

HMT84G654
Kuchenka mikrofalowa
Mikro dalga

BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi 2
[tr] Kullanma kılavuzu 18

pl Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ... 2
Przyczyny uszkodzeń ... 4
Ustawianie i podłączanie ... 5
Pulpit obsługi ... 5
Przełącznik obrotowy ... 5
Rodzaje grzania ... 5
Wyposażenie ... 6
Przed pierwszym użyciem ... 6
Nastawianie godziny ... 6
Nagrzewanie komory gotowania ... 6
Mikrofale ... 7
Wskazówki dotyczące naczyń ... 7
Moce mikrofal ... 7
Ustawianie mikrofal ... 7
Wentylator ... 7
Grillowanie ... 8
Ustawianie grilla ... 8
Kombinacja mikrofal i grilla ... 8
Ustawianie mikrofal i grilla ... 8
Pamięć ... 9
Zapisywanie w pamięci ... 9
Włączanie pamięci ... 9
Zmiana czasu trwania sygnału ... 9
Konserwacja i czyszczenie ... 9
Środek czyszczący ... 10
Tabela usterek ... 10
Serwis ... 11
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) ... 11
Dane techniczne ... 11
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego ... 12
Programy automatyczne ... 12
Ustawianie programu ... 12
Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych ... 12
Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych ... 13
Program gotowania w trybie kombi ... 13
Przetestowane w naszym studiu gotowania ... 13
Informacje zawarte w tabelach ... 13
Rozmrażanie ... 13
Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych ... 14
Podgrzewanie potraw ... 15
Gotowanie potraw ... 15
Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej ... 16
Tabela grilla ... 16
Kombinacja grilla i kuchenki mikrofalowej ... 16
Potrawy testowe zgodnie z EN 60705 ... 17
Gotowanie i rozmrażanie za pomocą mikrofal ... 17

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.bosch-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Zawsze prawidłowo umieszczać wyposażenie w komorze piekarnika. *Patrz Opis wyposażenia* w instrukcji obsługi.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody.
  Niedopuszczalne jest suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub zbożem, gąbek, wilgotnych ściereczek itp.
  Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
  Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
  W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi.
  W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
  Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.
- Olej spożywczy może się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

Niebezpieczeństwo wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

Poważne zagrożenie zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofale. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przylga drzwiowa były zawsze czyste; patrz również rozdział *Konserwacja i czyszczenie*.
- Przez uszkodzone drzwiczki komory gotowania lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofale. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofale. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgotności. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć

bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

- Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.
- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo. Nigdy nie gotować skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.
- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.
- Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Silnie zabrudzone uszczelki: Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez potraw: Eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać urządzenia bez potraw w komorze gotowania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń (patrz rozdział Kuchenka mikrofalowa, Naczynia).
- Prażona kukurydza w kuchence mikrofalowej: Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie 600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.
- Uważać, aby płyny, które wykipiały, nie dostały się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego. Obserwować proces gotowania. Najpierw zastosować krótki czas gotowania, a w razie konieczności przedłużyć.
- Nigdy nie używać kuchenki mikrofalowej bez talerza obrotowego.

- Powstające iskry: Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Tacki aluminiowe: Nie używać tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: Podczas studzenia komora gotowania powinna być zawsze zamknięta. Nic nie wkładać pomiędzy drzwiczki a urządzenie. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Skropliny w komorze piekarnika: Na szybie drzwi, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie mikrofal nie jest przez to zakłócone. Aby zapobiec korozji, po każdym gotowaniu należy wytrzeć skropliny.

Ustawianie i podłączanie

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy.

Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

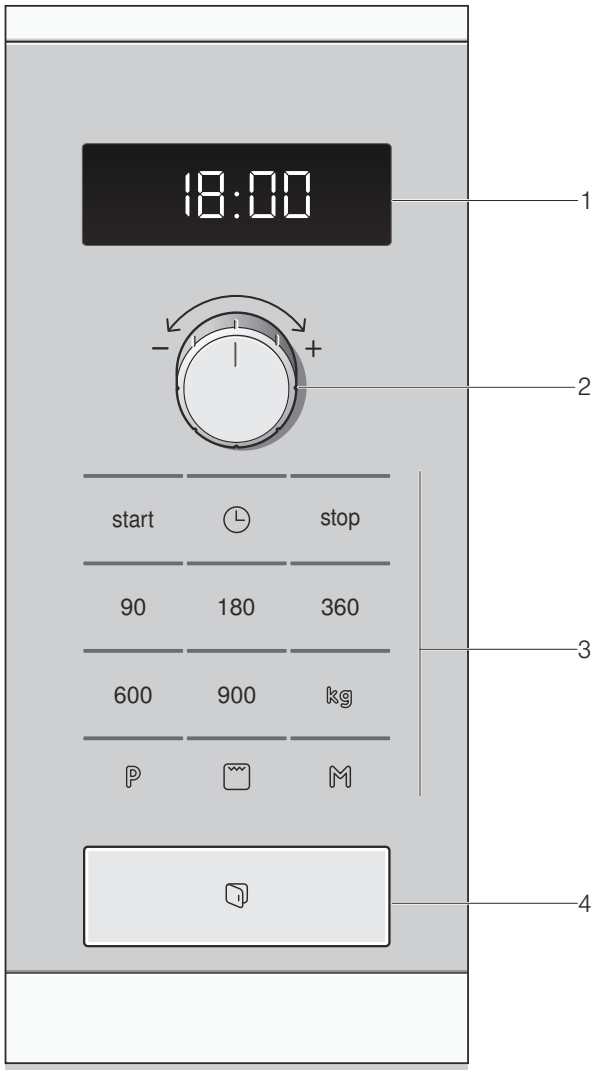
Urządzenie jest gotowe do podłączenia i można je podłączyć wyłącznie do gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy zastosować bezpiecznik 10 A (automat L lub B). Napięcie sieciowe musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

Przesunięcia gniazda w inne miejsce lub wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie elektryk. Jeśli po zabudowaniu nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w instalacji elektrycznej musi znajdować wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm.

Nie używać rozgałęziaczy ani przedłużaczy. W razie przeciążeń występuje zagrożenie pożarem.

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



1	**Wyświetlacz** godziny i czasu trwania
2	w**Przełącznik obrotowy** do ustawiania godziny i czasu trwania lub do ustawiania programów automatycznych
3	**Przyciski**
4	**Przycisk otwierania drzwiczek**

Przyciski	Zastosowanie
start	Włączanie trybu pracy
◷	Ustawianie czasu zegarowego
stop	Zatrzymywanie trybu pracy
90	Wybór mocy mikrofal: 90 wat
180	Wybór mocy mikrofal: 180 wat
360	Wybór mocy mikrofal: 360 wat
600	Wybór mocy mikrofal: 600 wat
900	Wybór mocy mikrofal: 900 wat
ℙ	Wybór programów automatycznych
kg	Wybór kilogramów w programach
▭	Wybór grilla
𝕄	Wybór funkcji pamięci

Przełącznik obrotowy

Za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić wszystkie wartości proponowane i nastawcze.

Przełącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

Rodzaje grzania

Mikrofale

W produktach spożywczych mikrofale przekształcane są w ciepło. Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest do szybkiego rozmrażania, podgrzewania, roztapiania i gotowania potraw.

Moc mikrofal

- 900 wat do podgrzewania płynów.
- 600 wat do podgrzewanie i gotowania potraw.
- 360 war do gotowania mięsa i podgrzewania delikatnych potraw.
- 180 wat do rozmrażania i dogotowywania.
- 90 wat do rozmrażania delikatnych potraw.

Grill

Do zapiekania zapiekanek.

Kombinacja mikrofal i grilla

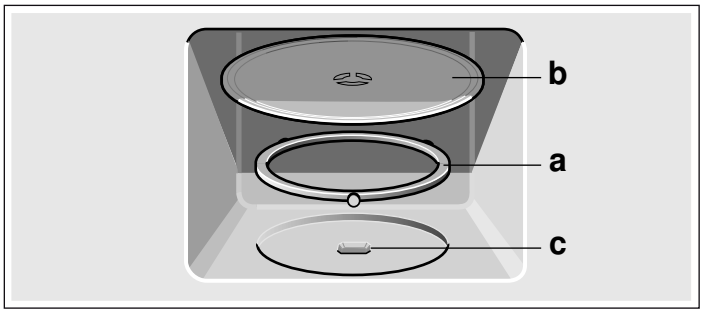
W tym przypadku grill i mikrofale działają jednocześnie. Kombinacja grilla i mikrofal nadaje się idealnie do przygotowywania zapiekanek. Patrawy będą wówczas chrupiące i zrumienione. Przygotowanie potraw trwa krócej, a zużycie energii jest mniejsze.

Wyposażenie

Talerz obrotowy

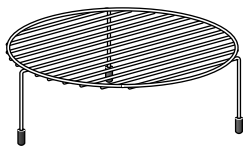
Sposób umieszczania talerza obrotowego:

1. Włożyć pierścień obrotowy **a** we wgłębienie w komorze gotowania.
2. Osadzić talerz obrotowy **b** na napędzie **c** znajdującym się pośrodku dna komory gotowania.



Wskazówka: Nie używać urządzenia bez talerza obrotowego. Zwrócić uwagę na to, aby był prawidłowo osadzony. Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.

Ruszt



Ruszt do grillowania, np. steków, kiełbasek lub tostów lub jako podstawka np. do płaskich form do zapiekanek.

Wskazówka: Ruszt należy stawiać na talerzu obrotowym.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Należy podać numer HEZ. Szeroką ofertę elementów wyposażenia można znaleźć w naszych prospektach lub w internecie. Dostępność i możliwość zamówienia online wyposażenia dodatkowego różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załączniku do instrukcji obsługi.

Naczynie do gotowania na parze	HEZ 86 D 000

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej. Najpierw należy przeczytać rozdział *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Nastawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu migają trzy zera.

1. Nacisnąć przycisk ◷.
   Na wyświetlaczu pojawia się 12:00 h i świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem ◷.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
3. Ponownie nacisnąć przycisk ◷.

Nastawiona jest aktualna godzina.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Nacisnąć przycisk ◷, a następnie przycisk stop.
Wyświetlacz jest ciemny.

Ponowne nastawienie godziny

Nacisnąć przycisk ◷.
Na wyświetlaczu pojawia się 12:00. Następnie nastawiać, jak opisano w punktach 2 i 3.

Zmiana czasu np. z letniego na zimowy

Nastawiać jak opisano w punktach 1 do 3.

Nagrzewanie komory gotowania

Aby zlikwidować charakterystyczny zapach nowego urządzenia, należy nagrzewać przez 10 minut zamkniętą, pustą komorę gotowania z włożonym talerzem obrotowym.

1. Nacisnąć przycisk włączania grilla.
   Na wyświetlaczu pojawia się 10:00 min i świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.
2. Nacisnąć przycisk start.

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia.

Mikrofale

W produktach spożywczych mikrofale przekształcane są w ciepło.

Można włączyć same mikrofale lub w połączeniu z grillem.

Instrukcja zawiera informacje dotyczące naczyń oraz sposobu ustawiania mikrofal.

Wskazówka: W rozdziale *Przetestowane w naszym studiu gotowania* podajemy przykłady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania przy użyciu mikrofal.

Warto się już teraz przekonać o zaletach kuchenki mikrofalowej, np. podgrzewając filiżankę wody na herbatę.

Należy wziąć dużą filiżankę, bez złoceń i posrebrzeń, i włożyć do niej łyżeczkę. Filiżankę z wodą postawić na talerzu obrotowym.

1. Nacisnąć przycisk 900 W.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić 1:30 min.

3. Nacisnąć przycisk start.

Po upływie 1 minuty i 30 sekund rozlega się sygnał. Woda jest gorąca.

Podczas picia herbaty zalecamy jeszcze raz przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa zamieszczone na początku instrukcji obsługi. Są one bardzo ważne.

Wskazówki dotyczące naczyń

Odpowiednie naczynia

Odpowiednie są naczynia żaroodporne ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany, ceramiki lub tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofale.

Można również używać naczyń stołowych. Dzięki temu potraw nie trzeba przekładać do innego naczynia. Naczynia z dekoracją złotą lub srebrną wolno stosować tylko wówczas, gdy producent gwarantuje, że nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Nieodpowiednie naczynia

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofal. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i drzwiczek urządzenia musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

Test naczyń

Jeśli w kuchence nie ma potrawy, kuchenki nie wolno włączać. Jedyny wyjątek stanowi następujący test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynia można używać w kuchence mikrofalowej, należy przeprowadzić następujący test:

1. Puste naczynie wstawić do urządzenia na ½ do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.

2. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

Moce mikrofal

Moc mikrofal	Zastosowanie
90 W	Do rozmrażania delikatnych potraw
180 W	Do rozmrażania i dogotowywania
360 W	Do gotowania mięsa i podgrzewania delikatnych potraw
600 W	Do podgrzewania i gotowania potraw
900 W	Do podgrzewania płynów

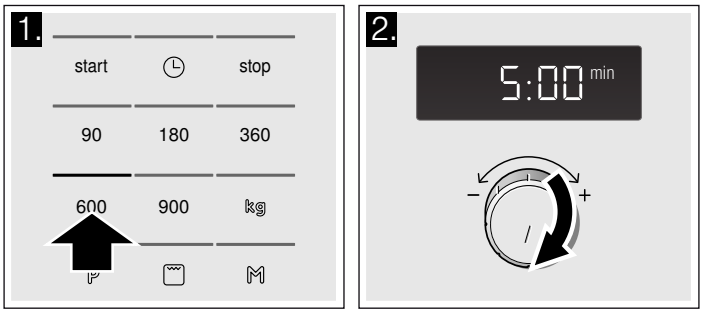
Wskazówka: Moc mikrofal 900 W można nastawić na 30 minut, 600 W na 1 godzinę, pozostałe moce na 1 godzinę i 39 minut.

Ustawianie mikrofal

Przykład: moc mikrofal 600 wat, 5 minut

1. Nacisnąć żądaną moc mikrofal.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



3. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Miga wskaźnik nad przyciskiem start. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

Przerwanie pracy urządzenia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Wskazówka: Można również najpierw nastawić czas trwania, a następnie moc mikrofal.

Wentylator

Urządzenie jest wyposażone w wentylator. Przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia wentylator może nadal pracować.

Wskazówki

- W trybie mikrofal urządzenie jest zimne. Pomimo to wentylator włącza się. Przez pewien czas po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej wentylator może nadal pracować.
- Na szybie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie kuchenki mikrofalowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skropliny.

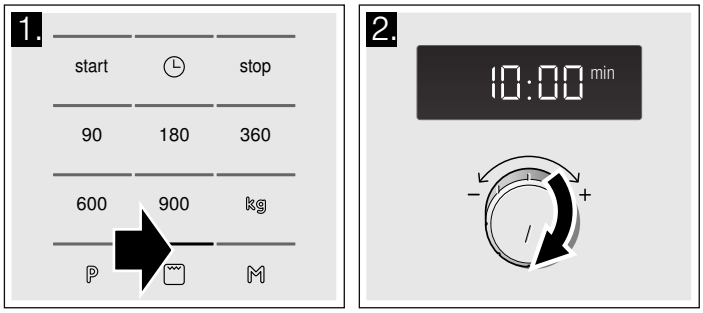
Grillowanie

Wydajny grill zapewnia intensywne rozgrzanie powierzchni i równomierne zrumienienie produktów.

Ustawianie grilla

1. Nacisnąć przycisk włączania grilla ⊟.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem, a na wyświetlaczu pojawia się 10:00 min.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



3. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Miga wskaźnik nad przyciskiem start. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Kasowanie

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Kombinacja mikrofal i grilla

Możliwość jednoczesnego ustawienia grilla i mikrofal. Potrawy są chrupiące i zrumienione. Czas przygotowywania ulega skróceniu, a zużycie energii jest mniejsze.

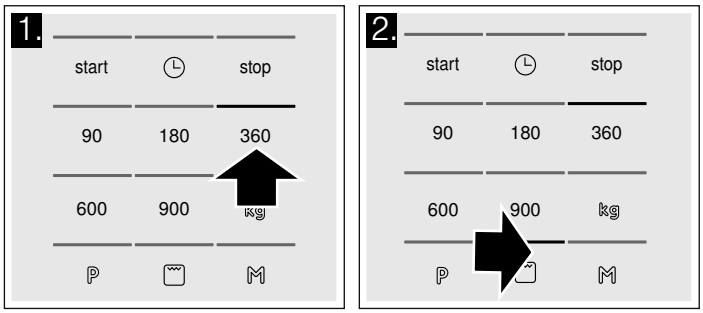
Można włączyć wszystkie poziomy mocy mikrofal.
Wyjątek: 900 i 600 W.

Ustawianie mikrofal i grilla

Przykład: 360 W, grill ⊟, 5 minut

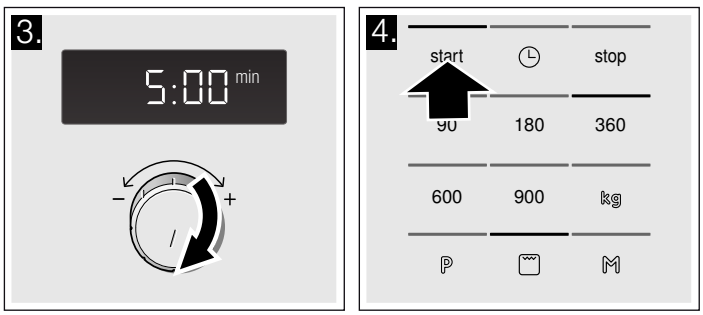
1. Nacisnąć żądaną moc mikrofal.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem, a na wyświetlaczu pojawia się 1:00 min.

2. Nacisnąć przycisk włączania grilla ⊟.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.

4. Nacisnąć przycisk start.



Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Miga wskaźnik nad przyciskiem start. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

Przerwanie pracy urządzenia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Wskazówka: Można również najpierw nastawić czas trwania, a następnie moc mikrofal.

Pamięć

Za pomocą funkcji pamięci można zapisać i w każdej chwili ponownie wywołać ustawienia dla danej potrawy.

Korzystanie z funkcji pamięci jest przydatne, jeśli dana potrawa jest przygotowywana wyjątkowo często.

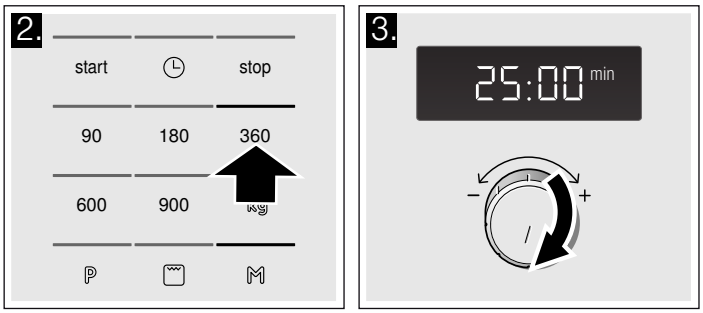
Zapisywanie w pamięci

Przykład: 360 W, 25 minut

1. Nacisnąć przycisk M.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.

2. Nacisnąć żądaną moc mikrofal.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem, a na wyświetlaczu pojawia się 1:00 min.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.



4. Zatwierdzić za pomocą przycisku M.

Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina. Ustawienie zostało zapisane.

Wskazówki

- Można zapisać ustawienia samego grilla, jak również kombinacji grilla i kuchenki mikrofalowej.
- Zapisane w pamięci programy można natychmiast uruchomić. W tym celu zamiast przycisku M nacisnąć przycisk start.
- Nie można zapisać kilku następujących po sobie mocy mikrofal.
- Nie można zapisać programów automatycznych.

Wprowadzanie nowych ustawień pamięci

1. Nacisnąć przycisk M.
Pojawiają się wcześniejsze ustawienia.

2. Zapisać nowy program, jak opisano w punktach od 1 do 4.

Włączanie pamięci

Zapisany program można łatwo włączyć. Włożyć potrawę do urządzenia. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

1. Nacisnąć przycisk M.
Pojawiają się zapisane ustawienia.

2. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Miga wskaźnik nad przyciskiem start. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

Kasowanie

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Zmiana czasu trwania sygnału

Kiedy urządzenie wyłącza się, rozlega się sygnał. Czas trwania sygnału można zmienić.

W tym celu naciskać przycisk start przez ok. 6 sekund.

Nowy czas trwania sygnału zostaje zapisany.
Na wyświetlaczu ponownie pojawia się czas zegarowy.

Możliwe ustawienia:
Krótki czas trwania sygnału - 3 tony
Długi czas trwania sygnału - 30 tonów.

Konserwacja i czyszczenie

Właściwa konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność kuchenki mikrofalowej. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo zwarcia!!

Do czyszczenia nigdy nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Nigdy nie czyścić urządzenia bezpośrednio po wyłączeniu. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie czyścić strumieniem wody.

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w tabeli.

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,. Mogą one uszkodzić powierzchnię. Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia szyby w drzwiczkach urządzenia,

- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia uszczelki,
- szorstkich gąbek i druciaków,
  Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Środek czyszczący

Uwaga!

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zewnętrzną stronę urządzenia oraz komorę gotowania wytrzeć wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym. Wytrzeć do sucha czystą ścierką.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front urządzenia	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.
Urządzenia z frontem ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.
Komora gotowania ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń lub octem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia: Środek do czyszczenia piekarnika stosować wyłącznie, gdy komora gotowania jest zimna. Najlepiej stosować gąbkę do stali nierdzewnej. Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie wysuszyć komorę gotowania.
Wgłębienie w komorze gotowania	Wilgotna ściereczka: Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego.
Talerz i pierścień obrotowy	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Przy ponownym wkładaniu talerza należy zwrócić uwagę na jego prawidłowe położenie.
Ruszt	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub w zmywarce.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: Myć zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.
Uszczelka	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.

Tabela usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych techników serwisu.

W przypadku niektórych komunikatów o usterce możliwe jest samodzielne rozwiązanie problemu.

Usterka, co robić?

Komunikat o usterce	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/wskazówka
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę do gniazda.
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna.
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Błąd w obsłudze.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć.

Komunikat o usterce	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/wskazówka
Na wyświetlaczu świecą się trzy zera.	Zanik zasilania prądem	Ponownie nastawić godzinę.
Urządzenie nie jest włączone. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.	Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony.	Nacisnąć przycisk "stop".
	Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku "start".	Nacisnąć przycisk start lub wykasować ustawienie za pomocą przycisku "stop".
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Drzwi urządzenia są niedomknięte.	Sprawdzić, czy między drzwiami a obudową urządzenia nie przytrzasnęły się resztki potraw lub ciało obce.
	Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku "start".	Nacisnąć przycisk "start".
Potrawy nagrzewają się wolniej niż zwykle.	Ustawiono zbyt małą moc mikrofal.	Należy nastawić wyższą moc mikrofal.
	Do urządzenia włożono większą ilość pożywienia niż zwykle.	Podwójna ilość - prawie dwukrotnie dłuższy czas.
	Potrawy są chłodniejsze niż zwykle.	Podczas podgrzewania potrawę należy klika razy zamieszać lub obrócić.
Talerz obrotowy wydaje podczas ruchu odgłosy skrobania lub tarcia.	Zabrudzenie lub ciało obce w obrębie napędu talerza obrotowego.	Wyczyścić pierścień obrotowy oraz wgłębienie w komorze gotowania.
Tryb mikrofal został przerwany bez wyraźnej przyczyny.	Wystąpiła usterka kuchenki mikrofalowej.	Jeśli usterka wystąpi ponownie, wezwać serwis.
Na wyświetlaczu świeci się “M”.	Urządzenie działa w trybie demo.	Nacisnąć i przytrzymać przez ok. 7 sekund przycisk "start" i przycisk "stop". Tryb demo został dezaktywowany.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otworzeniu drzwiczek urządzenia, po prawej stronie. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E	**Nr FD**

Serwis ☏

Należy pamiętać, że wezwanie technika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Urządzenie spełnia wymagania normy EN 55011 lub CISPR 11. Jest to produkt grupy 2, klasy B.

Grupa 2 oznacza, że mikrofale wytwarzane są w celu ogrzania artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Zużycie mocy	1450 W
Maksymalna moc wyjściowa	900 W
Stopień mocy grilla	1200 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Bezpiecznik	10 A
Wymiary (wys. x szer. x gł.)	
- Urządzenie	382 mm x 594 mm x 388 mm
- Komora gotowania	208 mm x 328 mm x 369 mm
Sprawdzone zgodnie z VDE	tak
Znak CE	tak

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Programy automatyczne

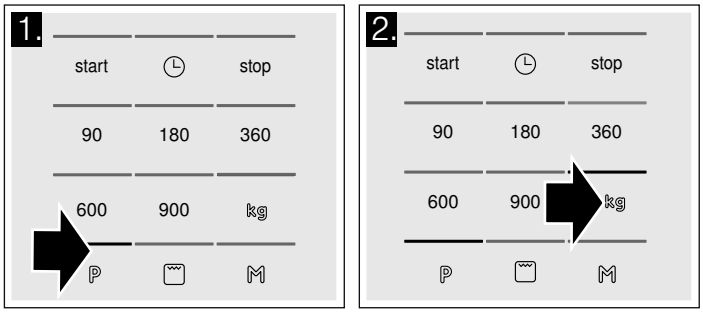
Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo proste. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia.

Wskazówka: Można wybierać spośród 8 programów.

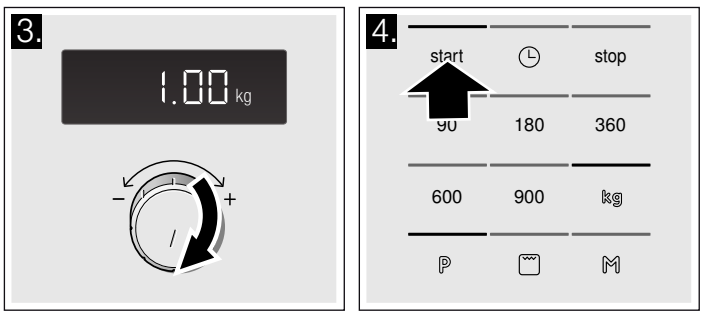
Ustawianie programu

Po dokonaniu wyboru programu należy wprowadzić ustawienia zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Tyle razy naciskać przycisk℗, aż pojawi się żądany numer programu.
   Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.
2. Nacisnąć przycisk ⚖.
   Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem i pojawia się proponowana waga.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić wagę potrawy.
4. Nacisnąć przycisk start.



Na wyświetlaczu widoczny jest upływ czasu trwania programu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Korekta

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop i wprowadzić nowe ustawienia.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Miga wskaźnik nad przyciskiem start. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

Kasowanie

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Wskazówki

- W przypadku niektórych programów po pewnym czasie rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia i zamieszać potrawę, ewentualnie obrócić mięso lub drób. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.
- Numer programu oraz wagę można sprawdzić za pomocą ℗ lub ⚖. Sprawdzana wartość pojawi się na 3 sekundy na wyświetlaczu.

Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych

Za pomocą 4 programów rozmrażania można rozmrozić mięso, drób i chleb.

Wskazówki

- **Przygotowanie produktów spożywczych**
  Używać produktów spożywczych, które zamrożono i przechowywano w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach.
  Produkt spożywczy przeznaczony do rozmrożenia należy wyjąć z opakowania i zważyć. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do ustawienia programu.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.

- **Naczynia**
  Zamrożone artykuły spożywcze położyć na płaskim, przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym i nie przykrywać.
- **Czas wyrównywania temperatury**
  Po rozmrożeniu produkt należy odstawić jeszcze na 10 do 30 minut w celu wyrównania temperatury. Duże kawałki mięsa należy odstawić na dłużej niż małe. Płaskie kawałki oraz mięso mielone należy wcześniej oddzielić od siebie.
  Tak przygotowane produkty spożywcze można poddać kolejnym etapom przyrządzania, nawet jeśli środek grubych kawałków mięsa jest nadal zamrożony. W przypadku drobiu można teraz wyjąć podroby.
- **Sygnał**
  W przypadku niektórych programów po pewnym czasie rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia i podzielić produkt na mniejsze kawałki, ewentualnie obrócić mięso lub drób. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Nr programu		Przedział wagowy w kg
	Rozmrażanie	
P 01	Mięso mielone	0,20 - 1,00
P 02	Kawałki mięsa	0,20 - 1,00
P 03	Kurczak, kawałki kurczaka	0,40 - 1,80
P 04	Chleb	0,20 - 1,00

Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych

Korzystając z 3 programów gotowania można ugotować ryż, ziemniaki lub warzywa.

Wskazówki

- **Naczynia**
  Produkty należy gotować w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych, z przykryciem. Do gotowania ryżu używać dużej, wysokiej formy.
- **Przygotowanie produktów spożywczych**
  Produkt należy zważyć. Znajomość wagi jest potrzebna do ustawienia programu.
  Ryż:
  Nie używać ryżu w woreczkach. Dodać odpowiednią ilość wody, zgodnie z zaleceniami producenta podanymi na opakowaniu. Zazwyczaj ilość wody odpowiada podwojonej lub potrojonej wadze ryżu.
  Ziemniaki:
  W celu przyrządzenia gotowanych ziemniaków należy pokroić surowe ziemniaki na małe, równe kawałki. Na każde 100 g ziemniaków dodać 1 łyżkę stołową wody i odrobinę soli.
  Świeże warzywa:
  Zważyć surowe, umyte warzywa. Następnie pokroić je w małe, równe kawałki. Na każde 100 g warzyw dodać 1 łyżkę stołową wody.
- **Sygnał**
  W trakcie trwania programu, po upływie pewnego czasu rozbrzmiewa sygnał. Potrawę należy zamieszać.
- **Czas wyrównywania temperatury**
  Po zakończeniu programu, należy ponownie zamieszać potrawę. W celu wyrównania temperatury należy odstawić ją na 5 do 10 minut.
  Wyniki gotowania zależą od jakości i właściwości produktów spożywczych.

Nr programu		Przedział wagowy w kg
	Gotowanie	
P 05	Ryż	0,05 - 0,2
P 06	Ziemniaki	0,15 - 1,0
P 07	Warzywa	0,15 - 1,0

Program gotowania w trybie kombi

Wskazówki

- **Naczynia**
  Produkty spożywcze należy gotować w niezbyt dużym, żaroodpornym naczyniu, odpowiednim do użytkowania w kuchence mikrofalowej.
- **Przygotowanie produktów spożywczych**
  Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, to należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.
- **Czas wyrównywania temperatury**
  Po zakończeniu programu należy odstawić potrawę na 5-10 minut w celu wyrównania temperatury.

Nr programu		Przedział wagowy w kg
	Program kombi	
P 08	Zapiekanka mrożona, do 3 cm wysokości	0,4-0,9

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Rozdział ten opisuje wiele potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Zawiera również wskazówki dotyczące najkorzystniejszego poziomu mocy mikrofal w przypadku przyrządzania poszczególnych potraw. Znajdują się tutaj także porady dotyczące naczyń i przygotowywania potraw.

Informacje zawarte w tabelach

W poniższych tabelach zamieszczono wiele sposobów przygotowywania potraw i możliwości ustawienia kuchenki mikrofalowej.

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

W tabelach podane są często przedziały czasowe. Zaleca się najpierw nastawić krótszy czas, a w razie konieczności, przestawić na dłuższy.

W przypadku przyrządzania innej ilości potrawy, niż podano w tabeli, obowiązuje zasada:
Podwójna ilość - prawie podwójny czas
Połowa ilości - połowa czasu

Naczynia należy stawiać zawsze na talerzu obrotowym.

Rozmrażanie

Wskazówki

- Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na talerzu obrotowym.
- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.

- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
- Od czasu do czasu potrawę 1 do 2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać wielokrotnie.
- Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut dla wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można następnie wyjąć podroby. Mięso z zamrożonym środkiem również nadaje się do dalszego przyrządzania.

Rozmrażanie	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Mięso mielone, wieprzowo-wołowe	200 g	90 W, 10 min	Zamrażać możliwie na płasko Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	
Drób lub kawałki drobiu	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filety, kotlety lub płaty rybne	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Porozdzielać rozmrożone części
Warzywa, np. groszek	300 g	180 W, 10-15 min	-
Owoce, np. maliny	300 g	180 W, 7-10 min	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać, porozdzielać rozmrożone porcje
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Masło, rozmrażanie	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min	Usunąć opakowanie
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	
Chleb w całości	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Ciasto suche, np. ucierane	500 g	90 W, 10-15 min	Tylko dla ciasta bez glazury, śmietany i kremu; porozdzielać kawałki ciasta
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Ciasto soczyste, np. ciasto z owocami, twarożkiem	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i żelatyny
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenkach mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego w miarę możliwości potrawy w naczyniu należy rozkładać na płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

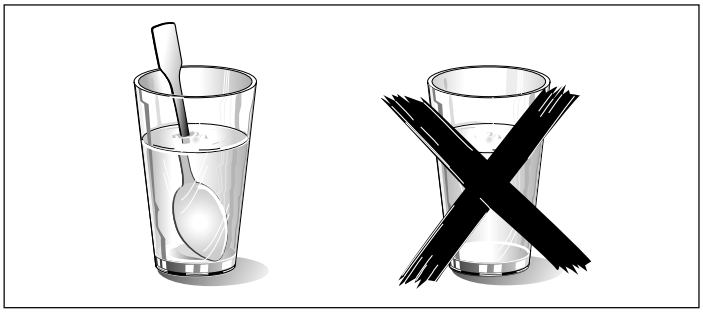
Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Zupa	400 g	600 W, 8-10 min	-
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W, 10-13 min	-
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W, 12-17 min	Przy obracaniu kawałki mięsa porozdzielać.
Ryba, np. filety	400 g	600 W, 10-15 min	Ew. dodać wodę, sok z cytryny lub wino.
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	-
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g	600 W, 2-5 min	Dodać wody
	500 g	600 W, 8-10 min	

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka	300 g	600 W, 8-10 min	W naczyniu, na którego dnie jest trochę wody.
	600 g	600 W, 14-17 min	
Szpinak ze śmietaną	450 g	600 W, 11-16 min	Gotować nie dodając wody

Podgrzewanie potraw

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Podczas podgrzewania płynów może wystąpić zjawisko opóźnienia momentu wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się opóźnieniu momentu wrzenia.



Uwaga!

Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenkach mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Podgrzewanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Napoje	150 ml	900 W, 1-2 min	Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować
	300 ml	900 W, 3-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	50 ml	360 W, ok. ½ min	Bez smoczka ani pokrywki. Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć. Koniecznie sprawdzić temperaturę!
	100 ml	360 W, ok. 1 min	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Zupa 1 filiżanka	200 g	600 W, 2-3 min	-
Zupa, 2 filiżanki	400 g	600 W, 4-5 min	-
Mięso w sosie	500 g	600 W, 8-11 min	Plastry mięsa porozdzielać
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Warzywa, 1 porcja	150 g	600 W, 2-3 min	dodać nieco wody
Warzywa, 2 porcje	300 g	600 W, 3-5 min	

Gotowanie potraw

Wskazówki

- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy gotować w zamkniętym naczyniu. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Gotowanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Pieczeń rzymska	750 g	600 W, 20-25 min	Gotować bez przykrycia
Cały kurczak świeży bez podrobów	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Po upływie połowy czasu obrócić

Gotowanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Warzywa, świeże	250 g	600 W, 5-10 min	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g warzyw dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody; Od czasu do czasu zamieszać
	500 g	600 W, 10-15 min	
Ziemniaki	250 g	600 W, 8-10 min	Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g ziemniaków dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody; od czasu do czasu zamieszać
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ryż	125 g	600 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	Dodać podwójną ilość wody
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Desery, np. pudding (w proszku)	500 ml	600 W, 6-8 min	Pudding należy 2-3 razy zamieszać trzepaczką
Owoce, prażone	500 g	600 W, 9-12 min	-

Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

Nie podajemy wartości nastawczych dla przygotowywanych potraw.	Czas gotowania lub pieczenia należy wydłużyć lub skrócić zgodnie z następującą regułą: Podwójna ilość = prawie podwójny czas Połowa ilości = połowa czasu
Potrawa jest zbyt sucha.	Następnym razem nastawić krótszy czas lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej wody.
Po upływie nastawionego czasu potrawa wciąż nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	Od czasu do czasu zamieszać, a następnym razem nastawić niższą moc oraz dłuższy czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku jeszcze nie rozmrożone.	Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofal. W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.

Skropliny

Na szybie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie kuchenki mikrofalowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania skropliny należy wytrzeć.

Tabela grilla

Wskazówki

- Wszystkie podane wartości są wartościami orientacyjnymi, które mogą ulegać zmianie w zależności od właści produktów spożywczych.
- Nie nagrzewać piekarnika przedrozpoczęciem grillowania. Podczas grillowania drzwiczki komory piekarnika muszą być zamknięte.
- Ruszt należy stawiać na talerzu obrotowym.

	Ilość	Wyposażenie	Czas trwania w minutach
Chleb tostowy (opiekanie)	2-4 kromki	Ruszt	1. strona: ok. 2-4 2. strona: ok. 2-4
Tosty zapiekane	2 do 6 kromek	Ruszt	W zależności od dodatków: 7-10
Zupy zapiekane, np. zupa cebulowa	2-4 filiżanki	Talerz obrotowy	ok. 15-20

Kombinacja grilla i kuchenki mikrofalowej

Wskazówki

- Zawsze ustawiać naczynie na talerzu obrotowym i nie przykrywać potraw.
- Do pieczenia używać wysokiej formy. Dzięki temu komora piekarnika pozostaje czysta.
- Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń. W wąskich, wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i będą z wierzchu ciemniejsze.
- Należy sprawdzić, czy naczynia zmieszczą się do komory piekarnika. Nie mogą być za duże, ponieważ talerz obrotowy musi mieć możliwość obracania się.
- Zawsze ustawiać maksymalny czas gotowania. Potrawę należy skontrolować po upływie krótszego czasu podanego w tabeli.
- Mięso nalezy odstawić przed krojeniem na 5-10 minut. Dzięki temu sos z mięsa rozprowadza się równomiernie i nie wypływa podczas krojenia.
- Zapiekanki i suflety powinny przez jeszcze 5 minut dogotowywać się w wyłączonym urządzeniu.

	Waga	Wyposażenie	Moc mikrofal, W	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Pieczeń wieprzowa, np. karkówka	ok. 750 g	Talerz obrotowy	360 W +	40-50 min	Obrócić 1-2 razy.
Pieczeń rzymska maks. 7 cm wysokości	ok. 750 g	Talerz obrotowy	360 W +	25-35 min	Maksymalnie 6 cm wysokości.
Kawałki kurczaka, małe, np. udka lub skrzydełka	ok. 800 g	Naczynie na ruszcie	360 W +	30-40 min	Ułożyć skórą do góry. Nie obracać.
Skrzydełka kurczaka, marynowane, mrożone	ok. 800 g	Naczynie na ruszcie	360 W +	15-25 min	Nie obracać.
Zapiekanka makaronowa (ze wstępnie ugotowanych składników)	ok. 1000 g	Talerz obrotowy	360 W +	25-35 min	Posypać serem. Maksymalnie 5 cm wysokości.
Zapiekanka ziemniaczana (z surowych ziemniaków)	ok. 1000 g	Talerz obrotowy	360 W +	30-40 min	Maksymalnie 4 cm wysokości.
Ryba, zapiekana	ok. 400 g	Talerz obrotowy	360 W +	20-25 min	Rybę mrożoną uprzednio rozmrozić.
Zapiekanka serowa	ok. 1000 g	Talerz obrotowy	360 W +	30-35 min	Maksymalnie 5 cm wysokości.
Szaszłyki warzywne	4-5 sztuk	Ruszt	180 W +	15-20 min	Należy używać drewnianych patyczków.
Szaszłyki rybne	4-5 sztuk	Ruszt	180 W +	10-15 min	Należy używać drewnianych patyczków.
Plasterki słoniny	ok. 8 plasterków	Ruszt	180 W +	10-15 min	

Potrawy testowe zgodnie z EN 60705

Jakość i funkcjonowanie kuchenki mikrofalowej sprawdzana jest przez instytuty kontrolne na podstawie przygotowywania tych potraw.

Zgodnie z normami EN 60705, IEC 60705 lub DIN 44547 i EN 60350 (2009)

Gotowanie i rozmrażanie za pomocą mikrofal

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mleczko jajeczne, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Formę z pyrexu 20 x 25 cm ustawić na talerzu obrotowym.
Biszkopt	600 W, 8-10 min	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.
Pieczeń rzymska	600 W, 20-25 min	Formę z pyrexu ustawić na talerzu obrotowym.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mięso	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.

Kombinacja gotowania i mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal W, czas trwania w minutach	Wskazówki
Zapiekanka ziemniaczana	Grill + 360 W, 35-40 min.	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.

tr İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları **18**
Hasar nedenleri 20
Kurulması ve elektriğe bağlanması **20**
Kumanda bölümü **21**
Döner düğme 21
Isıtma türleri 21
Aksesuar 21
İlk kullanımdan önce **22**
Saatin ayarlanması 22
Pişirme alanının ısıtılması 22
Mikrodalga **22**
Kaplar hakkında bilgiler 22
Mikrodalga fırın kademeleri 22
Mikrodalga fırının ayarlanması 23
Soğutma fanı 23
Izgara **23**
Izgaranın ayarlanması 23
Mikrodalga fırın ve ızgara kombine **23**
Mikrodalga fırının ve ızgaranın ayarlanması 23
Hafıza **24**
Hafızaya kaydetme 24
Hafızanın başlatılması 24
Sinyal süresinin değiştirilmesi **25**
Bakım ve Temizlik **25**
Temizlik malzemeleri 25
Arıza tablosu **26**
Müşteri Hizmetleri **26**
E-numarası ve FD-numarası 26
Teknik Veriler 27
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi 27
Otomatik program **27**
Programın ayarlanması 27
Otomatik program ile buz çözme 28
Otomatik program ile pişirme 28
Kombi pişirme programı 28
Sizin için mutfağımızda test edilmiştir **28**
Tablolara ilişkin uyarılar 28
Buz çözme 29
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi 29
Yemeklerin ısıtılması 30
Yemeklerin pişirilmesi 30
Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları 31
Izgara yapma hakkında bilgiler 31
Mikrodalga fırın ile kombine ızgara 31
EN 60705'ye göre test edilen yemekler **32**
Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme 32

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: **www.bosch-home.com** ve Online-Mağaza: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Önemli güvenlik uyarıları

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

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

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

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde yerleştiriniz. Kullanım kılavuzundaki *Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız* .

EEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Besinlerin veya kıyafetlerin kurutulması, terliklerin, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıklarının, süngerlerin, nemli temizlik bezlerini veya benzeri eşyaların ısıtılması yasaktır.
  Örneğin ısınmış terlikler, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.
- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız.
  Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız.
  Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
  Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız.
  Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

Patlama tehlikesi!

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz. Pişirme alanını, kapı contasını, kapıyı ve kapı yuvasını daima temiz tutunuz; ayrıca bkz. Bölüm *Bakım ve Temizlik*.
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve neme maruz bırakmayınız. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız.

Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.

- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

Haşlanma tehlikesi!

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

Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Bu cihaz yalnızca monte edilerek kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

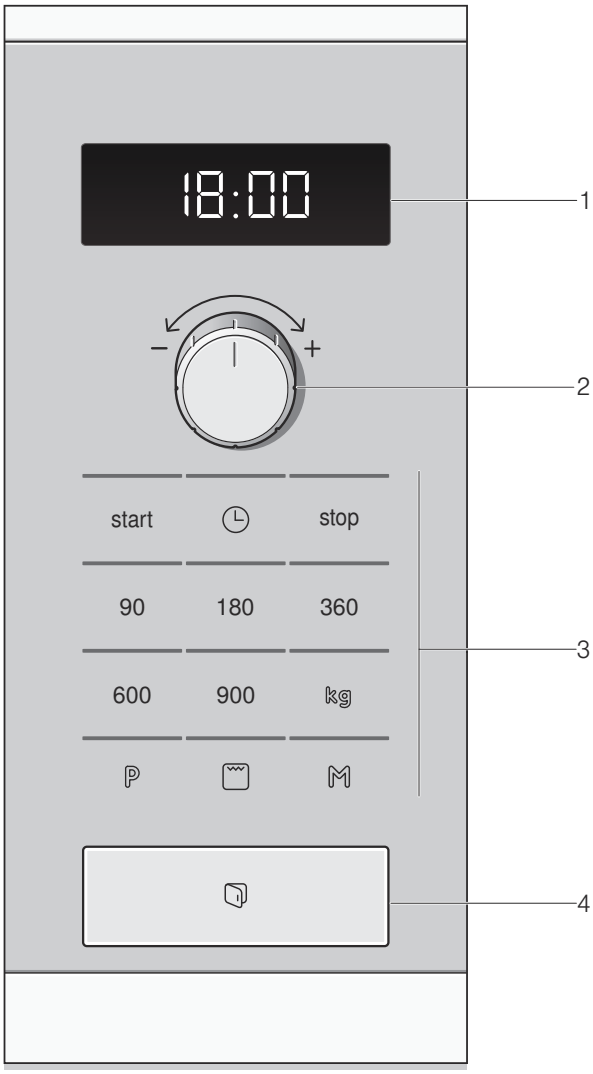
Cihaz fişlidir veya yalnızca talimatlara uygun olarak kurulumu gerçekleştirilmiş bir topraklı prize takılabilir. Sigorta 10 Amper (L veya B otomat) olmalıdır. Şebeke gerilimi, tip plakasında belirtilen gerilim ile örtüşmelidir.

Prizin döşenmesi veya bağlantı hattının değiştirilmesi yalnızca uzman elektrik teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmelidir. Montajdan sonra fişe ulaşılamıyorsa, kurulum tarafında en az 3 mm kontak mesafeli birçok kutup ayırma düzeneği mevcut olmalıdır.

Çoklu fişler, fiş blokları veya uzatmalar kullanmayınız. Aşırı yüklenme durumunda yangın tehlikesi ortaya çıkar.

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümüne ilişkin genel bir bakış bulabilirsiniz. Cihaz tipine göre özelliklerde farklılıklar olabilir.



1	**Saat ve süre için** gösterge
2	**Döner düğme** Saat ve süresinin ayarlanması için veya otomatik programın ayarlanması için
3	**Tuşlar**
4	**Kapak açma düğmesi**

Tuşlar	Kullanımı
başlat	Bununla çalışmayı başlatabilirsiniz
◷	Bununla, saati ayarlıyorsunuz
Durdur	Bununla çalışmayı durdurabilirsiniz
90	Mikrodalga fırın kademesini 90 Watt olarak seçiniz
180	Mikrodalga fırın kademesini 180 Watt olarak seçiniz
360	Mikrodalga fırın kademesini 360 Watt olarak seçiniz
600	Mikrodalga fırın kademesini 600 Watt olarak seçiniz
900	Mikrodalga fırın kademesini 900 Watt olarak seçiniz

Tuşlar	Kullanımı
ℙ	Otomatik programın seçilmesi
kg	Programlarda kilogramın seçilmesi
▭	Izgaranın seçilmesi
M	Hafızanın seçilmesi

Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

Isıtma türleri

Mikrodalgalar

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

Mikrodalga fırın kademeleri

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

Izgara ▭

Bu özellik ile sufleleri graten yapabilir veya üzerini kızartabilirsiniz.

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

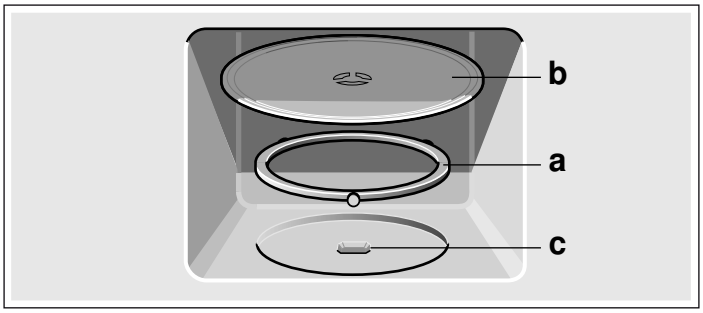
Bu çalışma şeklinde, mikrodalga fırın ile birlikte aynı zamanda ızgara özelliği de çalışır. Kombine çalışma şekli özellikle sufleler ve gratenler için uygundur. Yemekler çıtır çıtır ve kahverengi olur. Çok daha hızlı pişirir ve enerjiden tasarruf etmenizi sağlar.

Aksesuar

Döner tabla

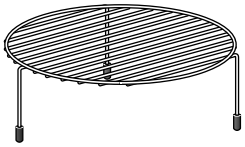
Döner tablayı şu şekilde ayarlayabilirsiniz:

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



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

Tel ızgara



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

Bilgi: Tel ızgarayı döner tabla üzerine yerleştiriniz

Özel aksesuar

Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan satın alabilirsiniz. Lütfen HEZ numarasını giriniz. Fırınınızla ilgili geniş kapsamlı teklifleri broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarların mevcut olma durumu veya online satın alma imkanları ülkelere göre değişiklik gösterebilir. Lütfen satış dokümanlarını gözden geçiriniz.

Buharda pişirme kabı	HEZ 86 D 000

İlk kullanımdan önce

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

Saatin ayarlanması

Cihaz bağlandığında veya bir elektrik kesintisinden sonra, gösterge alanında üç adet sıfır yanar.

1. ◷ tuşuna basınız.
Göstergede 12:00 h görünür ve gösterge lambası◷ tuşuyla yanar.

2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.

3. ◷ tuşuna yeniden basınız.

Güncel saat ayarlanır.

Saatin gizlenmesi

◷ tuşuna ve ardından Stop (Durdur) tuşuna basınız.
Gösterge kaybolur.

Saatin yeniden ayarlanması

◷ tuşuna basınız.
Göstergede 12:00 görüntülenir. Ardından madde 2 ve 3'te açıklanan şekilde ayarları gerçekleştiriniz.

Saatin değiştirilmesi, örn. yaz saatinden kış saatine geçilmesi

Madde 1 - 3 içinde tarif edilen şekilde ayarlayınız.

Pişirme alanının ısıtılması

Oluşan kokuyu gidermek için, kapalı, boş pişirme alanını döner tabak yerleştirerek 10 dakika boyunca ısıtınız.

1. Izgara tuşuna ⌸ basınız.
Göstergede 10:00 min görünür ve gösterge lambası ⌸ tuşuyla yanar.

2. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Stop tuşuna basınız veya cihaz kapağını açınız.

Mikrodalga

Mikrodalgalar yiyeceklerde ısıya dönüştürülür.

Mikrodalga fırını solo (yani tek başına) veya ızgara ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

Kaplar hakkında bilgilere sahip olabilir ve mikrodalgayı nasıl ayarlayacağınızı okuyabilirsiniz.

Bilgi: *Sizin için mutfağımızda denedik* bölümünde, mikrodalga fırın ile gerçekleştirilen buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemlerine ilişkin örnekler bulabilirsiniz.

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

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

1. 900 W tuşuna basınız.

2. Döner düğme ile 1:30 dak ayarlayınız.

3. Start (Başlat) tuşuna basınız.

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

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

Kaplar hakkında bilgiler

Uygun kap

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

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

Uygun olmayan kaplar

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

Dikkat!

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

Kap testi

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

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

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

2. Ara sıra sıcaklığı kontrol ediniz.

Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga fırın kademeleri

Mikrodalga gücü	Uygun işlem
90 W	Hassas yiyeceklerin buzunun çözülmesi
180 W	Buz çözme ve pişirmeye devam edilmesi

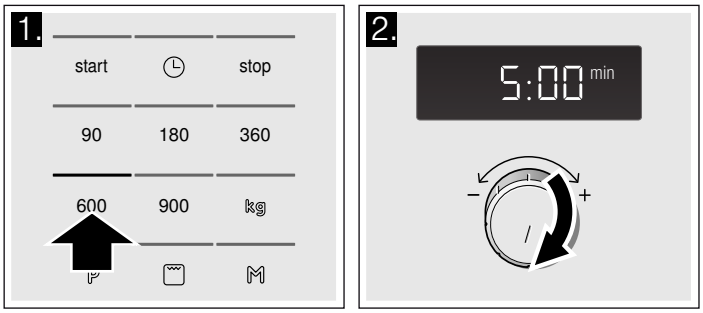
Mikrodalga gücü	Uygun işlem
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması
600 W	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi
900 W	Sıvıların ısıtılması

Bilgi: 900 W mikrodalga kademesini 30 dakika, 600 W kademesini 1 saat, diğer kademelerin her birini de 1 saat 39 dakika kullanacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

Mikrodalga fırının ayarlanması

Örnek: mikrodalga kademesi 600 Watt, 5 dakika

1. İstenen mikrodalga kademesine basınız.
   Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.
2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge Start tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

Stop (Durdur) tuşuna 2 kez basınız veya kapağı açarak Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız.

Bilgi: Önce süreyi ardından mikrodalga fırın kademesini de ayarlayabilirsiniz.

Soğutma fanı

Cihaz bir soğutucu fan ile donatılmıştır. Cihaz kapalıyken de fan çalışmaya devam edebilir.

Bilgiler

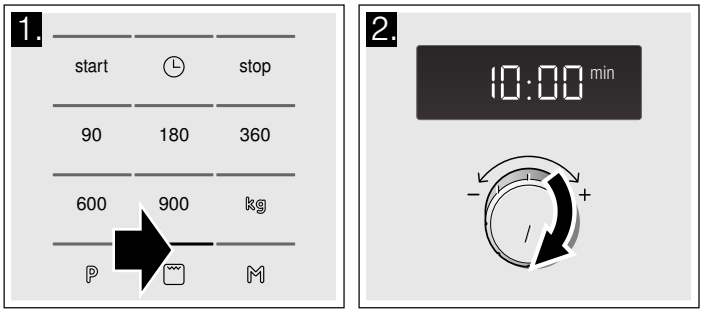
- Mikrodalga işlemi sırasında pişirme alanı soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mirodalganın çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış suyu pişirme işleminden sonra temizleyiniz.

Izgara

Kademesi yüksek bir ızgara ile yüzey ısısı yoğunlaştırılabilir ve yiyeceklerin eşit şekilde kızarması sağlanabilir.

Izgaranın ayarlanması

1. Izgara ⊟ tuşuna basınız.
   Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve göstergede 10:00 dak. görünür.
2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge Start tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

Düzeltme

Ayarladığınız süreyi istediğiniz her zaman düzeltebilirsiniz.

Silme

Stop (Durdur) tuşuna 2 kez basınız veya kapağı açarak Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız.

Mikrodalga fırın ve ızgara kombine

Mikrodalga fırını ve ızgarayı aynı anda çalışacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Yemekler çıtır çıtır ve kahverengi olur. Çok daha hızlı pişirir ve enerjiden tasarruf etmenizi sağlar.

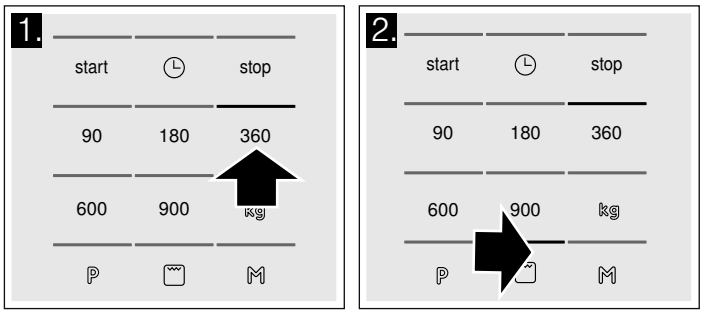
Tüm mikrodalga fırın kademelerini açabilirsiniz.
İstisna: 900 ve 600 Watt.

Mikrodalga fırının ve ızgaranın ayarlanması

Örnek: 360 W, Izgara ⊟, 5 dakika

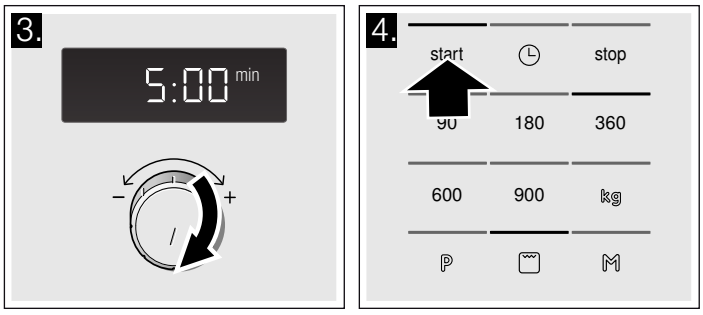
1. İstenen mikrodalga kademesine basınız.
   Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve göstergede 1:00 dak. görünür.

2. Izgara ▭ tuşuna basınız.



3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.

4. Start (Başlat) tuşuna basınız.



Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge Start tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

Stop (Durdur) tuşuna 2 kez basınız veya kapağı açarak Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız.

Bilgi: Önce süreyi ardından mikrodalga fırın kademesini de ayarlayabilirsiniz.

Hafıza

Hafıza ile yemeğin ayarlarını kaydedebilir ve istediğiniz zaman tekrar çağırabilirsiniz.

Bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız hafıza özelliği mantıklıdır.

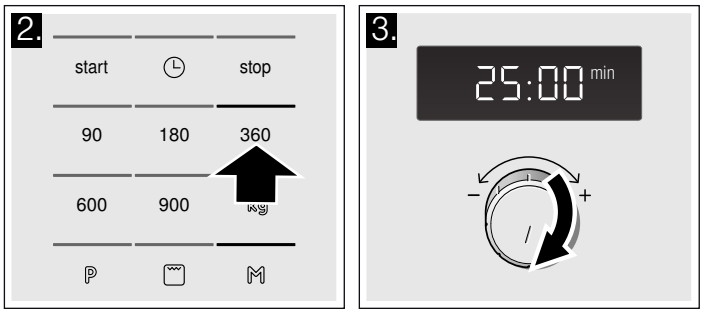
Hafızaya kaydetme

Örnek: 360 W, 25 dakika

1. Ⓜ tuşuna basınız.
Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.

2. İstenen mikrodalga kademesine basınız.
Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve göstergede 1:00 dak. görünür.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



4. Ⓜ tuşu ile onaylayınız.

Saat tekrar görüntülenir. Ayar kaydedilir.

Bilgiler

- Izgarayı tek başına veya mikrodalga fırın ile birlikte kombine olarak da kaydedebilirsiniz.
- Hafızaya kaydedebilir ve hemen başlatabilirsiniz. Son olarak Ⓜ tuşuna değil Start (Başlat) tuşuna basınız.
- Arka arkaya birden çok mikrodalga fırın kademesi kaydedemezsiniz.
- Otomatik programları kaydedemezsiniz.

Hafızanın yeniden kullanılması

1. Ⓜ tuşuna basınız.
Eski ayarlar görüntülenir.

2. Yeni programı 1 - 4 maddelerinde tarif edilen şekilde kaydediniz.

Hafızanın başlatılması

Kaydedilen programı kolayca başlatabilirsiniz. Yemeğinizi cihaza yerleştiriniz. Cihazın kapağını kapatınız.

1. Ⓜ tuşuna basınız.
Kaydedilen ayarlar görüntülenir.

2. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge Start tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

Silme

Stop (Durdur) tuşuna 2 kez basınız veya kapağı açarak Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız.

Sinyal süresinin değiştirilmesi

Cihaz kapandığında bir sinyal sesi duyarsınız. Bu sinyal sesinin süresini değiştirebilirsiniz.

Bunun için yakl. 6 saniye süreyle Start (Başlat) tuşuna basınız.

Yeni sinyal süresi devralınır.
Saat tekrar görüntülenir.

Seçenekler:
Kısa sinyal süresi - 3 bipleme
Uzun sinyal süresi - 30 bipleme.

Bakım ve Temizlik

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

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Temizlik için asla yüksek basınçlı veya buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihazı asla kapattıktan hemen sonra temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız veya tazyikli su altında temizlemeyiniz.

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

Keskin veya

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

Temizlik malzemeleri

Dikkat!

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

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik cihaz ön bölümü	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi yalnızca pişirme alanı soğukken kullanınız. Siz en iyisi paslanmaz çelik bir sünger kullanınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.
Pişirme alanında oyuk	Nemli bez: Döner tabla tahriki nedeniyle cihazın iç bölümüne su girişi olmamalıdır.
Döner tabla ve çevirme halkası	Sıcak deterjanlı su: Döner tablayı tekrar yerleştirdiğinizde tabla yerine doğru oturmalıdır.
Tel ızgara	Sıcak deterjanlı su: Paslanmaz çelik temizleyicisi ile temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız.
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Conta	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Arıza tablosu

Bir arıza ortaya çıkarsa, genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı kendiniz gidermeye çalışın.

Eğer bir yemek optimum derecede düzgün olmazsa *Kendi mutfağımızda sizin için test ettik* bölümüne bakınız. Orada pişirme işlemine ilişkin öneri ve uyarıları bulabilirsiniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Bazı hata mesajlarında kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Hata mesajı	Olası nedeni	Yardım / Bilgi
Cihaz çalışmıyor	Fiş takılmadı.	Fişi takınız
	Elektrik kesintisi	Mutfak lambasının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.
	Hatalı kullanım	Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra yeniden açınız.
Göstergede üç sıfır yanar.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz çalışmıyor. Göstergede bir süre gösteriliyor.	Döner düğmeye yanlışlıkla basıldı.	"Stop" tuşuna basınız.
	Ayarladıktan sonra "Start" tuşuna basılmadı.	"Start" tuşuna basınız veya "Stop" tuşu ile ayarı siliniz.
Mikrodalga çalışmıyor.	Kapak tam kapatılmadı.	Yemek artıklarının veya yabancı cisimlerin kapıya sıkışıp sıkışmadığı kontrol ediniz.
	"Start" tuşuna basılmadı.	"Start" tuşuna basınız.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyor	Çok düşük bir mikrodalga fırın kademesi ayarlanmıştır.	Daha yüksek bir mikrodalga fırın kademesi seçiniz.
	Her zamankinden daha büyük bir miktar cihaza yerleştirildi.	İki katı miktar - iki katı süre.
	Yemekler her zamankinden daha soğuktu.	Yemekleri arada karıştırınız veya çeviriniz.
Döner tabak kendiliğinden rahatsız edici veya öğütme sesi çıkarıyor.	Döner tabak tahriki bölgesinde kir veya yabancı cisim.	Pişirme alanındaki makara halkasını ve boşluğu temizleyiniz.
Mikrodalganın çalışması belirli bir neden olmadan kesildi.	Mikrodalgada arıza var.	Arıza birden fazla defa ortaya çıkarsa, müşteri hizmetlerini arayınız.
Göstergede "M" gösteriliyor.	Cihaz demo modundadır.	"Start" ve "Stop" tuşlarına yakl. 7 saniye basılı tutunuz. Demo modu devre dışı bırakıldı.

Müşteri Hizmetleri

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

E-numarası ve FD-numarası

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

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

Müşteri hizmetleri ☏

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - Sözleşmeden dönme
  - Satış bedelinden indirim isteme,
  - Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
  haklarından birini kullanabilir.

- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

  tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcından talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 normlarına uygundur. Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

Teknik Veriler

Giriş gerilimi	AC 220 - 230 V, 50 hz
Güç tüketimi	1450 W
Maksimum çıkış gücü	900 W
Izgara gücü	1200 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	10 A
Ölçüler (YxGxD)	
- Cihaz	382 mm x 594 mm x 388 mm
- Pişirme alanı	208 mm x 328 mm x 369 mm
VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

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

Otomatik program

Otomatik program ile çok basit şekilde yemekler hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır.

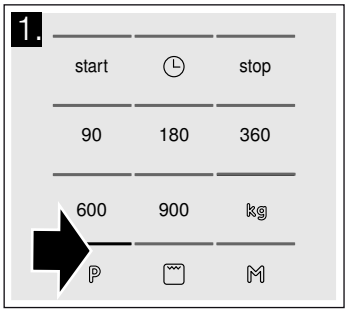
Bilgi: 8 program arasından seçim yapabilirsiniz.

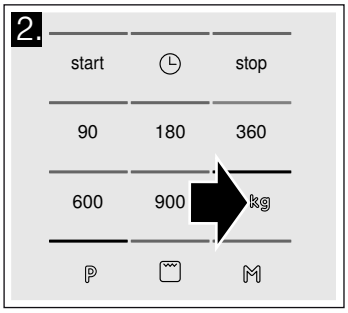
Programın ayarlanması

Bir program seçtiğinizde, aşağıdaki şekilde ayarlayınız:

1. İstediğiniz program numarası görüntülenene kadar ℙ tuşuna basınız.
Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.

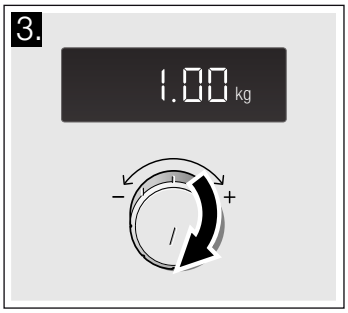
2. ⚖ tuşuna basınız.
Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve önerilen ağırlık görünür.

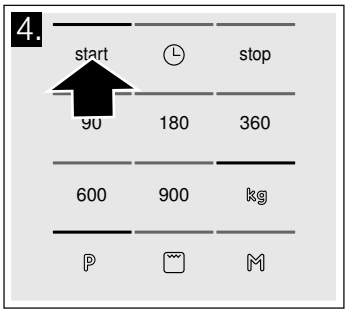




3. Döner düğme ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.

4. Start (Başlat) tuşuna basınız.





Program için süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Düzeltme

Stop (Durdur) tuşuna iki kez basınız ve ayarı yeniden yapınız.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge Start tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

Silme

Stop (Durdur) tuşuna 2 kez basınız veya kapağı açarak Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

- Bazı programlarda belirli bir sürenin ardından bir sinyal duyulur. Cihazın kapağını açarak yemeği karıştırınız veya etleri çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.
- Program numarası ve ağırlık bilgilerini ℙ veya ⓚⓖ ile sorgulayabilirsiniz. Göstergede sorgulanan değer 3 saniyeliğine görünür.

Otomatik program ile buz çözme

4 buz çözme programı ile et, kümes hayvanı veya ekmek çözebilirsiniz.

Bilgiler

- **Yiyeceğin hazırlanması**
  Mümkün olduğunca düz ve porsiyonlu şekilde -18 °C'de dondurulmuş ve muhafaza edilmiş yiyecekleri kullanınız.
  Buz çözme için prensip olarak yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Programın ayarlanması için ağırlık bilgisi gereklidir.
- Et ve kümes hayvanlarının buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- **Kaplar**
  Yiyeceği mikrodalga fırına uygun, düz bir kaba (örn. bir cam veya porselen tepsi) yerleştiriniz ve kapağını kapatmayınız.
- **Dinlenme süresi**
  Buzu çözülmüş yiyecek, sıcaklığın dengelenmesi için 10 - 30 dakika daha dinlenmeye bırakılmalıdır. Küçüklere kıyasla büyük et parçaları için daha uzun dinlenme süreleri gerekir. Düz parçaları ve kıymayı, dinlenme süresinden önce birbirinden ayırmanız gerekir.
  Daha sonra, kalın et parçalarının içinde hala donmuş küçük bölümler bulunsa da yiyecek üzerinde işleme devam edebilirsiniz. Artık kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.
- **Sinyal**
  Bazı programlarda belirli bir süre sonra bir sinyal duyulur. Cihaz kapağını açınız ve yemeği karıştırınız veya eti ya da kümes hayvanını çeviriniz. Kapattıktan sonra Start (Başlat) tuşuna basınız.

Program No.		kg olarak ağırlık aralığı
	Buz çözme	
P 01	Kıyma	0,20 - 1,00
P 02	Et parçaları	0,20 - 1,00
P 03	Tavuk, tavuk parçaları	0,40 - 1,80
P 04	Ekmek	0,20 - 1,00

Otomatik program ile pişirme

3 pişirme programı ile pirinç, patates veya sebze pişirebilirsiniz.

Bilgiler

- **Kaplar**
  Prensip olarak yiyeceği mikrodalgaya uygun kapaklı bir kap içinde pişiriniz. Pirinç için daha büyük ve derin bir kap kullanmanız gerekir.
- **Yiyeceğin hazırlanması**
  Yiyeceği tartınız. Program ayarının yapılması gerekir.
  Pirinç:
  Hazır pişirme torbalarında pirinç kullanmayınız. Ambalaj üzerindeki üretici bilgilerine bağlı olarak gerekli su miktarını veriniz. Normalde pirinç ölçüsünün iki-üç katı su gerekir.
  Patates:
  Soyulmuş tuzlu haşlanmış patatesler için taze patatesleri küçük ve eşit parçalar halinde kesiniz. Her 100 g soyulmuş tuzlu haşlanmış patates için bir YK su ve biraz da tuz ekleyiniz.
  Taze sebze:
  Temizlenmiş taze sebzeyi tartınız. Sebzeyi küçük ve eşit parçalara kesiniz. Her 100 g sebze için bir YKsu ekleyiniz.
- **Sinyal**
  Program devam ederken bir süre sonra bir sinyal duyulur. Yiyecekleri karıştırınız.
- **Dinlenme süresi**
  Program süresi dolduğunda yiyeceği bir kez daha karıştırınız. Sıcaklığın dengelenmesi için yemek 5 - 10 dakika dinlenmelidir.
  Pişirme sonuçları, yiyeceğin kalitesine ve yapısına bağlıdır.

Program No.		kg olarak ağırlık aralığı
	Pişirme	
P 05	Pirinç	0,05 - 0,2
P 06	Patates	0,15 - 1,0
P 07	Sebze	0,15 - 1,0

Kombi pişirme programı

Bilgiler

- **Kaplar**
  Yiyeceği, çok büyük olmayan ve ısıya dayanıklı mikrodalgaya uygun bir kap içinde pişiriniz.
- **Yiyeceğin hazırlanması**
  Yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız, bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.
- **Dinlenme süresi**
  Program süresi dolduktan sonra sıcaklığın dengelenmesi için yiyeceği 5 - 10 dakika daha dinlenmeye bırakınız.

Program No.		kg olarak ağırlık aralığı
	Kombi program	
P 08	Dondurulmuş sufle, en fazla 3 cm kalınlıkta	0,4 - 0,9

Sizin için mutfağımızda test edilmiştir

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

Tablolara ilişkin uyarılar

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

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve yiyeceğin özelliklerine bağlıdır.

Tablolarda genellikle süre alanları belirtilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Bunun için genel bir kural vardır:
İki kat miktar - neredeyse iki kat süre
Miktarın yarısı - sürenin yarısı.

Kabı daima döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

Bilgiler

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

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Bilgiler
Bütün sığır, dana ve domuz eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 10-20 dak.	-
	1 kg	180 W, 20 dak. + 90 W, 15-25 dak.	
	1,5 kg	180 W, 30 dak. + 90 W, 20-30 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana ve domuz eti	200 g	180 W, 2 dak. + 90 W, 4-6 dak.	Çevirirken çözülen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz Birkaç kez çeviriniz, buzu çözülmüş eti alınız
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-20 dak.	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	-
	1,2 kg	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-25 dak.	
Balık filetosu, balık pirzolası veya dilimleri	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırın
Sebze, ö rn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	-
Meyve, ör n. frambuaz	300 g	180 W, 7-10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız, çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2-3 dak.	Ambalajını tamamen çıkartın
	250 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 3-4 dak.	
Bütün ekmek	500 g	180 W, 6 dak. + 90 W, 5-10 dak.	-
	1 kg	180 W, 12 dak. + 90 W, 10-20 dak.	
Pasta, kuru, ö rn. kuru pasta	500 g	90 W, 10-15 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için, pasta dilimlerini birbirinden ayırın
	750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Pasta, yumuşak, ö rn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için
	750 g	180 W, 7 dak. + 90 W, 15-20 dak.	

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

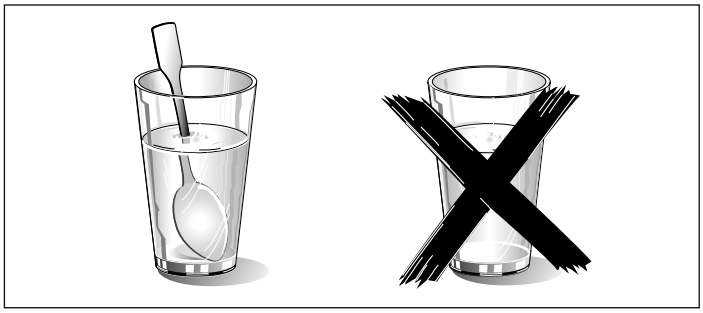
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	300-400 g	600 W, 8-11 dak.	-
Çorba	400 g	600 W, 8-10 dak.	-
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10-13 dak.	-
Sosta et dilimleri ya da parçaları, ö rn. gulaş	500 g	600 W, 12-17 dak.	Karıştırırken et parçalarını birbirinden ayırınız
Balık, ö rn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15 dak.	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ekleyiniz

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Sufleler, örn. Lazanya, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 dak.	-
Garnitürler, ö rn. pirinç, makarna	250 g	600 W, 2-5 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
	500 g	600 W, 8-10 dak.	
Örneğin Bezelye, Brokoli, Havuç	300 g	600 W, 8-10 dak.	Kaba zemini kaplayacak kadar su koyunuz
	600 g	600 W, 14-17 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11-16 dak.	Yiyeceklerin susuz pişirilmesi

Yemeklerin ısıtılması

⚠ Haşlanma tehlikesi!

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



Dikkat!

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

Bilgiler

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

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	350-500 g	600 W, 4-8 dak.	-
İçecekler	150 ml	900 W, 1-2 dak.	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	300 ml	900 W, 3-3 dak.	
	500 ml	900 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, ö rn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360 W, yakl. 1 dak.	
	200 ml	360 W, 1½ dak.	
1 Fincan çorba	200 g	600 W, 2-3 dak.	-
Çorba, 2 kase	400 g	600 W, 4-5 dak.	-
Soslu et	500 g	600 W, 8-11 dak.	Et dilimlerini birbirinden ayırınız
Sebze yemeği	400 g	600 W, 6-8 dak.	-
	800 g	600 W, 8-11 dak.	-
Sebze, 1 porsiyon	150 g	600 W, 2-3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
Sebze, 2 porsiyon	300 g	600 W, 3-5 dak.	

Yemeklerin pişirilmesi

Bilgiler

- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yemekleri, kapaklı kapta pişiriniz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Dalyan köfte	750 g	600 W, 20-25 dak.	açık pişirme
Bütün tavuk, taze, içi boş	1,2 kg	600 W, 25-30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Sebze, taze	250 g	600 W, 5-10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; Her 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 11-14 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	600 W, 5-7 dak. + 180 W, 12-15 dak.	İki katı kadar sıvı ekleyiniz
	250 g	600 W, 6-8 dak. + 180 W, 15-18 dak.	
Tatlılar, ö rn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6-8 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2 - 3 defa iyice karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	-

Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.	Pişirme sürelerini aşağıdaki formülü temel alarak uzatın veya kısaltınız: Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman Miktarın yarısı = zamanın yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülmüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülmüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz.

Yoğuşma suyu

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

Izgara yapma hakkında bilgiler

Bilgiler

- Belirtilen tüm değerler referans değerlerdir, gıda maddesinin içeriğine göre değerler değişiklik gösterebilir.
- Her zaman pişirme alanı kapağı kapalıyken tel ızgara üzerinde ızgara yapınız ve önceden ısıtma yapmayınız.
- Tel ızgarayı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

	Miktar	Aksesuar	Dakika olarak süre
Tost ekmeği (üstten kızarma)	2 - 4 dilim	Tel ızgara	1. taraf: Yakl. 2 - 4 2. taraf: Yakl. 2 - 4
Tostu üstten kızartma	2 - 6 dilim	Tel ızgara	Malzemeye göre: 7 - 10
Gratine çorba, örn. Soğan çorbası	2 - 4 kase	Döner tabla	yakl. 15 - 20

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

Bilgiler

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

	Ağırlık	Aksesuar	Mikrodalga fırın kademesi, Watt	Dakika olarak süre	Uyarılar
Dalyan köfte Maks. 7 cm yükseklikte	yakl. 750 g	Döner tabla	360 W + ▭	25 - 35 dak.	Maksimum 6 cm yükseklikte
Küçük tavuk parçaları, örn. Tavuk budu veya tavuk kanadı	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + ▭	30 - 40 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyin.
Tavuk kanadı, marine edilmiş, dondurulmuş	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + ▭	15 - 25 dak.	Çevirmeyin.
Makarna suflesi (önceden pişirilmiş malzemelerden)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + ▭	25 - 35 dak.	Peynir ekleyiniz. Maksimum 5 cm yükseklikte.
Patates graten (çiğ patatesten)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + ▭	30 - 40 dak.	Maksimum 4 cm yükseklikte.
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 400 g	Döner tabla	360 W + ▭	20 - 25 dak.	Derin dondurulmuş balığın önceden buzunu çözünüz.
Süzme yoğurtlu sufle	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + ▭	30 - 35 dak.	Maksimum 5 cm yükseklikte.
Sebze şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + ▭	15 - 20 dak.	Ahşap şiş kullanınız.
Balık şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + ▭	10 - 15 dak.	Ahşap şiş kullanınız.

EN 60705'ye göre test edilen yemekler

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

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

Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre	Uyarı
Yumurtalı süt, 750 g	360 W, 12-17 dak. + 90 W, 20-25 dak.	20 x 17 cm payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 8-10 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Dalyan köfte	600 W, 20-25 dak.	Payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile buz çözme

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

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000915444

(05)
950602