



[ru] Правила пользования.....	2
[tr] Kullanma kılavuzu	15

H56W20N3 H56W20S3
Микроволновая печь
Mikro dalga



Важные правила техники безопасности	2	Технические характеристики.....	9
Причины повреждений.....	4	Программы автоматического приготовления	10
Установка и подключение	4	Настройка программы.....	10
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	5	Размораживание с помощью программ автоматического приготовления.....	10
Экономия электроэнергии.....	5	Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления.....	11
Правильная утилизация упаковки.....	5	Протестировано для вас в нашей кухне-студии	11
Панель управления	5	Указания к таблицам.....	11
Поворотный переключатель.....	5	Размораживание.....	11
Принадлежности.....	6	Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности.....	12
Перед первым использованием	6	Разогревание блюд.....	12
Установка времени суток.....	6	Приготовление блюд.....	13
Микроволны	6	Рекомендации по использованию микроволновой печи.....	14
Указания по выбору посуды.....	6	Контрольные блюда в соответствии с EN 60705	14
Мощность микроволн.....	7	Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн.....	14
Установка мощности микроволн.....	7		
Память	7		
Ввод в память.....	7		
Запуск программ из памяти.....	7		
Изменение продолжительности сигнала	8		
Уход и очистка	8		
Чистящие средства.....	8		
Таблица неисправностей	9		
Сервисная служба	9		
Номер E и номер FD.....	9		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.neff-international.com и на сайте интернет-магазина www.neff-eshop.com

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист.

Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда правильно вставляйте принадлежности в рабочую камеру. См. *описание принадлежностей* в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не

открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.
- Прибор становится очень горячим. Если прибор встроен в мебель с декоративной дверцей, при закрытой дверце тепло может скапливаться. Используйте прибор только при открытой декоративной дверце шкафа.

Опасность взрыва!

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда содержите в чистоте рабочую камеру, уплотнение дверцы, дверцу и

ограничитель открывания дверцы; см. главу «Уход и очистка».

- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

Опасность ожога!

- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким

содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Опасность ошпаривания!

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае

температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.

Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Причины повреждений

Внимание!

- Сильное загрязнение уплотнителей: Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Режим микроволн при пустом приборе: Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- Попкорн в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.
- Жидкость, переливающаяся через край при кипении, не должна проникать через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за процессом приготовления. Установите сначала короткое время приготовления и при необходимости продлите его.
- Никогда не используйте прибор с микроволнами без установленной вращающейся подставки.

Установка и подключение

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Прибор можно встроить в навесной шкаф шириной 60 см (не менее 30 см глубиной) на высоте 85 см от уровня пола.

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Ёмкость предохранителя должна составлять 10 ампер (автомат типа L или B). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать

специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Не используйте тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Как можно реже открывайте дверцу прибора во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога может уменьшиться.

При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

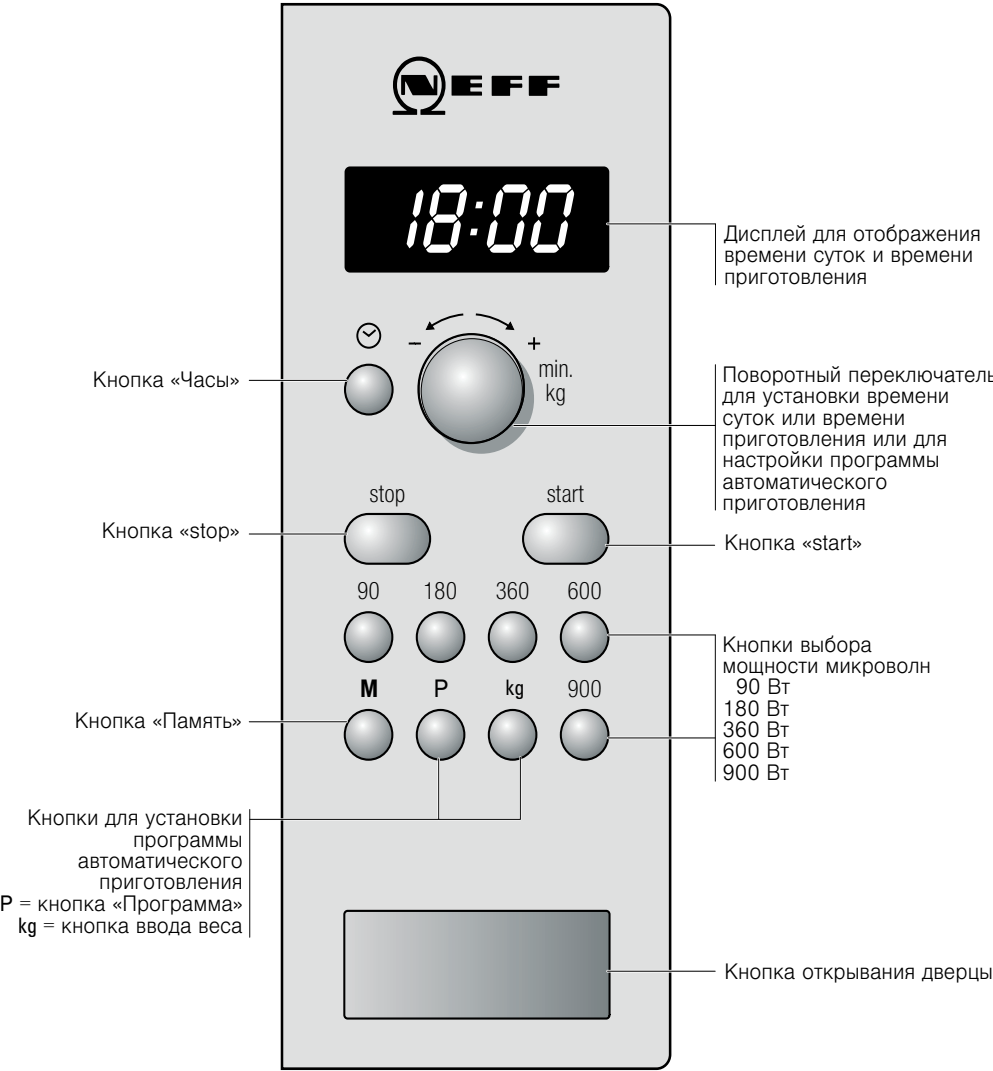
Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего прибора. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные отклонения от данного описания.



Поворотный переключатель

Поворотный переключатель предназначен для изменения

предлагаемых и установочных значений.

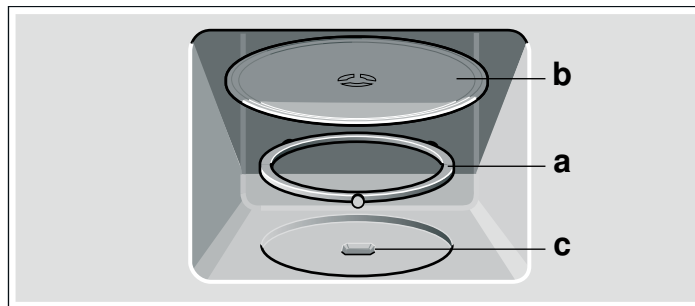
Поворотный переключатель является утапливаемым. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Принадлежности

Вращающаяся подставка

Как следует вставлять вращающуюся подставку:

1. Положите ролик-кольцо **a** в углубление на дне рабочей камеры.
2. Вращающуюся подставку **b** зафиксируйте в приводном механизме **c**, расположенном в центре на дне рабочей камеры.



Указание: Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой. Проверьте, чтобы она была правильно зафиксирована. Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.

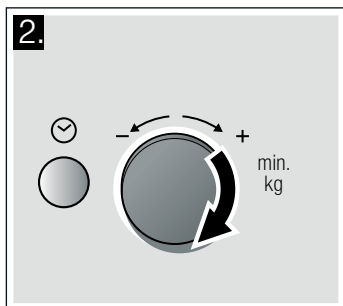
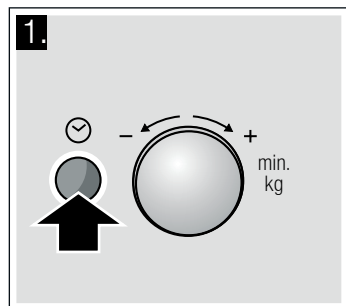
Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в микроволновой печи. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

Установка времени суток

После подключения прибора или после отключения электроэнергии на дисплее высвечиваются три нуля.

1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляются 12:00 часов и .
2. Установите время суток поворотным переключателем.



3. Повторно нажмите кнопку .

Текущее время суток установлено.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку , после этого кнопку Stop. Индикация выключается.

Повторная установка времени суток

Нажмите кнопку .
На дисплее появляется 12:00. Далее следуйте указаниям пунктов 2 и 3.

Изменение времени суток, например, при переходе с летнего на зимнее время

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

Указание: В главе «Протестировано для Вас в нашей кухне-студии» приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

Проверьте микроволновую печь. Разогрейте, например, чашку воды для чая.

Для этого возьмите большую чашку без позолоты или посеребрения и положите в неё чайную ложечку. Поставьте чашку с водой на вращающуюся подставку.

1. Нажмите кнопку 900 Вт.
2. Установите с помощью поворотного переключателя 1:30 мин.
3. Нажмите кнопку Start.

Через 1 минуту 30 секунд раздастся сигнал. Вода разогрета.

Пока вы будете пить чай, прочтите ещё раз внимательно правила техники безопасности в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку:

1. поставьте пустую посуду на ½-1 минуту в прибор при максимальной мощности.
2. Во время приготовления проверяйте температуру.

Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

Мощность микроволн

Можно установить пять различных уровней мощности микроволн.

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

Указание: Максимальную мощность микроволн 900 Вт можно установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 90 минут.

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт

1. Нажмите кнопку с нужным значением мощности микроволн. На дисплее появляется выбранная мощность микроволн и 1:00 мин.

Память

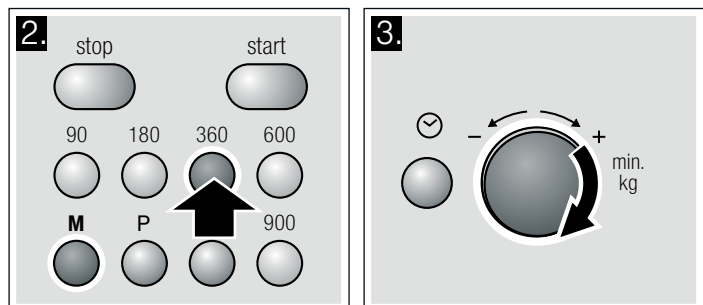
С помощью функции памяти вы можете сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо.

Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

Ввод в память

Пример: 360 Вт, 25 минут

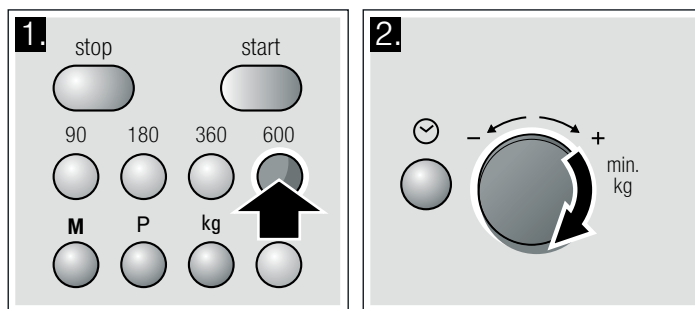
1. Нажмите кнопку **M**. На дисплее появляется «M».
2. Нажмите кнопку с нужным значением мощности микроволн. На дисплее появляются символ «M», выбранная мощность и 1:00 мин.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.



4. Подтвердите кнопкой **M**.

На дисплее снова появляется индикация времени суток. Установка сохранена в памяти.

2. Установите время приготовления поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку Start.

Начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления поворотным переключателем.

Остановка

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop один раз. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку Start.

Сброс

Нажмите 2 раза кнопку Stop или откройте дверь и нажмите один раз кнопку Stop.

Указание: Можно сначала установить время приготовления, а затем - мощность микроволн.

Указание: Можно сохранить установку в памяти и сразу же запустить её. В конце нажмите не кнопку **M**, а кнопку Start.

Сохранение в памяти новой установки

Нажмите кнопку **M**. Отобразятся предыдущие настройки. Сохраните новую программу, как описано в пунктах 1-4.

Указания

- Несколько значений мощности микроволн сохранить в памяти нельзя.
- Программы автоматического приготовления не сохраняются в памяти.

Запуск программ из памяти

Можно легко запустить сохранённую в памяти программу. Поставьте посуду в прибор. Закройте дверцу прибора.

1. Нажмите кнопку **M**. Отображаются сохранённые в памяти установки.
2. Нажмите кнопку Start. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Остановка

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop один раз. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку Start.

Сброс

Нажмите 2 раза кнопку Stop или откройте дверь и нажмите один раз кнопку Stop.

Изменение продолжительности сигнала.

При выключении прибора раздаётся звуковой сигнал. Можно изменить продолжительность звукового сигнала.
Для этого нажмите и удерживайте около 6 секунд кнопку Start.

Новая продолжительность сигнала принимается.
На дисплее снова появляется индикация времени суток.
Возможные варианты:
Короткий сигнал - 3 раза
Длинный сигнал - 30 раз.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке ваша микроволновая печь надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

⚠ Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

⚠ Опасность ожога!

Не чистите прибор сразу после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

⚠ Опасность удара током!

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

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства.
Они могут повредить поверхность. Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.
- металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы.
- металлические скребки или скребки для стекла для очистки уплотнителя.
- жёсткие мочалки и губки.
Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

Чистящие средства

Внимание!

Перед выполнением очистки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Очистите прибор снаружи и внутри с помощью влажной тряпочки и мягкого средства для очистки. Затем протрите насухо чистой тряпкой.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения рабочей камеры. Лучшее всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Углубление на дне рабочей камеры	Влажная тряпка: Вода не должна попадать через привод вращающейся подставки во внутрь прибора.
Вращающаяся подставка и роликовое кольцо	Горячий мыльный раствор. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Таблица неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Что делать при неисправности?

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
На дисплее высвечиваются три нуля.	Отключение электроэнергии	Установите вновь время суток.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	Был случайно повёрнут поворотный переключатель.	Нажмите кнопку Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start или удалите настройку с помощью кнопки Stop.
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится большой объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём увеличивает вдвое время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Вращающаяся подставка издаёт царапающий шум или скрежет.	Наличие загрязнения или инородного тела в области привода вращающейся подставки.	Очистите роликовое кольцо и углубление в рабочей камере.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.

⚠ Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным

уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаB.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Технические характеристики

Входное напряжение	230, 50 Гц
Потребляемая мощность	1450 Вт
Максимальная выходная мощность	900 Вт

Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10
Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	280 мм x 513 мм x 405 мм
- рабочей камеры	215 x 337 x 354 мм
Чистый вес	20.153 кг
Фасад мебельного модуля 60 см	382 x 594 x 20 мм
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE	Да

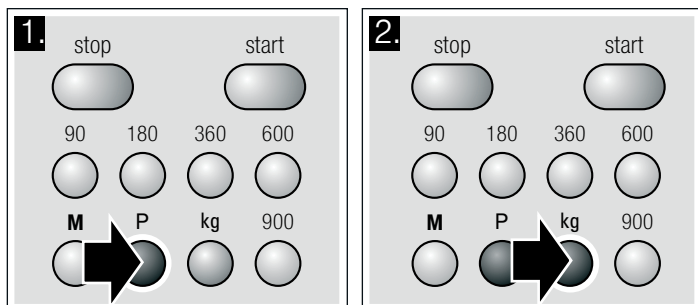
Программы автоматического приготовления

С помощью программы автоматического приготовления вы можете быстро размораживать продукты и легко готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 7 программ.

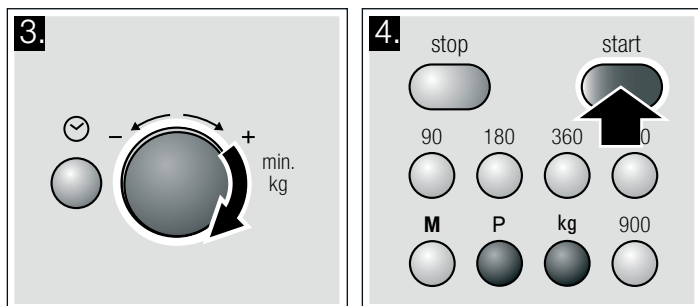
Настройка программы

После выбора программы необходимо выполнить следующие установки.

1. Нажимайте кнопку **P** до тех пор, пока не появится требуемый номер программы.
2. Нажмите кнопку **kg**.
На дисплее высвечивается «P» и появляется предлагаемый вес.



3. Установите нужный вес блюда поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку **Start**.



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления в выбранной программе.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку **Stop**. На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Корректировка

Нажмите два раза кнопку **Stop** и выберите новые установки.

Остановка

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку **Stop** один раз. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку **Start**.

Отмена режима

Нажмите 2 раза кнопку **Stop** или откройте дверь и нажмите один раз кнопку **Stop**.

Указания

- В некоторых программах после определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и перемешайте блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку **Start**.
- Номер программы и вес вы можете узнать с помощью кнопок **P** или **kg**. Запрошенное значение на 3 секунды появляется на дисплее.

Размораживание с помощью программ автоматического приготовления

С помощью 4 программ размораживания можно размораживать мясо, птицу и хлеб.

Указания

■ Подготовка продуктов

Используйте по возможности продукты, которые замораживались тонкими кусками или порционно и хранились при -18°C .

Полностью выньте продукты для размораживания из упаковки и взвесьте их. Знание веса необходимо для установки программы.

- При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

■ Посуда

Положите продукты на пригодную для микроволновой печи плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку, и не закрывайте их крышкой.

■ Время выдержки

Размороженные продукты оставьте ещё на 10-30 минут для выравнивания температуры. Для больших кусков мяса это время может быть более продолжительным, чем для маленьких. Тонкие куски и мясной фарш следует перед выстаиванием отделить друг от друга.

После этого продукты можно обрабатывать дальше, даже если толстые куски в середине не до конца разморозились. Птицу можно начать потрошить.

■ Звуковой сигнал

В некоторых программах после определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и разделите блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Номер программы		Диапазон веса, кг
Размораживание		
P 01	Мясной фарш	0,20-1,00
P 02	Куски мяса	0,20-1,00
P 03	Цыпленок, цыпленок кусочками	0,40-1,80
P 04	Хлеб	0,20-1,00

Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления

С помощью 3 программ приготовления вы можете варить рис, картофель или тушить овощи

Указания

■ Посуда

Готовить продукты нужно в пригодной для микроволновой печи посуде с крышкой. Для приготовления риса нужно использовать большую, высокую форму.

■ Подготовка продуктов

Взвесьте продукты. Знание веса необходимо для установки программы.

Рис:

не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. Добавьте необходимое количество воды согласно указаниям производителя на упаковке. Воды должно быть, как правило, в 2-3 раза больше, чем риса.

Картофель:

для приготовления отварного картофеля нарежьте свежий картофель на маленькие, одинаковые кусочки. На каждые 100 г картофеля добавьте одну ст.л. воды и немного соли.

Свежие овощи:

взвесьте свежие очищенные овощи. Нарежьте овощи на маленькие, одинаковые кусочки. Добавьте на каждые 100 г овощей одну ст. л. воды.

■ Звуковой сигнал

После окончания программы раздастся звуковой сигнал. Перемешайте продукты.

■ Время выдержки

После завершения программы перемешайте продукты ещё раз. Для выравнивания температуры нужно оставить их ещё на 5-10 минут.

Результат приготовления зависит от качества продуктов и их состояния.

Номер программы		Диапазон веса, кг
Доведение до готовности		
P 05	Рис	0,05-0,2
P 06	Картофель	0,15-1,0
P 07	Овощи	0,15-1,0

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой микроволновый режим лучше всего подходит для выбранного блюда. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания к таблицам

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

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

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

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на вращающуюся подставку.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
- При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10-20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно разделять, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-20 мин	-
	1 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10 мин	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Птица целиком или кусками	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	-
	1,2 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделять размороженные части друг от друга
Овощи, например горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	-
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Растопить масло	125 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 2-3 мин	Полностью снять упаковку
	250 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 3-4 мин	
Хлеб целиком	500 г	180 Вт, 6 мин + 90 Вт, 5-10 мин	-
	1 кг	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделить куски пирога друг от друга
	750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2-3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

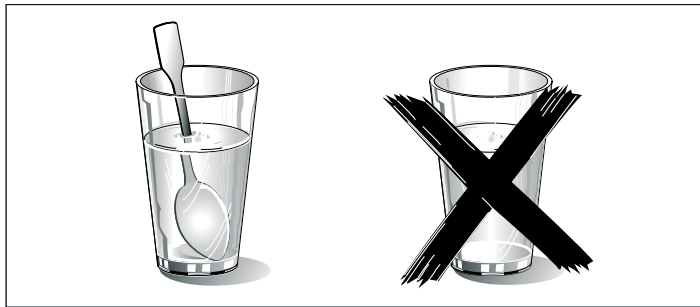
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	300-400 г	600 Вт, 8-11 мин	-
Суп	400 г	600 Вт, 8-10 мин	-
Рагу	500 г	600 Вт, 10-13 мин	-
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Можно добавить воду, лимонный сок или вино
Запеканка, например, лазанья, каннелони	450 г	600 Вт, 10-15 мин	-
Гарниры, например, рис, макароны	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Добавить немного жидкости
	500 г	600 Вт, 8-10 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-10 мин	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании

жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



Внимание!

Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо 2-3 компонента)	350-500 г	600 Вт, 10-15 мин	-
Напитки	150 мл	800 Вт, 1-2 мин	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени про- верять
	300 мл	800 Вт, 2-3 мин	
	500 мл	800 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например, бутыл- очки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½ мин	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролиро- вать температуру!
	100 мл	360 Вт, 1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1½ мин	
Суп, 1 тарелка	200 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Суп, 2 тарелки	400 г	600 Вт, 4-5 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 8-11 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Пагу	400 г	600 Вт, 6-8 мин	-
	800 г	600 Вт, 8-11 мин	-
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	Добавить немного жидкости
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	

Приготовление блюд

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Мясной рулет	750 г	600 Вт, 20-25 мин	Довести до готовности в открытой посуде
Цыплёнок целиком, свежие про- дукты, потрошённый	1,2 кг	600 Вт, 25-30 мин	По истечении 1/2 времени перевернуть
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5-10 мин	Порезать овощи на кусочки одинаковой вели- чины. На каждые 100 г добавить 1-2 ст. л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавить 1-2 ст. л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 11-14 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	600 Вт, 5-7 мин 180 Вт, 12-15 мин	Добавить вдвое больше жидкости;
	250 г	600 Вт, 6-8 мин 180 Вт, 15-18 мин	
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	-

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Половина объёма сокращает время приготовления вдвое
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.

Конденсат

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормально. На работу

микроволновой печи это не влияет. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

В соответствии со стандартом EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн

Приготовление с микроволнами

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

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Мясо	180 Вт, 5-7 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

Önemli güvenlik uyarıları	15
Hasar nedenleri.....	17
Kurulması ve elektrığe bağlanması	17
Enerji ve çevre için öneriler	17
Enerji tasarrufu	17
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	18
Kumanda bölümü	18
Döner düğme.....	18
Aksesuar.....	18
İlk kullanımdan önce	19
Saatin ayarlanması	19
Mikrodalga	19
Kaplar hakkında bilgiler	19
Mikrodalga fırın kademeleri	19
Mikrodalga fırının ayarlanması.....	19
Hafıza	20
Hafızanın kaydedilmesi	20
Hafızanın başlatılması	20
Sinyal süresinin değiştirilmesi	20
Bakım ve Temizlik	21
Temizlik malzemeleri	21
Arıza tablosu	21

Müşteri Hizmetleri	22
E-numarası ve FD-numarası.....	22
Teknik Veriler.....	22
Otomatik Program	22
Programın ayarlanması.....	22
Otomatik program ile buz çözme.....	23
Otomatik program ile pişirme	23
Sizin için mutfağımızda test edilmiştir	24
Tablolara ilişkin uyarılar	24
Buz çözme	24
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ı	
sıtılması veya pişirilmesi	24
Yemeklerin ısıtılması.....	25
Yemeklerin pişirilmesi.....	25
Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları.....	26
EN 60705'ye göre test edilen yemekler	27
Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme	27

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.neff-international.com ve Online-Mağaza: www.neff-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 ve montaj 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 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 yapılabilir.

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 .

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. Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl 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.
- Cihaz çok sıcak. Cihaz dekoratif kapaklı gömme bir mobilyanın içerisine kurulursa kapak kapalı durumdayken ısı birikmesi meydana gelebilir. Cihazı sadece kapak açık durumdayken çalıştırınız.

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.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

Yanma tehlikesi!

- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kapağı 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.
- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

Yaralanma tehlikesi!

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

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

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Aşırı kirlenmiş conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme alanında yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. İstisnai olarak kısa süreli bir kap testi için bkz. Bölüm "Mikrodalga fırın, Kap".
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir 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 işlemi izleyiniz. Öncelikle kısa bir pişirme süresi seçiniz ve gerekirse pişirme süresini uzatınız.
- Mikrodalga fırını döner tabla olmadan kesinlikle kullanmayınız.

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 60 cm genişliğinde bir duvar ünitesine monte edilebilir (en az 30 cm derinliğinde ve zeminden 85 cm yukarıda).

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 ulaşamıyorsa, 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.

Enerji ve çevre için öneriler

Burada, yemek pişirirken ve kızartırken nasıl enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru temizlemek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

Eğer fırınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kalıplar kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.

Pişirme ve kızartma işlemleri sırasında fırının kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcak. Böylece ikinci pastanın pişme süresi kısalabilir.

Daha uzun pişme sürelerinde pişme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan ısı ile pişirebilirsiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

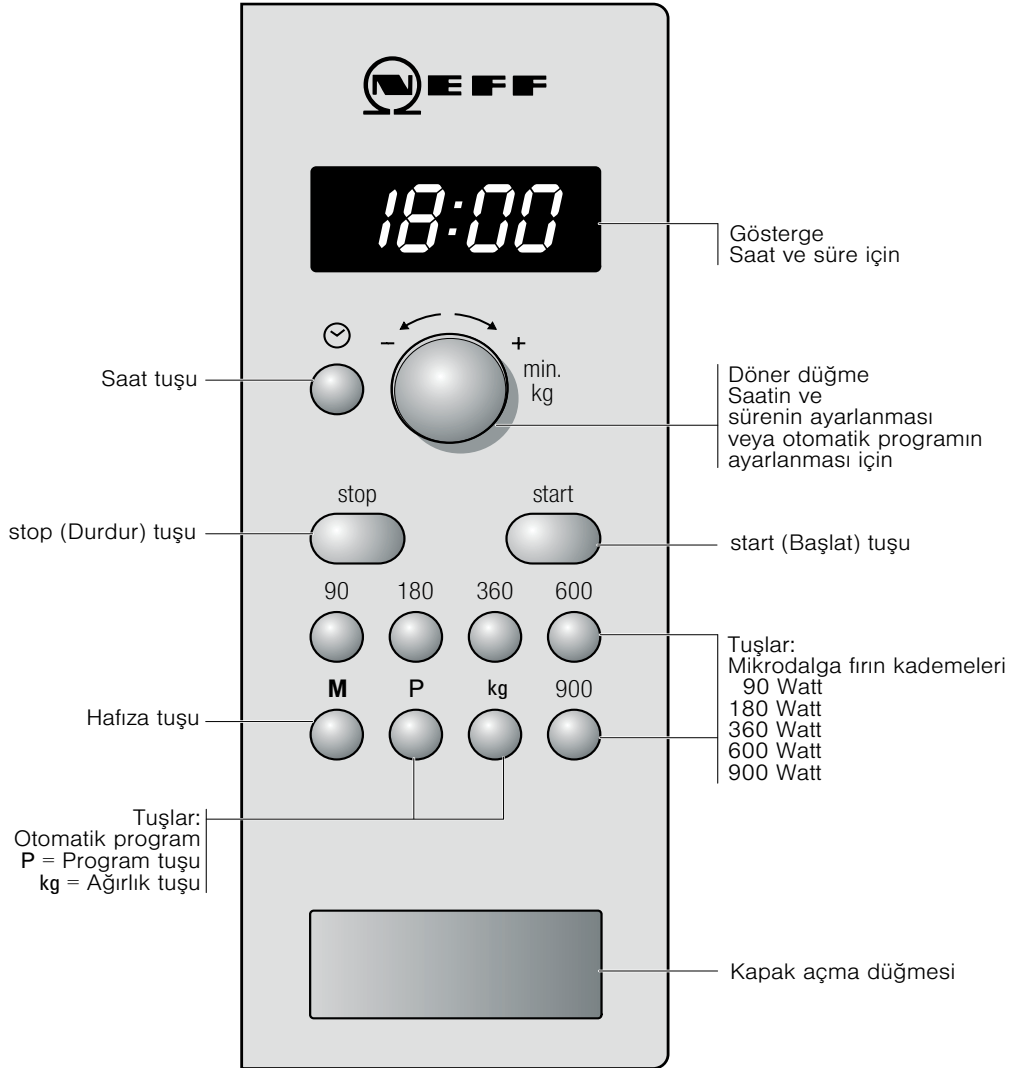
Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar İle İlgili Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG'ye (WEEE - waste electrical and electronic equipment) uygundur. Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Kumanda bölümü

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



Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

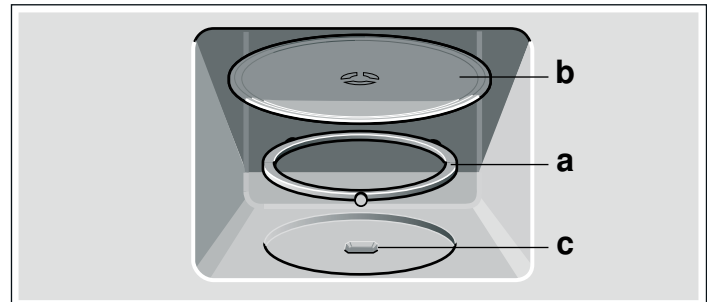
Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

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.

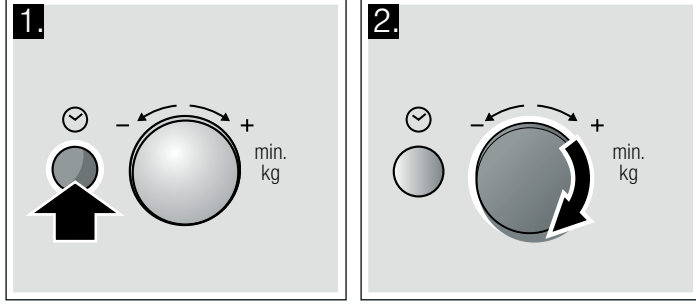
İlk kullanımdan önce

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 ve ⌚ görünür
2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.



3. ⌚ tuşuna yeniden basınız.

Güncel saat ayarlanmıştır.

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.

Mikrodalga

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga fırını nasıl yerleştirmeniz gerektiğini okuyabilir ve kaplar hakkında bilgi alabilirsiniz.

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

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

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

1. 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 fırınınız için beş farklı mikrodalga fırın kademesi ayarlayabilirsiniz.

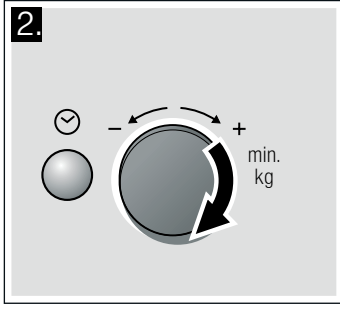
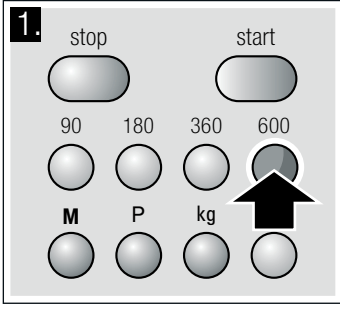
90 W	hassas yiyeceklerin çözülmesi için
180 W	çözme ve pişirmeye devam etmek için
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için
600 W	yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için
900 W	sıvıların ısıtılması için

Bilgi: 900 Watt'lık mikrodalga gücünü maksimum 30 dakika için ayarlayabilirsiniz. Diğer tüm kademelerde en fazla 90 dakikalık süre mümkündür.

Mikrodalga fırının ayarlanması

Örnek: Mikrodalga fırın kademesi 600 W

1. İsteddiğiniz mikrodalga fırın kademesine basınız.
Göstergede, ayarlanan mikrodalga fırın kademesi ve 1:00 dak bilgileri görüntülenir.
2. Döner düğme ile bir süre değeri ayarlayınız.



3. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

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 (Durdur) tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Kapatıldıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.

Silme

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.

Hafızanın kaydedilmesi

Örnek: 360 W, 25 dakika

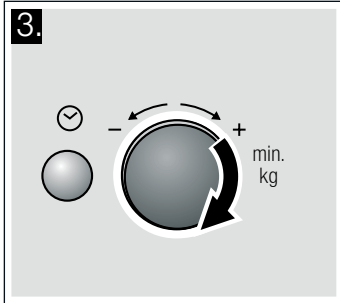
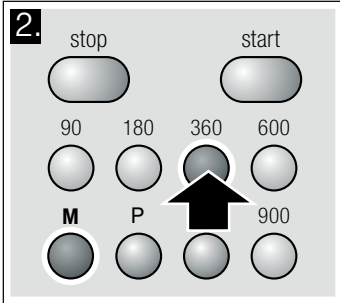
1. **M** tuşuna basınız.

Göstergede "M" yanar.

2. İstediğiniz mikrodalga fırın kademesine basınız.

Göstergede "M", istenen kademe ve 1:00 dak bilgileri görüntülenir.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



4. **M** tuşu ile teyit edilmelidir.

Saat tekrar görüntülenir. Ayar kaydedilir.

Bilgi: Hafızayı da kaydedebilir ve hemen başlatabilirsiniz. Son olarak **M** tuşuna değil Start (Başlat) tuşuna basınız.

Hafızanın yeniden kullanılması

"**M**" tuşuna basınız.

Eski ayarlar görüntülenir. Yeni programı 1 - 4 maddelerinde tarif edilen şekilde kaydediniz.

Bilgiler

- Arka arkaya birden çok mikrodalga fırın kademesi kaydedemezsiniz.
- Otomatik programları kaydedemezsiniz.

Hafızanın başlatılması

Kaydettiğiniz programı kolayca başlatabilirsiniz. Yemeğinizi cihaza yerleştiriniz. Cihaz kapağını kapatınız.

1. **M** 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 (Durdur) tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Kapatıldıktan sonra tekrar Start (Başlat) 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.
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Conta	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Arıza tablosu

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

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

Arıza durumunda ne yapmalı?

Hata mesajı	Olası neden	Yardım / Bilgi
Cihaz çalışmıyor	Soket yerine oturtulmamış. Elektrik kesintisi	Fişi takınız Mutfak lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalıdır	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.
	Yanlış kullanım	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra tekrar açınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Bazı hata mesajları durumunda kendiniz çözüm üretebilirsiniz.

Hata mesajı	Olası neden	Yardım / Bilgi
Göstergede üç sıfır yanar.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor.	Döner düğmeye yanlışlıkla basılmıştır.	Stop (Durdur) tuşuna basınız.
	Ayarlama yapıldıktan sonra Start (Başlat) tuşuna basılmamıştır.	Start (Başlat) tuşuna basınız veya ayarı Stop (Durdur) tuşu ile siliniz.
Mikrodalga fırın çalışmıyor.	Fırın kapağı tam kapanmamıştır.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.
	Start (Başlat) tuşuna basılmamış.	Start (Başlat) tuşuna basınız.
Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor	Çok düşük mikrodalga fırın kademesi ayarlanmış.	Daha yüksek bir mikrodalga fırın kademesi seçiniz.
	Cihazın içine olması gerekenden daha fazla miktarda yemek koyulmuş.	İki kat miktar - iki kat süre.
	Yemekler, diğer seferlerden daha soğuktu.	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.
Döner tabladan bir gıcırtı veya çıtırtı sesi geliyor.	Döner tabla tahriki alanında kir veya yabancı maddeler.	Çevirme halkasını ve pişirme alanındaki oyuğu temizleyiniz.
Mikrodalga fırının çalışması algılanan bir neden olmadan durduruldu.	Mikrodalga fırın arızalıdır.	Bu hata tekrar meydana gelirse müşteri hizmetlerini arayınız.

Müşteri Hizmetleri

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

E-numarası ve FD-numarası

Telefon görüşmesi sırasında size güvenebilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve üretim numarasını (FD-No.) giriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda, sağ tarafta göreceksiniz. Gerekliğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza 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

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

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 230 V50 hz
Güç tüketimi	1450 W
Maksimum çıkış gücü	900 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	10 A
Ölçüler (YxGxD)	
- Cihaz	280 mm x 513 mm x 405 mm
- Pişirme alanı	215 x 337 x 354 mm
Net ağırlık	20.153 kg
60'lı yılların mobilya çerçevesi	382 x 594 x 20 mm
VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Otomatik Program

Otomatik program ile gıda maddelerinin buzlarını kolayca çözebilir ve yemeklerinizi hızlı ve problemsiz biçimde hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır. 7 program arasından seçim yapabilirsiniz.

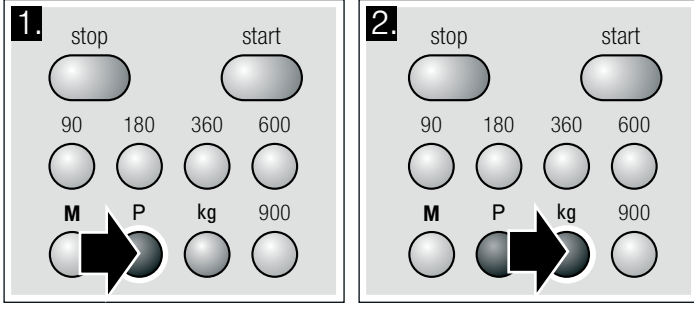
Programın ayarlanması

Bir program seçtiğinizde aşağıdaki şekilde ayarlayınız:

1. İstediğiniz program numarası görüntülene kadar **P** tuşuna basınız.

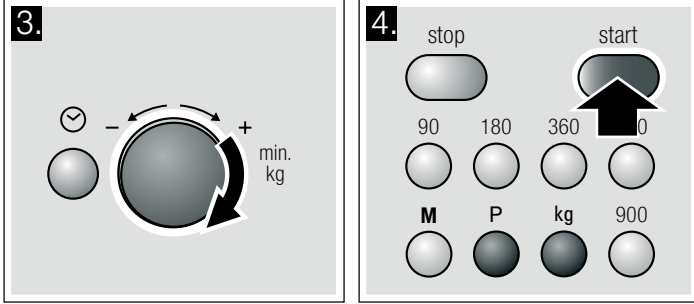
2. kg tuşuna basınız.

Göstergede "P" yanar ve bir varsayılan ağırlık değeri görüntülenir.



3. Döner düğme ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.

4. Start (Başlat) tuşuna basınız.



Program süresi görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre doldu

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

Düzeltilme

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

Durdurma

Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Kapattıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

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

Bilgiler

- Bazı programlarda belirli bir süre sonra bir sinyal duyulur. Cihaz kapağını açınız ve yemeği karıştırınız veya eti ya da kümes hayvanını çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.
- Program numarasını ve ağırlığı **P** veya **kg** ile sorgulayabilirsiniz. Sorgulanan değer göstergede 3 saniye süreyle görüntülenir.

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 vermemelisiniz.

■ 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. Küçük kısımlara 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 bulunsun 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 piring, patates veya sebze pişirebilirsiniz.

Bilgiler

■ Kaplar

Prensip olarak yiyeceği mikrodalgaya uygun kapaklı bir kap içinde pişiriniz. Piring için daha büyük ve derin bir kap kullanmanız gerekir.

■ Yiyeceğin hazırlanması

Yiyeceği tartınız. Program ayarının yapılması gerekir.

Piring:

Hazır pişirme torbalarında piring kullanmayınız. Ambalaj üzerindeki üretici bilgilerine bağlı olarak gerekli su miktarını veriniz. Normalde piring 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
Piştirme		
P 05	Piring	0,05 - 0,2
P 06	Patates	0,15 - 1,0
P 07	Sebze	0,15 - 1,0

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 çözölmüş 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 çözölen 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 çözölmüş 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.	Çözölen parçaları birbirinden ayırın
Sebze, ö rn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	-
Meyve, ö rn. frambuaz	300 g	180 W, 7-10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız, çözölen 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 çözölməsi, ısıtılması veya pişirilmesi

Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kaptan daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

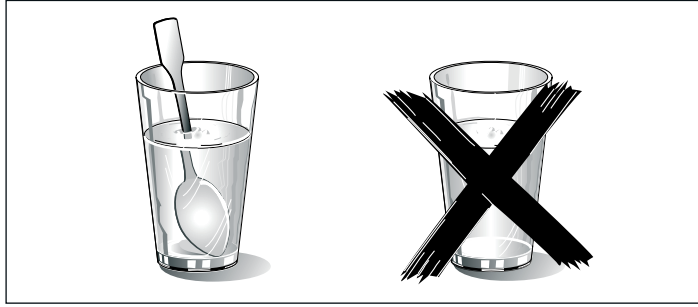
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak 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
Sufleler, ö rn. Lazanya, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 dak.	-
Garnitürler, ö rn. piring, makarna	250 g	600 W, 2-5 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
	500 g	600 W, 8-10 dak.	
Örneğin Bezelye, Brokoli, Havuç	300 g	600 W, 8-10 dak.	Kaba zemini kaplayacak kadar su koyunuz
	600 g	600 W, 14-17 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11-16 dak.	Yiyeceklerin susuz pişirilmesi

Yemeklerin ısıtılması

⚠ Haşlanma tehlikesi!

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



Dikkat!

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

Bilgiler

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

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	350-500 g	600 W, 10-15 dak.	-
İçecekler	150 ml	800 W, 1-2 dak.	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	300 ml	800 W, 2-3 dak.	
	500 ml	800 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, ö rn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360 W, yakl. 1 dak.	
	200 ml	360 W, 1 ½ 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. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Dalyan köfte	750 g	600 W, 20-25 dak.	açık pişirme
Bütün tavuk, taze, içi boş	1,2 kg	600 W, 25-30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz
Sebze, taze	250 g	600 W, 5-10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; Her 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 11-14 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	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 çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarıklı 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 çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz.

Yoğuşma suyu

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

EN 60705'ye göre test edilen yemekler

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

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

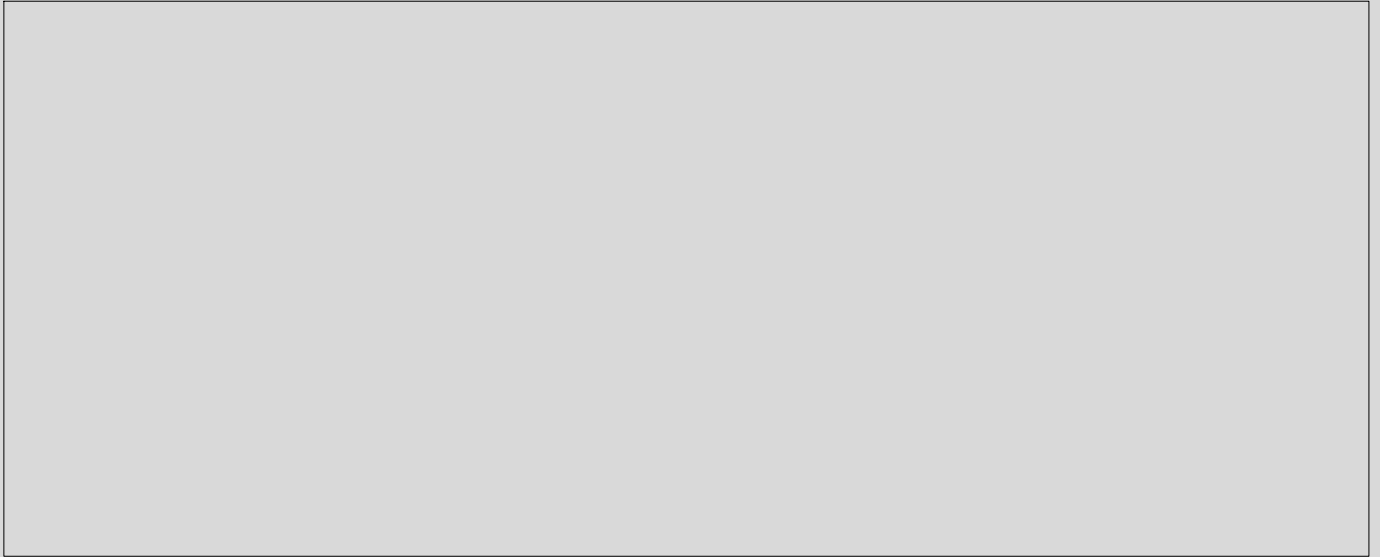
Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

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

Mikrodalga fırın ile buz çözme

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



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000813489

(01)
920716