

**Para que cocinar sea tan divertido como comer,**

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

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

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

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

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

¡Buen provecho!

---

<b>Instrucciones para el uso .....</b>	<b>1-40</b>
<b>Instruções de serviço .....</b>	<b>41-80</b>
<b>Instruction manual .....</b>	<b>81-118</b>
<b>Οδηγίες χρήσης .....</b>	<b>119-160</b>

# Contenido

---

<b>Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica</b> .....	<b>4</b>
Antes del montaje .....	4
<b>Instalación y conexión</b> .....	<b>5</b>
<b>Lo que debe tener en cuenta</b> .....	<b>6</b>
Indicaciones de seguridad .....	6
Advertencias de seguridad para el uso del microondas .....	8
<b>Panel de mando</b> .....	<b>11</b>
Mandos escamoteables .....	12
Los tipos de calentamiento .....	12
Los accesorios .....	12
Antes del primer uso .....	13
Programar la hora .....	13
Calentar el compartimento de cocción .....	14
<b>El microondas</b> .....	<b>14</b>
Recipientes .....	15
Las potencias del microondas .....	16
Así se programa .....	16
<b>Cuadros de cocción/ Consejos y sugerencias prácticas</b> .....	<b>17</b>
Consejos y advertencias acerca de las tablas .....	17
Descongelar .....	18
Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados .....	19
Calentar alimentos .....	20
Calentar alimentos .....	22
Consejos prácticos para usar el microondas .....	23

# Contenido

<b>Asado al grill</b> .....	<b>24</b>
Así se programa .....	24
Tabla para el grill .....	25
<b>Microondas y grill combinados</b> .....	<b>26</b>
Así se programa .....	26
Grill y microondas combinados .....	27
<b>Sistema automático de programación</b> .....	<b>28</b>
Así se programa .....	29
Programas de descongelación .....	30
Programas de cocción .....	31
Programas de cocción combinados .....	32
Comidas normalizadas según EN 60705 .....	33
<b>Memoria</b> .....	<b>34</b>
Almacenar la memoria .....	34
Activación de la memoria .....	35
<b>Modificar la duración de la señal</b> .....	<b>36</b>
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>36</b>
Productos de limpieza .....	36
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>37</b>
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>39</b>
Datos técnicos .....	40

---

# Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

## Importantes indicaciones de seguridad

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

Guardar las instrucciones de servicio para un posible propietario posterior.

---

## Antes del montaje

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

### Daños por el transporte

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

### Conexión eléctrica

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

---

# Instalación y conexión

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.

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

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

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

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

---

# Lo que debe tener en cuenta

---

## Indicaciones de seguridad

Este aparato cumple las normas de seguridad específicas para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo podrán ser realizadas por técnicos del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos por el fabricante. Las reparaciones realizadas de forma indebida pueden suponer un grave riesgo para el usuario.

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilice este aparato exclusivamente para la preparación de alimentos.

Los niños sólo deben utilizar el microondas cuando se les haya enseñado a hacerlo. Los niños tienen que saber manejar el aparato correctamente y comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso.

Por norma general, utilice el aparato microondas sólo con el plato giratorio insertado. Coloque los alimentos siempre en una pieza de vajilla sobre el plato giratorio.

Debe evitar que el líquido que se derrame penetre en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.

Conecte el microondas sólo con alimentos en su interior. De no haber alimentos dentro, el aparato puede sufrir una sobrecarga. La única excepción de esta norma sería una breve prueba de la vajilla (véanse las indicaciones acerca de la vajilla).

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron). El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar sólo pequeñas dosis de bebidas alcohólicas fuertes y abrir la puerta del horno con cuidado.

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

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No utilice la parte superior de los aparatos como bandeja para depositar objetos.

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben quedar aprisionados en la puerta del aparato. Podría resultar dañado el aislamiento de los cables. ¡Cortocircuito, descarga eléctrica!

No deje ningún objeto inflamable en la zona de cocción. Podría incendiarse al conectar. ¡Peligro de quemaduras!

Si observa humo en la zona de cocción, no abra la puerta. Desconecte el cable de la red.

Limpiar el aparato a menudo. Si la limpieza es deficiente, se puede deteriorar la superficie del aparato y el éste puede agujerarse por corrosión, con el paso del tiempo. ¡La energía del microondas se escapa!

La puerta del aparato tiene que cerrar bien. Mantenga limpias las superficies de las juntas de la puerta.

No utilizar jamás limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

En caso de que la puerta del aparato esté dañada, podrá volver a utilizar el aparato sólo cuando haya sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia. Podría producirse un escape de energía microondas.

¡ATENCIÓN! Aquellos trabajos de reparación contra las microondas deben ser llevados a cabo exclusivamente por personal cualificado para evitar los riesgos que dicha operación conlleva.

Proteja el horno microondas del calor excesivo y de la humedad.

La carcasa no debe abrirse. El aparato funciona con alta tensión.

Si el aparato se avería, desconecte el cable de la red. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

La lámpara de la zona de cocción sólo puede ser cambiada por el Servicio de Asistencia Técnica.

---

## Advertencias de seguridad para el uso del microondas

### Preparación de alimentos



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

¡Peligro de incendio!

### Potencia y tiempo del microondas



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

¡Peligro de incendio!

Seguir las indicaciones de las instrucciones de uso.

### Vajilla



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

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de quemaduras!

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



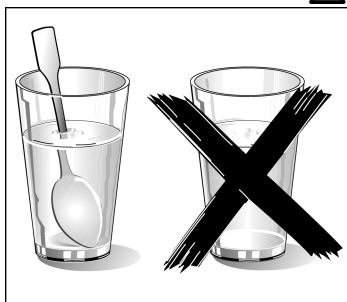
## Embalaje



No calentar nunca comidas en embalajes de conservación en caliente.  
¡Peligro de incendio!  
No calentar nunca sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar.  
¡Peligro de quemaduras!  
Seguir las indicaciones de los envoltorios. Extraer siempre los platos con un agarrador.

## Bebidas



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

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

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

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

## Alimentos para bebés



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

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

**Alimentos con cáscara o piel**



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

¡Peligro de quemaduras!

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

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

**Secado de alimentos**



No secar nunca alimentos con el microondas.

¡Peligro de incendio!

**Alimentos con poco contenido en agua**



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

¡Peligro de incendio!

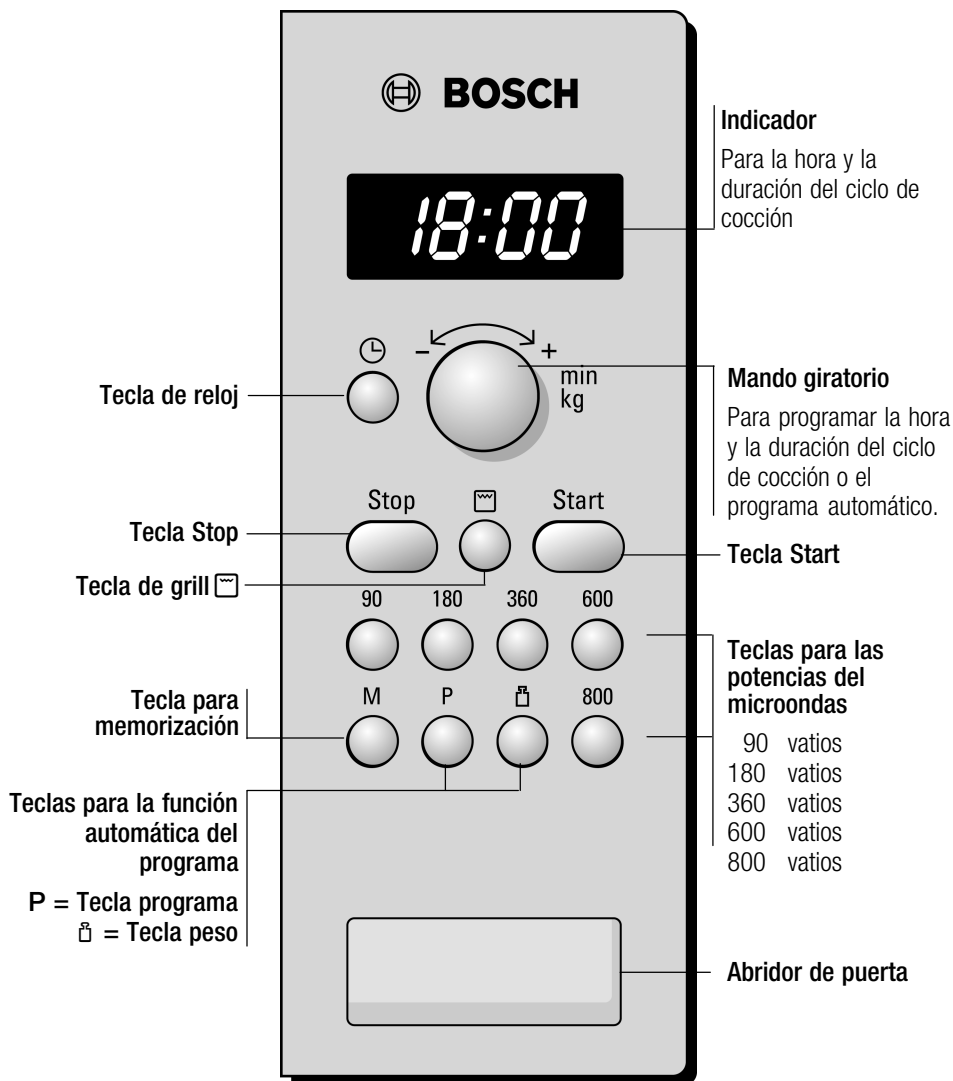
**Aceite de mesa**



No calentar nunca aceite de mesa con el microondas.

¡Peligro de incendio!

# Panel de mando



---

## Mandos escamoteables

El mando giratorio es retráctil en cada posición. Para introducirlo o extraerlo, se presiona el mando. El mando puede girar tanto hacia la derecha como hacia la izquierda.

---

## Los tipos de calentamiento

### Microondas

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

Potencias del microondas:

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

### Grill

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

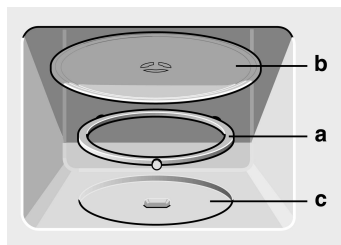
### Grill combinado con microondas

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

---

## Los accesorios

### El plato giratorio

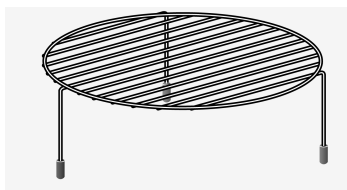


El plato giratorio se coloca de la siguiente forma:

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

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

## Parrilla



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

## Accesorios especiales

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

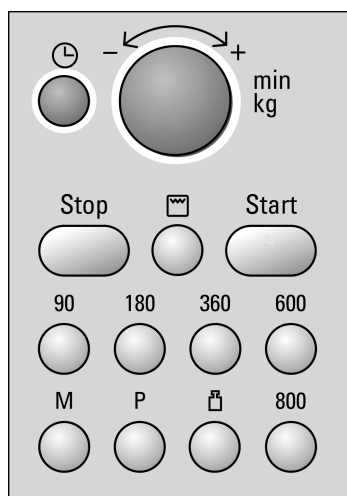
Recipiente para cocer al vapor	HEZ 86 D 000
--------------------------------	--------------

# Antes del primer uso

Al conectar el aparato a la red eléctrica o tras un corte en el suministro de corriente, en el panel indicador parpadean tres ceros.

## Programar la hora


Las teclas en color oscuro de la figura se han de programar



1. Pulsar la hora .  
En el indicador aparecen 12:00 horas y .
2. Programar la hora con el botón giratorio.
3. Pulsar la hora .  
En el indicador desaparece .

La hora actual se ha programado.

**Suprimir la indicación de hora**

Pulsar la hora  y a continuación Stop.  
El indicador se vuelve oscuro.

**Programar de nuevo la hora**

Pulsar la hora .  
En el indicador aparece 12:00 Efectuar los ajustes tal como se indica en los puntos 2 y 3.

**Cambio de la hora p. ej., del horario de verano al de invierno**

Efectuar los ajustes tal como se indica en los puntos 1 a 3.

---

## Calentar el compartimento de cocción

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

**1.** Pulsar grill .

En el indicador aparece 10:00 min

**2.** Pulsar Start.

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal.  
Pulsar Stop o abrir la puerta del aparato.

---

## El microondas

Los alimentos absorben la energía de las microondas y la transforman en calor. El microondas es apropiado para descongelar, calentar, fundir y cocer con rapidez.

Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con el grill.

¡Pruebe a utilizar su microondas!. Calentar, por ejemplo, una taza de agua para preparar un té.

Tomar una taza grande sin decoración dorada o plateada e introducir en la taza una cuchara de té. Colocar la taza con agua sobre el plato giratorio.

**1.** Pulsar la tecla 800.

**2.** Programar 1 minuto 30 segundos con el mando giratorio.

### 3. Pulsar Start.

Tras 1 minuto y 30 segundos se oirá una señal. El agua está caliente.

Mientras se toma el té, lea las indicaciones de seguridad del principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

---

## Recipientes

### Recipientes apropiados

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

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

Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

### Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos.

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

¡Atención! El metal - p. ej. una cuchara dentro de un vaso - debe estar al menos a 2 cm de distancia de las paredes del compartimento de cocción y de la pared interna de la puerta. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

### Prueba de la vajilla:

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior, con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test: Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar continuamente la temperatura. El recipiente debería estar frío o templado. Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

## Las potencias del microondas

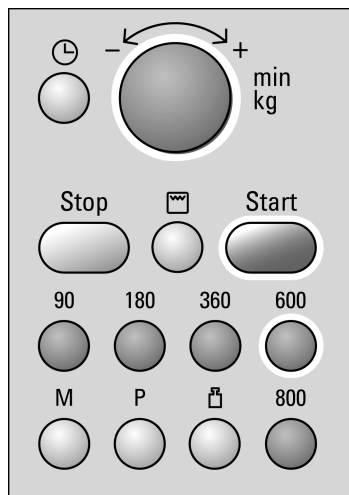
Potencia del microondas	apropiada para
800 vatios	calentar líquidos
600 vatios	calentar y cocer alimentos
360 vatios	cocer carne y calentar alimentos delicados
180 vatios	descongelar y continuar la cocción
90 vatios	descongelar alimentos delicados

### Nota

La potencia del microondas de 800 W se puede regular para una duración de 30 minutos, la de 600 W para una hora, y las demás potencias para una hora y para 39 minutos.

## Así se programa

Ejemplo:  
600 vatios



1. Pulsar la tecla de potencia del microondas deseada.  
En el indicador se ilumina la potencia del microondas programada y se muestra 1:00 min.
2. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
3. Pulsar Start.

Se puede apreciar el transcurso del tiempo seleccionado (duración).



<b>El tiempo ha transcurrido</b>	Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar Stop. En la pantalla aparece de nuevo la hora.
<b>Modificar la duración</b>	Modificar la duración con el mando giratorio y poner de nuevo en marcha el aparato.
<b>Interrumpir</b>	Pulsar Stop una vez o abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo Start.
<b>Borrar</b>	Pulsar Stop dos veces o abrir la puerta y pulsar Stop una vez.
<b>Nota</b>	También se puede ajustar primero la duración y después el nivel de potencia del microondas.

---

## Cuadros de cocción/ Consejos y sugerencias prácticas

---

### Consejos y advertencias acerca de las tablas

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

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

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

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

Para estos casos hay una regla básica:

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

Coloque siempre la vajilla sobre el plato giratorio.

## Descongelar

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

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

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

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

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencias del microondas, Vatios</b> <b>Tiempo, minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Carne en piezas de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o ternera	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separar los trozos cuando se les dé la vuelta.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelen. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Aves o piezas de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Mantequilla	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Retirar el envoltorio completamente
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencias del microondas, Vatios</b> <b>Tiempo, minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Pan, entero	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
Pastel, jugoso p. ej., pastel de frutas o de cuajada	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.

## **Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados**

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

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

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

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

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

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

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

## Calentar alimentos

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

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



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

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

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

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, aprox. ½ min. 360 W, aprox. 1 min. 360 W, aprox. 1½ min.	Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Carne en salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar los trozos de carne.
Potaje	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdura 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Añadir algo de líquido.

## Calentar alimentos

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

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

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

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

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

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencias del microondas, Vatios</b> <b>Tiempo, minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Pollo sin vísceras, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir agua al recipiente, aprox. 1 cm de altura, remover.
Arroz	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Añadir doble cantidad de líquido.
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.

---

## Consejos prácticos para usar el microondas

---

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

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

---

**El alimento sale demasiado seco.**

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

---

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

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

---

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

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

---

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

Seleccionar la próxima vez una potencia del microondas menor. Con grandes cantidades, dar la vuelta a los alimentos varias veces.  
La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

---

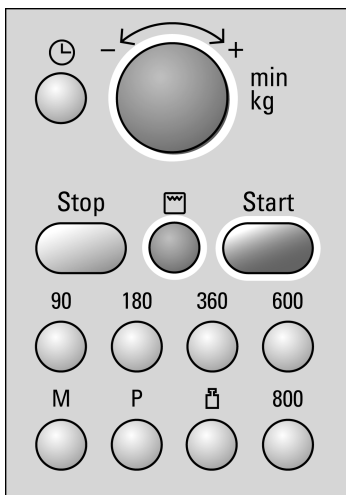
**Consejos y advertencias:**



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

# Asado al grill

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

## Así se programa



1. Pulsar grill .  
En el indicador aparecen 10:00 min y el símbolo .
2. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
3. Pulsar Start.

Se puede apreciar el transcurso del tiempo seleccionado (duración).

### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar Stop. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

### Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio y poner de nuevo en marcha el aparato.

### Interrumpir

Pulsar Stop una vez o abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo Start.

### Corregir

La duración programada se puede modificar en cualquier momento.

### Borrar

Pulsar Stop dos veces o abrir la puerta y pulsar Stop una vez.



## Tabla para el grill

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

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

Coloque la parrilla de grill sobre el plato giratorio.

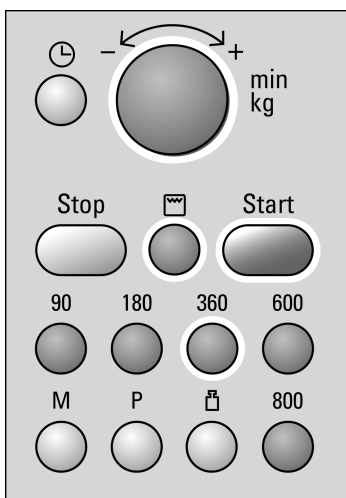
	<b>Cantidad</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Tiempo en minutos</b>
Tostar un poco el pan de molde	2 a 4 rebanadas	Parrilla	1er. lado: aprox. 2 - 4 min. 2º lado: aprox. 2 - 3 min.
Gratinar rebanada	2 a 4 rebanadas	Parrilla	Dependiendo de la capa: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar la sopa, p. ej., sopa de cebolla	2 a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


# Microondas y grill combinados

Se puede programar simultáneamente el grill y el microondas. Los platos quedarán crujientes y dorados. El tiempo de cocción se reduce notablemente y se ahorra energía.

## Así se programa

Ejemplo:  
360W, grill , 5 minutos



1. Pulsar la tecla de potencia del microondas deseada  
En el indicador se ilumina la potencia del microondas programada y se muestra 1:00 min.
2. Pulsar grill .
3. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
4. Pulsar Start.

Se puede apreciar el transcurso del tiempo seleccionado (duración).

## El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar Stop. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

## Modificar la duración

Modificar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio y poner el aparato de nuevo en marcha.

## Interrumpir

Pulsar una vez Stop o abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo Start.

## Borrar

Pulsar Stop dos veces o abrir la puerta y pulsar Stop una vez.

## Nota

También se puede ajustar primero la duración del ciclo de cocción y después el nivel de potencia del microondas.

## Grill y microondas combinados

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

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

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

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

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

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

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

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencia del microondas, W duración en minutos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Asado de cerdo, p. ej., una pieza del cuello	aprox. 750 g	360 W + asar al grill 40 - 50 min.	Plato giratorio	Dar la vuelta 1 o 2 veces.
Asado de carne picada	aprox. 750 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 6 cm de alto.
Piezas pequeñas de pollo, p. ej., muslos de pollo o alitas de pollo	aprox. 800 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Recipientes sobre la parrilla	Colocar la parte con piel hacia arriba. No dar la vuelta.

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencia del microondas, W duración en minutos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Alitas de pollo, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	360 W + asar al grill 15 - 25 min.	Recipientes sobre la parrilla	No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (a base de ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Espolvorear con queso. Máximo 5 cm de alto.
Gratinado de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 30 - 40 min.	Plato giratorio	Máximo 4 cm de alto.
Pescado, gratinado	aprox. 400 g	360 W + asar al grill 20 - 25 min.	Plato giratorio	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 30 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 5 cm de alto.
Brochetas de verdura	4 - 5 unidades	180 W + asar al grill 15 - 20 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Brochetas de pescado	4 - 5 unidades	180 W + asar al grill 10 - 15 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Lonchas de tocino veteado	aprox. 8 rodajas	180 W + asar al grill 10 - 15 min.	Parrilla	

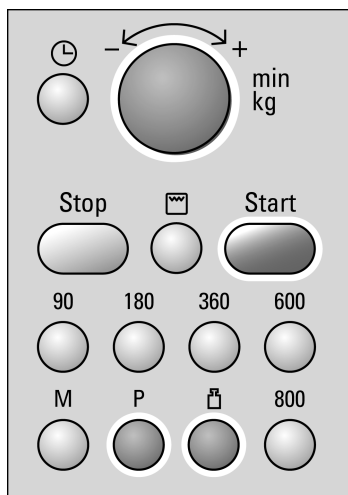
## Sistema automático de programación

El programa automático permite descongelar alimentos y preparar platos de forma cómoda, rápida y sencilla.

Su aparato microondas cuenta con 8 programas automáticos.

Para cada programa se encontrarán los alimentos apropiados y el intervalo de peso correspondiente en las tablas. Se puede programar cada peso incluido dentro del intervalo de peso.

## Así se programa



1. Pulsar repetidamente "P" hasta que aparezca el número de programa deseado.
2. Pulsar  $\text{P}$ .  
En el indicador se ilumina "P" y aparece un peso propuesto
3. Regular el peso del alimento con el mando giratorio.
4. Pulsar Start.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo (duración del ciclo de cocción) del programa.

### Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. El aparato se desconecta. Pulsar Stop o abrir la puerta.

### Corregir

Pulsar Stop dos veces y efectuar un nuevo ajuste.

### Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo Start. El programa continua.

### Borrar

Pulsar Stop dos veces.

### Consejos y advertencias

En algunos programas suena una señal después de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y mezclar los alimentos o dar la vuelta a la carne o a las aves. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.

El número de programa y el peso se pueden consultar si se pulsa "P" o  $\text{P}$ . El valor se muestra durante 3 segundos en el indicador.

# Programas de descongelación

## Preparar los alimentos

Con los 4 programas de descongelación se pueden descongelar carne, aves y pan.

Utilizar alimentos que se congelaron y guardaron de manera plana y en porciones a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Sacar el alimento del envoltorio para descongelarlo y pesarlo siempre. Se necesita el peso para ajustar el programa.

## Vajilla

Colocar el alimento en una vajilla plana, adecuada para el microondas, p. ej. un plato de vidrio o porcelana y sin tapa.

## Tiempo de reposo

El alimento descongelado debería reposar para la compensación de temperatura durante unos 10-30 minutos.

Los trozos de carne más grandes necesitan un tiempo de reposo mayor que los pequeños. Hay que separar los trozos aplanados y la carne picada antes del tiempo de reposo.

Después se pueden manipular los alimentos, incluso cuando los trozos de carne grandes aún tengan el núcleo congelado. Es el momento de sacar las vísceras de las aves.

## Señal

En algunos programas suena una señal después de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y mezclar los alimentos o dar la vuelta a la carne o a las aves. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo la tecla start.

## ¡Atención!

Al descongelar carne o aves se produce líquido. Éste no se debe emplear y tampoco debe entrar en contacto con otros alimentos.

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Carne picada	P 01	0,2-1,0 kg
Trozos de carne aplanados	P 02	0,2-1,0 kg
Pollo, Pollo trinchado	P 03	0,4-1,8 kg
Pan	P 04	0,2-1,0 kg

## Programas de cocción

### Vajilla

Con los 3 programas de cocción se puede cocer arroz, patatas y verduras.

Cocer los alimentos siempre en vajilla adecuada para el microondas y con tapa. Para el arroz se debe utilizar un molde grande y alto.

### Preparar los alimentos

Pesar el alimento. Se necesita el dato para ajustar el programa.

Arroz: No utilizar arroz en bolsitas para cocinar. Verter la cantidad de agua necesaria según las indicaciones del fabricante en el envoltorio. Suele ser el doble o triple del peso del arroz.

Patatas: Para hacer patatas cocidas cortar las patatas frescas en trocitos pequeños y uniformes. Por cada 100 g de patatas añadir una cucharada de agua y un poco de sal.

Verduras frescas: Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trocitos pequeños y uniformes. Por cada 100 g de verduras añadir una cucharada de agua y un poco de sal.

### Señal

Mientras se desarrolla el programa, suena una señal tras un cierto tiempo. Remueva los alimentos.

### Tiempo de reposo

Cuando el programa ha finalizado, volver a remover los alimentos. Para la compensación de temperatura debería reposar entre 5-10 minutos más.

Los resultados de cocción dependen de la calidad y la consistencia de los alimentos.

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Arroz	P 05	0,05-0,2 kg
Patatas	P 06	0,15-1,0 kg
Verdura	P 07	0,15-1,0 kg

---

## Programas de cocción combinados

### Preparar los alimentos

Saque el alimento de su envase y péselo. Si no puede introducir el peso exacto, redondee hacia arriba o hacia abajo.

### Vajilla

Cocer los alimentos en recipientes no demasiado grandes, termorresistentes y adecuados para el microondas.

### Tiempo de reposo

Una vez finalizado el programa, dejar reposar los alimentos durante 5-10 minutos para compensar su temperatura.

---

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Producto para gratinar congelado de 3 cm de altura	P 08	0,4-0,9 kg

---



## Comidas normalizadas según EN 60705

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

### Cocer en el microondas

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

### Descongelar en el microondas

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

### Cocer en el microondas en combinación con el grill

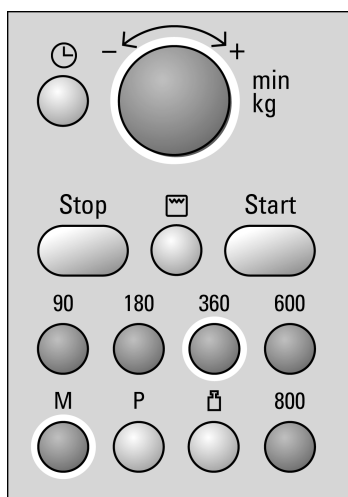
Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas	Grill+360 W, 35-40	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en el plato giratorio

# Memoria

Gracias a la función de memoria se puede crear su propio programa. Es muy útil si se prepara, p. ej., un plato con cierta frecuencia. Se podrá guardar el ajuste y consultarlo en cualquier momento.

## Almacenar la memoria

Ejemplo:  
360 W, 25 minutos



- 1.** Pulsar "M".  
En el indicador se ilumina "M".
- 2.** Pulsar la tecla de potencia del microondas deseada  
En el indicador se iluminan "M", la potencia seleccionada y 1:00 min.
- 3.** Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
- 4.** Confirmar con "M".  
En la pantalla aparece de nuevo la hora.

La programación está guardada.

## Consejos y advertencias

También se puede guardar únicamente el grill o el grill combinado con el microondas.

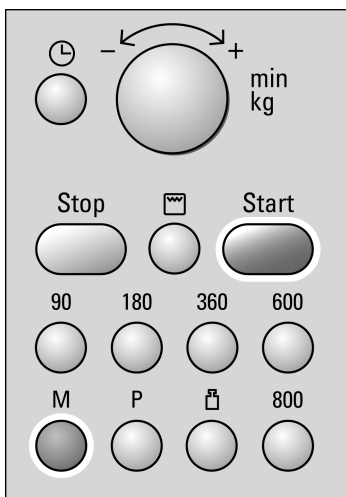
No se pueden guardar varias potencias de microondas consecutivamente.

No se pueden guardar programas automáticos.

La memoria se puede guardar y poner en marcha inmediatamente. Para terminar, pulsar la tecla Start y no la tecla "M".

Asignar de nuevo la memoria:  
Pulsar "M". Se visualizarán los ajustes guardados.  
Guardar el nuevo programa tal como se describe en los puntos 1 a 4.

## Activación de la memoria



El programa memorizado se puede poner fácilmente en marcha. Colocar el plato en el aparato. Cerrar la puerta del aparato.

1. Pulsar "M".  
Se visualizarán los ajustes guardados.
2. Pulsar Start.  
En el indicador se muestra el transcurso del tiempo seleccionado.

### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla Stop.

### Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo Start. El programa continúa.

### Borrar el ajuste

Pulsar Stop dos veces o abrir la puerta del aparato y pulsar Stop una vez.

---

# Modificar la duración de la señal

Cuando el aparato se desconecta, se oye una señal. Es posible modificar la duración de la señal.

Para ello, pulsar la tecla Start durante aprox. 6 segundos.

Se almacena la nueva duración de la señal. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Duraciones posibles:

Duración breve de la señal – 3 tonos

Duración larga de la señal – 30 tonos.

---

# Cuidados y limpieza



No utilizar jamás limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

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

---

## Productos de limpieza

---

### Parte exterior del aparato

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

#### con parte delantera de acero

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

Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y claras de huevo.

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

<b>Hendidura en el compartimento de cocción</b>	Paño húmedo. Asegurarse de que no penetre agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
<b>Compartimento de cocción</b>	Agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre; secar bien con un paño suave.
<b>Compartimento de cocción de acero inoxidable</b>	No utilizar sprays para hornos ni otros productos como limpiadores para hornos o productos abrasivos. Tampoco se deben utilizar estropajos, esponjas ásperas ni limpiaollas. Estos productos rayan la superficie.
<b>Plato giratorio y rodillo anular</b>	Agua con un poco de jabón. Cuando vuelva a colocar el plato giratorio, éste debe quedar bien encajado.
<b>Parrilla</b>	Agua caliente con un poco de jabón. Producto limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.
<b>Cristales de la puerta</b>	Limpia cristales
<b>Junta</b>	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

<b>Avería</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Consejos/Forma de subsanarla</b>
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red eléctrica.	Enchufar
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato está en orden.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
	Manejo incorrecto.	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos aprox. 10 segundos.
En el indicador se iluminan tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a programar la hora.
El aparato no funciona. El indicador muestra una duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar Stop.
	No se ha pulsado la tecla Start después de la programación.	Pulsar Start o borrar los ajustes con Stop.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla Start.	Pulsar la tecla Start.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual.	Se ha programado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia mayor.
	Se ha introducido una cantidad mayor de lo habitual en el aparato.	Doble cantidad - doble de tiempo.
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio hace un ruido de rascadura o de rozadura.	Suciedad o cuerpo extraño en la área del mecanismo de accionamiento del plato.	Limpiar el rodillo anular y la hendidura en la zona de cocción.
El modo de funcionamiento microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas está averiado.	Si vuelve a producirse este error, llamar al Servicio de Asistencia Técnica. El grill se puede utilizar sin el microondas.

**Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.** La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

---

# Servicio de Asistencia Técnica

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

## E-núm. y FD-núm.

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

E-núm.	FD-núm.
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica 🏠
----------------------------------

## Datos técnicos

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

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.

Es un producto del Grupo 2, Clase B.

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

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



## **Para que cozinhar seja um prazer tão grande comocomer**

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

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

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

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

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

Bom apetite.

# Índice

<b>Antes de ligar o novo aparelho</b> .....	<b>44</b>
Antes da montagem .....	44
<b>Instalação e ligação</b> .....	<b>45</b>
<b>O que deve ter em atenção</b> .....	<b>46</b>
Indicações de segurança .....	46
Indicações de segurança para a utilização do microondas .....	48
<b>O painel de comando</b> .....	<b>51</b>
Selectores rebaixáveis .....	52
Os tipos de aquecimento .....	52
Acessórios .....	52
Antes da primeira utilização .....	53
Acertar a hora .....	53
Aquecer o interior do microondas .....	54
<b>Microondas</b> .....	<b>55</b>
Recipiente .....	55
As potências de microondas .....	56
Como regular .....	57
Indicações relativamente às tabelas .....	58
Descongela .....	58
Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados .....	60
Aquecer alimentos .....	61
Cozinhar alimentos .....	62
Sugestões para o micro-ondas .....	63

# Índice

<b>Grelhar</b> .....	<b>64</b>
Como regular .....	64
Tabela de grelhados .....	65
<b>Microondas e grelhador combinados</b> .....	<b>66</b>
Como regular .....	66
Grelhador combinado com micro-ondas .....	67
<b>Automático de programas</b> .....	<b>68</b>
Como regular .....	69
Programas de descongelação .....	70
Programas para cozinhar .....	71
Programas para cozinhar combinados .....	72
Refeições de teste conforme a norma EN 60705 ..	73
<b>Memória</b> .....	<b>74</b>
Memorização .....	74
Iniciar o modo memória .....	75
<b>Alterar a duração do sinal sonoro</b> .....	<b>76</b>
<b>Manutenção e limpeza</b> .....	<b>76</b>
Produtos de limpeza .....	76
<b>Uma anomalia, que fazer?</b> .....	<b>77</b>
<b>Assistência Técnica</b> .....	<b>79</b>
Dados técnicos .....	80

---

# Antes de ligar o novo aparelho

## Recomendações de segurança importantes

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

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

---

## Antes da montagem

### Eliminação ecológica



Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de modo ecológico.

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

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

### Danos de transporte

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

### Ligação eléctrica

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

---

# Instalação e ligação

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

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

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

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

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

---

# O que deve ter em atenção

---

## Indicações de segurança

Este aparelho está em conformidade com as determinações de segurança para aparelhos eléctricos. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos dos Serviços Técnicos, devidamente formados pelo fabricante. Reparações indevidamente efectuadas podem provocar danos consideráveis ao utilizador.

Utilize o aparelho apenas para a preparação de alimentos.

As crianças só devem utilizar os aparelhos de micro-ondas depois de bem instruídas para esse efeito. As crianças têm que saber comandar o aparelho correctamente e compreender os perigos, para os quais se chama a atenção nas instruções de serviço.

Nunca toque nas superfícies dos aparelhos de aquecimento e de cozinhar, pois estas aquecem durante o funcionamento. As superfícies interiores do forno e os elementos da resistência ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

Mantenha, por princípio, as crianças afastadas.

Utilize sempre o micro-ondas com o prato rotativo montado.

Coloque sempre os alimentos dentro de um recipiente e este sobre o prato rotativo.

Certifique-se que não penetra líquido no interior do aparelho, através do accionamento do prato.

Ligue as micro-ondas apenas com alimentos dentro do forno. Sem alimentos, o aparelho pode sofrer uma sobrecarga. Exceptua-se aqui o teste rápido de loiça (ver indicações sobre a loiça).

Tenha cuidado ao preparar refeições com bebidas de elevado teor alcoólico (por ex., conhaque ou rum). O álcool evapora quando sujeito a elevadas temperaturas. Em condições desfavoráveis, o vapor de álcool pode incendiar no forno. Perigo de queimaduras!

Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico e abra a porta do forno com cuidado.

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Limpe o aparelho com regularidade. No caso de uma limpeza deficiente, a superfície pode ser danificada e o aparelho pode enferrujar com o tempo. A energia de microondas sai para o exterior!

As superfícies dos aparelhos de aquecimento e de cozinhar ficam quentes, quando em funcionamento. Manter as crianças afastadas. Perigo de queimaduras!

Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem ficar entalados na porta do forno. Isso poderia danificar o isolamento dos cabos. Curto-circuito, choque eléctrico!

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Estes podem arder, se o forno for ligado inadvertidamente. Perigo de queimaduras!

Se notar fumo dentro do forno, não deve abrir a porta do forno. Retire a ficha da tomada.

A porta do aparelho deve fechar bem. Mantenha sempre limpas as zonas do vedante da porta.

Se a porta do aparelho estiver danificada, o forno só poderá voltar a ser utilizado depois de reparado por um técnico dos nossos Serviços Técnicos. De contrário, poderia haver uma fuga de energia das micro-ondas.

Proteja o aparelho de micro-ondas de temperatura elevadas e humidade.

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

Se o aparelho apresentar qualquer defeito, deverá desligar a ficha da tomada ou o fusível na caixa de fusíveis.

Chamar a Assistência Técnica.

A lâmpada do interior do forno deve ser sempre substituída pelos Serviços Técnicos.

**ATENÇÃO!** Reparações e manutenções, em que seja necessário remover a cobertura de proteção contra a energia microondas, devem apenas ser efectuadas por técnicos especializados devido aos riscos a elas inerentes.

---

## Indicações de segurança para a utilização do microondas

### Preparação de alimentos



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

Perigo de incêndio!

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

### Potência e tempo de microondas



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

Oriente-se pelas indicações dadas pelas instruções.



## Loiça



Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

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

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

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

## Embalagens

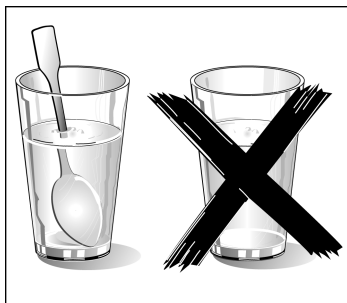


Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Perigo de incêndio!

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

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

## Bebidas








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

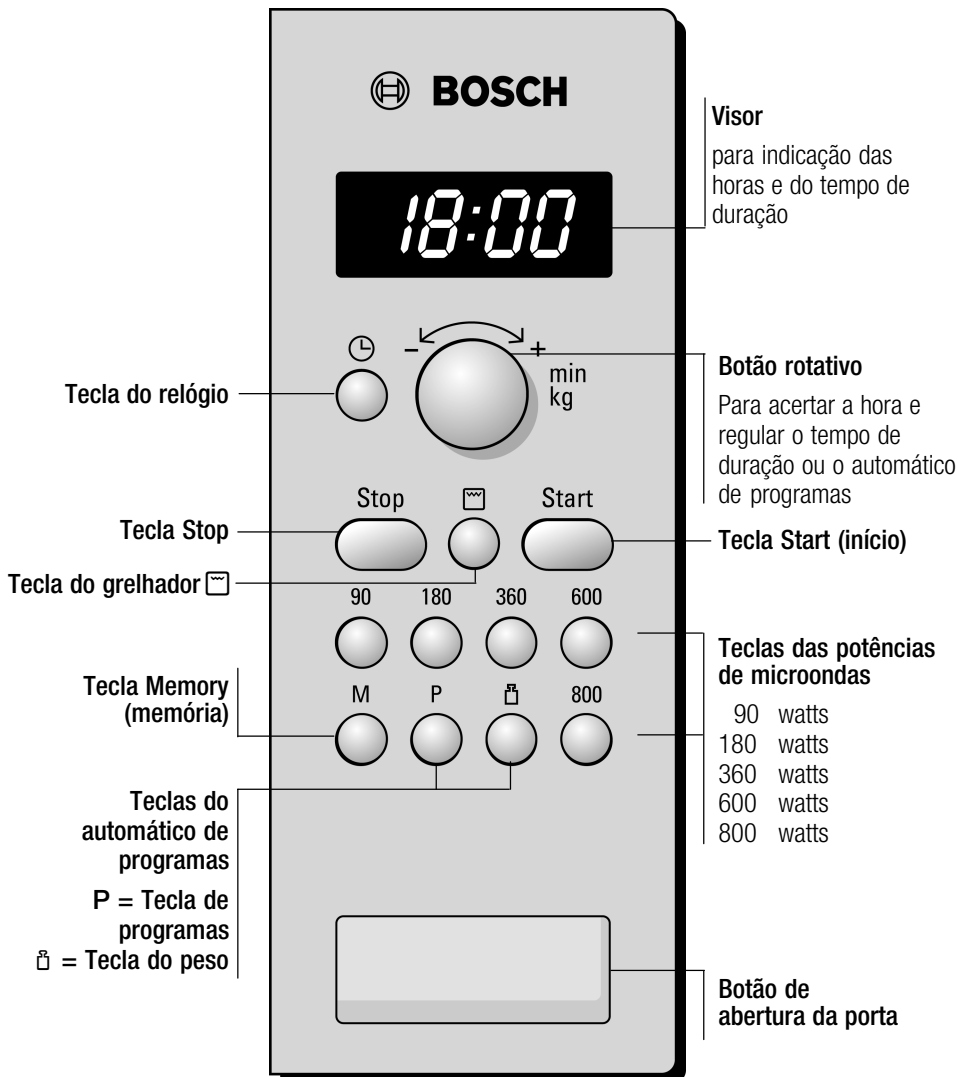
Quando aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Isto impedirá a ebulição retardada.

Nunca aqueça bebidas em recipientes fechados. Perigo de explosão!

Nunca deixe bebidas alcoólicas aquecerem demasiado. Perigo de explosão!

- Comida para bebés**  Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta. Após o aquecimento mexa ou agite bem. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuído. Perigo de queimaduras!  
Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Alimentos com casca ou pele**  Não coza ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos com a casca. Estes podem rebentar, parecendo uma explosão. Isto aplica-se também a mariscos com pele ou com casca. Perigo de queimaduras!  
No caso de ovos estrelados ou ovos em taças, deverá perfurar primeiro a gema.  
No caso de alimentos com casca ou pele rija, por ex., maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes do aquecimento, deverá picar a pele/casca em vários pontos.
- Secar alimentos**  Nunca seque alimentos no microondas. Perigo de incêndio!
- Alimentos com baixo teor de água**  Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, como por ex., pão, a uma potência elevada ou durante muito tempo. Perigo de incêndio!
- Óleo alimentar**  Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas. Perigo de incêndio!

# O painel de comando



---

## Selectores rebaixáveis

O botão rotativo é rebaixável em qualquer posição. Para rebaixar e soltar os manípulos dos selectores basta exercer pressão sobre estes. O botão pode ser rodado para a direita ou para a esquerda.

---

## Os tipos de aquecimento

### Micro-ondas

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

Potência de micro-ondas ligada:

800 W para aquecer líquidos.

600 W para aquecer e cozinhar alimentos.

360 W para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados.

180 W para descongelar e continuar a cozinhar.

90 W para descongelar alimentos delicados.

### Grelhar

Pode grelhar bifés, salsichas, peixe ou torradas.

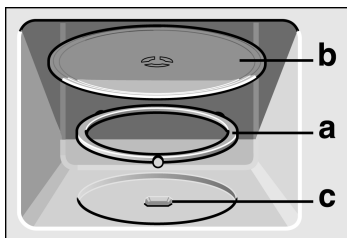
### Grelhador combinado com micro-ondas

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

---

## Acessórios

### Prato rotativo

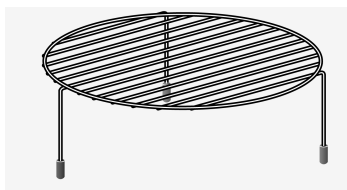


Como regular o prato rotativo:

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

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

## Utilizar a grelha



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

## Acessórios especiais

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

Loiça de cozinhar a vapor

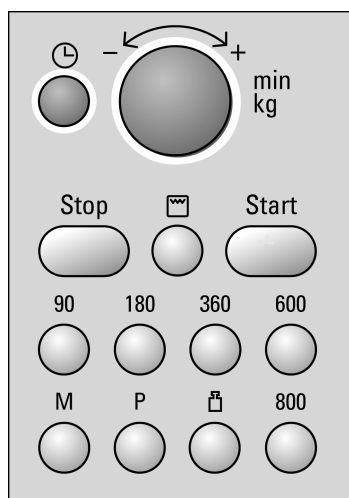
HEZ 86 D 000

# Antes da primeira utilização

Depois de o aparelho ser ligado ou após uma falha de corrente eléctrica acendem-se três zeros no visor.

## Acertar a hora


Para acertar a hora precisa das teclas que se encontram escuras na figura




1. Prima a tecla do relógio .  
No visor aparece 12:00 horas e .
2. Acerte a hora rodando o botão rotativo.
3. Prima a tecla do relógio .  
O símbolo que se encontrava no visor, apaga-se.

A hora já foi acertada.

### Retirar do visor a indicação da hora

Prima a tecla do relógio  e depois prima a tecla Stop.  
A indicação fica escura.

### Reinserir a indicação da hora

Prima a tecla do relógio .  
No visor aparece 12:00. Acerte a hora conforme descrito nos pontos 2 e 3.


### Alterar a hora, por ex., a hora de Verão para a hora de Inverno

Acerte a hora conforme descrito dos pontos 1 a 3.

---

## Aquecer o interior do microondas

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

**1.** Prima a tecla do grelhador .  
No visor aparece 10:00 min.

**2.** Prima a tecla Start.

Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro. Prima a tecla Stop ou abra a porta do aparelho.

---

# Microondas

Nos alimentos, as microondas são transformadas em calor. O microondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador.

Porque não experimenta já o seu microondas? Por exemplo, aqueça uma chávena de água para preparar um chá.

Coloque dentro de uma chávena grande, sem decoração dourada ou prateada, uma colher de chá. Coloque a chávena com a água no prato rotativo.

- 1.** Prima a tecla da potência 800.
- 2.** Com o botão rotativo, regule para 1:30 min.
- 3.** Prima a tecla Start.

Após 1 minuto e 30 segundos ouve-se um sinal sonoro. A água está quente.

Enquanto bebe o chá, por favor, leia outra vez as indicações de segurança no início do manual de instruções, pois são muito importantes.

---

## Recipiente

### Recipiente adequado

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

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

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

## Recipientes não adequados

Não são adequados os recipientes metálicos. O metal não é permeável às microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos.

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

## Teste de loiça:

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

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

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

---

## As potências de microondas

Potência de microondas	adequada para
800 watts	aquecer líquidos
600 watts	aquecer e cozinhar refeições
360 watts	cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
180 watts	descongelar e continuar a cozinhar
90 watts	descongelar alimentos sensíveis

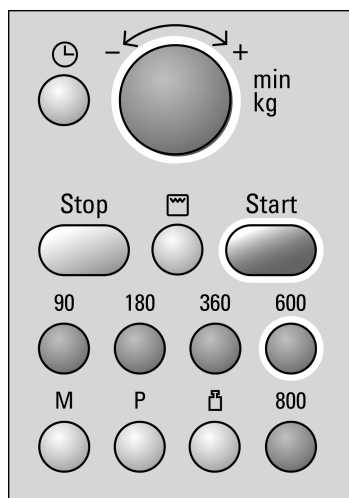
## Nota

Poderá regular a potência de micro-ondas de 800 W durante 30 minutos, 600 W para uma hora e as restantes potências para respectivamente 1 hora e 39 minutos.



## Como regular

Exemplo:  
600 W



1. Prima a tecla da potência de microondas desejada.  
No visor acende-se a potência de microondas regulada e surge a indicação 1:00 min.
2. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
3. Prima a tecla Start.

O tempo de duração começa a decorrer de forma visível.

### O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop. A indicação das horas volta a aparecer.

### Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração rodando o botão rotativo e volte a premir a tecla Start.

### Parar

Prima uma vez a tecla Stop ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla Start.

### Anular

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta e prima uma vez a tecla Stop.

### Nota

Pode também regular primeiro o tempo de duração e depois a potência de microondas.

---

# Tabelas e conselhos

---

## Indicações relativamente às tabelas

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

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

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

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

Dobro da quantidade - dobro do tempo,

metade da quantidade - metade do tempo.

Colocar sempre a loiça sobre o prato rotativo.

---

## Descongelar

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

Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido.

Ao virar os alimentos, retire este líquido. O mesmo não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

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

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

	<b>Quantidade</b>	<b>Potência de micro-ondas, Watt</b> <b>Tempo, minutos</b>	<b>Notas</b>
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Carne em pedaços ou fatias, de vaca, porco, vitela	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Ao virar a peça, separar as partes umas das outras.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne picada, misturada	200 g	90 W, 10 min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Aves ou partes de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Peixe Filetes, lombos de peixe, postas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe as partes descongeladas umas das outras.
Legumes, por ex., ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, por ex., framboesas	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Mexer com cuidado durante a descongelação e separar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Manteiga	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Retirar totalmente da embalagem
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pão, inteiro	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pão de forma, às fatias	250 g	90 W, 10 - 15 min.	A meio do tempo, retirar as fatias já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Bolos, húmidos por ex., bolos de frutas, bolos de requeijão	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Apenas para bolos sem cobertura nem gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

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

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

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

Vire ou mexa os alimentos 2 - 3 vezes.

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

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

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

## Aquecer alimentos

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



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

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

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

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

	<b>Quantidade</b>	<b>Potência de micro-ondas, Watt</b>	<b>Notas</b>
		<b>Tempo, minutos</b>	
Menú, prato confeccionado, refeição empratada (2 - 3 componentes)	300 - 400 g	600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	150 ml	800 W, 1 - 2 min.	Introduzir uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
	300 ml	800 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	800 W, 3 - 4 min.	
Alimentos para bebés, por ex., biberons de leite	50 ml	180 W, ½ min.	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	

		<b>Quantidade</b>	<b>Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos</b>	<b>Notas</b>
Sopa,	1 tigela	175 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 tigelas	350 g	600 W, 3 - 4 min.	
Carne com molho		500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar as fatias de carne.
Cozido		400 g	600 W, 6 - 8 min.	
		800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Legumes,	1 dose	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Adicionar um pouco de líquido.
	2 doses	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

## Cozinhar alimentos

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

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

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

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

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

		<b>Quantidade</b>	<b>Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos</b>	<b>Notas</b>
Frango inteiro sem miúdos, fresco		1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos		400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Legumes, frescos		250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Para cada 100 g de legumes adicionar 1 - 2 colheres de sopa de água.
		500 g	600 W, 10 - 15 min.	

	<b>Quantidade</b>	<b>Potência de micro-ondas, Watt</b> <b>Tempo, minutos</b>	<b>Notas</b>
Acompanhamentos, por ex., batatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar cerca de 1 cm de altura de água no recipiente, mexer.
Arroz	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Alimentos doces, por ex., pudim (instantâneo), fruta, compota,	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Mexer o pudim 2 - 3 vezes muito bem com as varas de arames.

## Sugestões para o micro-ondas

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

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

Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo

Metade da quantidade = metade do tempo

**A comida ficou muito seca.**

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

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

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

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

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

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

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

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

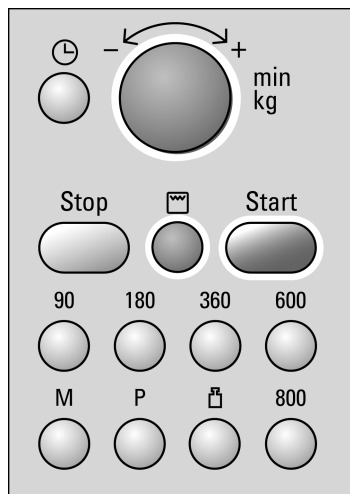
## Indicação

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

# Grelhar

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

## Como regular



1. Prima a tecla do grelhador . No visor aparece a indicação 10:00 min. e o símbolo .
2. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
3. Prima a tecla Start.

O tempo de duração começa a decorrer de forma visível.

## O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop. A indicação das horas volta a aparecer.

## Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração rodando o botão rotativo e volte a premir a tecla Start.



<b>Parar</b>	Prima uma vez a tecla Stop ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla Start.
<b>Correcção</b>	Pode corrigir o tempo de duração regulado em qualquer momento.
<b>Anular</b>	Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta e prima uma vez a tecla Stop.

## Tabela de grelhados

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

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

Coloque a grelha para grelhados sobre o prato rotativo.

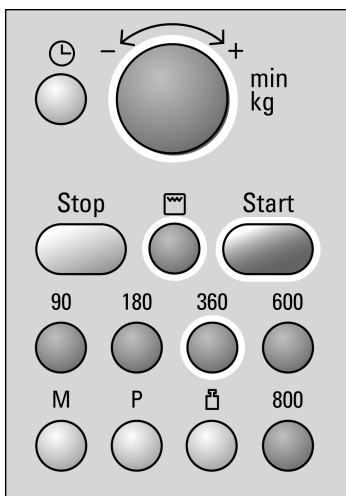
	<b>Quantidade</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Tempo em minutos</b>
Pré-tostar pão fatiado	2 - 4 fatias	Grelha	1.º lado: aprox. 2 - 4 min. 2.º lado: aprox. 2 - 3 min.
Gratinar pão torrado	2 - 4 fatias	Grelha	Conforme o recheio: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar sopas, por ex., sopa de cebola	2 - 4 tigelas	Prato rotativo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


# Microondas e grelhador combinados

Podem regular o grelhador e o microondas simultaneamente. Os alimentos ficam estaladiços e tostados. O processo é muito mais rápido e poupa energia.

## Como regular

Exemplo:  
360 W, Grelhador ,  
5 minutos



1. Prima a tecla da potência de microondas desejada.  
No visor acende-se a potência de microondas regulada e surge a indicação 1:00 min.
2. Prima a tecla do grelhador .
3. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
4. Prima a tecla Start.

O tempo de duração começa a decorrer de forma visível.

### O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop. A indicação das horas volta a aparecer.

### Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração rodando o botão rotativo e volte a premir a tecla Start.

### Parar

Prima uma vez a tecla Stop ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla Start.

## Anular

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta e prima uma vez a tecla Stop.

## Nota

Pode também regular primeiro o tempo de duração e depois a potência de microondas.

## Grelhador combinado com microondas

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

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

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

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

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

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

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

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

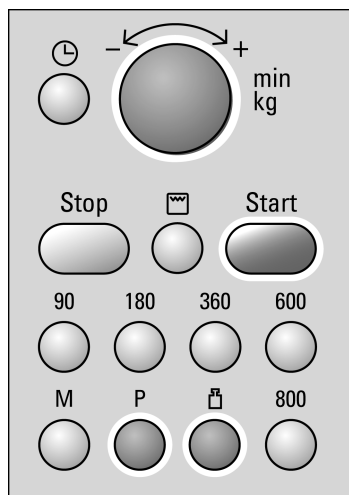
	<b>Quantidade</b>	<b>Potência de microondas, W tempo em minutos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Notas</b>
Asas de frango, marinadas, congeladas	cerca de 800 g	360 W + grelhador 15 - 25 min.	Recipiente na grelha	Não virar.
Soufflé de massa (com ingredientes pré-cozidos)	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Prato rotativo	Polvilhar com queijo. Altura máxima 5 cm.
Gratinado de batata (com batatas cruas)	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 30 - 40 min.	Prato rotativo	Altura máxima 4 cm.
Peixe, gratinar	aprox. 400 g	360 W + grelhador 20 - 25 min.	Prato rotativo	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de queijo fresco batido	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 30 - 35 min.	Prato rotativo	Altura máxima 5 cm.
Espetadas de legumes	4 - 5 unid.	180 W + grelhador 15 - 20 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.
Espetadas de peixe	4 - 5 unid.	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.
Fatias de bacon	aprox. 8 fatias	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	

## Automático de programas

O automático de programas permite-lhe, de forma muito simples, descongelar alimentos e preparar refeições com rapidez e sem problemas. O seu microondas dispõe de 8 programas automáticos.

Nas tabelas, para cada programa encontra os alimentos adequados e a respectiva gama de peso. Pode regular para qualquer peso dentro da respectiva gama.

## Como regular



1. Prima a tecla "P" as vezes necessárias até aparecer o número do programa desejado.
2. Prima a tecla . No visor acende-se a indicação "P" e é sugerido um valor para o peso.
3. Regule o peso dos alimentos com o botão rotativo.
4. Prima a tecla Start.

O tempo de duração do programa começa a decorrer de forma visível.

### Terminado o tempo

Soa um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. Prima a tecla Stop ou abra a porta do aparelho.

### Correcção

Prima duas vezes a tecla Stop e proceda novamente à regulação.

### Parar

Abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla Start. O funcionamento continua.

### Anular

Prima duas vezes a tecla Stop.

### Notas

Em alguns programas, depois de um determinado tempo ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho e mexa os alimentos ou vire a carne ou as aves. Feche a porta e prima novamente a tecla Start.

Para consultar o número do programa ou o peso, prima a tecla "P" ou a tecla respectivamente. O valor que pretende consultar aparece no visor durante 3 segundos.

# Programas de descongelação

## Preparar os alimentos

Os 4 programas de descongelação permitem-lhe descongelar carne, aves e pão.

Se possível, utilize alimentos planos e em porções individuais, congelados e armazenados a -18 °C.

Retire os alimentos a descongelar da embalagem e pese-os. O peso é necessário para regular o programa.

## Loiça

Coloque os alimentos sobre um prato raso, próprio para ir ao micro-ondas, por ex., um prato em vidro ou loiça, e não o tape.

## Tempo de repouso

Os alimentos descongelados devem repousar durante 10-30 minutos, para uniformizar a temperatura.

Pedaços de carne muito grandes requerem um tempo de repouso mais longo que os pedaços pequenos. As peças planas e a carne picada devem ser separadas antes de repousar.

Depois, pode continuar a processar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne maiores ainda tenham o centro congelado. No caso das aves, pode retirar então as vísceras.

## Sinal

Em alguns programas, depois de um determinado tempo ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho e mexa os alimentos ou vire a carne ou as aves. Feche a porta e prima novamente a tecla start.

## Atenção!

Ao descongelar carne ou aves escorre líquido. Este líquido não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

<b>Alimentos</b>	<b>Número do programa</b>	<b>Gama de peso</b>
carne picada	P 01	0,2-1,0 kg
pedaços de carne planos	P 02	0,2-1,0 kg
frango	P 03	0,4-1,8 kg
Pão	P 04	0,2-1,0 kg

## Programas para cozinhar

### Loiça

Com os 3 programas para cozinhar pode cozinhar arroz, batatas e legumes.

Cozinhe os alimentos numa prato de loiça com tampa, adequado para micro-ondas. Para cozinhar arroz utilize um recipiente grande e fundo.

### Preparar os alimentos

Pese os alimentos. Esta informação é necessária para para regular o programa.

Arroz: Não utilize arroz em saquinhos para cozer. Adicione a quantidade de água necessária, de acordo com as indicações da embalagem. Normalmente é entre o dobro e o triplo da quantidade de arroz.

Batatas: Para fazer batatas sem pele, corte as batatas frescas em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de batatas sem pele, adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal.

Legumes frescos: Pese os legumes frescos limpos. Corte os legumes em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de legumes adicione uma colher de sopa de água.

### Sinal

Enquanto o programa decorre, após algum tempo soa um sinal sonoro. Mexa os alimentos.

### Tempo de repouso

Depois de terminado o programa, mexa novamente os alimentos. Para uniformizar a temperatura, os alimentos devem repousar 5-10 minutos.

Os resultados da cozedura dependem das características e da qualidade dos alimentos.

Alimentos	Número do programa	Gama de peso
Arroz	P 05	0,05-0,2 kg
Batatas	P 06	0,15-1,0 kg
Legumes	P 07	0,15-1,0 kg

## Programas para cozinhar combinados

### Preparar os alimentos

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não conseguir introduzir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.

### Loiça

Cozinhe os alimentos num prato de loiça que não seja demasiado grande, seja resistente ao calor e adequada para micro-ondas.

### Tempo de repouso

Terminado o programa, deixe os alimentos repousarem dentro do aparelho por mais 5 a 10 minutos para homogeneização da temperatura.

Alimentos	Número do programa	Gama de peso
Soufflé congelado, 3 cm	P 08	0,4-0,9 kg



## Refeições de teste conforme a norma EN 60705

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

### Cozinhar com microondas

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

### Descongelar com microondas

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

### Cozinhar com o microondas combinado

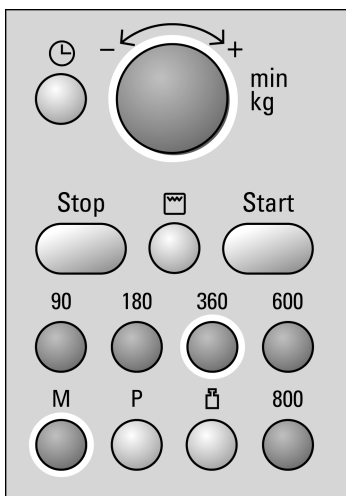
Refeição	Potência de microondas W, Tempo de duração em minutos	Recomendações
Gratinado de batatas	Grelhador+360 W, 35-40	Pirex Ø 22 cm colocar sobre o prato rotativo

# Memória

Com a memória, pode elaborar o seu próprio programa. É muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência. Pode memorizar a sua regulação e aceder a ela em qualquer momento para voltar a utilizá-la.

## Memorização

Exemplo:  
360 W, 25 minutos



- 1.** Prima a tecla "M".  
No visor, acende-se a indicação "M".
- 2.** Prima a tecla da potência de microondas desejada.  
No visor é possível visualizar a indicação "M", a potência seleccionada e 1:00 min.
- 3.** Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
- 4.** Confirme com a tecla "M".  
A indicação das horas volta a aparecer.

A regulação está memorizada.

## Notas

Pode também memorizar apenas o grelhador ou o grelhador combinado com microondas.

Não pode memorizar várias potências de microondas seguidas.

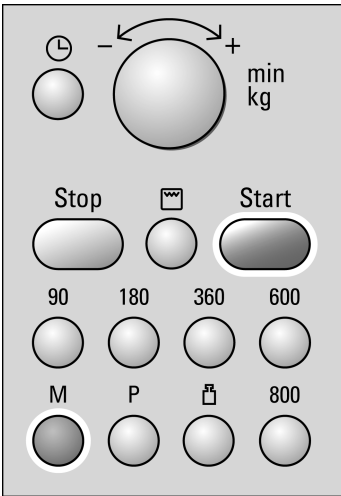
Não pode memorizar programas automáticos.

Pode também efectuar a memorização e colocá-la logo em funcionamento. No final, não prima a tecla "M", prima a tecla Start.

Reconfigurar a memória:

Prima a tecla "M". Aparecem as regulações antigas. Proceda à memorização do novo programa conforme descrito de 1 a 4.

## Iniciar o modo memória



Pode facilmente dar início ao programa memorizado. Coloque o prato dentro do aparelho. Feche a porta do aparelho.

**1.** Prima a tecla "M".  
Aparecem as regulações memorizadas.

**2.** Prima a tecla Start.  
O tempo de duração começa a decrescer de forma visível no visor.

**O tempo de duração terminou**

Soa um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop.

**Parar**

Abra a porta do forno. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla Start. O funcionamento continua.

**Anular a regulação**

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta do aparelho e prima uma vez a tecla Stop.

---

# Alterar a duração do sinal sonoro

Quando o aparelho se desliga, ouve-se um sinal sonoro. Pode alterar a duração do sinal sonoro.

Para isso, prima a tecla Start durante cerca de 6 segundos.

A nova duração do sinal sonoro é activada. A indicação das horas volta a aparecer.

Possibilidades:

Sinal sonoro de curta duração – 3 toques

Sinal sonoro de longa duração – 30 toques.

---

## Manutenção e limpeza



Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor. Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Podem danificar a superfície. Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o de imediato com água.

---

### Produtos de limpeza

---

#### Exterior do aparelho

##### com frente em aço inoxidável

Solução de água e detergente, seque com um pano macio

Solução de água e detergente, seque com um pano macio as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo devem ser removidas de imediato

No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada podem ser adquiridos produtos especiais para a limpeza de aço inox.

---

#### Cavidade do microondas

Pano húmido, não pode entrar água para o interior do aparelho através da unidade propulsora do prato rotativo.

<b>Interior do microondas</b>	Solução de água quente e detergente ou vinagre diluído em água, seque bem com um pano macio.
<b>Interior do microondas em aço inoxidável</b>	Não utilize limpa-fornos pulverizadores nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Também não é adequado utilizar esfregões de palha de aço, esfregões ásperos nem esfregões com salva-unhas. Estes produtos riscam a superfície.
<b>Prato e anel rotativos</b>	Solução de água e detergente. Ao colocar o prato rotativo novamente no devido lugar, verifique se está bem encaixado.
<b>Grelha</b>	Solução de água quente e detergente. Produtos de limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça.
<b>Vidros da porta</b>	Produto limpa-vidros
<b>Vedante</b>	Solução de água e detergente, seque com um pano macio.

## Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar a assistência técnica, por favor, tenha em atenção as seguintes recomendações:

<b>Anomalia</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Recomendações/indicações de apoio</b>
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à corrente.	Encaixe-a na tomada.
	Falha de corrente.	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
	Falha no dispositivo de segurança.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorrecta.	Desligue na caixa de fusíveis o fusível correspondente ao aparelho e volte a ligá-lo após 10 segundos.
No visor estão três zeros acesos.	Falha de corrente.	Acerte novamente a hora.

<b>Anomalia</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Recomendações/indicações de apoio</b>
O aparelho não está em funcionamento. Na indicação encontra-se uma duração.	O botão rotativo foi inadvertidamente accionado.	Prima a tecla Stop.
	Depois da regulação, a tecla Start não foi premida.	Prima a tecla Start ou anule a regulação com a tecla Stop.
O microondas não funciona.	A porta não foi bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	A tecla Start não foi premida.	Prima a tecla Start.
Os alimentos demoram mais a aquecer que antes.	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	Dobro da quantidade – dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios do que o normal.	Mexa ou vire os alimentos a meio do tempo.
O prato rotativo faz um ruído de arranhar ou arrastar.	Sujidade ou um corpo estranho na zona da unidade propulsora do prato rotativo.	Limpe o anel rotativo e a cavidade do microondas.
O microondas deixa de funcionar sem motivo aparente.	O microondas tem uma avaria.	Se este erro se repetir, contacte o serviço de assistência técnica. Pode utilizar o grelhador sem microondas.

**As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.** Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr graves riscos.

---

# Assistência Técnica

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

## Número E e Número FD

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

Nº E	Nº FD
------	-------

Assistência Técnica 📞
-----------------------

## Dados técnicos

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

Este aparelho satisfaz a norma EN 55011 ou CISPR 11.

É um produto do grupo 2, classe B.

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



## **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>84</b>
Before installation . . . . .	84
<b>Installation and connection</b> . . . . .	<b>85</b>
<b>Important information</b> . . . . .	<b>85</b>
Safety information . . . . .	85
Safety information for microwave operation . . . . .	88
<b>The control panel</b> . . . . .	<b>90</b>
Push-in control knobs . . . . .	91
Types of heating . . . . .	91
Accessories . . . . .	91
Before using for the first time . . . . .	92
Setting the time . . . . .	92
Heating up the cooking compartment . . . . .	93
<b>The microwave</b> . . . . .	<b>93</b>
Ovenware . . . . .	94
Microwave settings . . . . .	95
Setting procedure . . . . .	95
Notes on the tables . . . . .	96
Defrosting . . . . .	96
Defrosting, heating up or cooking frozen foods . . . . .	98
Heating food . . . . .	99
Cooking food . . . . .	100
Microwave tips . . . . .	101
<b>Grilling</b> . . . . .	<b>102</b>
Setting procedure . . . . .	102
Grilling table . . . . .	103

# Table of contents

<b>Combined microwave and grill</b> .....	<b>104</b>
Setting procedure .....	104
Grill combined with the microwave .....	105
<b>Automatic programming</b> .....	<b>107</b>
Setting procedure .....	107
Defrosting programmes .....	108
Cooking programmes .....	109
Combination cooking programme .....	110
Test dishes in accordance with EN 60705 .....	111
<b>Memory</b> .....	<b>112</b>
Storing memory settings .....	112
Starting the Memory function .....	113
<b>Changing the signal duration</b> .....	<b>114</b>
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>114</b>
Cleaning agents .....	114
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>115</b>
<b>After-sales service</b> .....	<b>117</b>
Technical data .....	118

---

# 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 instruction manual in a safe place. Pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

---

## 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.

---

# Installation and connection

This appliance is only intended for domestic use.

Place the tabletop appliance on a firm, level surface (at least 85 cm above the floor). The ventilation slots on the back, the top and underneath must remain unobstructed.

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 with 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. The appliance plug must always be within reach.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overload can lead to a fire hazard.

---

# Important information

---

## Safety information

This appliance complies with all relevant safety regulations for electrical appliances. Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by the manufacturer. Improper repairs run the risk of causing serious injury to the user.

This appliance is intended for domestic use only. Only use the microwave oven for preparing foodstuffs.

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

You should only use the microwave with the turntable in place.

Always place the food in a container on the turntable.

Ensure that liquid which has boiled over does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance.

The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment. The appliance may overload if it is switched on without any food in it. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see notes on ovenware).

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 alcoholic vapours could catch fire in the appliance. There is a risk of burning.

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

Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. The interior surfaces of the oven and the heating elements will become particularly hot. There is a risk of burning.

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

Do not store items on top of the appliance.

The connecting leads from electrical appliances must not become trapped in the oven door. This could cause damage to the insulation.

There is a risk of short-circuiting or electrocution.

Never store combustible items in the oven compartment as they may ignite when the oven switched on.

There is a risk of burning.

Do not open the oven door if you can see smoke inside the oven. Pull out the plug.

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.

The oven door must always close properly. Keep the door seal areas clean.

Do not use high-pressure cleaners or steam jets. There is a danger of short-circuiting.

Keep the microwave away from excessive heat and from dampness.

It is hazardous for anyone other than a competent person carrying out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If the oven door is damaged, do not use the oven again until it has been repaired by an after-sales service technician. Otherwise microwave energy may escape.

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

In the event of a fault, remove the mains plug. Then call the after-sales service.

The oven compartment lamp must only be replaced by an after-sales service technician.

---

## 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.

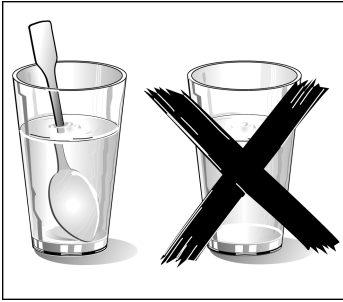
There is a risk of burning.

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 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. The same applies to shellfish and crustaceans.

There is a risk of burning.

Always prick the yoke 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

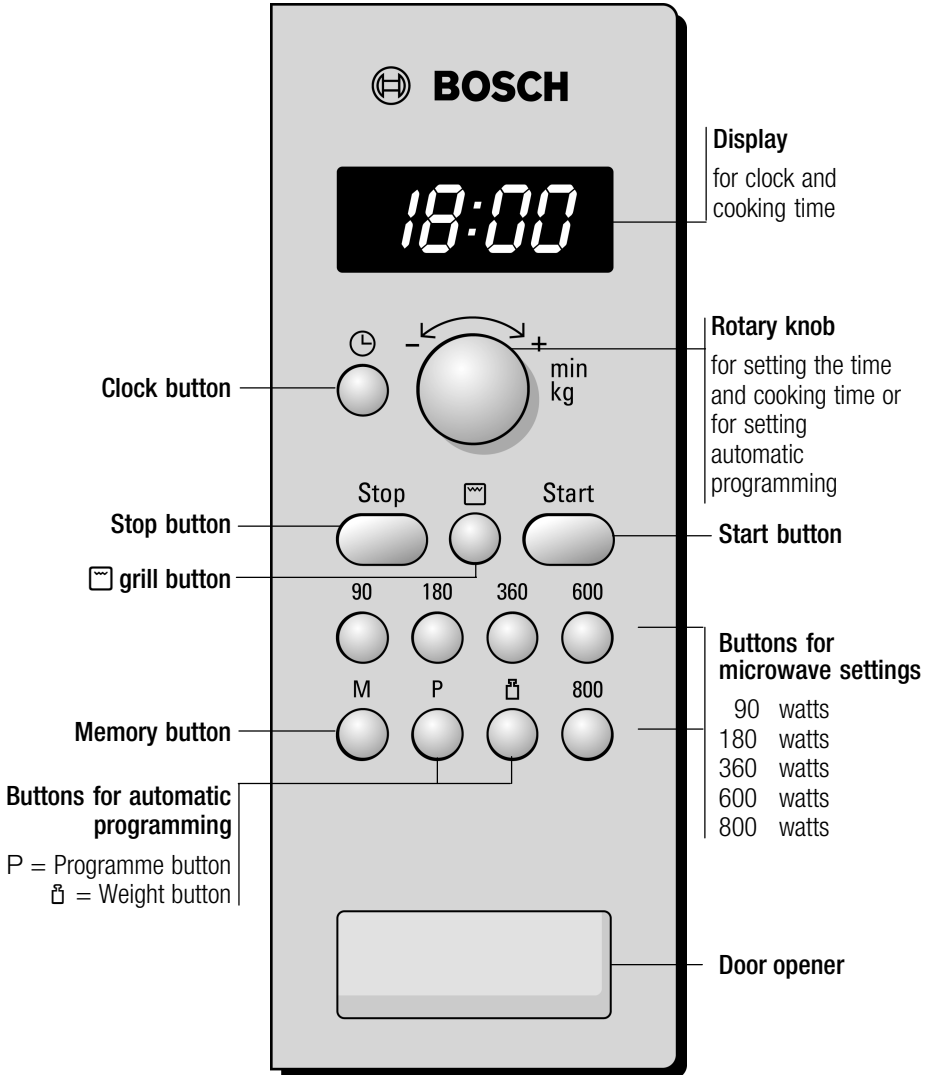
## Cooking oil



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

You can grill steaks, sausages, fish or toast.

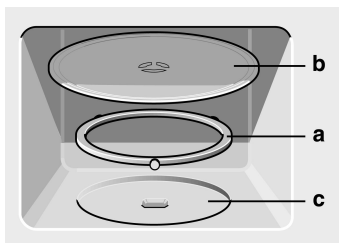
### Grill combined with the microwave

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

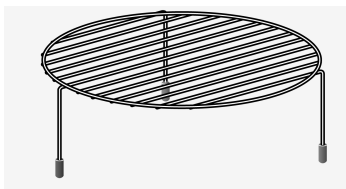


To insert the turntable:

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.

## Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service. Please specify the HEZ number.

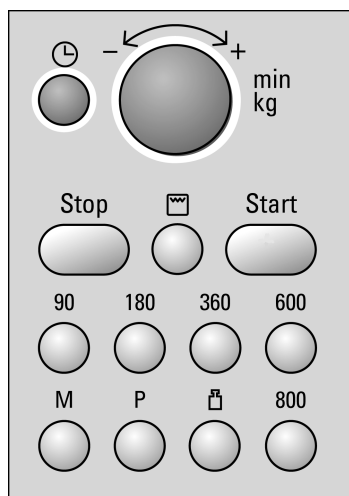
Steamer dish	HEZ 86 D 000
--------------	--------------





# 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

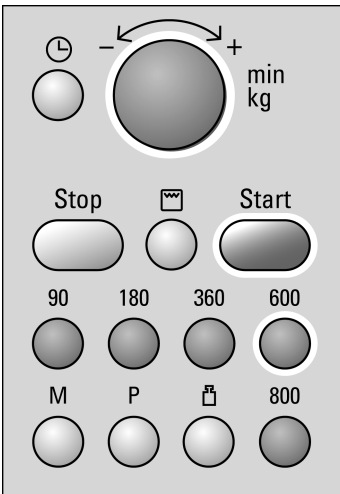
Microwave setting	suitable for
800 watts	Heating liquids
600 watts	Heating and cooking food
360 watts	Cooking meat and heating delicate foods
180 watts	Defrosting and continued cooking
90 watts	Defrosting delicate foods

### 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.

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



Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

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.	
Dry cakes e.g. creaming method 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.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
	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.

	<b>Amount</b>	<b>Microwave setting in watts</b> <b>Time in minutes</b>	<b>Notes</b>
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.
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 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Add a little liquid.

	<b>Amount</b>	<b>Microwave setting in watts</b> <b>Time in minutes</b>	<b>Notes</b>
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</b> <b>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.	
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.	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
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	600 W, 4 - 5 min.
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

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the container.

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.

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

## 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. Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

## 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.

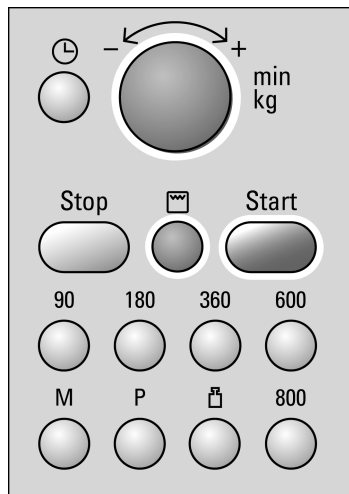
---



# 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.

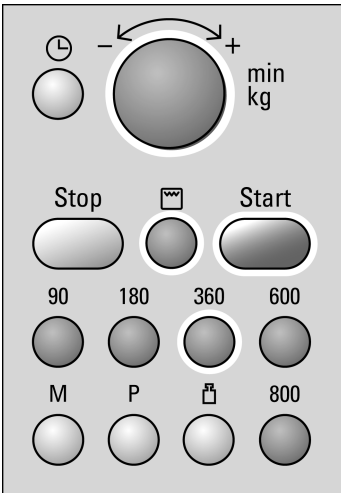
	Amount	Accessories	Time in minutes
Toasted bread pre-toasting	2 - 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 - 4 minutes. 2nd side: approx. 2 - 3 minutes.
Toast with topping	2 - 4 slices	Wire rack	Depending on topping: approx. 5 - 7 minutes.
Soups with toppings, e.g. onion soup	2 - 4 cups	Turntable	15 -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

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

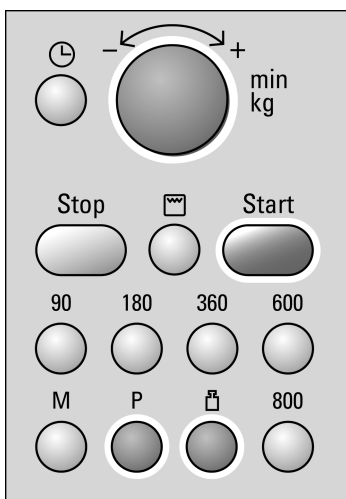
# Automatic programming

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 .  
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.

### Pausing

Open the appliance door. Start again after closing. The programme will then continue.

### Cancelling

Press Stop twice.

## Notes

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.

You can query the programme number and weight using "P" or  $\text{P}$ . The relevant value is shown for 3 seconds in the display.

---

## Defrosting programmes

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

## Preparing food

Use food which has is thinly cut and properly portioned, and which has been frozen and stored at  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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 programme

### 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
Bake, deep-frozen, 3 cm in height	P 08	0.4-0.9 kg

## 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

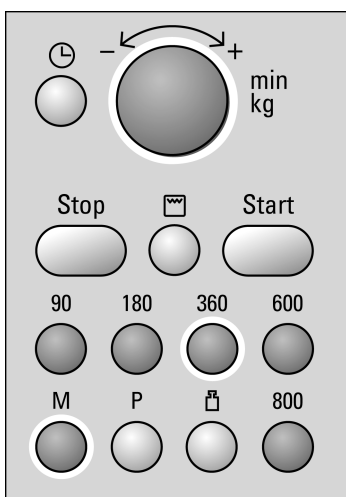
Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Potato gratin	Grill + 360 watts, 35-40 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable

# 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.

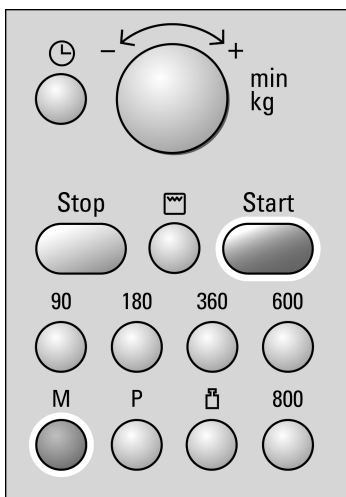
You cannot save automatic programmes.

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



Do not use high-pressure cleaners or steam jets. There is a danger of short-circuiting.

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

---

## Cleaning agents

---

### Appliance exterior

#### Appliances with stainless steel fronts

Use soapy water and dry with a soft cloth.

Use a soft cloth to subsequently dry off any soapy water. Always remove limescale, fat, eggwhite marks and starchy residue immediately.

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

---

### Recess in cooking compartment

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

<b>Cooking compartment</b>	Hot soapy water or a vinegar solution, then dry thoroughly with a soft cloth.
<b>Cooking compartment made of stainless steel</b>	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.
<b>Turntable and roller ring</b>	Soapy water. When replacing the turntable, make sure it engages correctly.
<b>Wire rack</b>	Hot soapy water. Stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
<b>Door panel</b>	Glass cleaner
<b>Seal</b>	Use soapy water and dry with a soft cloth.

## 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.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Notes/remedial action</b>
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
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 in the event that your appliance needs 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. You will see the rating plate containing these numbers on the right-hand side when you open the oven 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

Power supply	AC220-230 V, 50 Hz
Microwave Input	1.270 W
Microwave Output	800 W
Grill	1.000 W
Microwave Frequency	2.450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- appliance	28.0 x 46.2 x 32.0 cm
- cooking compartment	19.4 x 29.0 x 30.0 cm
Weight	13.5 kg
TÜV approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with the standards EN 55011 and CISPR 11.

The product is classified in group 2, class B.

Group 2 means that microwaves are used for the purpose of heating foodstuffs.

Class B means that the appliance is suitable for use in a private household environment.

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

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

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

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

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

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

Και τώρα καλή όρεξη.

# Πίνακας περιεχομένων

<b>Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής</b> . . . . .	<b>122</b>
Πριν τον εντοιχισμό . . . . .	122
<b>Τοποθέτηση και σύνδεση</b> . . . . .	<b>123</b>
<b>Τι πρέπει να προσέχετε</b> . . . . .	<b>123</b>
Υποδείξεις ασφαλείας . . . . .	123
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων . . . . .	126
<b>Το πεδίο χειρισμού</b> . . . . .	<b>128</b>
Βυθιζόμενοι διακόπτες . . . . .	129
Τα είδη ψησίματος . . . . .	129
Τα εξαρτήματα . . . . .	129
Πριν την πρώτη χρήση . . . . .	130
Ρύθμιση της ώρας . . . . .	130
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος . . . . .	131
<b>Τα μικροκύματα</b> . . . . .	<b>131</b>
Μαγειρικό σκεύος . . . . .	132
Οι ισχείς μικροκυμάτων . . . . .	133
Έτσι ρυθμίζετε . . . . .	133
Υποδείξεις για τους πίνακες . . . . .	134
Ξεπάγωμα . . . . .	134
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών . . . . .	136
Ζέσταμα φαγητών . . . . .	137
Μαγείρεμα φαγητών . . . . .	139
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα . . . . .	140
<b>Ψήσιμο στο γκριλ</b> . . . . .	<b>141</b>
Έτσι ρυθμίζετε . . . . .	141
Πίνακας του γκριλ . . . . .	142



## Πίνακας περιεχομένων

<b>Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ</b> .....	<b>143</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	143
Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα .....	144
<b>Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων</b> .....	<b>145</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	146
Προγράμματα ξεπαγώματος .....	147
Προγράμματα μαγειρέματος .....	148
Συνδυασμένα προγράμματα μαγειρέματος .....	149
Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705 .....	150
<b>Memory</b> .....	<b>151</b>
Αποθήκευση Memory .....	151
Εκκίνηση Memory .....	152
<b>Αλλαγή της διάρκειας του σήματος</b> .....	<b>153</b>
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>153</b>
Υλικά καθαρισμού .....	154
<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	<b>155</b>
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>157</b>
Τεχνικά στοιχεία .....	158

---

# Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

---

## Πριν τον εντοιχισμό

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



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

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

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

## Ζημιές μεταφοράς

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

## Ηλεκτρική σύνδεση

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

---

# Τοποθέτηση και σύνδεση

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.

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

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

Η μετατόπιση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Ο ρευματολήπτης της συσκευής πρέπει να είναι πάντοτε προσιτός.

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

---

## Τι πρέπει να προσέχετε

---

### Υποδείξεις ασφαλείας

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών.

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 επισυμβαίνουν στις οδηγίες χρήσης.

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μικροκυμάτων βασικά μόνο με τοποθετημένο τον περιστρεφόμενο δίσκο. Τοποθετείτε τα τρόφιμα πάντοτε σ' ένα σκεύος πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Προσέχετε, να μην εισχωρήσει τυχόν ξεχειλισμένο υγρό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής.

Θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένα φαγητά στο χώρο μαγειρέματος. Χωρίς φαγητά θα μπορούσε να υπερφορτωθεί η συσκευή. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους (βλέπε υποδείξεις σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη).

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 στο φούρνο. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου.

Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα του φούρνου κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου καθαρή.

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!

Οι εξωτερικές επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος κατά τη λειτουργία ζεσταίνονται πάρα πολύ.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να μαγκωθούν με την πόρτα της συσκευής, διαφορετικά θα μπορούσε να υποστεί ζημιά η μόνωσή τους.

Βραχυκύκλωμα, ηλεκτροπληξία!

Μη φυλάγετε εύφλεκτα αντικείμενα στο χώρο μαγειρέματος. Αυτά τα αντικείμενα θα μπορούσαν να αναφλεχτούν με την ενεργοποίηση της συσκευής. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Εάν δείτε καπνό στο χώρο μαγειρέματος, δεν επιτρέπεται να ανοίξετε την πόρτα της συσκευής. Αφαιρέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα.

Η πόρτα της συσκευής πρέπει να κλείνει καλά. Διατηρείτε τις επιφάνειες στεγανοποίησης της πόρτας καθαρές.

Σε περίπτωση που η πόρτα της συσκευής παρουσιάζει βλάβη, χρησιμοποιήστε τη συσκευή, αφού πρώτα επισκευαστεί από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών. Διαφορετικά θα μπορούσε να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων.

Προστατεύετε τη συσκευή μικροκυμάτων από τη μεγάλη ζέση και την υγρασία.

Το κέλυφος της συσκευής δεν επιτρέπεται να ανοίξει. Η συσκευή εργάζεται με υψηλή τάση.

Σε περίπτωση που η συσκευή είναι χαλασμένη, τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στον πίνακα του σπιτιού. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η λάμπα στο χώρο μαγειρέματος επιτρέπεται να αντικατασταθεί μόνο από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, στις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το προστατευτικό κάλυμμα ενάντια στην ενέργεια των μικροκυμάτων, επιτρέπεται να πραγματοποιούνται, λόγω των υπαρχόντων κινδύνων, μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.

## Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

### Προετοιμασία τροφίμων



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

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

### Βαθμίδα ισχύος και χρόνος μικροκυμάτων



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

### Μαγειρικό σκεύος



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

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

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

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

### Συσκευασίες



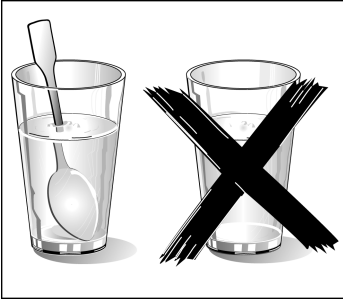
Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Κίνδυνος πυρκαγιάς! Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

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

Ακολουθήστε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία.

Αφαιρέστε τα φαγητά πάντοτε με πιπίστρες.

## 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 υπερχείλιση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού, Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι. Έτσι αποφύγετε 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



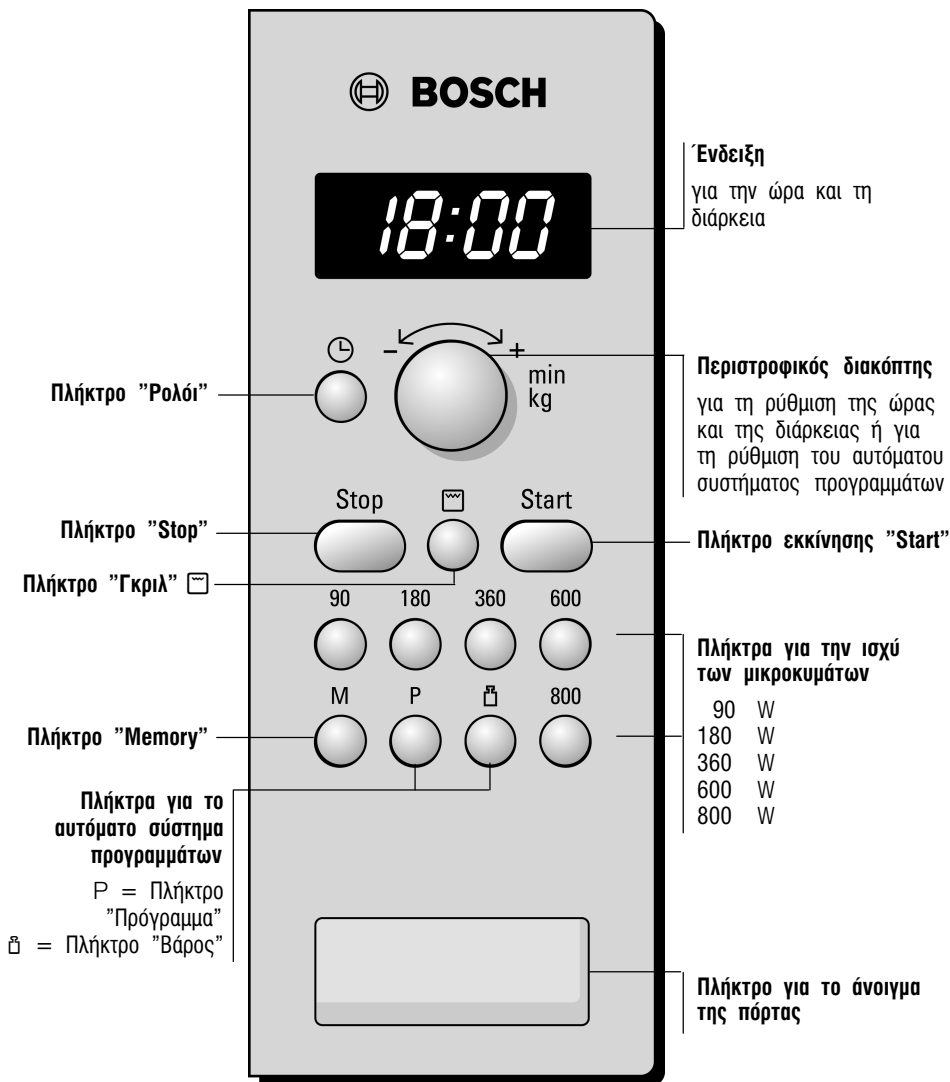
Μην ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε με πολύ μεγάλη ισχύ ή για πολύ χρόνο τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα σε νερό, όπως π.χ. ψωμί. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

## 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

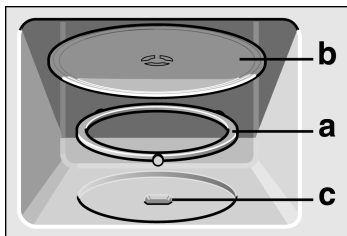
Μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρι ή τoστ.

### Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

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

## Τα εξαρτήματα

### Ο περιστρεφόμενος δίσκος

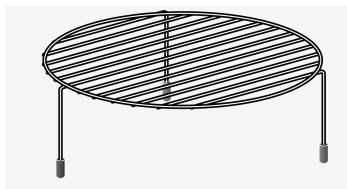


Έτσι τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο:

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

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

## Σχάρα



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

## Ειδικά εξαρτήματα

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

Σσκευή μαγειρέματος με ατμό

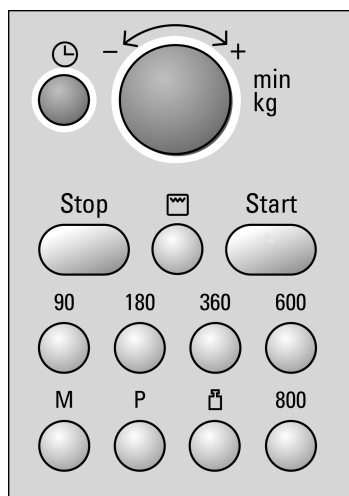
HEZ 86 D 000

# 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"  $\oplus$  και μετά πατήστε το πλήκτρο "Stop".  
Η ένδειξη σβήνει.

## Επαναρύθμιση της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  $\oplus$ .  
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 "Start".

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 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 "Start".

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

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

---

## Μαγειρικό σκεύος

### 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

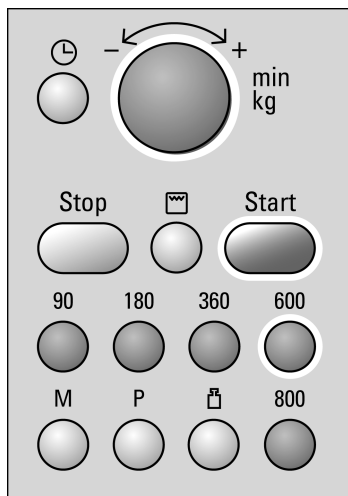
Ισχύς μικροκυμάτων	Κατάλληλη για
800 W	Ζέσταμα υγρών
600 W	Ζέσταμα και μαγείρεμα φαγητών
360 W	Μαγείρεμα κρέατος και ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών
180 W	Ξεπάγωμα και συνέχιση του μαγειρέματος
90 W	Ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών

## 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 "Start".

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

## Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο "Stop". 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 "Stop" μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

## Σβήσιμο

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

## Υπόδειξη

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά 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.

	<b>Ποσότητα</b>	<b>Ισχύς μικροκυμάτων, Watt</b> <b>Χρόνος, λεπτά</b>	<b>Υποδείξεις</b>
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	
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 g	180 W, 7 - 10	Ανακατεύετε τα φρούτα ενδιάμεσα προσεκτικά και ξεχωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
	500 g	180 W, 8 + 90 W, 50 - 10	
Βούτυρο	125 g	180 W, 1 + 90 W, 2 - 3	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
	250 g	180 W, 1 + 90 W, 3 - 4	
Ψωμί, ολόκληρο	500 g	180 W, 6 + 90 W, 5 -10	
	1000 g	180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
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 μωζήθρας	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο ή ζελατίνα.

## Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

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

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

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

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

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

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

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό 2-3 συστατικών	300-400 g	600 W, 8 - 11	
Σούπες	400 g	600 W, 8 - 10	



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

## Ζέσταμα φαγητών

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



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

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

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

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

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15	
Ποτά	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 800 W, 2 - 3 800 W, 3 - 4	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οιονοπνευματώδη 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.

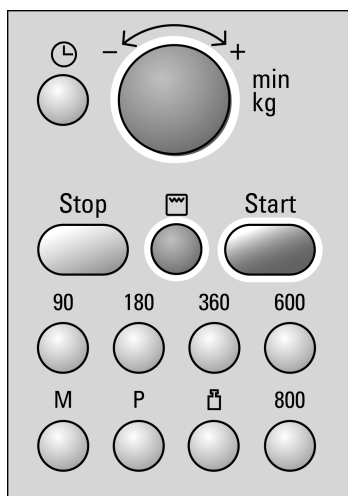
### Υπόδειξη:



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 "Start".

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

## Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο "Stop". 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 "Stop" μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

## Διόρθωση

Μπορείτε να διορθώσετε οποτεδήποτε τη ρυθμισμένη χρονική διάρκεια.

## Σβήσιμο

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

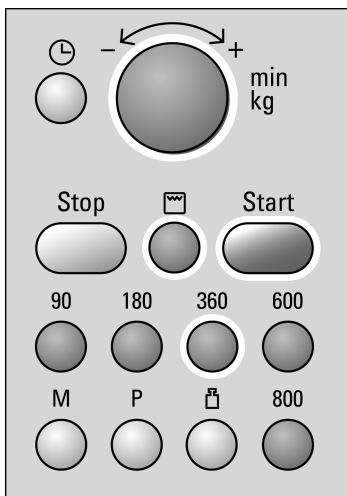
	<b>Ποσότητα</b>	<b>Εξαρτήματα</b>	<b>Χρόνος σε λεπτά</b>
Ψωμί τοστ προψησίμο	2 - 4 φέτες	Σχάρα	1. πλευρά: περίπου 2 - 4 λεπτά 2. πλευρά: περίπου 2 - 3 λεπτά
Τοστ γκρατινέ	2 - 4 φέτες	Σχάρα	Ανάλογα με την επίστρωση: περίπου 5 - 7 λεπτά
Σούπες ογκρατέν, π.χ. κρεμμυδόσουπα	2 - 4 φλιτζάνια	Περικυκλωμένος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

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

## Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο "Stop". 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 "Stop" μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

## Σβήσιμο

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

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.



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

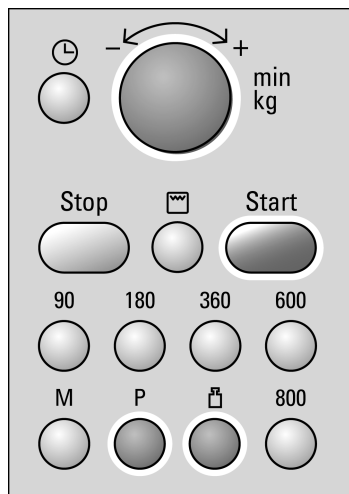
## Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

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  $\square$ . Στην ένδειξη ανάβει "P" και εμφανίζεται ένα προτεινόμενο βάρος.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος του φαγητού.
4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η χρονική διάρκεια για το πρόγραμμα τρέχει φανερά.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

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

### Διόρθωση

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 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 "Stop" 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 "Start".

Τον αριθμό προγράμματος και το βάρος μπορείτε να τα εξακριβώσετε με το "P" ή  $\square$ . 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 "start".

## 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

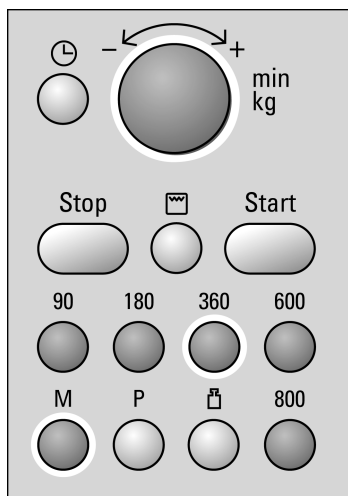
Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	Γκριλ+360 W, 35-40	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο

# 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.

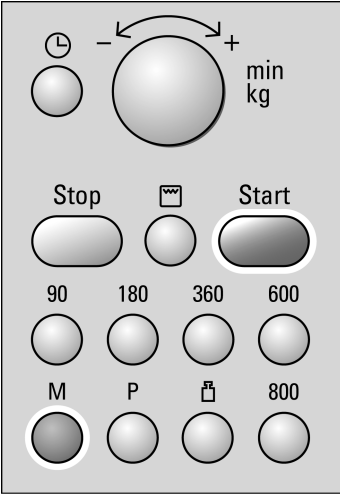
Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε το Memory και να ξεκινήσετε αμέσως. Μην πατήσετε στο τέλος "M", αλλά πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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 "Start".  
Η διάρκεια φαίνεται να τρέχει στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.



### Η χρονική διάρκεια τελειώσει

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

### Σταμάτημα

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

### Σβήσιμο της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και πατήστε το πλήκτρο "Stop" 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 "Start" 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



Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

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

# Υλικά καθαρισμού

<b>Συσκευή, εξωτερικά</b>	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, στεγνώστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί.
<b>με μπροστινή πλευρά ανοξειδωτου χάλυβα</b>	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, στεγνώστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες ασβεστίου, λίπους, κορν φλάουρ και πρωτεϊνών. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξειδωτου χάλυβα.
<b>Κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος</b>	Υγρό πανί, δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής.
<b>Χώρος μαγειρέματος</b>	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο, στεγνώστε τη συσκευή καλά μ' ένα μαλακό πανί.
<b>Χώρος μαγειρέματος από ανοξειδωτο χάλυβα</b>	Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης το σύρμα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
<b>Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιος</b>	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Όταν τοποθετήσετε ξανά τον περιστρεφόμενο δίσκο, πρέπει να ασφαλίσει σωστά.
<b>Σχάρα</b>	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο πιάτων.
<b>Τζάμια πόρτας</b>	Υγρό καθαρισμού τζαμιών.
<b>Στεγανοποίηση</b>	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, στεγνώστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί.

# Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το φις 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 "Stop".
	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" ή σβήστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο "Stop".
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 "Start" δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
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.

<b>Βλάβη</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Υποδείξεις/Αντιμετώπιση</b>
Από τον περιστρεφόμενο δίσκο ακούγεται ένας θόρυβος τριξίματος ή τριβής.	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως. Στην περιοχή του μηχανισμού κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου υπάρχει ρύπανση ή κάποιο ξένο σώμα.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό. 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 ☎
---

## Τεχνικά στοιχεία

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

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

Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη B.

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

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



