность. Если такое средство попадет на переднюю панель, сразу смойте его водой.

- Не используйте металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы.
- Не используйте металлические скребки или скребки для стекла для очистки уплотнителя.
- Не используйте жёсткие мочалки и губки.

Перед употреблением тщательно мойте губки и хозяйственные тряпки.

Чистящие средства

Перед выполнением очистки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Протрите наружные и внутренние поверхности прибора влажной тряпкой, смоченной в мягком чистящем средстве. Затем протрите насухо чистой тряпкой.

Прибор снаружи

с передней панелью из высококачественной стали

Пятна извести, жира, крахмала и яичного белка удалите немедленно.

Перед тем, как использовать прибор, хорошо просушите все детали и поверхности.

Специальные средства для очистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Рабочая камера

Хорошо просушите внутренние поверхности.

Углубление на дне рабочей камеры

Протрите влажной тряпкой. Не допускайте попадания воды внутрь прибора через привод вращающейся подставки!

Вращающаяся подставка и роликое кольцо

Мыльный раствор.

Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.

Решетка

Горячий мыльный раствор. Специальные средства для очистки металлических изделий или посудомоечная машина.

Стекла дверцы

Средство для очистки стекол.

Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Уплотнитель

Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпкой.

Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

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
Печь не работает	Штепсельная вилка не вставлена в розетку	Вставьте вилку в розетку.
	Отключена электроэнергия	Проверьте, горит ли лампочка на кухне.
Микроволны не включаются	Дверца не плотно закрыта	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены.
	Таймер не установлен	Установите таймер.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно	Установлена слишком низкая мощность микроволн	Выберите более высокую мощность.
	В печи находится большой объем продуктов, чем обычно	Двойной объем – почти двойное время приготовления
	Блюда холоднее, чем обычно	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
При вращении подставки слышен царапающий или трещащий звук	Загрязнение или посторонние предметы в области привода вращающейся подставки	Очистите ролик и углубление на дне печи.

Ремонт печи должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При некачественно выполненном ремонте печь может стать источником серьезной опасности.

Сервисное обслуживание

Если Ваша печь нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашей печи. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы долго не искать в случае неисправности, впишите прямо сейчас данные печи.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Технические характеристики

Напряжение питания	АС220-230 В, 50 Гц
Общая подключаемая мощность	1270 Вт
Мощность микроволн	800 Вт
Гриль	1000 Вт
Частота	2450 МГц
Размеры (В x Ш x Г)	
- прибор	28,0 x 46,2 x 32,0 см
- печь	19,4 x 29,0 x 30,0 см
Вес	13,5 кг
Сертификат TÜV	да
Знак CE (Европейское Сообщество)	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

Принадлежность к группе 2 означает, что микроволновая печь предназначена только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Yemeđi piřirmenin de yemek kadar zevkli olması için lütfen bu kullanma kulavuzunu okuyunuz. Daha sonra Mikrodalga kompakt fırınınızın tüm teknik özelliklerini kullanabilirsiniz.

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

Tablolarda birçok pratik ve lezzetli yemek için ayar deđerleri ve yerleřtirme seviyeleri yer almaktadır. Bu bilgilerin tamamı kendi stüdyomuzda test edilmiřtir.

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

Detaylı bir dizin, aradıklarınızı kolayca bulmanıza yardımcı olacaktır.

Ve afiyet olsun.

EEE Yönetmeliđine Uygundur.

PCB içermez.

İçindekiler

Yeni cihazı bağlamadan önce	136
Montajdan önce	136
Kurulması ve elektriğe bağlanması	137
Dikkat etmeniz gereken hususlar	137
Güvenlik bilgileri	137
Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik uyarıları	140
Kumanda bölümü	142
Isıtma şekilleri	143
Aksesuarlar	143
İlk kullanımdan önce	144
Pişirme alanının ısıtılması	144
Mikrodalga	144
Kap	145
Mikrodalga güçleri	145
Şu şekilde ayarlanır:	146
Tablolar hakkında bilgiler	147
Buz çözme	148
Derin dondurulmuş yemeklerin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	149
Yemeklerin ısıtılması	150
Yemeklerin pişirilmesi	151
Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler	153
Izgara	154
Şu şekilde ayarlanır	154
Izgara yapma tablosu	155

İçindekiler

Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu	156
Şu şekilde ayarlanır	156
Mikrodalga ile kombine edilmiş ızgara	157
EN 60705'e göre test yemekleri	159
Bakım ve Temizlik	160
Temizlik malzemeleri	160
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	161
Yetkili servis	162
Teknik özellikler	163

Yeni cihazı bağlamadan önce

Önemli güvenli uyarıları

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

Kullanım kılavuzunu özenle saklayınız. Cihazı başka birine verdiğinizde kullanım kılavuzunu da teslim ediniz.

Montajdan önce

Çevre koruma kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

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

Nakliye hasarları

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

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

Sıcak fırın

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

Yetersiz temizlik

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

Elektrik bağlantısı

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

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Bu cihaz sadece evde kullanılmaya elverişlidir.

Masa üstü cihazı düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz (yerden en az 85 cm yukarıda olmalıdır). Cihazın arka, üst ve alt taraflarında yer alan havalandırma yarıkları serbest kalmalıdır.

Cihazın elektrik fişi, yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip bir prize takıldığı zaman, cihaz çalışmaya hazırdır. Bu prizin bağlı olduğu sigorta en azından 10 A (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. Cihazın elektrik fişi daima erişilebilir olmalıdır.

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

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Güvenlik bilgileri

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

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

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

Yetişkinler ve çocuklar

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

Çocuklar ve mikrodalga fırınlar



Çocuklar mikrodalga fırınları sadece ilgili biçiminde bilgilendirildiyse kullanabilir. Çocuklar cihazı doğru kullanabilmeli ve kullanım kılavuzunda belirtilen tehlikeleri anlayabilmelidir. Çocuklar, cihazı kullanırken cihazla oynamaması için yalnız bırakılmamalıdır.

Sıcak yüzeyler



Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeylerine asla dokunmayınız. Bunlar çalışma sırasında ısınır. Cihaz iç yüzeyleri ve ısıtıcı elemanlar çok ısınır. Yanma tehlikesi! Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

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

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

Pişirme alanı



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

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

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

Mikrodalga cihazını asla döner tabak olmadan kullanmayınız.

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

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

Yüksek oranda alkollü içeceklerle (örn. kanyak, rom) hazırlanan yemeklerde dikkat.

Alkol yüksek sıcaklıklarda buharlaşır. Uygunsuz koşullar altında cihazdaki alkol buharları tutuşabilir. Yanma tehlikesi!

Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve cihaz kapağını dikkatlice açınız.

Cihaz kapağı ve conta

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

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

Çevre



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

Bu cihazı sadece kapalı yerlerde kullanınız.

Temizlik



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

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

Onarımlar



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

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

Gövdeyi kesinlikle açmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

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

Pişirme alanı lambasını kesinlikle kendiniz değiştirmeyiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

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

Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik uyarıları

Gıda maddelerinin hazırlanması



Mikrodalgayı sadece gıda maddelerini hazırlama amacıyla kullanınız. Başka kullanımlar tehlikeli olabilir ve ayrıca zarara sebep olabilir. Örneğin ısınmış çekirdek veya tahıl hastıkları saatler sonra da patlayabilir. Yangın tehlikesi!

Çocuklar, sadece kendilerine öğretilmişse mikrodalga cihazları kullanabilir. Çocuklar, cihazı doğru bir şekilde kullanabilmeli ve kullanım talimatında yer alan tehlikeleri anlayabilmelidir.

Mikrodalga kademesi ve süresi



Asla aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Gıda maddeleri tutuşabilir. Cihaz zarar görebilir. Yangın tehlikesi!
Kullanma kılavuzundaki bilgilere uygun şekilde hareket ediniz.

Pişirme kapları



Asla mikrodalgaya uygun olmayan kaplar kullanmayınız.

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

Isınan yiyecekler sıcaklık yayar. Bu yemeklerin içinde buldukları kaplar da çok ısınabilir. Yanma tehlikesi!
Kabı ve aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle cihazdan çıkartınız.

Ambalajlar



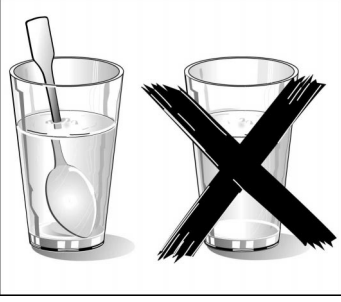
Asla yiyecekleri sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

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

Hava geçirmeyecek şekilde kapatılmış besinlerde ambalaj patlayabilir. Yanma tehlikesi!

Ambalajdaki bilgilere uyunuz. Yemekleri daima bir mutfak eldiveniyle çıkartınız.

İçecekler



Sıvılar ısınma esnasında buharlaşma nedeniyle azalabilir. Yani tipik buharlaşma kabarcıkları oluşmadan kaynama noktasına ulaşılacaktır. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir veya sıçrayabilir. Yanma tehlikesi!

Sıvıları ısıtırken daima kabın için bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde sıvının buharlaşma nedeniyle azalmasını önleyebilirsiniz.

İçecekleri asla tamamıyla kapalı kaplarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Asla alkollü içecekleri çok fazla ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Bebek maması



Bebek mamasını asla kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı ve emziği daima çıkartınız.

Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Bu şekilde ısının eşit derecede dağılması sağlanacaktır. Yanma tehlikesi!

Mamayı bebeğe vermeden mamanın ısısını kontrol ediniz.

Kabuklu veya derili gıda maddeleri



Asla yumurtaları kabuklarını soymadan pişirmeyiniz. Asla çok pişmiş yumurtaları ısıtmayınız. Yumurtalar patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar için de geçerlidir. Yanma tehlikesi!

Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısı delinmelidir.

Sert kabuklu veya derili gıda maddelerinde, örn. elma, domates, patates, sosis, kabuk patlayabilir. Isıtma işleminden önce kabuğu ve/veya deriyi deliniz.

Gıda maddelerinin kurutulması



Gıda maddelerini asla mikrodalga ile kurutmayınız. Yangın tehlikesi!

Su oranı düşük yiyecekler



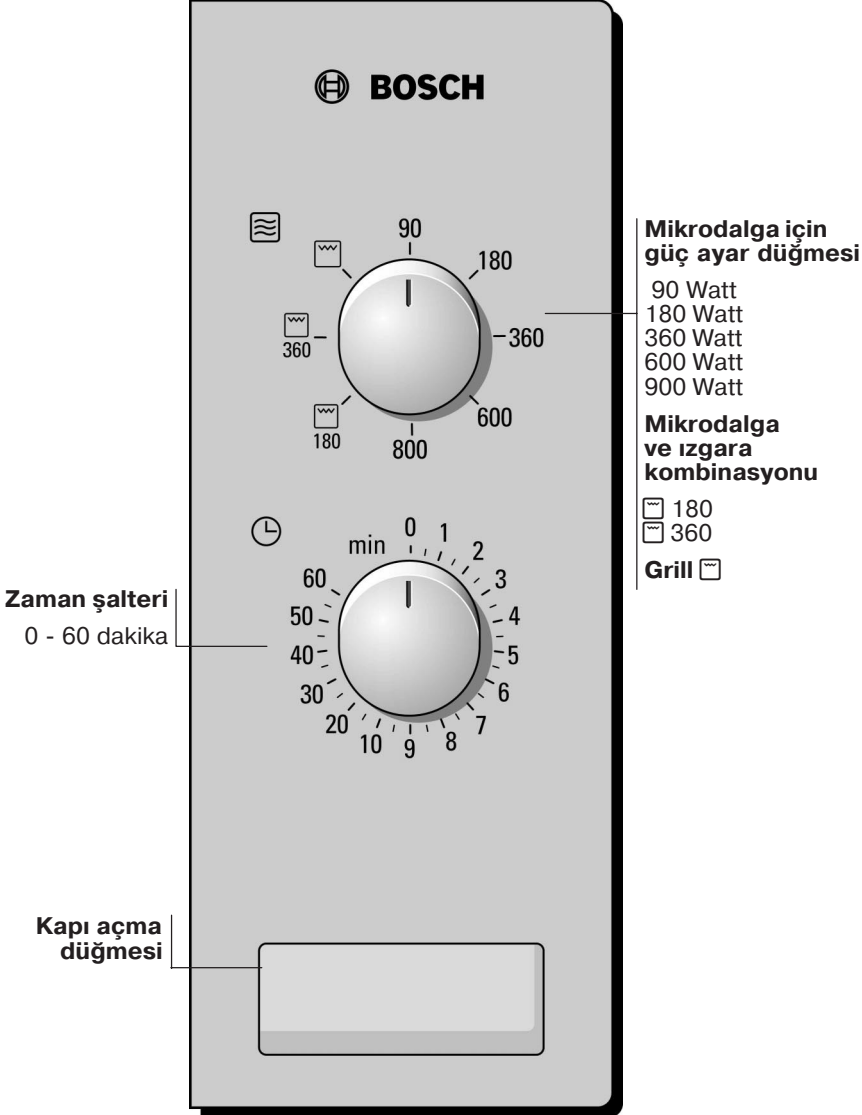
Ekmek gibi su oranı düşük yiyecekleri asla yüksek kademedeki veya uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız. Yangın tehlikesi!

Yemeklik yağ



Asla mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

Kumanda bölümü



Isıtma şekilleri

Mikrodalgalar

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

Mikrodalga gücü açık:

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

Izgara yapmak

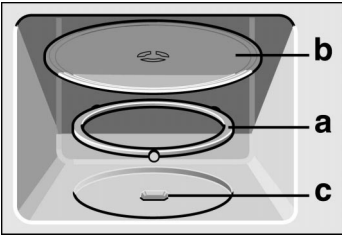
Mikrodalga ile kombine edilmiş ızgara

Izgarada biftek, sosis, balık veya tost kızartabilirsiniz.

Izgaraö mikrodalga fonksiyonu ile aynı anda devrededir. Yemekler çıtır çıtır olurlar ve hem daha çabuk kızarırlar, hem de daha az enerji sarf edilir.

Aksesuarlar

Döner tabak



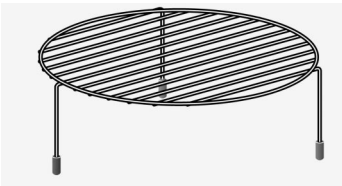
Döner tabağın takılması:

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

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

Döner tabak sola veya sağa dönebilir.

Tel ızgara



Tel ızgara ızgara yapmaya (örn. biftek, sosis veya tost) veya üzerine örn. yassı sufle kalıplarını yerleştirmeye yarar.

Buharlı pişirme kabı

HEZ 86 D 000

İlk kullanımdan önce

Pişirme alanının ısıtılması

Yeni kokusunu ortadan kaldırmak için pişirme alanını kapalı ve boş bir şekilde, döner tabağı da yerleştirerek 10 dakika ısıtınız.

1. Kademe ayar butonunu ızgara seçeneğine ayarlayınız.

2. Süre şalterini 10 dakikaya ayarlayınız.

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

Mikrodalga

Mikrodalgalar besinlerin içinde ısıya dönüşürler.

Mikrodalga, çabuk buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemleri için uygundur.

Mikrodalga fonksiyonunu solo, yani tek başına veya ızgara fonksiyonu ile birlikte kullanabilirsiniz.

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

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

1. Güç ayar düğmesini 800 Watt pozisyonuna ayarlayınız.

2. Zaman şalteri ile 2 dakika ayarlayınız.

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

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

Kap

Uygun tencereler

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

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

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

Uygun olmayan kaplar

Metal kaplar uygun değildir.

Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

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

Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız.

Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir.

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

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

Mikrodalga güçleri

Mikrodalga güçleri

800 W

Sıvıları ısıtmak için kullanılır.

600 W

Yemekleri ısıtmak ve pişirmek için kullanılır.

360 W

Et pişirmek ve hassas yemekleri ısıtmak için kullanılır.

180 W

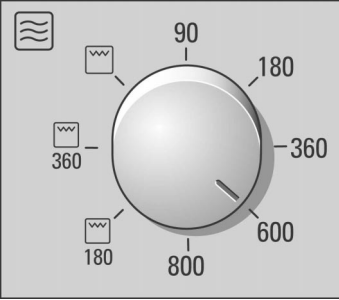
Buz çözmek ve pişirmeye devam etmek için kullanılır.

90 W

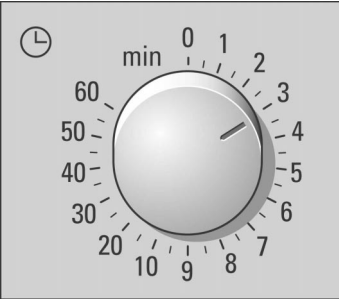
Hassas yemeklerin buzunu çözmek için kullanılır.

Şu şekilde ayarlanır:

Örnek:
Mikrodalga kademesi
600 W, 3 dakika



1. Güç ayar düğmesini istediğiniz mikrodalga gücüne ayarlayınız.



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

Mikrodalga fonksiyonu çalışmaya başlar.

Ayarladığınız süre sona erince bir sinyal sesi duyulur.

Pişirme süresini her zaman değiştirebilirsiniz.

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

Düzeltilmek

Ayarlanan süre dolmadan sona erdirme

Bilgiler

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

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

Tablolar ve yararlı bilgiler

Tablolar hakkında bilgiler

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

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

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

Sizin bildiğiniz veya kullandığınız miktarlar tablolarda bildirilen miktarlardan farklı olabilir.

Bu hususda şu formül sizin işinizi kolaylaştırabilir:

Bildirilen miktarın iki mislini kullanmak demek,

- hemen hemen iki misli zaman demektir.

Bildirilen miktarın yarısını kullanmak demek,

- zamanın da yarısı demektir.

Yemek pişirmek için kullandığınız kabı daima döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

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

Et, tavuk veya balıkların buzu çözülürken sıvı oluşur. Besini çevirirken bu sıvıyı temizleyiniz ve kesinlikle tekrar kullanmayınız veya başka gıda maddeleriyle temas etmesini sağlamayınız.

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

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

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Bütün parça et siğir, domuz, dana (kemikli veya kemiksiz)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 + 90 W, 10 - 20 180 W, 20 + 90 W, 15 - 25 180 W, 30 + 90 W, 20 - 30	
Doğranmış veya dilim et (siğir, domuz, dana)	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 + 90 W, 4 - 6 180 W, 5 + 90 W, 5 - 10 180 W, 8 + 90 W, 10 - 15	Parçaları çevirirken birbirlerinden ayırınız.
Kıyma, karışık	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15 180 W, 8 + 90 W, 10 - 20	Mümkün olduğu kadar yassı şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş olan etleri çıkarınız.
Kümes hayvanları veya kümes hayvanlarının parçaları	600 g 1200 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15 180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	
Balık fileto, balık pirzolası, dilimler halinde	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Buzu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10 - 15	

	Miktar	Mikrodalgagücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Meyve, örn. frambuaz	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 180 W, 8 + 90 W, 5 - 10	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve buzu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.
Tereyağı	125 g 250 g	180 W, 1 + 90 W, 2 - 3 180 W, 1 + 90 W, 3 - 4	Ambalajdan tamamen çıkarınız.
Bütün ekmeK	500 g 1000 g	180 W, 6 + 90 W, 5 - 10 180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	
Kuru pasta örn. basit pasta	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Çevirirken, pasta parçalarını birbirlerinden ayırınız. Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş, kremasız veya krem şantisiz pastalar için.
Sulu pasta örn meyveli pasta, yağsız süzme yoğurtlu pasta	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş veya jelatinsiz pastalar için.

Derin dondurulmuş yemeklerin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Hazır yemeđi 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 olduđu kadar yassı bir şekilde yayınız. 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 dağılılabilmesi 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.
Ispanak püresi	450 g	600 W, 11 - 16	Su ilave etmeden pişiriniz.

Yemeklerin Isıtılması

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 gözlenen fokurdama ve sıvının içinde hava kabarcıklarının yükselmesi olayına rastlanmaz. Kaynama gecikmesinin söz konusu olduğu bir durumda, içinde sıvı olan kab biraz kıpırdadığı anda, sıvı aniden fokurdayarak kaynamaya, taşmaya veya etrafa sıçramaya başlayabilir. Bu da, yaralanmaya ve yanmaya sebep olabilir.

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

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

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

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

Yemeklerin pişirilmesi

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle, yiyecekleri kabın içinde mümkün olduğunca yassı bir şekilde yayınız.

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 dağılabilmesi için, yemekleri piştikten sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

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

Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler

Hazırlanan yemek miktarına uygun ayar bilgileri tabloda yok.

Pişirme sürelerini şu formüle göre uzatınız veya kısaltınız:

Bildirilen miktarın iki mislini kullanmak demek, = hemen hemen iki misli zaman demektir,
Bildirilen miktarın yarısını kullanmak demek, = zamanın yarısı demektir

Yemek çok kuru oldu.

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

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

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

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

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

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

Bir dahaki sefer de düşük bir mikrodalga gücü ayarlayınız. Buzu çözülecek besini, miktar çok ise birkaç kez de çevirebilirsiniz. Et, tavuk veya balıkların buzu çözülürken sıvı oluşur. Besini çevirirken bu sıvıyı temizleyiniz ve kesinlikle tekrar kullanmayınız veya başka gıda maddeleriyle temas etmesini sağlamayınız.


Bilgi:

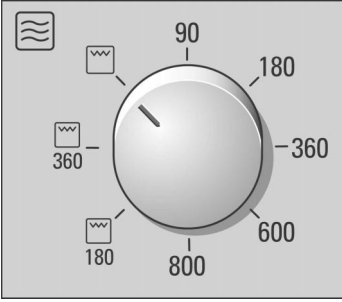
Kapının camında, cihazın iç yüzünde ve tabanında kondanse su oluşabilir. Bu normal bir durumdur ve mikrodalga fonksiyonunu etkilemez. Yemek piştikten sonra yoğuşmuş olan bu suyu silip temizleyiniz.

Izgara

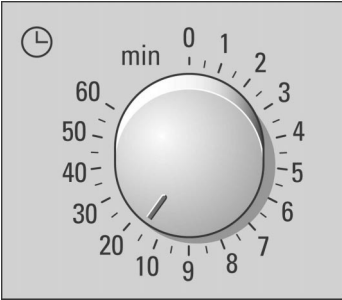
Yüksek performanslı bir ızgara, yoğun bir yüzey ısıyı sağlayarak yemeklerin eşit şekilde kızarmasını mümkün kılmaktadır.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:
Izgara , 15 dakika.



1. Kademe ayar butonunu  seçeneğine ayarlayınız.



2. Süre şalterini 15 dakikaya ayarlayınız.

Süre dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır.

Düzeltilme

Ayarlanan süreyi dilediğinizde düzeltebilirsiniz.

Durdurma

Cihazın kapağını açınız. Cihazın kapağını kapattığınızda ayarlanan süre ilerlemeye devam edecektir.

Silme

Süre şalterini sıfıra getiriniz. Yeni ayar yapınız.

Izgara yapma tablosu

Her zaman olduđu gibi, cihazın kapısını kapatarak ızgara yapınız ve ön ısıtma yapmayınız.

Bildirilen tüm deęerler kılavuz deęerlerdir ve bu deęerler besinlerin özelliklerine göre deęişebilir.

Izgara telini döner tabaęın üzerine yerleřtiriniz.

	Miktar	Aksesuar	Dakika olarak süre
Tost ekmeęini önceden kızartma	2 - 4 dilim	Tel ızgara	1. taraf: yakl. 2 - 4 dak. 2. taraf: yakl. 2 - 3 dak.
Döşenmiş tostun üstten kızartılması	2 - 4 dilim	Tel ızgara	Kaplamaya göre: yakl. 5 - 7 dak.
Çorbaları üstten ısıtma, örn. soęan çorbası	2 - 4 kase	Döner tabak	15 - 20 dak.

* Izgarayı sıvıyaęla önceden hafifçe yaęlayınız.

** Döner düęme ile ilk zamanı ayarlayın. Kızartma parçalarını döndürün ve 2. taraf için süreyi ayarlayın.

Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu

Bu programda mikrodalga ve ızgara beraber çalışır.

Şu kombinasyonlar mümkündür

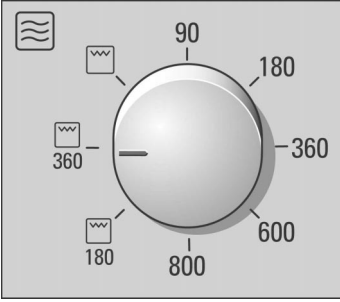
Izgara + 180 Watt


Izgara + 360 Watt

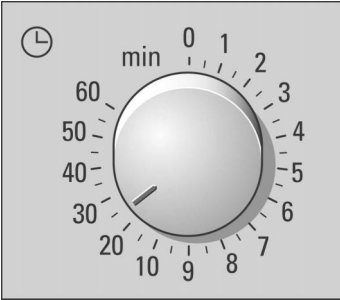
Şu şekilde ayarlanır

Örnek:

 360, 25 dakika.



1. Kademe ayar butonunu  360 seçeneğine ayarlayınız.



2. Süre şalteri ile süreyi giriniz.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

Uyarılar

Çalışma esnasında cihazın kapağını açtığınız takdirde mikrodalga yarıda kesilecek ve ayarlanmış olan süre durdurulacaktır. Cihazın kapağını kapattığınızda mikrodalga çalışmaya devam eder.

Yemeğinin pişmesi için 60 dakikadan daha uzun bir süre gerekiyorsa, sinyal sesinden sonra kalan süreyi ayarlayınız.

Mikrodalga ile kombine edilmiş ızgara

İçine yemek koyduğunuz kabı daima döner tabağın üzerine yerleştiriniz ve üzerine herhangi bir kapak kapatmayınız.

Kızartma yapmak için yüksek bir kalıp kullanınız. Böylelikle cihazın içi daha temiz kalır.

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

Kabınızın cihazın içine girip girmediğini kontrol ediniz. Kab çok büyük olmamalıdır ve döner tabak dönebilmelidir.

Daima azami pişirme süresini ayarlayınız. Yemeği bildirilmiş olan kısa süreden sonra kontrol ediniz.

Eti kesmeden önce, dinlenebilmesi için 5 - 10 dakika kadar daha bekletiniz. Böylelikle etin suyu daha muntazam dağılır ve eti keserken akmaz.

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

	Miktar	Mikrodalga gücü, W dakika türünden süre	Aksesuar	Uyarılar
Domuz kızartması, örn. Ense parçası	yakl. 750 g	360 W + Izgara 40 - 50 dak.	Döner tabak	1 - 2 kez döndürün.
Dalyan köfte	yakl. 750 g	360 W + Izgara 25 - 35 dak.	Döner tabak	Maksimum 6 cm yüksekliğinde.
Tavuk parçaları küçük, örn. Tavuk butu veya tavuk kanadı	yakl. 800 g	360 W + Izgara 25 - 35 dak.	Kap ızgara teli üzerinde	Deri tarafı üste gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W dakika türünden süre	Aksesuar	Uyarılar
Tavuk kanadı, marine edilmiş, dondurulmuş	yakl. 800 g	360 W + Izgara 15 - 25 dak.	Kap ızgara teli üzerinde	Çevirmeyiniz.
Fırında makarna (önceden pişirilmiş malzemelerle)	yakl. 1000 g	360 W + Izgara 25 - 35 dak.	Döner tabak	Üstüne peynir serpilir. Maksimum 5 cm yüksekliğinde.
Patates graten (çiğ patatesle)	yakl. 1000 g	360 W + Izgara 30 - 40 dak.	Döner tabak	Maksimum 4 cm yüksekliğinde.
Balık, üstten pişirme	yakl. 400 g	360 W + Izgara 20 - 25 dak.	Döner tabak	Derin dondurulmuş balığı önceden çözünüz.
Yoğurtlu sufle	yakl. 1000 g	360 W + Izgara 30 - 35 dak.	Döner tabak	Maksimum 5 cm yüksekliğinde.
Sebze yemeği	4 - 5 adet	180 W + Izgara 15 - 20 dak.	Tel ızgara	Tahta şiş kullanın.
Balık şişleri	4 - 5 adet	180 W + Izgara 10 - 15 dak.	Tel ızgara	Tahta şiş kullanın.
Jambon yağı dilimleri	cs. 8 dilim	180 W + Izgara 10 - 15 dak.	Tel ızgara	Tahta şiş kullanın.

* Döner düğme ile ilk zamanı ayarlayın. Kızartma parçalarını döndürün ve 2. taraf için süreyi ayarlayın.

EN 60705'e göre test yemekleri

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

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga fırının gücü W, dakika olarak süre	Uyarılar
Yumurtalı süt, 565 g	180 W, 25 - 30 dak. + 90 W, 20 - 25 dak.	20 x 17 cm payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz
Bisküvi	600 W, 8 - 10 dak.	22 cm çaplı payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz
Dalyan köfte	600 W, 20 - 25 dak.	Payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz

Mikrodalga fırın ile buz çözme

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

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga fırının gücü W, dakika olarak süre	Uyarılar
Patates graten	Izgara+360 W, 35-40	22 cm çaplı payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz

Bakım ve Temizlik



Kısa devre tehlikesi!

Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız.



Elektrik çarpma tehlikesi!

Asla cihazı suya sokmayınız veya suyun altında yıkamayınız.



Yanma tehlikesi!

Cihazı kapattıktan hemen sonra cihazı temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

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

cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

contayı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Temizlik malzemeleri

Temizlemeden önce elektrik fişini çekiniz ve sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

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

Cihazın dışı

paslanmaz çelik yüzey

Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz.

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

Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Piřirme alanı	İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.
Piřirme alanındaki girinti	Nemli bir bezle temizleyiniz, döner tabak tahriğinden cihazın iç kısımlarına su girmemelidir.
Döner tabak ve makaralı halka	Deterjanlı su. Döner tabağı tekrar yerleřtirdiğinizde yerine iyice oturmalıdır.
Tel ızgara	Sıcak deterjanlı su. Paslanmaz çelik temizleyicisi ile veya bulařık makinesinde.
Kapak sürgüleri	Cam temizleyiciler. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Conta	Deterjanlı sulu, yumuřak bir bezle kurulayınız. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

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

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor	Fiři prize takılmamıř Elektrik kesintisi	Fiři prize takınız. Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değıl Zaman řalteri ayarlanmamıř	Cihazın kapısının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediğini kontrol ediniz. Zaman řalterini ayarlayınız.
Yemekler eskisinden daha yavař ısınıyorlar	Ayarlanan mikrodalga çok düşük Cihaza koyduđunuz miktar normalden daha fazla	Daha yüksek bir güç ayarlayınız. İki misli yemek demek, hemen hemen iki misli zaman demektir.

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
	Yemekler normalden daha soğuktu	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.
Döner tabaktan çızırtı veya sürtünme sesi geliyor	Döner tabak tahrik düzeninin olduğu alanda pislik veya yabancı bir cisim var	Döner tabağı tutan bileziği ve cihazın tabanındaki çukuru temizleyiniz.

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

Yetkili servis

E-Numarası ve FD-Numarası

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

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

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

Yetkili servis 📍

Teknik özellikler

Elektrik akımı beslemesi	AC220-230 V, 50 Hz
Toplam bağlantı değeri	1270 W
Mikrodalga gücü	800 W
Izgara	1000 W
Frekans	2450 MHz
Ebatlar (Y x G x D)	
- Cihaz	28,0x46,2x32,0 cm
- Cihazın iç kısmı	19,4x29,0x30,0 cm
Ağırlık	13,5 kg
TÜV (teknik denetleme kontrol derneği) kontrol edildi	evet
CE işareti	evet

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

2. grup, B sınıfı üründür.

2. grup, gıda ısıtma amacıyla kullanılan mikro dalgaları temsil eder.

B sınıfı, cihazın ev ortamında kullanıma uygun olduğunu gösterir.

