

# PITSOS

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

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

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

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

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

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

Και τώρα καλή όρεξη.

---

<b>Οδηγίες χρήσης .....</b>	<b>1-42</b>
<b>Instruction for use .....</b>	<b>43-80</b>

# Πίνακας περιεχομένων

<b>Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής</b> .....	<b>4</b>
Πριν τον εντοπισμό .....	4
<b>Τοποθέτηση και σύνδεση</b> .....	<b>5</b>
<b>Τι πρέπει να προσέχετε</b> .....	<b>5</b>
Υποδείξεις ασφαλείας .....	5
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων .....	8
<b>Το πεδίο χειρισμού</b> .....	<b>11</b>
Βυθιζόμενοι διακόπτες .....	12
Τα είδη ψησίματος .....	12
Τα εξαρτήματα .....	12
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>13</b>
Ρύθμιση της ώρας .....	13
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος .....	14
<b>Τα μικροκύματα</b> .....	<b>14</b>
Μαγειρικό σκεύος .....	15
Οι ισχείς μικροκυμάτων .....	16
Έτσι ρυθμίζετε .....	16
Υποδείξεις για τους πίνακες .....	17
Ξεπάγωμα .....	18
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών .....	19
Ζέσταμα φαγητών .....	20
Μαγείρεμα φαγητών .....	22
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα .....	23
<b>Ψήσιμο στο γκριλ</b> .....	<b>24</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	24
Πίνακας του γκριλ .....	25

# Πίνακας περιεχομένων

<b>Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ .....</b>	<b>26</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	26
Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα .....	27
<b>Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων .....</b>	<b>28</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	29
Προγράμματα ξεπαγώματος .....	30
Προγράμματα μαγειρέματος .....	31
Συνδυασμένα προγράμματα μαγειρέματος .....	32
Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705 .....	33
<b>Memory .....</b>	<b>34</b>
Αποθήκευση Memory .....	34
Εκκίνηση Memory .....	35
<b>Αλλαγή της διάρκειας του σήματος .....</b>	<b>36</b>
<b>Φροντίδα και καθαρισμός .....</b>	<b>36</b>
Υλικά καθαρισμού .....	37
<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης .....</b>	<b>38</b>
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών .....</b>	<b>40</b>
Όροι εγγύησης .....	41
Τεχνικά στοιχεία .....	42

---

# Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλείσθε να δώσετε μαζί και τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης.

---

## Πριν τον εντοιχισμό

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



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

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

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

## Ζημιές μεταφοράς

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

## Ηλεκτρική σύνδεση

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

## Τοποθέτηση και σύνδεση

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

---

# Τοποθέτηση και σύνδεση

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί σε ένα επάνω ντουλάπι πλάτους 60 cm (το λιγότερο 30 cm βάθος και 85 cm πάνω από το δάπεδο).

Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η ασφάλιση πρέπει να ανέρχεται σε 10 A (L ή B αυτόματος διαρροής). Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναφέρεται πάνω στην πινακίδα τύπου.

Η μετατόπιση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση που μετά την τοποθέτηση της συσκευής η πρίζα δεν είναι πλέον προσιτή, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων μ' ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm.

Πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντζές δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

---

## Τι πρέπει να προσέχετε

---

### Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, που έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

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

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

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

## **Παιδιά και μικροκύματα**



Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τις συσκευές μικροκυμάτων μόνο, όταν έχουν καταποτιστεί επαρκώς. Τα παιδιά πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και να κατανοούν τους κινδύνους, που επισημαίνονται στις οδηγίες χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση της συσκευής, για να μην παίζουν με τη συσκευή.

## **Καυτές επιφάνειες**



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

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

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

## **Χώρος μαγειρέματος**



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

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

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.

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

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

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

## **Πόρτα συσκευής και τσιμούχα στεγανοποίησης**



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

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

## **Περιβάλλον**



Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!  
Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέση και υγρασία.

Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

## Καθαρισμός



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

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

## Επισκευές



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

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

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

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

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

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

---

## Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

### Προετοιμασία τροφίμων



Χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων αποκλειστικά για την παρασκευή τροφίμων. Άλλες χρήσεις μπορούν να καταστούν επικίνδυνες και να προκαλέσουν ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεχτούν τα ζεστά



σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τις συσκευές μικροκυμάτων μόνο, όταν έχουν κατατοπιστεί επαρκώς. Τα παιδιά πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και να κατανοούν τους κινδύνους, που επιστημαίνονται στις οδηγίες χρήσης.

### **Βαθμίδα ισχύος και χρόνος μικροκυμάτων** ⚠

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

Ακολουθήστε τα στοιχεία των οδηγιών χρήσης.

### **Μαγειρικό σκεύος** ⚠

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

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

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

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

### **Συσκευασίες** ⚠

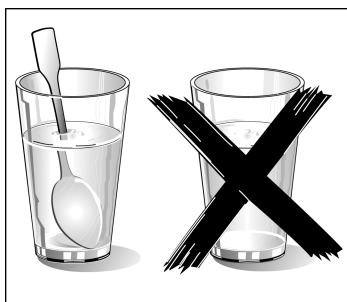
Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Κίνδυνος πυρκαγιάς! Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

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

Ακολουθήστε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία.

Αφαιρέστε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες.

### **Ποτά** ⚠



Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι η θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι. Έτσι αποφεύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.

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

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

## **Βρεφικές τροφές**



Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο.

Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε το βαζάκι ή τη φιάλη καλά. Μόνο έτσι κατανέμεται η θερμότητα ομοιόμορφα. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.

## **Τρόφιμα με κέλυφη ή φλοιούς**



Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος. Μη ζεσταίνετε ποτέ σφιχτοβρασμένα αυγά, γιατί μπορούν να σκάσουν με δύναμη. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο.

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

## **Ξήρανση τροφίμων**



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

## **Τρόφιμα με ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό**



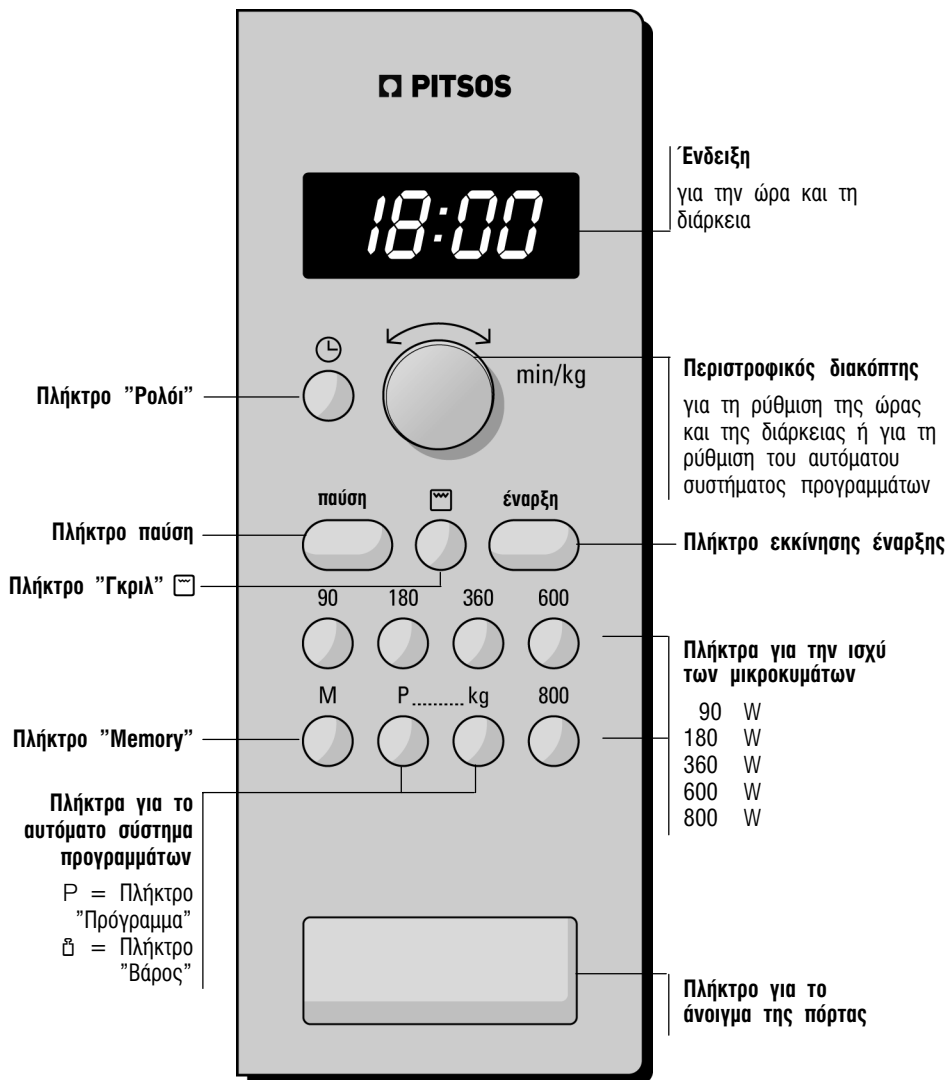
Μην ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε με πολύ μεγάλη ισχύ ή για πολύ χρόνο τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα σε νερό, όπως π.χ. ψωμί. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

## **Λάδι φαγητού**



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

# Το πεδίο χειρισμού



---

## Βυθιζόμενοι διακόπτες

Ο περιστρεφόμενος διακόπτης μπορεί να βυθιστεί σε κάθε θέση.

Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση πατήστε τη λαβή του διακόπτη. Ο περιστρεφόμενος διακόπτης μπορεί να περιστραφεί προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

---

## Τα είδη ψησίματος

### Μικροκύματα

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

Ισχύς μικροκυμάτων "On":

800 W για το ζέσταμα υγρών.

600 W για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.

360 W για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.

180 W για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.

90 W για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.

### Ψήσιμο στο γκριλ

Μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρι ή τοστ.

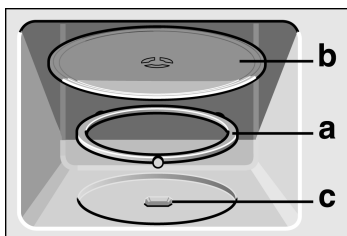
### Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

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

---

## Τα εξαρτήματα

### Ο περιστρεφόμενος δίσκος

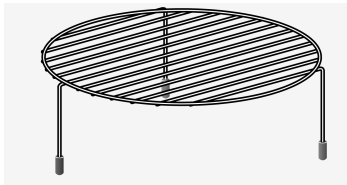


Έτσι τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο:

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

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

## Σχάρα



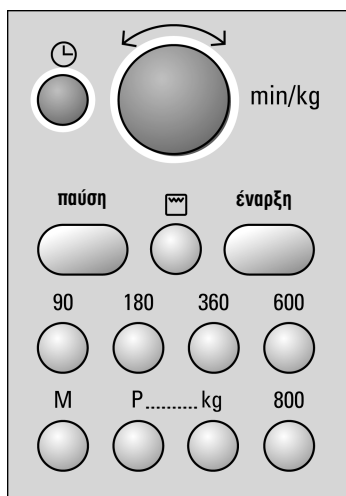
Σχάρα για ψήσιμο στο γκριλ, π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ ή ως επιφάνεια εναπόθεσης, π.χ. για ρηχές φόρμες.





# Πριν την πρώτη χρήση

Όταν συνδεθεί η συσκευή ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος ανάβουν στο πεδίο ενδείξεων τρία μηδενικά.

## Ρύθμιση της ώρας

Τα σκούρα πλήκτρα στην εικόνα τα χρειάζεστε για τη ρύθμιση



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .  
Στην ένδειξη εμφανίζονται 12:00 η ώρα και .
2. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη.
3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .  
Στην ένδειξη σβήνει το .

Η τρέχουσα ώρα είναι ρυθμισμένη.

## Σβήσιμο της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  $\odot$  και μετά πατήστε το πλήκτρο παύση.  
Η ένδειξη σβήνει.

## Επαναρύθμιση της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  $\odot$ .  
Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00. Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 2 και 3.

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

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

---

## Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

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

**1.** Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ"  $\square$ .

Στην ένδειξη εμφανίζεται 10:00 λεπτά

**2.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Πατήστε το πλήκτρο παύση ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

---

## Τα μικροκύματα

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

Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με το γκριλ.

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

Πάρτε ένα μεγάλο φλιτζάνι χωρίς χρυσή ή ασημένια διακόσμηση και βάλτε μέσα σ' αυτό ένα κουταλάκι του τσαγιού. Τοποθετήστε το φλιτζάνι με το νερό πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

**1.** Πατήστε 800.

**2.** Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη 1:30 λεπτά.

**3.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

Μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα. Το νερό είναι καυτό.

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

---

## Μαγειρικό σκεύος

### Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

### Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη.

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

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

### Δοκιμή μαγειρικού σκεύους:

Μην ενεργοποιήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά.

Η μόνη εξαίρεση είναι η ακόλουθη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

Εάν δεν είστε σίγουροι(ες), ότι τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, κάνετε την ακόλουθη δοκιμή: Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ ως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία. Το σκεύος πρέπει να είναι κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού. Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο.

## Οι ισχείς μικροκυμάτων

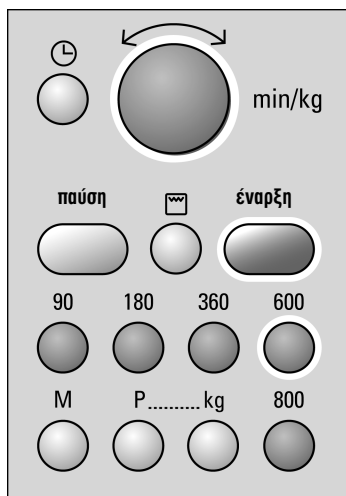
Ισχύς μικροκυμάτων	Κατάλληλη για
800 W	Ζέσταμα υγρών
600 W	Ζέσταμα και μαγείρεμα φαγητών
360 W	Μαγείρεμα κρέατος και ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών
180 W	Ξεπάγωμα και συνέχιση του μαγειρέματος
90 W	Ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών

### Υπόδειξη

Την ισχύ μικροκυμάτων 800 W μπορείτε να την ρυθμίσετε για 30 λεπτά, τα 600 W για μία ώρα, τις άλλες τιμές ισχύος κάθε φορά για 1 ώρα και 39 λεπτά.

## Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:  
600 W



1. Πατήστε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων. Στην ένδειξη ανάβει η ρυθμισμένη ισχύ μικροκυμάτων και εμφανίζεται 1:00 λεπτό.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

### Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο παύση. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.



## **Αλλαγή χρονικής διάρκειας**

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξτε τη χρονική διάρκεια και ξεκινήστε από την αρχή.

## **Σταμάτημα**

Πατήστε το πλήκτρο παύση μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

## **Σβήσιμο**

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

## **Υποδείξη**

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά την ισχύ μικροκυμάτων.

---

# **Πίνακες και συμβουλές**

---

## **Υποδείξεις για τους πίνακες**

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

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

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

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

Γι' αυτό υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

## Ξεπάγωμα

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

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

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1-2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα για 10 - 20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια. Το κρέας μπορεί να δουλευτεί επίσης και μ' ένα μικρό παγωμένο πυρήνα.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σ' ένα κομμάτι, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι (με και χωρίς κόκαλο)	800 g	180 W, 15 + 90 W, 10 -20	
	1000 g	180 W, 20 + 90 W, 15 - 25	
	1500 g	180 W, 30 + 90 W, 20 - 30	
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι	200 g	180 W, 2 + 90 W, 4 -6	Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια μεταξύ τους.
	500 g	180 W, 5 + 90 W, 5 - 10	
	800 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 g	90 W, 10	Καταψύχετε τον κιμά σε πλατιά κομμάτια με όσο το δυνατό μικρότερο πάχος. Γυρίζετε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
	500 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	
	800 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 20	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 g	180 W, 8 + 90 W, 10 -15	
	1200 g	180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	
Ψάρι φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Χωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Ψάρι, ολόκληρο	300 g	180 W, 3 + 90 W, 10 -15	Καλύψτε τα ευαίσθητα σημεία με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου.
	600 g	180 W, 8 + 90 W, 20 - 30	
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια	300 g	180 W, 10 - 15	

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 180 W, 8 + 90 W, 50 - 10	Ανακατεύετε τα φρούτα ενδιάμεσα προσεκτικά και ξεχωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Βούτυρο	125 g 250 g	180 W, 1 + 90 W, 2 - 3 180 W, 1 + 90 W, 3 - 4	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
Ψωμί, ολόκληρο	500 g 1000 g	180 W, 6 + 90 W, 5 -10 180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	
Γλυκά, στεγνά π.χ. κέικ	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
Γλυκά, ζουμερά π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μπεζήρας	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο ή ζελατίνα.

## Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 - 3 φορές.

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό 2-3 συστατικών	300-400 g	600 W, 8 - 11	
Σούπες	400 g	600 W, 8 - 10	
Φαγητά κατσαρόλας	500 g	600 W, 10 - 13	
Κρέας σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 g	600 W, 12 - 17	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 g	600 W, 10 - 15	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί.
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 g	600 W, 10 - 15	
Πρόσθετα ρύζι, ζυμαρικά	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 600 W, 8 - 10	Προσθέστε λίγο υγρό.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια, μπρόκολο, καρότα	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 600 W, 14 - 17	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσπου να καλυφθεί ο πάτος.
Αλεσμένο σπανάκι	450 g	600 W, 11 - 16	Μαγειρέψτε το χωρίς πρόσθετο νερό.

## Ζέσταμα φαγητών

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.



Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του καφέ, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχείλιση και σε πιτσιλιές του καυτού υγρού, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα.

Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	<b>Ποσότητα</b>	<b>Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά</b>	<b>Υποδείξεις</b>
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15	
Ποτά	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 800 W, 2 - 3 800 W, 3 - 4	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκάλια για το γάλα των βρεφών	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, περίπου ½ 360 W, περίπου 1 360 W περίπου 1½	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπες, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 4 - 5	
Κρέας σε σάλτσα	500 g	600 W, 8 - 11	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.
Φαγητό κατσαρόλας	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	
Λαχανικά, 1 μερίδα 2 μερίδες	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Προσθέστε λίγο υγρό.

## Μαγείρεμα φαγητών

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

Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Τα φαγητά πρέπει ενδιάμεσα να ανακατευτούν ή να γυρίσουν.

Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα, όταν είναι δυνατόν, το ένα πάνω στο άλλο.

Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κοτόπουλο εντελώς χωρίς εντόσθια, φρέσκο	1200 g	600 W, 25 - 30	Γυρίστε το κοτόπουλο μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 g	600 W, 5 - 10	
Λαχανικά, φρέσκα	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 600 W, 10 - 15	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 g λαχανικά προσθέστε 1 - 2 κουταλιές νερό.
Πρόσθετα, π.χ. πατάτες	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 11 - 14 600 W, 15 - 22	Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε περίπου 1 cm νερό στο δοχείο, ανακατέψτε τις πατάτες.
Ρύζι	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.
Γλυκά φαγητά, π.χ. κρέμα (κρύα παρασκευη), φρούτα, κομπόστα	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Ανακατέψτε την κρέμα ενδιάμεσα καλά 2 - 3 φορές.

---

## Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

---

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

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

Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος  
μισή ποσότητα = μισός χρόνος

**Το φαγητό στέγνωσε πολύ.**

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

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

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

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

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

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

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

---

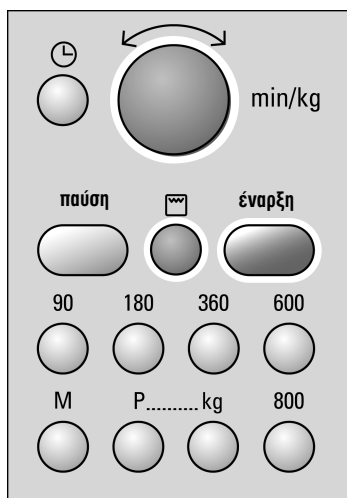
### Υπόδειξη:

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

# Ψήσιμο στο γκριλ

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

## Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" .  
Στην ένδειξη εμφανίζονται 10:00 λεπτά και το σύμβολο .
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

### Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο παύση. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

### Αλλαγή χρονικής διάρκειας

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξετε τη χρονική διάρκεια και ξεκινήστε από την αρχή.

### Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο παύση μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

### Διόρθωση

Μπορείτε να διορθώσετε οποτεδήποτε τη ρυθμισμένη χρονική διάρκεια.

### Σβήσιμο

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



## Πίνακας του γκριλ

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

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

Τοποθετείτε τη σχάρα του γκριλ πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

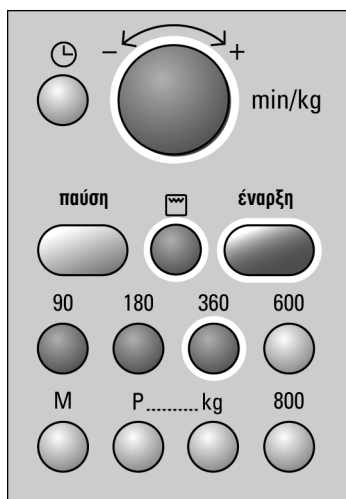
	<b>Ποσότητα</b>	<b>Εξαρτήματα</b>	<b>Χρόνος σε λεπτά</b>
Ψωμί τοστ προψησίμο	2 - 4 φέτες	Σχάρα	1. πλευρά: περίπου 2 - 4 λεπτά 2. πλευρά: περίπου 2 - 3 λεπτά
Τοστ γκρατινέ	2 - 4 φέτες	Σχάρα	Ανάλογα με την επίστρωση: περίπου 5 - 7 λεπτά
Σούπες ογκρατέν, π.χ. κρεμμυδόσουπα	2 - 4 φλιτζάνια	Περιστρεφόμενος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

# Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

Μπορείτε να ρυθμίσετε συγχρόνως το γκριλ και τα μικροκύματα. Τα φαγητά θα γίνουν τραγανά και θα ροδοκοκκινίσουν. Τα φαγητά μαγειρεύονται πολύ γρηγορότερα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

## Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:  
360 W, Γκριλ ☐, 5 λεπτά



1. Πατήστε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων. Στην ένδειξη ανάβει η ρυθμισμένη ισχύ μικροκυμάτων και εμφανίζεται 1:00 λεπτό.
2. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" ☐.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

## Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο παύση. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

## Αλλαγή χρονικής διάρκειας

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξτε τη χρονική διάρκεια και ξεκινήστε από την αρχή.

## Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο παύση μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

## Σβήσιμο

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

## Υπόδειξη

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά την ισχύ μικροκυμάτων.

## Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

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

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

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

Δοκιμάστε, αν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο και ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει ακόμα να μπορεί να περιστρέφεται.

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

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

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

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W διάρκεια σε λεπτά	Εξαρτήματα	Υποδείξεις
Χοιρινό ψητό, π.χ. σβέρκος	περίπου 750 γρ.	360 W + Γκριλ 40 - 50 λεπτά	Περιστρεφόμενος δίσκος	Γυρίστε 1 - 2 φορές.
Ψητός κιμάς	περίπου 750 γρ.	360 W + Γκριλ 25 - 35 λεπτά	Περιστρεφόμενος δίσκος	Το πολύ 6 cm ύψος.
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. μπουτία κοτόπουλου ή φτερούγιες κοτόπουλου	περίπου 800 γρ.	360 W + Γκριλ 25 - 35 λεπτά	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Μαρινάτες φτερούγιες κοτόπουλου, κατεψυγμένες	περίπου 800 γρ.	360 W + Γκριλ 15 - 25 λεπτά	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	Μην τις γυρίσετε.
Παστίσιο (από προμαγειρεμένα υλικά)	περίπου 1000 γρ.	360 W + Γκριλ 25 - 35 λεπτά	Περιστρεφόμενος δίσκος	Πασπαλίστε το με τυρί. Το πολύ 5 cm ύψος.

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

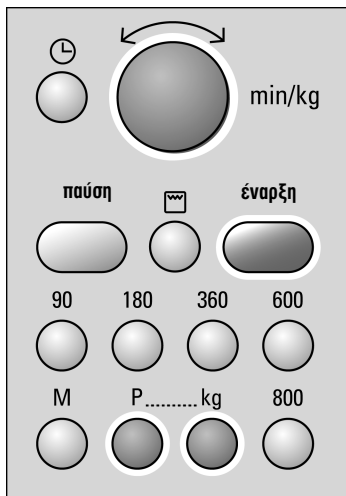
## Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

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

Η συσκευή μικροκυμάτων διαθέτει 8 αυτόματα προγράμματα.

Για κάθε πρόγραμμα θα βρείτε στους πίνακες τα κατάλληλα τρόφιμα και την περιοχή βάρους. Μπορείτε να ρυθμίσετε κάθε βάρος μέσα στην περιοχή βάρους.

## Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το "P" τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός αριθμός προγράμματος.
2. Πατήστε "kg". Στην ένδειξη ανάβει "P" και εμφανίζεται ένα προτεινόμενο βάρος.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος του φαγητού.
4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

Η χρονική διάρκεια για το πρόγραμμα τρέχει φανερά.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή απενεργοποιείται. Πατήστε το πλήκτρο παύση ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

### Διόρθωση

Πατήστε το πλήκτρο παύση δύο φορές και ρυθμίστε εκ νέου.

### Σταμάτημα

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο ξεκινήστε ξανά. Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων συνεχίζεται.

### Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο παύση δύο φορές.

### Υποδείξεις

Σε μερικά προγράμματα ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και ανακατέψτε τα φαγητά, ή γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

Τον αριθμό προγράμματος και το βάρος μπορείτε να τα εξακριβώσετε με το "P" ή "kg". Η εξακριβωμένη τιμή εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

# Προγράμματα Ξεπαγώματος

## Προετοιμασία τροφίμων

Με τα 4 προγράμματα Ξεπαγώματος μπορείτε να ξεπαγώσετε κρέας, κοτόπουλα και ψωμί.

Χρησιμοποιήστε τρόφιμα, τα οποία κατά το δυνατό έχουν παγώσει και αποθηκευτεί χαμηλά και σε λεπτές μερίδες στους -18 °C.

Για το ξεπάγωμα βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Το βάρος το χρειάζεστε για τη ρύθμιση του προγράμματος.

## Μαγειρικό σκεύος

Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο για μικροκύματα, ρηχό μαγειρικό σκεύος, π.χ. ένα βαζάκι ή ένα πιάτο από πορσελάνη και μη χρησιμοποιήσετε κανένα καπάκι.

## Χρόνος ηρεμίας

Τα ξεπαγωμένα τρόφιμα για εξισορρόπηση της θερμοκρασίας πρέπει να ηρεμήσουν ακόμα 10-30 λεπτά.

Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο ηρεμίας παρά τα μικρά κομμάτια. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος και τον κιμά θα πρέπει να τα ξεχωρίζετε πριν τον χρόνο ηρεμίας.

Μετά απ' αυτό μπορείτε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα, και ας έχουν τα χοντρά κομμάτια κρέατος ακόμα έναν κατεψυγμένο πυρήνα. Στα πουλερικά μπορείτε τώρα να βγάλετε τα εντόσθια.

## Σήμα

Σε μερικά προγράμματα ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και ανακατέψτε τα φαγητά, ή γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

## Προσοχή!

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Αυτό το υγρό δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιηθεί ή να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

Τρόφιμα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους
Κιμάς	P 01	0,2-1,0 κιλά
Λεπτά κομμάτια κρέατος	P 02	0,2-1,0 κιλά
Κοτόπουλο, Τεμαχισμένο κοτόπουλο	P 03	0,4-1,8 κιλά
Ψωμί	P 04	0,2-1,0 κιλά

# Προγράμματα μαγειρέματος

## Μαγειρικό σκεύος

Με τα 3 προγράμματα μαγειρέματος μπορείτε να μαγειρέψετε ρύζι, πατάτες και λαχανικά.

Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Για το ρύζι θα ήταν σκοπιμότερο να χρησιμοποιήσετε μια μεγάλη, ψηλή φόρμα.

## Προετοιμασία τροφίμων

Ζυγίστε τα τρόφιμα. Χρειάζεστε τα στοιχεία για τη ρύθμιση του προγράμματος.

Ρύζι: Μη χρησιμοποιείτε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος. Προσθέστε την απαραίτητη ποσότητα νερού σύμφωνα με τα στοιχεία του κατασκευαστή που αναφέρονται στη συσκευασία. Κανονικά είναι η διπλάσια μέχρι τριπλάσια ποσότητα του βάρους του ρυζιού.

Πατάτες: Για βραστές πατάτες κόψτε τις φρέσκες πατάτες σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. βραστές πατάτες προσθέστε μία κουταλιά νερό και λίγο αλάτι.

Φρέσκα λαχανικά: Ζυγίζετε τα φρέσκα, καθαρισμένα λαχανικά. Κόψτε τα λαχανικά σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε μία κουταλιά νερό.

## Σήμα

Κατά τη διάρκεια που το πρόγραμμα τρέχει, ηχεί μετά από λίγο ένα σήμα. Ανακατέψτε τα τρόφιμα.

## Χρόνος ηρεμίας

Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ανακατέψτε τα τρόφιμα ακόμα μια φορά. Για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας θα ήταν σκόπιμο να ηρεμήσουν ακόμα 5-10 λεπτά.

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

Τρόφιμα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους
Ρύζι	P 05	0,05-0,2 κιλά
Πατάτες	P 06	0,15-1,0 κιλά
Φρέσκα λαχανικά	P 07	0,15-1,0 κιλά

## Συνδυασμένα προγράμματα μαγειρέματος

### Προετοιμασία τροφίμων

Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.

### Μαγειρικό σκεύος

Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σ' ένα όχι πολύ μεγάλο, ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα.

### Χρόνος ηρεμίας

Μετά τη λήξη του προγράμματος αφήστε τα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 5-10 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Τρόφιμα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους
Σουφλέ κατεψυγμένο, 3 cm	P 08	0,4-0,9 κιλά



## Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

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

### Μαγείρεμα με μικροκύματα

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

### Ξεπάγωμα με μικροκύματα

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

### Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

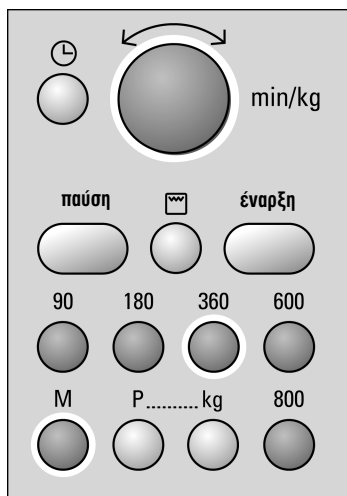
Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	Γκριλ+360 W, 35-40	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο

# Memory

Με το Memory μπορείτε να φτιάξετε το δικό σας πρόγραμμα. Αυτό είναι σκόπιμο, όταν π.χ. παρασκευάζετε ένα φαγητό συχνά. Μπορείτε να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση και να την καλέσετε ξανά οποτεδήποτε.

## Αποθήκευση Memory

Παράδειγμα:  
360 W, 25 λεπτά



1. Πατήστε "M".  
Στην ένδειξη ανάβει "M".
2. Πατήστε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.  
Στην ένδειξη ανάβουν "M", η επιλεγμένη ισχύ και 1:00 λεπτό.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Επιβεβαιώστε με το "M".  
Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί.

## Υποδείξεις

Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε μόνο το γκριλ ή το γκριλ συνδυασμένο με τα μικροκύματα.

Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε περισσότερες τιμές ισχύος μικροκυμάτων, τη μια μετά την άλλη.

Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε τα αυτόματα προγράμματα.

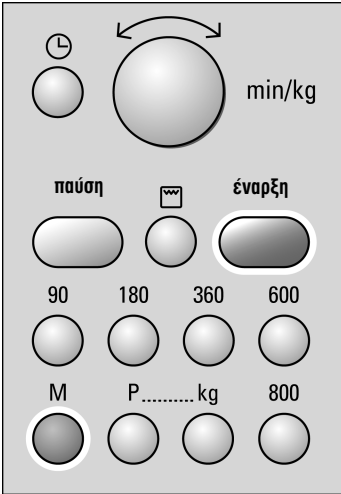
Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε το Memory και να ξεκινήσετε αμέσως. Μην πατήσετε στο τέλος "M", αλλά πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.

Νέα αποθήκευση Memory (Μνήμη):  
Πατήστε "M". Οι παλιές ρυθμίσεις εμφανίζονται.  
Αποθηκεύστε το νέο πρόγραμμα, όπως περιγράφεται  
στα σημεία 1 έως 4.

## Εκκίνηση Memory

Μπορείτε να ξεκινήσετε το αποθηκευμένο πρόγραμμα πολύ απλά. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στη συσκευή. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

1. Πατήστε "M".  
Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.
2. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.  
Η διάρκεια φαίνεται να τρέχει στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.



### Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή απενεργοποιείται. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο παύση.

### Σταμάτημα

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης. Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων συνεχίζεται.

### Σβήσιμο της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο παύση δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και πατήστε το πλήκτρο παύση μία φορά.

---

# Αλλαγή της διάρκειας του σήματος

Όταν απενεργοποιείται η συσκευή, ακούτε ένα σήμα. Τη χρονική διάρκεια του ηχητικού σήματος μπορείτε να τη αλλάξετε.

Γι' αυτό πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης περίπου για 6 δευτερόλεπτα.

Η καινούργια διάρκεια του σήματος εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

Δυνατή ρύθμιση:

Διάρκεια σήματος μικρή – 3 ήχοι

Διάρκεια σήματος μεγάλη – 30 ήχοι.

---

## Φροντίδα και καθαρισμός



Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

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



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.

Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό. Μη χρησιμοποιείτε

- Ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής.
- Ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της ταιμούχας στεγανοποίησης.

- ❑ Σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

---

## Υλικά καθαρισμού

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

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

---

### Συσκευή, εξωτερικά

**με μπροστινή πλευρά  
ανοξειδωτου χάλυβα**

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

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

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

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

---

### Χώρος μαγειρέματος

**Χώρος μαγειρέματος από ανοξειδωτο  
χάλυβα**

Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.

Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.

---

### Κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος

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

**Περιστρεφόμενος δίσκος και  
δακτύλιος**

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.  
Όταν τοποθετήσετε ξανά τον περιστρεφόμενο δίσκο, πρέπει να ασφαλίσει σωστά.

---

### Σχάρα

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

---

<b>Τζάμια πόρτας</b>	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
<b>Τσιμούχα στεγανοποίησης</b>	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, στεγνώστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

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

<b>Βλάβη</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Υποδείξεις/Αντιμετώπιση</b>
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το φως δεν είναι συνδεδεμένο.	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.
	Εσφαλμένος χειρισμός.	Κατεβάστε την ασφάλεια για τη συσκευή στο κιβώτιο ασφαλειών και μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά.
Στην ένδειξη ανάβουν τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα.	Πατήστε το πλήκτρο παύση.
	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης ή σβήστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο παύση.

<b>Βλάβη</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Υποδείξεις/Αντιμετώπιση</b>
Τα μικροκύματα δε λειτουργούν.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
	Το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης έναρξης.
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλάσια ποσότητα – διπλάσιος χρόνος.
	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Από τον περιστρεφόμενο δίσκο ακούγεται ένας θόρυβος τριξίματος ή τριβής.	Στην περιοχή του μηχανισμού κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου υπάρχει ρύπανση ή κάποιο ξένο σώμα.	Καθαρίστε το δακτύλιο και την κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος.
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται χωρίς εμφανή αιτία.	Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει μια βλάβη.	Εάν επαναλαμβάνεται αυτό το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το γκριλ χωρίς τα μικροκύματα.

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

---

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

## Αριθμός E και αριθμός FD

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

Αριθ. E	Αριθ. FD
---------	----------

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎
---



## Όροι εγγύησης

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

## Τεχνικά στοιχεία

Τάση εισόδου	AC220-230 V, 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος	1270 W
Μέγιστη ισχύς εξόδου	800 W
Ισχύς γκριλ	1000 W
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Διαστάσεις (Υ x Π x Β)	
– Συσκευή	28,0 x 45,3 x 32,0 cm
– Χώρος μαγειρέματος	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Πλαίσιο 60ρι ντουλάπι	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Πλαίσιο 50ρι ντουλάπι	38,2 x 49,4 x 2,0 cm
Βάρος	13,5 κιλά
Έλεγχος ΤΥΒ	ναι
Σήμα CE	ναι

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

Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη B.

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

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



## **Making cooking as much fun as eating**

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

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

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

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

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

Enjoy your meal.

# Table of contents

<b>Before connecting your new appliance</b> . . . . .	<b>46</b>
Before installation . . . . .	46
<b>Installation and connection</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Important information</b> . . . . .	<b>47</b>
Safety information . . . . .	47
Safety information for microwave operation . . . . .	50
<b>The control panel</b> . . . . .	<b>53</b>
Push-in control knobs . . . . .	54
Types of heating . . . . .	54
Accessories . . . . .	54
<b>Before using for the first time</b> . . . . .	<b>55</b>
Setting the time . . . . .	55
Heating up the cooking compartment . . . . .	56
<b>The microwave</b> . . . . .	<b>56</b>
Ovenware . . . . .	57
Microwave settings . . . . .	58
Setting procedure . . . . .	58
Notes on the tables . . . . .	59
Defrosting . . . . .	59
Defrosting, heating up or cooking frozen foods . . . . .	61
Heating food . . . . .	62
Cooking food . . . . .	63
Microwave tips . . . . .	64
<b>Grilling</b> . . . . .	<b>65</b>
Setting procedure . . . . .	65
Grilling table . . . . .	66

# Table of contents

<b>Combined microwave and grill</b> .....	<b>66</b>
Setting procedure .....	67
Grill combined with the microwave .....	67
<b>Automatic programming</b> .....	<b>69</b>
Setting procedure .....	69
Defrosting programmes .....	70
Cooking programmes .....	71
Combination cooking programmes .....	72
Test dishes in accordance with EN 60705 .....	73
<b>Memory</b> .....	<b>74</b>
Storing memory settings .....	74
starting the Memory function .....	75
<b>Changing the signal duration</b> .....	<b>76</b>
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>76</b>
Cleaning agents .....	77
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>78</b>
<b>After-sales service</b> .....	<b>79</b>
Technical data .....	80

---

# Before connecting your new appliance

## Important safety precautions

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

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

---

## Before installation

### Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack oven and remove all packing material.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

### Transport damage

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

### Electrical connection

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

### Installing and connecting your microwave oven

Please observe the special installation manual.

---

# Installation and connection

This appliance is only intended for domestic use.

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

Please observe the special installation instructions.

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

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

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

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

---

# Important information

---

## Safety information

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

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

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

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

### **Children and microwaves**



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

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

### **Hot surfaces**



Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. The internal surfaces of the appliance and the heating elements get very hot. Risk of burning.

Children must be kept at a safe distance from the appliance.

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

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

### **Cooking compartment**



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

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

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



Never use the microwave oven without the turntable.

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

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

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

Alcohol evaporates at high temperatures.

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

Risk of burning.

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

### **Appliance door and seal**



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

The appliance door must close properly.

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

### **Environment**



There is a danger of short-circuiting.

Never expose the appliance to excessive heat or moisture.

Only use this appliance indoors.

### **Cleaning method**



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

Short circuit, risk of electric shock.

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

### **Repairs**



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

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

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

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

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

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

---

## Safety information for microwave operation

### Food preparation



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

### Microwave power and time



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

### Ovenware



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

Meals heated in the microwave oven give off heat. The ovenware can become hot.

There is a risk of burning.

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

## Packaging



Never heat meals in heat-retaining packages.

Risk of fire.

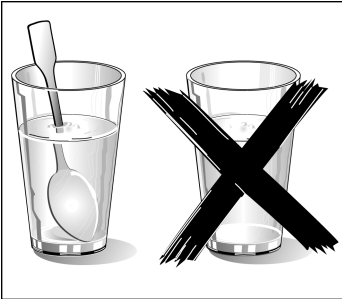
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

Airtight packaging may burst when food is heated.

There is a risk of burning.

Follow the information provided on the packaging. Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

## Drinks



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

There is a risk of burning.

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

Never heat drinks or other foods in containers that have been tightly sealed.

There is a risk of explosion.

Never overheat alcoholic drinks.

There is a risk of explosion.

## Baby food



Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.

Stir or shake well after the food has been heated. This is the only way to ensure even heat distribution.

Check the temperature of the food before it is given to the child.

There is a risk of burning.

### **Foods with shells or skin**



Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they may crack or explode even after the microwave heating has ended. The same applies to shellfish and crustaceans.

There is a risk of burning.

Always prick the yolke when frying or poaching eggs.

Always prick foodstuffs with a peel or skin such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the peel or skin from bursting.

### **Drying food**



Never use the microwave to dry food.

Risk of fire

### **Food with a low water content**



Do not defrost or heat food at too high a power or for too long if the food has a low water content, e.g. bread.

Risk of fire

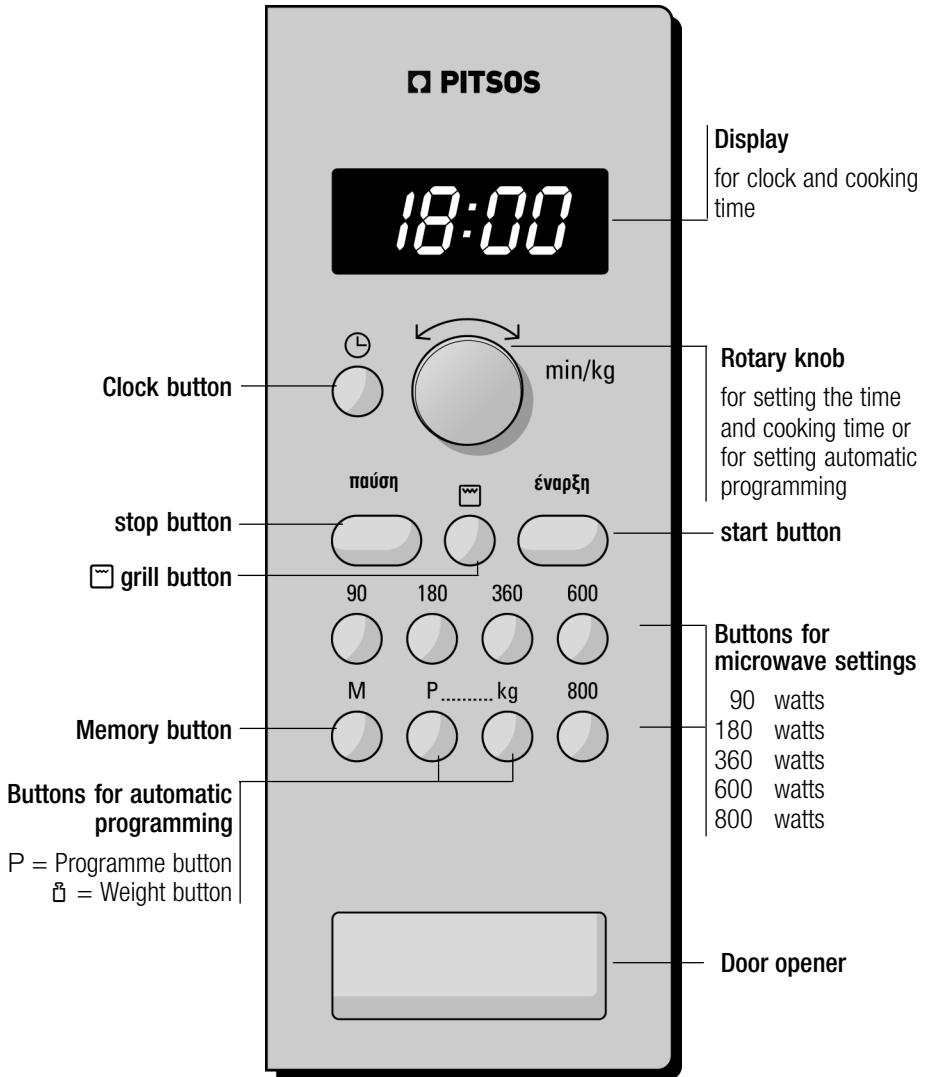
### **Cooking oil**



Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of fire

# The control panel



---

## Push-in control knobs

The knob can be pushed in at any position. Simply press the control knob to release it or push it in. The knob can be turned to the right or left.

---

## Types of heating

### Microwaves

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

Microwave settings:

800 watts for heating up liquids.

600 watts for heating up and cooking food.

360 watts for cooking meat and heating up delicate foods.

180 watts for defrosting and continued cooking.

90 watts for defrosting delicate foods.

### Grill

### Grill combined with the microwave

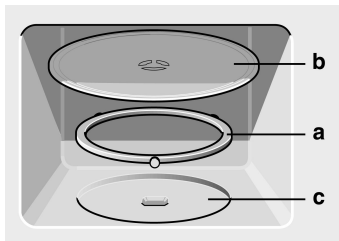
You can grill steaks, sausages, fish or toast.

This involves the simultaneous operation of the grill and the microwave. The food will become crispy and brown, but will do so much quicker and using less energy.

---

## Accessories

### The turntable

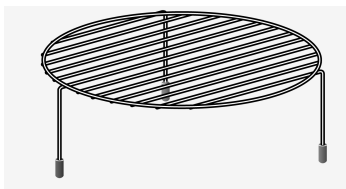


To insert the turntable:

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

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

## Wire grill



Wire grill for grilling food such as steaks, sausages or toast or as a surface, e.g. for flat casserole dishes. Place the wire grill on the turntable.

---

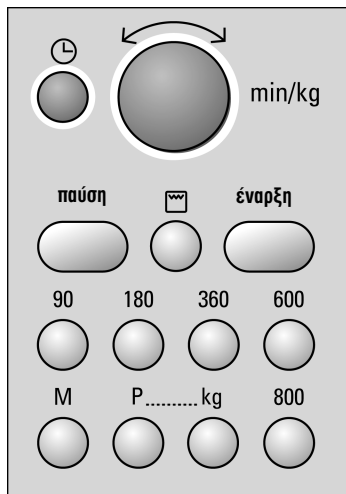
# Before using for the first time

When the appliance is connected or after a power cut, three zeros will appear in the display panel.

---

## Setting the time

The dark buttons in the picture are needed for making settings




1. Press clock.  
12:00 and appear in the display.
2. Set the time using the rotary knob.
3. Press clock.  
 goes out in the display.

The current time is set.

## Hiding the clock

Press clock and then press stop.  
The display is blank.

## Resetting the clock

Press  clock.  
12:00 appears in the display. Make the settings as described in steps 2 and 3.


## Changing the time e.g. from summer to winter time

Make the settings as described in steps 1-3.

---

## Heating up the cooking compartment

Heat the empty cooking compartment with the turntable inserted and the door closed for 10 minutes to remove the new smell.

1. Press  grill.  
10:00 min appears in the display.
2. Press start.

When the cooking time has elapsed, a signal sounds. Press stop or open the appliance door.

---

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

You can set the microwave on its own or in combination with the grill.

Try out the microwave straight away. You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable.

1. Press 800.
2. Set 1:30 minutes using the rotary knob.
3. Press start.

A signal sounds after 1 minute and 30 seconds. The water is hot.



As you are drinking your tea, please take time to read again the safety information that can be found at the front of the instruction manual. It is very important.

---

## Ovenware

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials do not reflect microwaves.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

### Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal reflects microwaves. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution. Metal - e.g. a spoon in a glass - must be at least 2 cm away from the walls of the cooking compartment and inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

### Utensil test:

Do not switch on the microwave unless there is food inside.

The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is unsuitable for use in the microwave: Heat the empty ovenware at maximum power for between 30 and 60 seconds. Check the temperature of the ovenware during this period. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

## Microwave settings

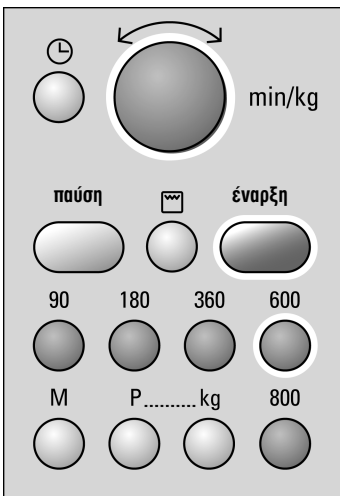
Microwave setting	suitable for
800 watts	Heating liquids
600 watts	Heating and cooking food
360 watts	Cooking meat and heating delicate foods
180 watts	Defrosting and continued cooking
90 watts	Defrosting delicate foods

### Note

The 800 watt microwave setting can be set for up to 30 minutes, the 600 watt setting can be set for up to 1 hour, and the remaining microwave settings can be set for up to 1 hour and 39 minutes.

## Setting procedure

Example:  
600 watts



1. Press the desired microwave setting.  
The set microwave setting lights up and 1:00 min appears in the display.
2. Use the rotary knob to set the cooking time.
3. Press start.

You will see the cooking time counting down.

**The cooking time has elapsed**

A signal sounds. Open the appliance door or press stop. The clock reappears in the display.

<b>Changing the cooking time</b>	Use the rotary knob to change the cooking time and start again.
<b>Pausing</b>	Press stop once or open the appliance door. Press the start button again after closing the door.
<b>Cancelling</b>	Press stop twice or open the door and press stop once.
<b>Note</b>	You can also set the cooking time first and then the microwave power.

---

## Tables and Tips

---

### Notes on the tables

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.

A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the turntable.

---

### Defrosting

Place the frozen food in an open container on the turntable.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not come into contact with the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.

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

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Dry cakes	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
e.g. creaming method cakes	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
e.g. fruit cake and quark cake	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Defrosting, heating up or cooking frozen foods

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

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

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

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

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

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

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separate the pieces of meat when stirring.

	<b>Amount</b>	<b>Microwave setting in watts Time in minutes</b>	<b>Notes</b>
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Add a little liquid.
	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Add water to cover the base of the dish.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cook without adding any water.

## Heating food

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



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

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

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

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

	<b>Amount</b>	<b>Microwave settings in watts Time in minutes</b>	<b>Notes</b>
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	

	<b>Amount</b>	<b>Microwave settings in watts</b>	<b>Notes</b>
		<b>Time in minutes</b>	
Drinks	150 ml	800 W, 1 - 2 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
	300 ml	800 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	800 W, 3 - 4 min.	
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml	360 W, approx. ½ min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
	100 ml	360 W, approx. 1 min.	
	200 ml	360 W, approx. 1½ - min.	
Soup	1 bowl	200 g	600 W, 2 - 3 min.
	2 bowls	400 g	
Meat in sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.
Stew	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Vegetables	1 portion	150 g	Add a little liquid.
	2 portions	300 g	

## Cooking food

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

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

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

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

	<b>Amount</b>	<b>Microwave settings in watts</b>	<b>Notes</b>
		<b>Time in minutes</b>	
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 5 - 10 min.	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes	
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table-spoons of water per 100 g of vegetables.	
	500 g	600 W, 10 - 15 min.		
Side dishes e.g. potatoes	250 g	600 W, 8- 10 min.		Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.		
	750 g	600 W, 15 - 22 min.		
Rice	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	Add double the amount of liquid.	
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.		
Sweets e.g. pudding (instant), fruit, compote	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.	
	500 g	600 W, 9 - 12 min.		

## Microwave tips

**You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.**

Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:

Double amount = double cooking time

half amount = half the cooking time

**The food has become too dry.**

Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.

**When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.**

Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

**When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.**

Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

**After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.**

Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.



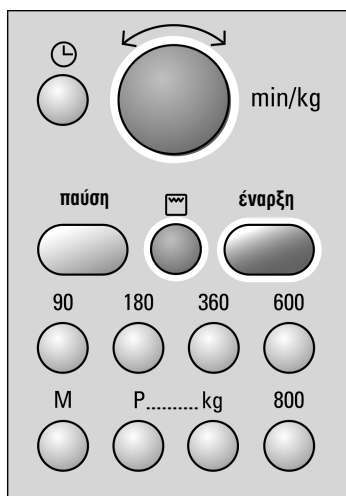
## Note



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

# Grilling

A powerful grill ensures an intensive surface heat and even browning of the food.

## Setting procedure



1. Press  grill.  
10:00 min and the  symbol appear in the display.
2. Set the cooking time using the rotary knob.
3. Press start.

You will see the cooking time counting down.

## The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press stop. The clock reappears in the display.

## Changing the cooking time

Use the rotary knob to change the cooking time and start again.

## Pausing

Press stop once or open the appliance door. Press the start button again after closing the door.

## Adjustment

You may correct the set cooking time at any time.

## labelling Cancelli ng

Press stop twice or open the door and press stop once.

---

## Grilling table

Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.

All the values given are guidelines which can vary according to the quality and nature of the food.

Place the grill rack on the turntable.

	Amount	Accessories	Time in minutes
Toasted bread pre-toasting	2 - 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 - 4 minutes. 2nd side: approx. 2 - 3 minutes.
Toast with topping	2 - 4 slices	Wire rack	Depending on topping: approx. 5 - 7 minutes.
Soups with toppings, e.g. onion soup	2 - 4 cups	Turntable	15 - 20 minutes.

---

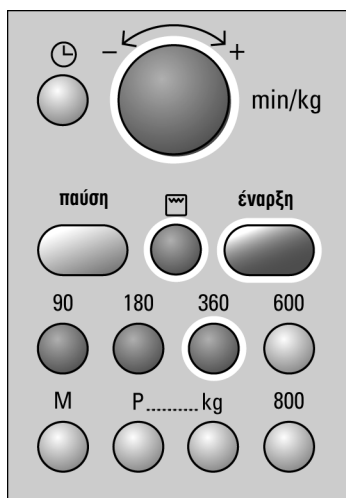
## Combined microwave and grill


You can set the grill and the microwave at the same time. The food become crispy and brown. It is much quicker and you save energy.

---

## Setting procedure

Example:  
360W,  grill, 5 minutes



1. Press the desired microwave setting.  
The set microwave setting lights up and 1:00 min appears in the display.
2. Press  grill.
3. Set the cooking time using the rotary knob.
4. Press start.

You will see the cooking time counting down.

### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press stop. The clock reappears in the display.

### Changing the cooking time

Use the rotary knob to change the cooking time and start again.

### Pausing

Press stop once or open the appliance door. Press the start button again after closing the door.

### Cancelling

Press stop twice or open the door and press stop once.

### Note

You can also set the cooking time first and then the microwave power.

---

## Grill combined with the microwave

Always place the ovenware on the turntable and do not cover the food.

Use a deep tin for roasting. This keeps the inside of the cooker cleaner.

Use a large flat dish for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep dishes, and browns more on top.

Check that your ovenware fits in the cooker. It should not be too large. The turntable must be able to turn.

Always set the maximum cooking time. Check the shortest time given for the food.

Leave the meat to stand for another 5 to 10 minutes before carving. This allows the meat juices to distribute evenly and stops them running out when you carve the meat.

Bakes and gratins should be left to continue cooking for another 5 minutes with the cooker switched off.

	<b>Amount</b>	<b>Microwave setting, (watts) and duration in minutes</b>	<b>Accessories</b>	<b>Notes</b>
Roast pork, e.g. neck of pork	Approx. 750 g	360 W + grill 40 - 50 min.	Turntable	Turn 1 to 2 times.
Meat loaf	Approx. 750 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Turntable	Maximum of 6 cm in height.
Small pieces of chicken, e.g. chicken thighs or wings	Approx. 800 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Ovenware on the wire grill	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	Approx. 800 g	360 W + grill 15 - 25 min.	Ovenware on the wire grill	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	Approx. 1000 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Turntable	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height.
Potato gratin (using raw potatoes)	Approx. 1000 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Turntable	Maximum of 4 cm in height.
Fish, grilling	Approx. 400 g	360 W + grill 20 - 25 min.	Turntable	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	Approx. 1000 g	360 W + grill 30 - 35 min.	Turntable	Maximum of 5 cm in height.
Vegetable kebab	4 - 5 servings	180 W + grill 15 - 20 min.	Wire rack	Use wooden skewers.
Fish kebabs	4 - 5 servings	180 W + grill 10 - 15 min.	Wire rack	Use wooden skewers.

	Amount	Microwave setting, (watts) and duration in minutes	Accessories	Notes
	Bacon rashers	Approx. 8 rashers	180 W + grill 10 - 15 min.	Wire rack

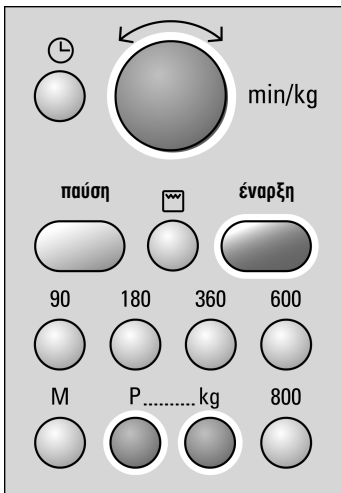
## Automatic programming

You can use the automatic programming to defrost food with the greatest of ease and prepare dishes quickly and easily.

Your microwave oven has 8 automatic programmes.

You will find the appropriate food and weight range for each programme in the tables. You can set any weight within the weight range.

## Setting procedure



**1.** Press "P" repeatedly until the desired programme number appears.

**2.** Press "kg".  
P and a default weight light up in the display.

**3.** Use the rotary knob to set the weight of the dish.

**4.** Press start.

You will see the cooking time for the programme counting down.

**When the cooking time has elapsed**

A signal sounds. The appliance switches off. Press stop or open the appliance door.

**Adjustment**

Press stop twice and reset.

<b>Pausing</b>	Open the appliance door. start again after closing. The programme will then continue.
<b>Cancelling</b>	Press stop twice.
<b>Notes</b>	<p>For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. Press start again after closing the door.</p> <p>You can query the programme number and weight using "P" or "kg". The relevant value is shown for 3 seconds in the display.</p>

---

## Defrosting programmes

### Preparing food

You can use the 4 defrost programmes to defrost meat, poultry and bread.

Use food which has is thinly cut and properly portioned, and which has been frozen and stored at -18 °C.

Remove all packaging from the food to be defrosted, and weigh the food. You will need to know the weight in order the set the programme.

### Ovenware

Place the food in a shallow, microwaveable dish, e.g. a glass or china plate. Do not cover the dish.

### Standing time

The defrosted food should be left to stand for 10-30 minutes to allow the temperature to stabilise. Large pieces of meat need to stand for longer than small ones. Thinly cut pieces of meat and mince should be separated before being left to stand.

The food can then be prepared further, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. With poultry, the giblets can be removed at this point.

### Signal

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. Press start again after closing the door.

## Warning!

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Under no circumstances should this liquid be used or be allowed to come into contact with other foods.

Food	Programme number	Weight range
Minced Meat	P 01	0,2-1,0 kg
Meat in pieces	P 02	0,2-1,0 kg
Poultry, Poultry in portion	P 03	0,4-1,8 kg
Bread	P 04	0,2-1,0 kg

## Cooking programmes

You can use the 3 cooking programmes to cook rice, potatoes and vegetables.

### Ovenware

Always cook the food in a microwaveable dish with a lid. You should use a large, tall dish for cooking rice.

### Preparing food

Weigh the food. You will need this information in order to set the programme.

Rice: Do not use boil-in-the-bag rice.

Add the amount of water specified in the instructions on the packaging. This is usually two to three times the weight of the rice.

Potatoes: For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even pieces. Add a tablespoon of water and a little salt per 100 g potatoes.

Fresh vegetables: Weigh the fresh, washed vegetables. Slice the vegetables into small, even pieces. Add a tablespoon of water per 100 g vegetables.

### Signal

A signal will sound part way through the programme. Stir the food.

## Standing time

Stir the food once more when the programme comes to an end. Leave the food to stand for 5-10 minutes to allow the temperature to stabilise.

The cooking results depend on the quality and nature of the food.

Food	Programme number	Weight range
Rice	P 05	0.05-0.2 kg
Potatoes	P 06	0.15-1.0 kg
Vegetables	P 07	0.15-1.0 kg

## Combination cooking programmes

### Preparing food

Remove the food from all packaging and weigh it. If you cannot enter the exact weight, round it up or down.

### Ovenware

Cook the food in an appropriately sized, heat-resistant, microwaveable dish.

### Resting time

Once the program has finished, allow the food to rest for another 5-10 minutes.

Food	Programme number	Weight range	Standing time
Bake, deep-frozen, 3 cm in height	P 08	0.4-0.9 kg	5 10 minutes



## Test dishes in accordance with EN 60705

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

### Microwave cooking

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Custard, 565 g	180 watts, 25 - 30 mins + 90 watts, 20 - 25 mins	Place the 20 x 17 cm Pyrex dish on the turntable
Sponge	600 watts, 8 - 10 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable
Meat loaf	600 watts, 20 - 25 mins	Place the Pyrex dish on the turntable

### Microwave defrosting

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

### Combined microwave cooking

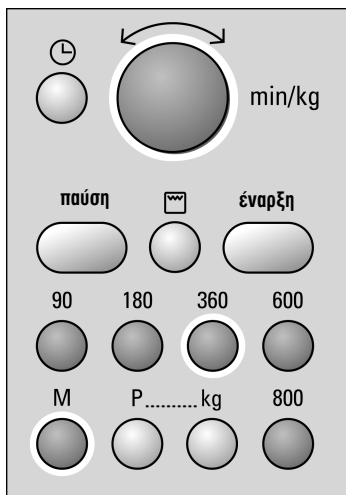
Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Potato gratin	Grill + 360 watts, 35-40 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable

# Memory

You can use the memory to create your own programme. This is useful if you prepare one dish particularly frequently, for example. You can store the setting and retrieve it at any time.

## Storing memory settings

Example:  
360 W, 25 minutes



1. Press "M".  
"M" appears in the display.
2. Press the desired microwave setting.  
"M", the selected setting and 1:00 min light up in the display.
3. Set the cooking time using the rotary knob.
4. Confirm with "M".  
The clock reappears in the display.

The setting is stored.

## Notes

You can also store grill only or grill combined with microwave.

You cannot store several microwave power settings one after the other.

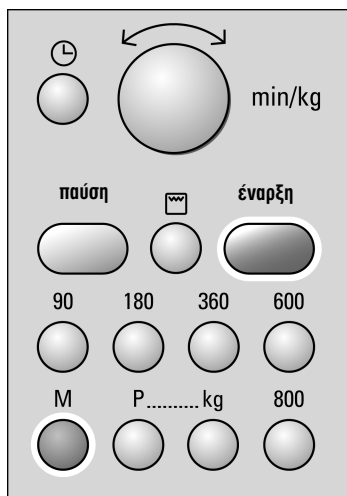
You cannot save automatic programmes.

You can store the memory settings and start the appliance immediately. To do this, press start instead of "M".

Adding to the memory:

Press "M". The old settings are displayed. Save the new programme as described in steps 1-4.

## starting the Memory function



It is very easy to start the saved programme. Place your meal into the appliance. Close the appliance door.

1. Press "M".  
The stored settings are displayed.
2. Press start.  
The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off. Open the appliance door or press stop.

### Pausing

Open the appliance door. Press the start button again after closing the door. The programme will then continue.

### Cancelling the setting

Press stop twice or open the appliance door and press stop once.

---

# Changing the signal duration

You will hear a signal when the appliance is switched off. You can change the duration of the acoustic signal.

Press start for approximately 6 seconds.

The new signal duration is adopted. The clock reappears in the display.

The following are possible:

Short signal duration – 3 tones

Long signal duration – 30 tones.

---

# Care and cleaning



There is a risk of a short-circuit.

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.



There is a risk of electric shock.

Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.



Risk of burning.

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

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

Do not use metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.

Do not use metal or glass scrapers to clean the seal.

Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

---

## Cleaning agents

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

---

### Appliance exterior

#### Appliances with stainless steel fronts

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

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

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

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

---

### Cooking compartment

#### Cooking compartment made of stainless steel

Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface.

Allow the interior surfaces to dry thoroughly.

---

### Recess in cooking compartment

Use a damp cloth, and make sure that water does not enter the appliance through the turntable drive.

---

### Turntable and turntable ring

Soapy water.

When replacing the turntable, make sure it slots in correctly.

---

### Wire rack

Hot soapy water. Stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.

---

### Door panels

Glass cleaner:

Clean with a dish cloth.

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

---

### Seal

Use soapy water and dry with a soft cloth.

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

---

---

# Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Notes/remedial action</b>
The appliance does not work.	The plug is not plugged into the mains.	Plug it in.
	Power cut.	Check whether the kitchen light switches on.
	Blown fuse.	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Faulty control.	Switch the appliance off using the fuse in the fuse box. Wait approximately 10 seconds and then switch it back on.
Three zeros flash in the display.	Power cut.	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary knob was accidentally pressed.	Press stop.
	start was not pressed after the setting had been made.	Press start or clear the setting with stop.
The microwave does not work.	The door is not properly closed.	Check whether leftover food or a foreign object is trapped in the door.
	start was not pressed.	Press start.
The food takes longer than usual to heat up.	The microwave setting is too low.	Select a higher microwave setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking

Problem	Possible cause	Notes/remedial action
The turntable is making a scratching or grinding noise.	There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave operation is cancelled for no obvious reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service. You can use the grill without the microwave.

**Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.** Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

## After-sales service

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

### E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. The rating plate bearing these numbers can be found on the right hand side by opening the appliance door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

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

After-sales service ☎
-----------------------

## Technical data

Input voltage	AC 220-230 V, 50 Hz
Power consumption	1,270 W
Maximum output power	800 W
Grill power	1,000 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- appliance	28.0 x 45.3 x 32.0 cm
- cooking compartment	19.4 x 29.0 x 30.0 cm
60 cm cabinet frame	38.2 x 59.4 x 2.0 cm
50 cm cabinet frame	38.2 x 49.4 x 2.0 cm
Weight	
	13.5 kg
TÜV approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with standard EN 55011 or CISPR 11.

It is a group 2, class B product.

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

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