

SIEMENS



Microwave

Φούρνος μικροκυμάτων

Forno a microonde

Microondas

CF634AGS1 CF834AGB1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

en	Instruction manual	3
el	Οδηγίες χρήσης	22
it	Istruzioni per l'uso	42
pt	Instruções de serviço	62

Register
your
product
online

Table of contents

 Intended use	4	 Trouble shooting	16
 Important safety information	4	 Customer service	17
General information	4	E number and FD number	17
Microwave	5	Technical data	17
 Causes of damage	6	 Tested for you in our cooking studio	18
 Environmental protection	7	Defrosting	18
Environmentally-friendly disposal	7	Defrosting, heating up or cooking frozen food	19
 Getting to know your appliance	7	Heating	19
Control panel	7	Cooking	20
Controls	7	Microwave tips	21
Display	8	 Test dishes	21
Operating modes menu	8	Cooking only using the microwave	21
Further information	8	Defrosting only using the microwave	21
Cooking compartment functions	8		
Accessories	8		
 Before using for the first time	9		
Initial use	9		
Cleaning accessories	9		
 Operating the appliance	9		
Switching the appliance on and off	9		
Operation	9		
Selecting an operating mode	10		
 Microwave	10		
Cookware	10		
Microwave power settings	11		
Setting the microwave	11		
 Timer	12		
Setting the timer	12		
 Programmes	12		
Setting a programme	12		
Information about the programmes	13		
Resting time	13		
Programme table	13		
 Basic settings	14		
Changing settings	14		
List of settings	14		
Power cut	14		
Changing the time	14		
 Cleaning	15		
Cleaning agent	15		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.siemens-home.bsh-group.com and in the online shop www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

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

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Warning – Risk of serious burns!

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Warning – Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Microwave**⚠ Warning – Risk of fire!**

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.

- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.
Never use the microwave to dry food.
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

⚠ Warning – Risk of explosion!

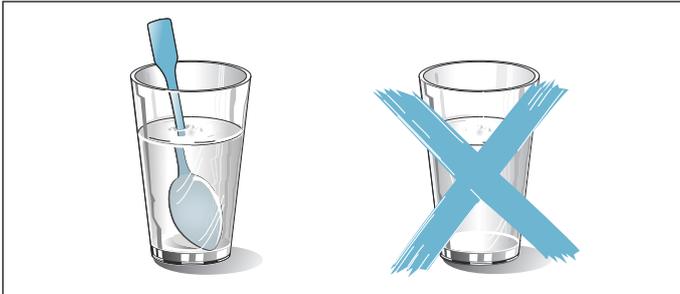
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

⚠ Warning – Risk of burns!

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating.
Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through 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. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- 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 may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



⚠ Warning – Risk of injury!

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This will damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

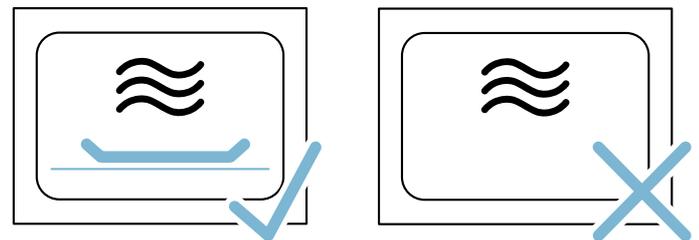
- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 15
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

➔ Causes of damage

Caution!

- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule. → "Microwave" on page 10



- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. → "Cleaning" on page 15
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time.
- Do not place or hang anything on the appliance door – it is not a supporting surface. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The plate may jump if overloaded.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU 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 throughout the EU.

Getting to know your appliance

In this chapter, we will explain the displays and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

Control panel

In the control panel, you can use the various buttons, touch fields and the rotary selector to set the required function of the appliance. The current settings are shown in the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with a selected operating mode.



- 1 Buttons**
The buttons to the left and right of the rotary selector have a pressure point. Press these buttons to activate them.
- 2 Rotary selector**
You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.
- 3 Display**
You can see the current adjustment values, options or notes in the display.
- 4 Touch fields**
There are sensors under the touch fields to the left < and right > of the display. Touch the respective arrow to select the function.

Buttons		Meaning
on/off		Switches the appliance on and off
menu	Menu	Opens the operating modes menu
i	Information	Displays notes
⌚	Time-setting option	Setting the timer
start/stop		Starts or pauses the operation
Touch fields		
<	Field to the left of the display	Navigates left
>	Field to the right of the display	Navigates right

Controls

The individual controls are adapted for the various functions of your appliance. You can set your appliance simply and directly.

Buttons and touch fields

Here you can find a short explanation of the various buttons and touch fields.

Rotary selector

Use the rotary selector to change the operating modes and adjustment values shown in the display.

In most selection lists, e.g. programmes, the first selection follows the last.

In some selection lists, e.g. duration, you have to turn the rotary selector back the other way when you reach the minimum or maximum value.

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance.

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering with a dark background.

Status bar

The status bar is at the top of the display. The time, timer duration and programme length are shown here.

Progress line

The progress line shows you how much time has elapsed, for example. The straight line below the setting values progresses from left to right, the longer the operation continues to run.

Operating modes menu

The menu is divided into different operation modes. In this way, you can quickly access the required function.

Depending on the appliance type, there are a various number of operating modes.

Operating mode	Use
Microwave	Selects the microwave output
Programmes	Automatic programmes Prepares selected meals very easily
Settings → "Basic settings" on page 14	You can adapt your appliance's basic settings to suit your needs.

Further information

In most cases, the appliance provides you with notes and further information on the action that is being carried out. To view these, press the **i** button. The note is displayed for a few seconds. Use the rotary selector to scroll to the end of longer notes.

Some notes are displayed automatically, for example as confirmation, or to provide an instruction or warning.

The note can be cleared by pressing the **i** button again.

Cooking compartment functions

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.

Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the door remains open for longer than around five minutes, the cooking compartment lighting switches off again. When the door is closed and opened again, the cooking compartment lighting switches on again.

For all operating modes, the cooking compartment lighting switches on as soon as the operation is started.

When the operation has finished, the lighting switches off.

Note: Opening the appliance door during operation: The operation is suspended. After closing the door, press the start/stop **▷** button briefly. The operation will then continue.

Cooling fan

The cooling fan switches on as required. The hot air escapes above the door.

The cooling fan may continue to run for a certain time after the operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when the microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories

The following accessories are included with your appliance:



Glass tray
For defrosting and cooking food.

Only use original accessories provided by your appliance manufacturer. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note: Microwaveable ovenware can be placed on the cooking compartment floor (level 0).

Before using for the first time

Before you can use your new appliance, you must make some settings.

Initial use

After connecting the appliance to the power or following a power cut, the settings for initial use are shown in the display. It may take a few seconds for the instruction to appear.

Note: You can change these settings again at any time in the basic settings.

Setting the language

1. Use the rotary selector to select the required language.
2. Touch the > arrow.
The next setting appears.

Setting the time

1. Turn the rotary selector to set the current time.
2. Touch the > arrow.

Setting the date

1. Use the rotary selector to set the current day.
2. Touch the arrow > to confirm.
3. Use the rotary selector to set the current month.
4. Touch the arrow > to confirm.
5. Use the rotary selector to set the current year.
6. Touch the arrow > to confirm.
A note appears in the display confirming that the initial use has been completed.

Cleaning accessories

Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly using hot, soapy water and a soft cloth.

Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

Switching the appliance on and off

Before you are able to set the appliance, you must switch it on.

Note: The timer can also be set when the appliance is switched off. Some displays and notes remain visible in the display after the appliance has been switched off.

Switch off your device when it is not being used. If no settings are applied for a long time, the appliance switches itself off automatically.

Switching on the appliance

Press the On/Off button to switch on the appliance. The On/Off symbol above the button is illuminated in blue.

The Siemens logo appears in the display, followed by the maximum microwave output.

The appliance is ready to use.

You can find out how to set the operating modes in the individual chapters.

Switching off the appliance

Use the on/off button to switch off the appliance. The lighting above the button goes out.

Any functions that may be running are cancelled.

The time and date appear in the display.

Note: You can set whether the time and date should be displayed when the device is switched off in the basic settings.

Operation

Some operating steps are the same for all operating modes. In the following, you can learn about the basic operating steps.

Starting the operation

You must press the start/stop button to start each operation.

After the operation starts, your settings are shown in the display. The progress line shows you how much time has elapsed, for example.

Note: If the operation is paused due to the appliance door being opened, the operation must be restarted using the start/stop button after the door has been closed.

Pauses the operation

Use the start/stop button to pause and restart the operation.

Press the on/off button to delete all settings.

Notes

- Opening the appliance door also pauses the operation.
- The fan may continue to run after an operation is paused or cancelled.

Selecting an operating mode

After the appliance is switched on, the default operating mode is displayed. You can start this setting immediately.

If you want to select a different operating mode, you can find detailed descriptions of these modes in the appropriate chapters.

The following always applies:

1. Press the Menu button.
The operating modes menu opens.
2. Use the rotary selector to select the required operating mode.
Depending on the operating mode, different options are available.
3. Use the arrow > to navigate to the required operating mode.
4. Use the rotary selector to change the selection.
Depending on the selection, change further settings.
5. Press the Start/Stop button to start.
The elapsed time appears in the display. The settings and progress line can be seen.

Note: If you want to leave the current setting, you can navigate back to the operating modes level using the Menu button.

Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual. → "Tested for you in our cooking studio" on page 18

Cookware

Not all cookware is microwavable. So that your food is heated and the appliance is not damaged, only use microwavable cookware.

Suitable cookware

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic are suitable. These materials allow microwaves to pass through.

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

Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

Cookware test

Never switch on the microwave unless there is food inside. The short cookware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Microwave power settings

The following microwave power settings are available.

The microwave power settings do not always correspond to the exact wattage that the appliance uses.

Setting	Food	Maximum cooking time
90 W	For defrosting delicate foods	1 hr 30 mins
180 W	For defrosting and continued cooking	1 hr 30 mins
360 W	For cooking meat and for heating delicate foods	1 hr 30 mins
600 W	For heating and cooking food	1 hr 30 mins
900 W	For heating liquids	30 mins

Default value:

The appliance provides a default cooking time for each microwave output setting. You can accept this value or change it in the appropriate area.

The maximum setting is for heating liquids. After a certain period, the microwave's power output is reduced to below maximum to protect the appliance. After a cooling period, the microwave's full power will be available once more.

Setting the microwave

Example: Microwave output 600 W, cooking time 5 minutes.

1. Press the on/off button.
The appliance is ready to use. The maximum microwave output and a cooking time are displayed as default values in the display – they can be changed at any time.
2. Use the rotary selector to select the required microwave output.



The microwave output and a default cooking time are shown in the display.

3. Touch the > arrow.
The cooking time can be set.
4. Use the rotary selector to set the required cooking time.



5. Press the start/stop button to start.



The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

Notes

- When you switch on the appliance, the highest microwave output always appears in the display as a suggestion.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

Cooking time elapsed

An audible signal sounds.
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:
Touch the ⏸ button.

Note: After touching the ⏸ button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the ⏸ button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

Changing the cooking time

This can be done at any time.

Use the rotary selector to change the cooking time.
The operation continues.

Changing the microwave output

This can be done at any time.

Use the < arrow to change the microwave output.
Use the rotary selector to set the required microwave output.

The cooking time remains unchanged.
The operation continues.

Note: If the set cooking time exceeds the maximum time for the microwave output of 900 W, it is reduced automatically. The operation stops. Press the start/stop button to start the operation.

Timer

You can use the timer as a kitchen timer. The timer runs alongside other settings. You can set it at any time, even if the device is switched off. It has its own audible signal so that you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

Setting the timer

The maximum setting is 24 hours.
The higher the value, the longer the time intervals.

1. Press the  button.
The timer is displayed.
2. Use the rotary selector to set the timer duration.



3. Press the  button to start.

Note: The timer will also start automatically after a few seconds.

The timer duration counts down. The display switches back after a short time. A timer symbol and the elapsed time are shown in the status bar.

An audible signal sounds once the timer duration has come to an end. Use the  button to cancel the audible signal early.

Notes

- The timer remains visible in the display if the appliance is switched off.
- If an operating mode is running, touch the  button to display the timer. The timer duration is displayed for a few seconds and can be altered.

Changing the timer

Touch the  button to change the timer duration. The timer duration is displayed – use the rotary selector to change it.

Cancelling the timer

If you want to cancel the timer, reset the duration on the timer to zero. Once the change has been applied, the symbol is no longer lit up.

Programmes

You can prepare food really easily using the various programmes. You select a programme and enter the weight of your food. The program then applies the most suitable settings.

Setting a programme

Example: "Defrost bread" programme, weight 250 g.

1. Press the on/off button.
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select "Programmes".
4. Touch the  arrow.
The first programme appears in the display.
5. Use the rotary selector to select "Programmes".



The required programme is selected. The default value for the weight appears in the display.

6. Touch the  arrow.
The weight can be set.
7. Use the rotary selector to set the required weight.



8. Touch the  arrow.
The preparation instruction is displayed.
9. Press the start/stop button to start.
The appliance starts the operation. The time counts down on the display.

Notes

- The cooking time is calculated by the programmes.
- For some dishes, the display provides instructions for turning or stirring during preparation. Follow the information provided. Opening the appliance door pauses the operation. After closing the appliance door, restart the operation. If you do not turn or stir the dish, the programme runs as normal until it reaches the end.

Information about the programmes

Place the food in the cold cooking compartment.

Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.

For the programmes, always use microwavable cookware, for example made of glass or ceramic. Follow the notes on cookware in the programme table.

A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the notes.

It is not possible to set a weight outside the weight range.

Defrosting:

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food in flat cookware, such as a glass or porcelain plate.
- After defrosting in the appliance, leave the food to continue defrosting for a further 15 to 90 minutes until it reaches an even temperature.
- Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed in the cookware breast-side down and poultry portions skin-side down.

Vegetables:

- Fresh vegetables: Cut into pieces of an equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: This programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

Potatoes:

- Boiled potatoes: Cut into pieces of an equal size. Add two tablespoons of water per 100 g of potatoes, and salt to taste.
- Unpeeled boiled potatoes: Use potatoes of the same thickness. Wash the potatoes and prick the skin. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Rice:

- Do not use brown or boil-in-the-bag rice.
- Add two to two and a half times the amount of water to the rice.
- For very small portions, use slightly more water.

Resting time

Some dishes need to rest in the cooking compartment after the programme has ended.

Dish	Resting time
Vegetables	Approx. 5 minutes
Potatoes	Approx. 5 minutes. First pour off the remaining water
Rice	5 to 10 minutes

Programme table

Programme	Suitable food	Weight range in kg	Cookware
Defrosting			
Bread*	Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine	0.20-1.50 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Meat*	Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken, poultry, duck	0.20-2.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Fish*	Whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.10-1.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Cooking			
Fresh vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Frozen vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Potatoes**	Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes, chopped potatoes of the same size	0.20-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Rice**	Rice, long-grain rice	0.05-0.30 kg	Deep cookware with lid Cooking compartment floor

*) Observe the signals given when it is time to turn the food

***) Observe the signals given when it is time to stir the food

Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.

Changing settings

1. Press the on/off button.
2. Press the menu button.
The operating modes menu opens.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Touch the > arrow.
5. Use the rotary selector to change the values.
6. Use the arrow > to switch to the next settings, and change them if necessary.
7. Press the menu button to save.
"Save" or "Discard" appears on the display.
8. Use the touch fields to select which option you require.

List of settings

This list tells you all the basic settings and how to change them. Depending on the model of the appliance you own, the display will show only those settings that apply to your appliance.

You can change the following settings:

Setting	Options
Language	Set the language
Clock	Set the current time
Date	Sets the current date
Audible signal	Short cooking time Medium cooking time* Long cooking time
Button tone	Switched on Switched off* (Button tone at on/off always on)
Display brightness	Scale with 5 levels Level 3*
Clock display	Digital + date* Digital Off
Night-time dimming	Switched off** Switched on (Display dimmed between 22:00 and 6:00)
Demo mode	Switched off* Switched on (only displayed during the first 3 minutes after the appliance has been reset or is used for the first time)
Factory settings	Reset Do not reset*

* Factory setting (factory settings may vary depending on the appliance model)

Note: Changes to the language, button tone and display brightness settings take effect immediately. All other changes take effect after the settings have been saved.

Power cut

The changes you make to the settings are retained even after a power cut.

Only the settings pertaining to the initial use of the appliance need to be implemented once again following a power cut.

Changing the time

You can change the time in the basic settings.

For example: Changing from summer to winter time.

1. Press the On/Off button.
2. Press the Menu button.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Touch the arrow > to move to "Time of day".
5. Use the rotary selector to change the time.
6. Press the Menu button.
Save or Discard appears in the display.

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Note: Unpleasant odours, for example after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave output.

Cleaning agent

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table.

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Metal or glass scrapers to clean the door panels.
- Metal or glass scrapers to clean the door seal.
- Hard scouring pads or sponges.
- Cleaning agents with a high alcohol content.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agent
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.
Display	Wipe down using a microfibre cloth or a slightly damp cloth. Do not wipe with a wet cloth.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless-steel cleaning agents are available from the after-sales service or from specialist retailers.

Area	Cleaning agent
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Trouble shooting

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

Tip: If a dish does not turn out exactly as you wanted, refer to the following chapter, where you will find lots of tips and notes relating to the optimum

settings. → "Tested for you in our cooking studio" on page 18

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work or the display is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power cut	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK
	Faulty operation	Switch off the circuit-breaker for the appliance in the fuse box and switch it back on after approx. 60 seconds
The appliance cannot be started	The appliance door is not fully closed	Close the appliance door
Food does not heat up. The word "demo" is shown in the display.	The appliance is in demo mode	Deactivate demo mode in the basic settings. To do this, briefly disconnect the appliance from the mains (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Then deactivate demo mode in the basic settings within 3 minutes.
The interior lighting is not working	The interior lighting is faulty	Call the after-sales service
Error message "Exxx"*		If an error message is displayed, switch the appliance off and on again; if the message disappears, it was a one-off problem. If the fault occurs again or the error message is still displayed, please contact the after-sales service and provide the fault code.

* Special features:

Error message "E0532": Open and close the appliance door.

Error message "E6501": Switch off the appliance. Wait for 10 minutes. Switch the appliance on again.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

If your appliance operates with steam, you will find the rating plate on the right-hand side behind the panel.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

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

After-sales service

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8999

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

Technical data

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Max. total connected load	1300 W
Microwave output setting	900 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	455 x 595 x 565 mm
- Cooking compartment	236 x 445x 348 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We show you which microwave output is best for your dish. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to the cooking compartment when it is cold and empty. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot cookware out of the cooking compartment.

Warning – Risk of scalding!

When pulling out the cookware, hot liquid may overflow. Carefully pull the cookware out of the cooking compartment.

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

The times given in the tables are guidelines; they depend on the cookware used, and 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. There is a rule of thumb for operating the microwave: Double the amount = double the time, half the amount = half the time.

You can place the cookware in the middle on the cooking compartment floor. The food will then absorb the microwaves from all sides.

Defrosting

Place the frozen food in an open container on the cooking compartment floor.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has been produced during defrosting.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 15 to 90 minutes so that the temperature can even out. You can remove the giblets from poultry at this point.

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Weight	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Whole pieces of beef, pork or veal (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1000 g	180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins	
	1500 g	180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins	Separate the slices/pieces of meat when turning
	500 g	180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible; turn several times during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	1000 g	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting; remove liquid that escapes during defrosting
	1200 g	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 6-9 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during defrosting
	1000 g	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Separate the pieces of cake; only for cakes without icing, cream or crème pâtissière
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	

Dish	Weight	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

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 cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.

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

Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.

After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.

This will help the food retain its own distinct taste, which means it will require less seasoning.

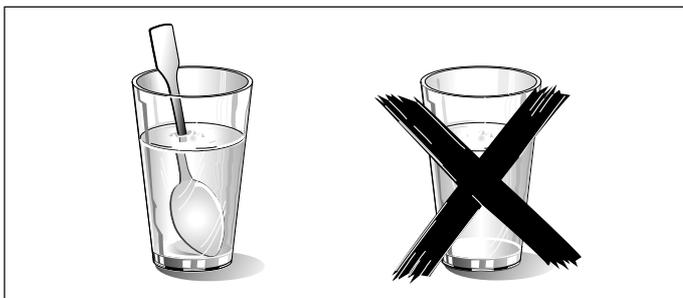
Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Weight	Microwave output in watts, cooking time in minutes	Note
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 8-13 mins	Covered
Soup	400 g	600 W, 8-12 mins	Cookware with lid
Stew	500 g	600 W, 10-15 mins	Cookware with lid
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Cookware with lid
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	Cookware without lid
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 3-7 mins	Cookware with lid, add liquid
	500 g	600 W, 8-12 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 7-11 mins	Cookware with lid, add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 10-15 mins	Cook without additional water

Heating

Warning – Risk of scalding!

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 may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks

can irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your cookware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the appliance.

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Amount	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)		600 W, 5-8 mins	-
Beverages	125 ml	900 W, ½-1 min.	Always place a spoon in the container, do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	200 ml	900 W, 1-2 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottles	50 ml	360 W, approx. ½ min	Bottles without teat or lid; shake or stir well after heating and ensure that you check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup, 1 cup	175 g each	600 W, 1-2 mins	-
Soup, 2 cups	175 g each	600 W, 2-3 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 7-10 mins	-
Stew	400 g	600 W, 5-7 mins	-
	800 g	600 W, 7-8 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	-
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	-

Cooking

Notes

- 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 cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in cookware with a lid. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

- This will help the food retain its own distinct taste, which means it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the appliance.

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Amount	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Whole chicken, fresh, no giblets	1200 g	600 W, 25-30 mins	Turn half way through the time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 6-10 mins	Cut the vegetables into pieces of equal size; add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; stir while heating
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; add 1 tbsp water for every 100 g of potatoes; stir while heating
	500 g	600 W, 10-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the amount of liquid
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times using an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	Stir while heating
Microwave popcorn	100 g	600 W, 3-4 mins	Always place the popcorn bag on the glass tray; observe the manufacturer's instructions

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Lengthen or shorten the cooking time according to the following rule of thumb: Double the amount = double the time, half the amount = half the 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.
The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
Time has elapsed but 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 output setting. Turn large amounts of poultry or meat several times.

Test dishes

The quality and performance of the appliances are tested by test institutes using the following dishes.

In accordance with EN 60705, IEC 60705 or DIN 44547.

Cooking only using the microwave

Dish	Microwave output in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 1000 g	600 W, 11-12 mins + 180 W, 8-10 mins	Pyrex dish
Sponge, 475 g	600 W, 7-9 mins	Pyrex dish, dia. 22 cm
Meat loaf, 900 g	600 W, 25-30 mins	Pyrex cake dish, 28 cm long

Defrosting only using the microwave

Dish	Microwave output in watts, defrosting time in minutes	Note
Meat, 500 g	"Defrost meat" programme, 500 g or 180 W, 8 mins + 90 W, 7-10 mins	Pyrex dish, dia. 24 cm

Πίνακας περιεχομένων

	Αρμόζουσα χρήση	23
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	23
	Γενικά	23
	Μικροκύματα	24
	Αιτίες των ζημιών	26
	Προστασία περιβάλλοντος	26
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	26
	Γνωρίστε τη συσκευή	27
	Πεδίο χειρισμού	27
	Στοιχεία χειρισμού	27
	Οθόνη ενδείξεων	27
	Μενού των τρόπων λειτουργίας	28
	Περισσότερες πληροφορίες	28
	Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος	28
	Εξαρτήματα	28
	Πριν την πρώτη χρήση	29
	Πρώτη θέση σε λειτουργία	29
	Καθαρισμός των εξαρτημάτων	29
	Χειρισμός συσκευής	29
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	29
	Λειτουργία	29
	Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας	30
	Ο φούρνος μικροκυμάτων	30
	Μαγειρικό σκεύος	30
	Βαθμίδες μικροκυμάτων	31
	Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων	31
	Ρολόι συναγεμ.	32
	Ρύθμιση του ρολογιού συναγεμού	32
	Προγράμματα	32
	Ρύθμιση του προγράμματος	32
	Υποδείξεις για τα προγράμματα	33
	Χρόνος ηρεμίας	33
	Πίνακας προγραμμάτων	33
	Βασικές ρυθμίσεις	34
	Αλλαγή των ρυθμίσεων	34
	Λίστα των ρυθμίσεων	34
	Διακοπή ρεύματος	34
	Αλλαγή της ώρας	34
	Καθαρισμός	35
	Υλικά καθαρισμού	35

	Αντιμετώπιση βλαβών	36
	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ...	37
	Αριθμός Ε και αριθμός FD	37
	Τεχνικά στοιχεία	37
	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	38
	Ξεπάγωμα	38
	Ξεπάγωμα και ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	39
	Ζέσταμα	39
	Μαγείρεμα	40
	Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	41
	Φαγητά δοκιμών	41
	Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"	41
	Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"	41

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.siemens-home.bsh-group.com** και στο online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Αρμόζουσα χρήση

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

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

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

Μικροκύματα

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές.
Δεν επιτρέπεται το στέγνωμα από φαγητά ή ρούχα, το ζέσταμα από παντόφλες, σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά, σφουγγάρια, υγρά πανιά και παρόμοια. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μην ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
Μην ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
Μην ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
Μην ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μην ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος έκρηξης!

Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μην ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

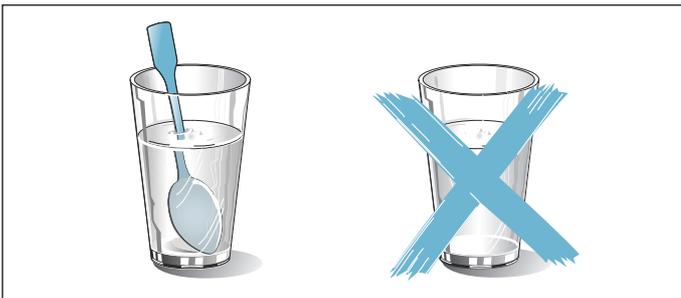
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μην μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστώνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μην μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.

- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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



⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα 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 σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

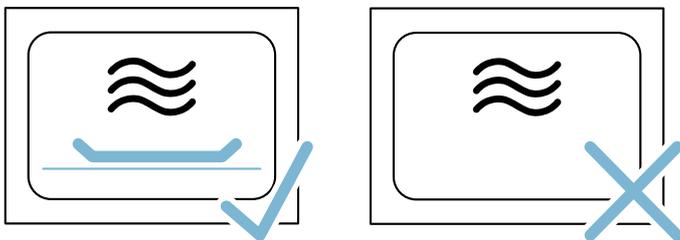
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά. → "Καθαρισμός" στη σελίδα 35
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μη αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.
- Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Αλουμινένια μπολ: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ξεκινήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος. Εξαιρέση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 30



- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή. → "Καθαρισμός" στη σελίδα 35
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε στην πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Πόπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ 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.

Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις ενδείξεις και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

Υπόδειξη: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.



- 1 Πλήκτρα**
Τα πλήκτρα αριστερά και δεξιά από τον περιστροφικό διακόπτη έχουν ένα σημείο πίεσης. Πατήστε το πλήκτρο για την ενεργοποίηση.
- 2 Περιστροφικός διακόπτης**
Μπορείτε να γυρίσετε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.
- 3 Οθόνη ενδείξεων**
Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης, τις δυνατότητες επιλογής ή επίσης και τα κείμενα υποδείξεων.
- 4 Πεδία αφής**
Κάτω από τα πεδία αφής αριστερά < και δεξιά > από την οθόνη ενδείξεων βρίσκονται αισθητήρες. Πατήστε ελαφρά πάνω στο εκάστοτε βέλος για να επιλέξετε τη λειτουργία.

Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε με τη βοήθεια πλήκτρων, πεδίων αφής και ενός περιστροφικού διακόπτη τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Η οθόνη ενδείξεων σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

Η επισκόπηση δείχνει το πεδίο χειρισμού στην ενεργοποιημένη συσκευή με έναν επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.

Πεδία αφής

<	Πεδίο αριστερά από την οθόνη ενδείξεων	Πλοήγηση προς τα αριστερά
>	Πεδίο δεξιά από την οθόνη ενδείξεων	Πλοήγηση προς τα δεξιά

Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάζετε τους τρόπους λειτουργίας και τις τιμές ρύθμισης, που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.

Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. στα προγράμματα, μετά το τελευταίο σημείο αρχίζει ξανά το πρώτο. Σε μερικές λίστες επιλογής, π.χ. "Διάρκεια", πρέπει να γυρίσετε ξανά πίσω τον περιστροφικό διακόπτη, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή.

Στοιχεία χειρισμού

Τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού είναι προσαρμοσμένα στις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Έτσι μπορείτε να ρυθμίσετε εύκολα και απευθείας τη συσκευή σας.

Πλήκτρα και πεδία αφής

Τη σημασία των διάφορων πλήκτρων και πεδίων αφής μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

Πλήκτρα	Σημασία
on/off	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής
menu	Μενού
	Πληροφορία
	Λειτουργία χρόνου
start/stop	Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας

Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι δομημένη έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τα στοιχεία με μια ματιά.

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Παριστάνεται σε άσπρη γραμματοσειρά και το φόντο είναι σκούρο.

Γραμμή κατάστασης

Η γραμμή κατάστασης βρίσκεται στο επάνω μέρος στην οθόνη ενδείξεων. Εκεί εμφανίζεται η ώρα, ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού και η διάρκεια του προγράμματος.

Γραμμή προόδου

Με βάση τη γραμμή προόδου βλέπετε, π.χ. πόσο έχει τρέξει η διάρκεια. Η ευθεία γραμμή κάτω από τις τιμές ρύθμισης γεμίζει από τα αριστερά προς τα δεξιά, όσο περισσότερο προχωρά η τρέχουσα λειτουργία.

Μενού των τρόπων λειτουργίας

Το μενού είναι χωρισμένο σε διάφορους τρόπους λειτουργίας. Έτσι μπορείτε να έχετε γρήγορα πρόσβαση στην επιθυμητή λειτουργία.

Ανάλογα με τον τύπο συσκευής υπάρχει και διαφορετικός αριθμός τρόπων λειτουργίας.

Τρόπος λειτουργίας	Χρήση
Μικροκύματα	Επιλογή βαθμίδων ισχύος μικροκυμάτων
Προγράμματα	Αυτόματα προγράμματα Πολύ εύκολη παρασκευή των επιλεγμένων φαγητών
Ρυθμίσεις → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 34	Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις συνήθειές σας.

Περισσότερες πληροφορίες

Στις περισσότερες περιπτώσεις η συσκευή σας προσφέρει υποδείξεις και επιπλέον πληροφορίες για την τρέχουσα εκτελούμενη εργασία. Πατήστε γι' αυτό το πλήκτρο [i]. Η υπόδειξη εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα. Σε περίπτωση μεγάλων υποδείξεων, ξεφυλλίστε με τον περιστροφικό διακόπτη μέχρι το τέλος.

Ορισμένες υποδείξεις εμφανίζονται αυτόματα, π.χ. για επιβεβαίωση ως απαίτηση ή προειδοποίηση.

Η υπόδειξη μπορεί να απομακρυνθεί, πατώντας ξανά το πλήκτρο [i].

Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Εάν παραμείνει η πόρτα περισσότερο από 5 λεπτά ανοιχτή, απενεργοποιείται ξανά ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Κλείνοντας και ανοίγοντας ξανά την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ξανά ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

Σε όλους τους τρόπους λειτουργίας ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται.

Υπόδειξη: Εάν σταματήσει η λειτουργία με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής, πρέπει να ξεκινήσετε τη λειτουργία μετά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής ξανά με το πλήκτρο start/stop [D].

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Μετά τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρόνο.

Προσοχή!

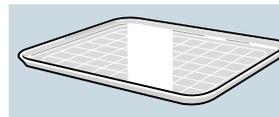
Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά η συσκευή υπερθερμαίνεται.

Υποδείξεις

- Στη λειτουργία μικροκυμάτων παραμένει η συσκευή κρύα. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.
- Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σφουγγίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα τα ακόλουθα εξαρτήματα.



Γυάλινο ταψί

Για το ξεπάγωμα και το μαγείρεμα φαγητών.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα του κατασκευαστή της συσκευής σας. Είναι ειδικά προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Υπόδειξη: Το μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα, μπορείτε να το τοποθετήσετε στον πάτο του χώρου μαγειρέματος (ύψος 0).

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να πραγματοποιήσετε μερικές ρυθμίσεις.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Μπορεί να διαρκέσει μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η απαίτηση.

Υπόδειξη: Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε αυτές τις ρυθμίσεις ξανά στις βασικές ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της γλώσσας

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή γλώσσα.
2. Πατήστε ελαφρά το βέλος >. Η επόμενη ρύθμιση εμφανίζεται.

Ρύθμιση της ώρας

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
2. Πατήστε ελαφρά το βέλος >

Ρύθμιση της ημερομηνίας

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ημέρα.
2. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το βέλος >.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον τρέχοντα μήνα.
4. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το βέλος >.
5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το τρέχον έτος.
6. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το βέλος >. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Προτού χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

Χειρισμός συσκευής

Τα στοιχεία χειρισμού και τον τρόπο λειτουργίας τους τα έχετε ήδη γνωρίσει. Τώρα σας περιγράφουμε, πώς να ρυθμίσετε τη συσκευή σας. Μαθαίνετε, τι γίνεται κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και πως να ρυθμίσετε τους τρόπους λειτουργίας.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Προτού μπορέσετε να ρυθμίσετε κάτι στη συσκευή σας, πρέπει να την ενεργοποιήσετε.

Υπόδειξη: Το ρολόι συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί επίσης με απενεργοποιημένη τη συσκευή. Μερικές ενδείξεις και υποδείξεις παραμένουν φανερές στην οθόνη ενδείξεων ακόμα και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία

Με το πλήκτρο on/off ενεργοποιείτε τη συσκευή. Το on/off πάνω από το πλήκτρο ανάβει μπλε.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το λογότυπο Siemens και μετά η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Το πως ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας, μπορείτε να το διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Με το πλήκτρο on/off απενεργοποιείτε τη συσκευή. Ο φωτισμός πάνω από το πλήκτρο σβήνει.

Μια λειτουργία που ενδεχομένως τρέχει διακόπτεται.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα και η ημερομηνία.

Υπόδειξη: Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα και η ημερομηνία ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις.

Λειτουργία

Μερικά βήματα χειρισμού είναι τα ίδια κατά τη λειτουργία όλων των τρόπων λειτουργίας. Παρακάτω θα γνωρίσετε τα βασικά βήματα χειρισμού.

Εκκίνηση της λειτουργίας

Κάθε λειτουργία πρέπει να την ξεκινήσετε με το πλήκτρο start/stop.

Μετά την εκκίνηση εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις σας. Με βάση τη γραμμή προόδου βλέπετε, π.χ. πόσο έχει τρέξει η διάρκεια.

Υπόδειξη: Εάν σταματήσει η λειτουργία με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής, πρέπει να ξεκινήσετε τη λειτουργία μετά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής ξανά με το πλήκτρο start/stop.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Με το πλήκτρο start/stop μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία και να την ξεκινήσετε ξανά.

Για να σβήσετε όλες τις ρυθμίσεις, πατήστε το πλήκτρο on/off.

Υποδείξεις

- Με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής σταματάει επίσης η λειτουργία.
- Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής εμφανίζεται ο ρυθμισμένος προτεινόμενος τρόπος ψησίματος. Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως.

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε έναν άλλο τρόπο λειτουργίας, ακριβείς περιγραφές γι' αυτό θα βρείτε στα αντίστοιχα κεφάλαια.

Βασικά ισχύει:

1. Πατήστε το πλήκτρο "menu". Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας. Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας έχετε στη διάθεσή σας διάφορες δυνατότητες επιλογής.
3. Με το βέλος > περνάτε στον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.
4. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιλογή. Ανάλογα με την επιλογή αλλάζτε περαιτέρω ρυθμίσεις.
5. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ροή του χρόνου. Οι ρυθμίσεις και η γραμμή προόδου είναι φανερές.

Υπόδειξη: Εάν θέλετε να εγκαταλείψετε την τρέχουσα ρύθμιση, πατώντας το πλήκτρο "menu" περνάτε ξανά στο επίπεδο των τρόπων λειτουργίας.



Ο φούρνος μικροκυμάτων

Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεσάνετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά σας.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά το φούρνο μικροκυμάτων, προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες εφαρμογών στο τέλος των οδηγιών χρήσης.

→ "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 38

Μαγειρικό σκεύος

Δεν είναι κάθε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για τα μικροκύματα. Για να ζεσταθούν τα φαγητά σας και η συσκευή να μην υποστεί ζημιά, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

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. Το μέταλλο δεν αφήνει να περάσουν τα μικροκύματα. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Ελέγχετε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία του σκεύους. Το σκεύος πρέπει να παραμείνει κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού.

Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο. Διακόψτε τη δοκιμή.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Βαθμίδες μικροκυμάτων

Οι ακόλουθες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων βρίσκονται στη διάθεσή σας.

Οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων δεν αντιστοιχούν πάντοτε στο ακριβή αριθμό των Watt, που χρησιμοποιεί η συσκευή.

Βαθμίδα	Φαγητά	μέγιστη διάρκεια
90 W	για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών	1 ώρα και 30 λεπτά
180 W	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος	1 ώρα και 30 λεπτά
360 W	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών	1 ώρα και 30 λεπτά
600 W	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών	1 ώρα και 30 λεπτά
900 W	για το ζέσταμα υγρών	30 λεπτά

Προτεινόμενες τιμές:

Για κάθε βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων η συσκευή προτείνει μια διάρκεια. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Η μέγιστη ρύθμιση προβλέπεται για το ζέσταμα υγρών. Για την προστασία της συσκευής μειώνεται μετά από ορισμένο χρόνο η μέγιστη ισχύς των μικροκυμάτων. Η πλήρης ισχύς είναι ξανά διαθέσιμη μετά από ένα χρόνο ψύξης.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 5 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off. Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Στην οθόνη ενδείξεων προτείνεται η μέγιστη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και μια διάρκεια, μπορείτε να την αλλάξετε οποτεδήποτε.
2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.



Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και μια προτεινόμενη διάρκεια.

3. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.



5. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.



Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

Υποδείξεις

- Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί.

Η λειτουργία έχει τερματιστεί.

Πρόωρος τερματισμός του σήματος:

Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο ⏸.

Υπόδειξη: Μετά το ελαφρύ πάτημα του πλήκτρου ⏸ εμφανίζεται η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού και αποκρύπτεται αυτόματα μετά από λίγη ώρα. Πατήστε ελαφρά ακόμα μια φορά το πλήκτρο ⏸ και η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού αποκρύπτεται αμέσως.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off.

Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Περάστε με το βέλος < στη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Η διάρκεια δεν αλλάζει.

Η λειτουργία συνεχίζεται.

Υπόδειξη: Εάν η ρυθμισμένη διάρκεια ξεπεράσει τη μέγιστη διάρκεια για τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 900 W, τότε μειώνεται αυτόματα. Η λειτουργία δε συνεχίζεται. Με το πλήκτρο start/stop ξεκινήστε τη λειτουργία

Ρολόι συναγερμ.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού, όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Το ρολόι συναγερμού τρέχει παράλληλα με άλλες ρυθμίσεις. Μπορείτε να ρυθμίσετε οποτεδήποτε το ρολόι συναγερμού, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Έχει ένα δικό του σήμα, έτσι ώστε να ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή μια διάρκεια.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

Μπορεί να ρυθμιστούν το πολύ 24 ώρες. Όσο υψηλότερη είναι η τιμή, τόσο πιο μεγάλα είναι τα βήματα του χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο .
Το ρολόι συναγερμού εμφανίζεται.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο του ρολογιού συναγερμού.



3. Ξεκινήστε με το πλήκτρο .
Υπόδειξη: Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού αυτόματα. Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει. Η ένδειξη αλλάζει μετά από λίγη ώρα ξανά πίσω. Εμφανίζεται ένα σύμβολο του ρολογιού συναγερμού και ο τρέχων χρόνος στη γραμμή κατάστασης.

Όταν λήξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού, ηχεί ένα σήμα. Με το πλήκτρο  μπορείτε να σβήσετε πρόωρα το σήμα.

Υποδείξεις

- Το ρολόι συναγερμού παραμένει φανερό στην οθόνη ενδείξεων, όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
- Σε περίπτωση που τρέχει μια λειτουργία, για την επιλογή του ρολογιού συναγερμού πατήστε ελαφρά το πλήκτρο . Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού εμφανίζεται για λίγο και μπορεί να αλλάξει με τον περιστροφικό διακόπτη.

Αλλαγή του ρολογιού συναγερμού

Για να αλλάξετε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο . Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού εμφανίζεται και μπορεί να αλλάξει με τον περιστροφικό διακόπτη.

Διακοπή του ρολογιού συναγερμού

Εάν θέλετε να διακόψετε το ρολόι συναγερμού, ρυθμίστε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού ξανά εντελώς πίσω. Μετά την αποδοχή της αλλαγής δεν ανάβει πλέον το σύμβολο.

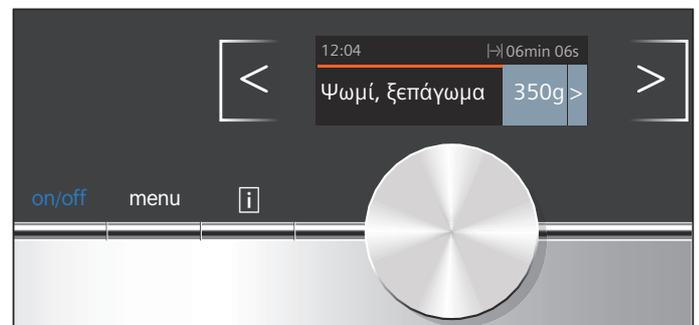
Προγράμματα

Με τα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το πρόγραμμα.

Ρύθμιση του προγράμματος

Παράδειγμα: Πρόγραμμα "Ξεπάγωμα ψωμιού", βάρος 250 γρ.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.
Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο "menu".
Οι τρόποι λειτουργίας προβάλλονται.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη "Προγράμματα".
4. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.
Το πρώτο πρόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.
5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό πρόγραμμα.



Το επιθυμητό πρόγραμμα είναι επιλεγμένο. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή για το βάρος.

6. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.
Το βάρος μπορεί να ρυθμιστεί.
7. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό βάρος.



8. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.
Εμφανίζεται η υπόδειξη παρασκευής.
9. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.
Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

Υποδείξεις

- Η χρονική διάρκεια υπολογίζεται από τα προγράμματα.

- Σε μερικά φαγητά, κατά τη διάρκεια της παρασκευής, εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων υποδείξεις για το γύρισμα ή το ανακάτεμα. Ακολουθήστε τις υποδείξεις. Με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής σταματάει η λειτουργία. Μετά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής ξεκινήστε ξανά τη λειτουργία. Εάν δε γυρίσετε ή δεν ανακατέψετε το φαγητό, συνεχίζει να τρέχει το πρόγραμμα όμως κανονικά μέχρι το τέλος.

Υποδείξεις για τα προγράμματα

Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

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.

Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη στον πίνακα προγραμμάτων.

Έναν πίνακα με κατάλληλα τρόφιμα, την εκάστοτε περιοχή βάρους και τα απαραίτητα εξαρτήματα θα βρείτε στο τέλος στις υποδείξεις.

Η ρύθμιση για τα βάρη που βρίσκονται έξω από την περιοχή βάρους δεν είναι δυνατή.

Ξεπάγωμα:

- Παγώστε και αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους -18°C.
- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.
- Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 15 έως 90λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιατεύει γρήγορα.
- Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος ή των πουλερικών 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.
- Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.

- Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

Λαχανικά:

- Φρέσκα λαχανικά: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε μία κουταλιά νερό.
- Κατεψυγμένα λαχανικά: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη προμαγειρεμένα λαχανικά. Τα κατεψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό. Στο σπανάκι και στο κόκκινο λάχανο μην προσθέσετε νερό.

Πατάτες:

- Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα: Κόψτε τις σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε δύο κουταλιές νερό και λίγο αλάτι.
- Βραστές πατάτες με φλούδα: Χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα. Βάλτε τις πατάτες, όταν είναι ακόμα υγρές, μέσα σ' ένα μαγειρικό σκεύος χωρίς νερό.

Ρύζι:

- Μη χρησιμοποιήσετε καστανό ρύζι ή ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.
- Προσθέστε νερό δύο έως δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.
- Στις πολύ μικρές ποσότητες χρησιμοποιείτε λίγο περισσότερο νερό.

Χρόνος ηρεμίας

Μερικά φαγητά χρειάζονται, μετά το τέλος του προγράμματος, ακόμα λίγο χρόνο ηρεμίας στο χώρο μαγειρέματος.

Φαγητό	Χρόνος ηρεμίας
Λαχανικά	περίπου 5 λεπτά.
Πατάτες:	περίπου 5 λεπτά. Πρώτα χύστε το νερό που δημιουργήθηκε
Ρύζι:	5 έως 10 λεπτά

Πίνακας προγραμμάτων

Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος
Ξεπάγωμα			
Ψωμί*	Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκό με μαγιά, γλυκό με φρούτα, γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνη	0,20-1,50 κιλά	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Κρέας*	Ψητό, λεπτά κομμάτια κρέατος, κιμάς, κοτόπουλο, κότα, πάπια	0,20-2,00 κιλά	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Ψάρι*	Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού	0,10-1,00 κιλά	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Μαγείρεμα			
Φρέσκα λαχανικά**	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,15-1,00 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα λαχανικά**	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι	0,15-1,00 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
*) Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα			
**) Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα			

Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος
Πατάτες**	Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα, πατάτες βραστές με φλούδα, κομμάτια πατάτας ίδιου μεγέθους	0,20-1,00 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Ρύζι**	Ρύζι, ρύζι για πιλάφι	0,05-0,30 κιλά	Ψηλό, κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος

*) Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα
**) Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα

Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

Αλλαγή των ρυθμίσεων

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.
2. Πατήστε το πλήκτρο menu.
Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη "Ρυθμίσεις".
4. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.
5. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τις τιμές.
6. Με το βέλος > περνάτε πάντοτε στις επόμενες ρυθμίσεις και τις αλλάζετε, σε περίπτωση που χρειάζεται.
7. Για την αποθήκευση πατήστε το πλήκτρο "menu".
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται απόρριψη ή αποθήκευση.
8. Με τα πεδία αφής επιλέξτε αντίστοιχα.

Λίστα των ρυθμίσεων

Στη λίστα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις αντίστοιχες δυνατότητες αλλαγής. Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων μόνο οι ρυθμίσεις, που αντιστοιχούν στη συσκευή σας.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

Ρύθμιση	Επιλογή
Γλώσσα	Ρύθμιση της γλώσσας
Ώρα	Ρύθμιση της τρέχουσας ώρας
Ημερομηνία	Ρύθμιση της τρέχουσας ημερομηνίας
Ηχητικό σήμα	Μικρή διάρκεια Μεσαία διάρκεια* Μεγάλη διάρκεια
Ήχος πλήκτρου	Ενεργοποιημένη Απενεργοποιημένη* Ο ήχος πλήκτρου παραμένει στο on/off)
Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων	Ρύθμιση με 5 βαθμίδες Βαθμίδα 3*
Ένδειξη ώρας:	Ψηφιακά + Ημερομηνία* Ψηφιακά Off
Συσκόπιση νύχτας	Απενεργοποιημένη* Ενεργοποιημένη (μειωμένη φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων μεταξύ 22:00 και 6:00)

Λειτουργία παρουσίασης	Απενεργοποιημένη* Ενεργοποιημένη (εμφανίζεται μόνο στα πρώτα 3 λεπτά μετά από μια επαναφορά (Reset) ή μετά την πρώτη θέση σε λειτουργία)
Ρυθμίσεις εργοστασίου	Επαναφορά Μη επαναφορά*

* Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι ρυθμίσεις εργοστασίου)

Υπόδειξη: Οι αλλαγές των ρυθμίσεων για τη γλώσσα, τον ήχο πλήκτρου και τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων ισχύουν αμέσως. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις μετά την αποθήκευση.

Διακοπή ρεύματος.

Οι πραγματοποιημένες από εσάς αλλαγές των ρυθμίσεων διατηρούνται επίσης μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Μόνο τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία πρέπει να πραγματοποιήσετε εκ νέου μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Αλλαγή της ώρας

Την ώρα την αλλάζετε στις βασικές ρυθμίσεις.

Παράδειγμα: Αλλαγή της ώρας από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.
2. Πατήστε το πλήκτρο menu.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη "Ρυθμίσεις".
4. Πατώντας ελαφρά το βέλος > περάστε στην ένδειξη "Ώρα".
5. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
6. Πατήστε το πλήκτρο menu.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Αποθήκευση" ή "Απόρριψη".

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Υπόδειξη: Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα.

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της στεγανοποίησης της πόρτας.
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Οθόνη ενδείξεων	Σκουπίστε μ' ένα πανί καθαρισμού από μικροΐνες ή με ένα ελαφρά υγρό πανί. Μην σκουπίσετε υγρά.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατασραλών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Στεγανοποίηση της πόρτας Μην την αφαιρέσετε!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Αντιμετώπιση βλαβών

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

Συμβουλή: Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο ακόλουθο κεφάλαιο. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική

ρύθμιση. → "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 38

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Πίνακας βλαβών

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί, καμία ένδειξη στην οθόνη	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος Διακοπή ρεύματος. Η ασφάλεια είναι χαλασμένη Εσφαλμένος χειρισμός	Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει Κατεβάστε την ασφάλεια για τη συσκευή στο κιβώτιο ασφαλειών και ανεβάστε την ξανά μετά από περίπου 60 δευτερόλεπτα
Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει	Η πόρτα της συσκευής δεν είναι εντελώς κλειστή	Κλείστε την πόρτα της συσκευής
Τα τρόφιμα δε θερμαίνονται. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η λέξη "Demo".	Η συσκευή είναι στη λειτουργία επίδειξης	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία επίδειξης στις βασικές ρυθμίσεις. Αποσυνδέστε γι' αυτό τη συσκευή για λίγο από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε το διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). Απενεργοποιήστε στη συνέχεια τη λειτουργία επίδειξης μέσα σε 3 λεπτά στις βασικές ρυθμίσεις.
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί	Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι ελαττωματικός	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών
Μήνυμα σφάλματος "Exxx"		Σε περίπτωση ενός μηνύματος σφάλματος απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή, εάν σβήσει η ένδειξη, τότε το πρόβλημα ήταν για μία μόνο φορά. Εάν το σφάλμα εμφανίζεται επανειλημμένα ή η ένδειξη παραμένει, ελάτε παρακαλώ σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε τον κωδικό σφάλματος.

* Ιδιαιτερότητες:

Μήνυμα σφάλματος "E0532": Ανοίξτε και κλείστε ξανά την πόρτα της συσκευής.

Μήνυμα σφάλματος "E6501": Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Περιμένετε 10 λεπτά. Θέστε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

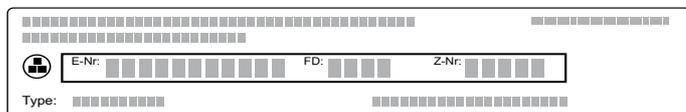
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.

Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με ατμό, την πινακίδα τύπου μπορείτε να την βρείτε δεξιά πίσω από το κάλυμμα.



Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

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

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

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.

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος	220-240 V, 50 Hz
Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος	1300 W
Ισχύς μικροκυμάτων	900 W (IEC 60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Ασφάλεια	10 A
Διαστάσεις (Υ/Π/Β)	
Συσκευή	455 x 595 x 565 mm
Χώρος μαγειρέματος	236 x 445x 348 mm
Ελεγχος VDE	
	Ναι
Σήμα CE	
	Ναι

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων είναι καταλληλότερη για το φαγητό σας. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για τον κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη, τα οποία δε χρειάζεστε, από το χώρο μαγειρέματος.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την αφαίρεση του μαγειρικού σκεύους μπορεί να χυθεί καυτό υγρό. Τραβήξτε έξω προσεκτικά το μαγειρικό σκεύος από το χώρο μαγειρέματος.

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε πολλές δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για το φούρνο μικροκυμάτων.

Οι τιμές του χρόνου 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 πολλές φορές περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι απαραίτητο.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για τη λειτουργία μικροκυμάτων υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια, μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Μπορείτε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στη μέση πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τα μικροκύματα μπορούν έτσι να φθάσουν στα φαγητά απ' όλες τις πλευρές.

Ξεπάγωμα

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό που δημιουργήθηκε από το ξεπάγωμα.

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 15 - 90 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Φαγητό	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, χοιρινό μοσχαρίσιο (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
	1.000 γρ.	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά	
	1.500 γρ.	180 W, 25 λεπτά + 90 W, 25-30 λεπτά	
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο	200 γρ.	180 W, 5-8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8-11 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Καταψύχετε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια. Γυρίστε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	1.000 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα. Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα
	1.200 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ.αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά
Φρούτα, π.χ.φραμπούαζ	300 γρ.	180 W, 6-9 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, και χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 1-2 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
	250 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-4 λεπτά	
Ψωμί ολόκληρο	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1.000 γρ.	180 W, 12 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά	
Γλυκό, στεγνό, π.χ.κέικ	500 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα
	750 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	

Φαγητό	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα
	750 γρ.	180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	

Ξεπάγωμα και 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 για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

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

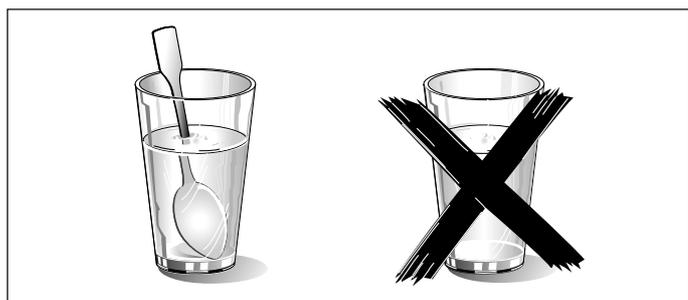
Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Φαγητό	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	Καλυμμένο
Σούπα	400 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Καλυμμένο
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600 W, 3-7 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε υγρό
	500 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600 W, 7-11 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε 1 κουταλιά νερό
	600 γρ.	600 W, 14-17 λεπτά	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

Ζέσταμα

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχείλιση και σε πιτσιλιές του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



Προσοχή!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Υποδείξεις

- 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.
- 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 για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Φαγητό	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)		600 W, 5-8 λεπτά	-
Ποτά	125 ml	900 W, ½-1 λεπτό	Τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινόπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	200 ml	900 W, 1-2 λεπτά	
	500 ml	900 W, 3-4 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ.μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, περίπου ½ λεπτό	Μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά τις μικρές φιάλες χωρίς θήλαστρο ή καπάκι, ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία
	100 ml	360 W, ½-1 λεπτό	
	200 ml	360 W, 1-2 λεπτά	
Σούπα 1 φλιτζάνι	από 175 γρ.	600 W, 1-2 λεπτά	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	από 175 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 7-10 λεπτά	-
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 5-7 λεπτά	-
	800 γρ.	600 W, 7-8 λεπτά	-
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	-

Μαγείρεμα

Υποδείξεις

- 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.
- Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.
- Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Φαγητό	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1.200 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 7-12 λεπτά	-
Λαχανικά, φρέσκα	250 γρ.	600 W, 6-10 λεπτά	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 - 2 κουταλιές νερό Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Πατάτες	250 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 κουταλιά νερό Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
	750 γρ.	600 W, 15-22 λεπτά	
Ρύζι	125 γρ.	600 W, 4-6 λεπτά + 180 W, 12-15 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού
	250 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά + 180 W, 15-18 λεπτά	
Γλυκά φαγητά, π.χ.πουτίγκα (κρύα παρασκευή)	500 ml	600 W, 6-8 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2-3 φορές
Φρούτα, κομπόστα	500 γρ.	600 W, 9-12 λεπτά	Ανακατεύετε ενδιάμεσα
Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων	100 γρ.	600 W, 3-4 λεπτά	Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω στο γυάλινο μπολ; Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που προετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος 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 βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε 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 χρόνο.
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 βαθμίδα ισχύος 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 βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Γυρίζετε πολλές φορές τις μεγάλες ποσότητες πουλερικών ή κρέατος.

Φαγητά δοκιμών

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

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 ή DIN 44547.

Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μείγμα αυγών-γάλακτος, 1.000 γρ.	600 W, 11-12 λεπτά + 180 W, 8-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ
Παντεσπάνι, 475 γρ.	600 W, 7-9 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 22 cm.
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Μακρόστενη φόρμα πυρέξ, μήκος 28 cm

Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας, 500 γρ.	Πρόγραμμα "Ξεπάγωμα κρέατος", 500 γρ. ή 180 W, 8 λεπτά + 90 W 7-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 24 cm

Indice

	Conformità d'uso	43
	Importanti avvertenze di sicurezza	43
	In generale	43
	Microonde	44
	Cause dei danni	46
	Tutela dell'ambiente	46
	Smaltimento ecocompatibile	46
	Conoscere l'apparecchio	47
	Pannello di comando	47
	Elementi di comando	47
	Display	47
	Menu delle modalità di funzionamento	48
	Ulteriori informazioni	48
	Funzioni del vano di cottura	48
	Accessori	48
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	49
	Prima messa in funzione	49
	Pulizia degli accessori	49
	Uso dell'apparecchio	49
	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	49
	Uso	49
	Impostare la modalità di funzionamento	50
	Il forno a microonde	50
	Stoviglia	50
	Livelli microonde	51
	Impostazione microonde	51
	Contaminuti	52
	Impostazione della suoneria	52
	Programmi	52
	Impostazione del programma	52
	Avvertenze sui programmi	53
	Tempo di riposo	53
	Tabella programmi	53
	Impostazioni di base	54
	Modifica delle impostazioni	54
	Elenco delle impostazioni	54
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	54
	Modifica dell'ora	54
	Pulizia	55
	Detergenti	55
	Malfunzionamento, che fare?	56
	Servizio assistenza clienti	57
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	57
	Dati tecnici	57
	Testati nel nostro laboratorio	58
	Scongelamento	58
	Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	59
	Riscaldare	59
	Cottura	60
	Consigli per la cottura al microonde	61
	Pietanze sperimentate	61
	Cottura con microonde Solo	61
	Scongelamento con Microonde Solo	61

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.siemens-home.bsh-group.com e l'eShop www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.

Avviso – Pericolo di scottature!

- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo.

Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠️ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Microonde

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza. Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

⚠️ Avviso – Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

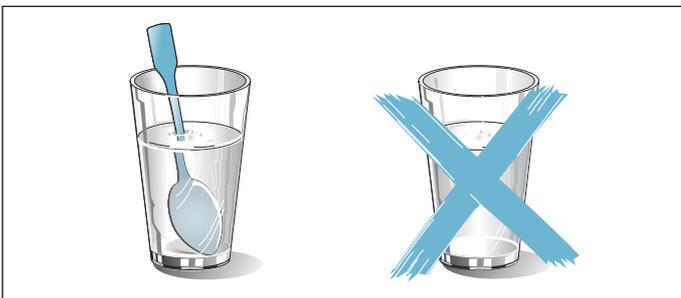
⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
- Stoviglie e recipienti in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

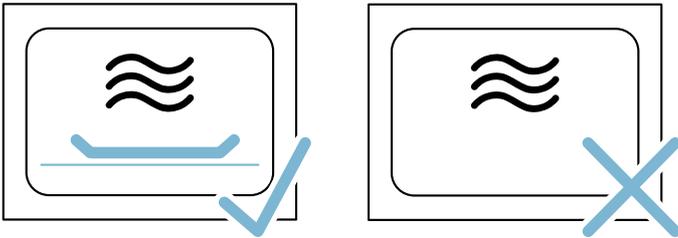
⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta. → "Pulizia" a pagina 55
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Cause dei danni

Attenzione!

- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Vaschette in alluminio: non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio, poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie. → *"Il forno a microonde" a pagina 50*



- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. → *"Pulizia" a pagina 55*
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedersi sopra. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Popcorn al microonde: non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Servendosi dei tasti, dei campi tattili e del selettore girevole impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

La panoramica mostra il campo di comando quando l'apparecchio è acceso con una modalità selezionata.



- 1 Tasti**
I tasti a destra e sinistra del selettore girevole possono essere premuti. Premere il tasto per confermare.
- 2 Selettore girevole**
Il selettore girevole può essere ruotato verso destra o verso sinistra.
- 3 Display**
Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione e anche testi di avvertenza.
- 4 Campi tattili**
Sotto ai campi tattili a sinistra < e destra > del display si trovano dei sensori. Premere sulla relativa freccia per selezionare la funzione.

start/stop	Avviare o sospendere il funzionamento	
Campi tattili		
<	Campo a sinistra del display	Navigazione verso sinistra
>	Campo a destra del display	Navigazione verso destra

Elementi di comando

I singoli elementi di comando sono armonizzati con le diverse funzioni dell'apparecchio. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Tasti e campi tattili

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti e campi tattili.

Tasti	Significato	
on/off	Accendere e spegnere l'apparecchio	
menu	Menu	Aprire il menu delle modalità di funzionamento
i	Informazione	Visualizzare le avvertenze
🕒	Funzione durata	Impostazione della suoneria

Selettore

Con il selettore girevole modificare le modalità di funzionamento e i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Per la maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. i programmi, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio. In alcuni elenchi di selezione, ad es. la durata, riportare indietro nuovamente il selettore girevole quando è stato raggiunto il valore minimo o massimo.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, utilizzando il colore bianco su uno sfondo nero.

Barra di stato

La barra di stato si trova nella parte superiore del display. Lì vengono visualizzati l'ora, il tempo del contaminuti e la durata del programma.

Barra di avanzamento

Dalla barra di avanzamento si può vedere a che punto è, ad esempio, la durata. La linea dritta sotto ai valori di impostazione si riempie da sinistra a destra man mano che il programma in corso avanza.

Menu delle modalità di funzionamento

Il menu è suddiviso in diverse modalità di funzionamento. In questo modo è possibile accedere rapidamente alla funzione desiderata.

A seconda del tipo di apparecchio vi sono molte modalità di funzionamento diverse.

Modalità di funzionamento	Tipo di utilizzo
Microonde	Selezionare le potenze microonde
Programmi	Programmi automatici Le pietanze selezionate possono essere preparate con estrema semplicità
Impostazioni → "Impostazioni di base" a pagina 54	Le impostazioni di base dell'apparecchio possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Ulteriori informazioni

Nella maggior parte dei casi l'apparecchio vi offre indicazioni e ulteriori informazioni inerenti all'azione appena eseguita. Per visualizzarle premere il tasto **i**. L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi. Nelle indicazioni più lunghe scorrere fino alla fine con il selettore.

Alcune indicazioni compaiono automaticamente, ad es. per confermare, richiedere o avvisare.

L'avvertenza può essere rimossa premendo di nuovo sul tasto **i**.

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni nel vano di cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 5 minuti, l'illuminazione interna si spegne. Se si chiude e si apre nuovamente la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si riaccende.

Con tutte le modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Avvertenza: Se il funzionamento viene arrestato aprendo la porta dell'apparecchio, deve essere riavviato nuovamente con il tasto avvio/stop **▷** dopo la chiusura della porta.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Dopo l'utilizzo, la ventola di raffreddamento può restare attiva ancora per un certo periodo di tempo.

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Avvertenze

- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Ciononostante la ventola di raffreddamento si attiva e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



Utilizzare solo gli accessori originali del produttore dell'apparecchio, in quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

Avvertenza: Le stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde possono essere appoggiate sulla base del vano di cottura (livello 0).

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni.

Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione. Possono trascorrere alcuni secondi prima che la richiesta compaia.

Avvertenza: È sempre possibile modificare nuovamente queste impostazioni nelle impostazioni di base.

Impostazione della lingua

1. Servendosi del selettore girevole impostare la lingua desiderata.
2. Premere sulla freccia >. Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione dell'ora

1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore.
2. Scorrere sulla freccia >

Impostazione della data

1. Servendosi del selettore girevole, impostare il giorno attuale.
2. Per confermare premere sulla freccia >.
3. Servendosi del selettore girevole, impostare il mese attuale.
4. Per confermare premere sulla freccia >.
5. Impostare l'anno attuale con il selettore.
6. Per confermare premere sulla freccia >. Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Avvertenza: Il contaminuti può essere impostato anche se l'apparecchio è spento. Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il tasto on/off. L'indicazione on/off sul tasto viene illuminata in blu.

Sul display compare il logo Siemens e di seguito la potenza massima del microonde.

L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Per le istruzioni relative alle modalità di funzionamento, consultare i singoli capitoli.

Spegnimento dell'apparecchio

Spegner l'apparecchio con il tasto on/off. L'illuminazione sopra il tasto si spegne.

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display viene visualizzata l'ora e la data.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se devono essere visualizzate o meno l'ora e la data quando l'apparecchio è spento.

Uso

Alcuni step operativi sono uguali in tutte le modalità di funzionamento. Nella parte che segue sono indicati gli step operativi basilari.

Avviare

Ogni programma deve essere avviato con il tasto start/stop.

Dopo l'avvio le impostazioni sono visualizzate nel display. Dalla barra di avanzamento si può vedere a che punto è, ad esempio, la durata.

Avvertenza: Se il funzionamento viene arrestato aprendo la porta dell'apparecchio, deve essere riavviato nuovamente con il tasto start/stop dopo la chiusura della porta.

Funzione Pausa

Tramite il tasto start/stop è possibile sospendere il funzionamento e riavviarlo.

Per cancellare tutte le impostazioni premere il tasto on/off.

Avvertenze

- Aprendo la porta dell'apparecchio il funzionamento si arresta.
- Dopo un'interruzione o annullamento del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Impostare la modalità di funzionamento

Dopo l'accensione dell'apparecchio compare la modalità di funzionamento proposta come impostata. È possibile avviare subito questa impostazione.

Se si desidera impostare una modalità diversa, le descrizioni precise di come procedere sono indicate nei relativi capitoli.

In generale vale quanto segue:

1. Premere il tasto Menu.
Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare la modalità di funzionamento desiderata servendosi del selettore.
A seconda della modalità di funzionamento sono disponibili diverse possibilità di scelta.
3. Con la freccia > ottenete la modalità di funzionamento selezionata.
4. Modificare la selezione servendosi del selettore.
A seconda della selezione effettuata possono essere modificate ulteriori impostazioni.
5. Avviare con il tasto start/stop.
Nel display compare lo scorrere del tempo. Le impostazioni e la linea di avanzamento sono visibili.

Avvertenza: Se si desidera abbandonare l'impostazione attuale, tornare con il tasto Menu al livello delle modalità di funzionamento.



Il forno a microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze.

Per utilizzare il microonde in maniera ottimale, osservare le avvertenze relative alle stoviglie e regolarsi secondo le indicazioni presenti nelle tabelle poste alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 58

Stoviglia

Non tutte le stoviglie sono adatte per il microonde. Affinché le pietanze siano scaldate senza danneggiare l'apparecchio, utilizzare solo stoviglie adatte per il microonde.

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal breve test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test.

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano di cottura per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Di tanto in tanto controllare la temperatura della stoviglia.

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la stoviglia non è adatta. Interrompere il test.



Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Livelli microonde

Sono disponibili le seguenti potenze del microonde.

Le potenze microonde sono livelli e non corrispondono sempre al numero di watt preciso che utilizza l'apparecchio.

Livello	Cibi	durata massima
90 W	Per scongelare cibi delicati	1 ora e 30 min.
180 W	per scongelare e continuare la cottura	1 ora e 30 min.
360 W	per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati	1 ora e 30 min.
600 W	per riscaldare e cuocere i cibi	1 ora e 30 min.
900 W	per riscaldare i liquidi	30 min.

Valori predefiniti:

L'apparecchio propone una durata per ogni potenza del microonde. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

La regolazione massima è prevista per riscaldare i liquidi. Dopo un po' di tempo, per proteggere l'apparecchio, la potenza massima del microonde viene ridotta. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

Impostazione microonde

Esempio: potenza del microonde 600 W, durata 5 minuti.

1. Premere il tasto on/off.

L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Sul display vengono proposte la potenza massima del microonde e una durata, che può essere modificata in qualsiasi momento.

2. Con il selettore girevole selezionare la potenza microonde desiderata.



Sul display viene visualizzata la potenza microonde e una durata predefinita.

3. Scorrere sulla freccia >.

La durata può essere impostata.

4. Impostare con il selettore girevole la durata desiderata.



5. Avviare con il tasto avvio/stop.



L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- Quando si accende l'apparecchio appare sempre come predefinita la potenza massima del microonde.
- Se nel frattempo si apre la porta del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento è terminato.

Terminare il segnale anticipatamente: Premere il tasto ⏸.

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto ⏸ compare la funzione contaminuti, che scompare automaticamente dopo breve tempo. Premendo nuovamente il tasto ⏸ la funzione scompare immediatamente.

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off.

Modifica della durata

È sempre possibile eseguire la modifica.

Modificare la durata con il selettore. L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della potenza microonde

È sempre possibile eseguire la modifica.

Cambiare la potenza dei microonde con la freccia <. Impostare la potenza microonde desiderata servendosi del selettore.

La durata rimane invariata. L'apparecchio riprende a funzionare.

Avvertenza: Se la durata impostata supera la durata massima della potenza del microonde di 900W, essa viene ridotta automaticamente. L'apparecchio non riprende a funzionare. Avviare con il tasto start/stop

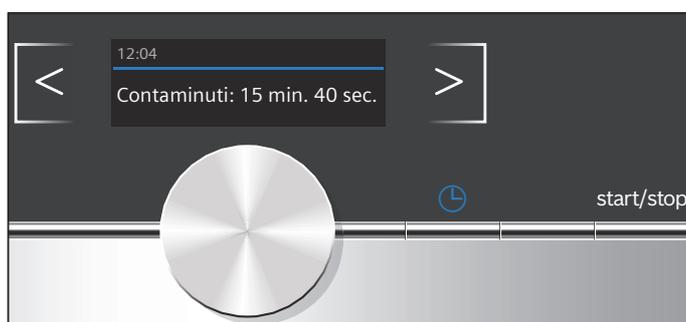
Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Il contaminuti funziona parallelamente alle altre impostazioni. È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti ha un suo segnale, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di certa durata.

Impostazione della suoneria

È possibile impostare al max 24 ore. Maggiore è il valore, maggiore è l'intervallo di tempo.

1. Premere il tasto .
Viene visualizzato il contaminuti.
2. Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.



3. Avviare con il tasto .

Avvertenza: Il contaminuti entra in funzione automaticamente dopo alcuni secondi.

Il tempo del contaminuti inizia a scorrere. Dopo breve tempo il display torna alla visualizzazione precedente. Viene visualizzato il simbolo del contaminuti e lo scorrere del tempo sulla barra di stato.

Quando il tempo del contaminuti è terminato, viene emesso un segnale acustico. Il segnale può essere eliminato anticipatamente con il tasto .

Avvertenze

- Il contaminuti resta visibile sul display quando l'apparecchio è spento.
- Mentre è in corso una modalità di funzionamento, per la selezione del contaminuti, premere sul tasto . Il tempo del contaminuti viene visualizzato per un po' di tempo e può essere modificato.

Modifica del contaminuti

Per modificare il tempo del contaminuti, premere il tasto . Il tempo del contaminuti viene visualizzato e può essere modificato con il selettore.

Annullamento del contaminuti

Se si desidera annullare il contaminuti, riportarlo indietro completamente. Dopo che la modifica è stata accettata, il simbolo smette di lampeggiare.

Programmi

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

Impostazione del programma

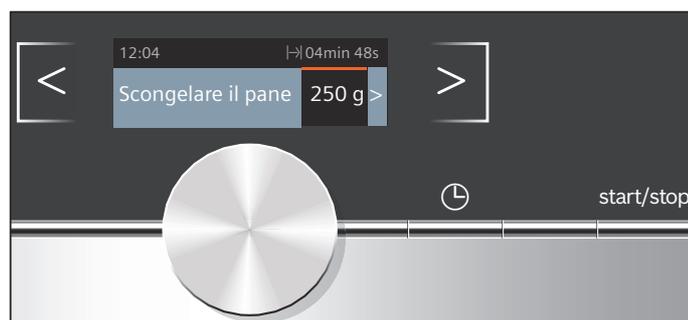
Esempio: Programma "Scongelamento pane", 250 g di peso.

1. Premere il tasto on/off.
L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
2. Premere il tasto menu.
Vengono visualizzate le modalità di funzionamento.
3. Selezionare "Programmi" servendosi del selettore girevole.
4. Scorrere sulla freccia .
Sul display compare il primo programma.
5. Servendosi del selettore girevole, impostare il programma desiderato.



Il programma desiderato è stato selezionato. Sul display compare il valore proposto per il peso.

6. Scorrere sulla freccia .
Il peso può essere impostato.
7. Impostare il peso desiderato servendosi del selettore girevole.



8. Scorrere sulla freccia .
Viene visualizzata un'avvertenza sulla preparazione.
9. Avviare con il tasto  avvio/stop.
L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- La durata viene calcolata dai programmi.

- Per alcune pietanze, durante la preparazione, compaiono avvertenze sul display che invitano a girare o mescolare. Seguire tali avvertenze. All'apertura della porta dell'apparecchio il funzionamento si arresta. Dopo la chiusura della porta dell'apparecchio si riavvia il funzionamento. Se si sceglie di non girare o mescolare la pietanza, il programma prosegue comunque normalmente fino alla fine.

Avvertenze sui programmi

Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.

Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.

Per utilizzare i programmi occorre impiegare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o in ceramica. Prestare attenzione alle avvertenze relative alle stoviglie fornite nella tabella del programma.

Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e delle stoviglie richieste.

Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.

Scongelare:

- Surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18°C.
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad esempio un piatto in vetro o in porcellana.
- Dopo lo scongelamento, lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 15 - 90 minuti in modo da raggiungere la temperatura ambiente.
- Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria in quanto il pane diventa presto raffermo.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Fare sgocciolare tale liquido, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.

- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi di pollo devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Verdure:

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g.
- Verdure surgelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

Patate:

- Patate lesse: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.
- Patate lesse con la buccia: utilizzare patate dello stesso spessore e lavate. Lavarle e perforare più volte la buccia, quindi metterle ancora bagnate in una pentola senz'acqua.

Riso:

- Non utilizzare riso integrale o in busta.
- Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.
- Per porzioni molto ridotte, impiegare una quantità d'acqua leggermente maggiore.

Tempo di riposo

Al termine del programma di cottura, alcuni alimenti devono essere lasciati riposare in forno.

Pietanza	Tempo di riposo
Verdura	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti. Far prima scolare l'acqua formata.
Riso	da 5 a 10 minuti

Tabella programmi

Programma	Pietanza appropriata	Campo di peso in kg	Stoviglia
Scongelamento			
Pane*	Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta, torte senza glassa, panna o gelatina	0,20-1,50 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Carne*	Arrosto, pezzi di carne non spessi, carne tritata, pollo, pollo grande, anatra	0,20-2,00 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Pesce*	Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	0,10-1,00 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Cottura			
Verdure fresche**	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,15-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura

*) Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

***) Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

Programma	Pietanza appropriata	Campo di peso in kg	Stoviglia
Verdure congelate**	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,15-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Patate**	Patate lessate, patate lesse con la buccia, patate a pezzi della stessa dimensione	0,20-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Riso**	Riso, riso a chicco lungo	0,05-0,30 kg	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano di cottura

*) Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

***) Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu.
Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
3. Selezionare "Impostazioni" servendosi del selettore.
4. Premere sulla freccia >.
5. Modificare i valori servendosi del selettore.
6. Con la freccia > passare sempre alle impostazioni successive e se necessario modificarle.
7. Per salvare premere il tasto menu.
Sul display compare scartare o salvare.
8. Selezionare il comando desiderato servendosi dei campi touch.

Elenco delle impostazioni

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le relative possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni adatte per il vostro apparecchio.

È possibile modificare le seguenti impostazioni:

Impostazione	Selezione
Lingua	Impostazione lingua
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Segnale acustico	Breve durata Durata media* Durata prolung.
Tono tasti	Attivato Disattivato* (Il tono dei tasti rimane su on/off)
Luminosità del display	Impostazione mediante 5 livelli Livello 3*
Indicatore dell'ora	Digitale+data* digitale spento

Spegnimento notturno	Disattivato* Attivato (Display oscurato tra le 22:00 e le 6:00)
Modalità demo	Disattivato* Attivato (viene visualizzato solo entro i primi 3 minuti dopo un reset o dopo la prima messa in servizio)
Impostazioni di fabbrica	Ripristina Non ripristinare*

* Impostazioni di fabbrica (a seconda del tipo di apparecchio le impostazioni possono essere differenti)

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

Le modifiche apportate alle impostazioni restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente.

Solo le impostazioni inerenti alla prima messa in servizio devono essere ripetute dopo un'interruzione di corrente.

Modifica dell'ora

L'ora viene modificata dalle impostazioni di base.

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu.
3. Selezionare "Impostazioni" servendosi del selettore.
4. Scorrere con la freccia > su "Ora".
5. Modificare l'ora servendosi del selettore.
6. Premere il tasto menu.
Sul display compare Salvare o scartare.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Avviso – Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Avvertenza: Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi;
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del pannello della porta;
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta;
- spugnette dure o abrasive.
- detergenti a elevato contenuto di alcol.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Zona	Detergenti
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Display	Pulire con un panno in microfibra o con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che non sia bagnato.

Zona	Detergenti
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Vano di cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda oppure acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Pannelli della porta	Detergente per vetri: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza grattare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.

Malfunzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Consiglio: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo che segue che contiene molti

Tabella dei guasti

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona, nessuna visualizzazione nel display	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 60 secondi
	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
Gli alimenti non si riscaldano. Sul display compare la parola "Demo".	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivare la modalità demo nelle impostazioni di base. Scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.
L'illuminazione interna non funziona	Illuminazione interna difettosa	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
Messaggio d'errore "Exxx"*		In caso di messaggio d'errore spegnere e riaccendere l'apparecchio; se l'indicazione scompare, si tratta di un problema eccezionale. Se l'errore compare ripetutamente o l'indicazione resta fissa, contattare il servizio assistenza e trasmettere il codice errore.

* Particolarità:

Messaggio di errore "E0532": Aprire la porta dell'apparecchio e richiuderla.

Messaggio di errore "E6501": Spegner l'apparecchio. Attendere 10 minuti. Accendere di nuovo l'apparecchio.

suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 58

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

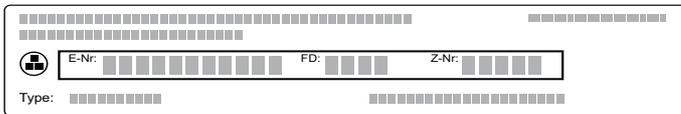
Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

Se l'apparecchio è dotato del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova a destra nella parte posteriore del pannello.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti 

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346

Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	220-240 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	1300 W
Potenza microonde	900 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	10 A
Dimensioni (h/largh./prof.)	
Apparecchio	455 x 595 x 565 mm
- Vano di cottura	236 x 445 x 348 mm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	
Contrassegno CE	Sì

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata la potenza microonde migliore per ogni piatto. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura le stoviglie non necessarie.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Estrarre sempre le stoviglie calde dal vano di cottura utilizzando una presina.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

Rimuovendo la stoviglia, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo. Rimuovere attentamente la stoviglia dal vano di cottura.

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di stoviglia, dalla

qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori delle quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Per il funzionamento a microonde esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

È possibile collocare la stoviglia al centro del vano di cottura. In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.

Scongelamento

Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul fondo del vano di cottura.

Girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 15-90 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Piantanza	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne intera di manzo, maiale, agnello (disossata o con osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Girare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, maiale, agnello	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	Separare i pezzi di carne girandoli
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10-15 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Nel frattempo girare ripetutamente e togliere le porzioni di carne già scongelate.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto; Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 10-15 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 6-9 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Burro, sciogliere	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pane intero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Girare di tanto in tanto
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 10-15 min.	Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	

Pietanza	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

Girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

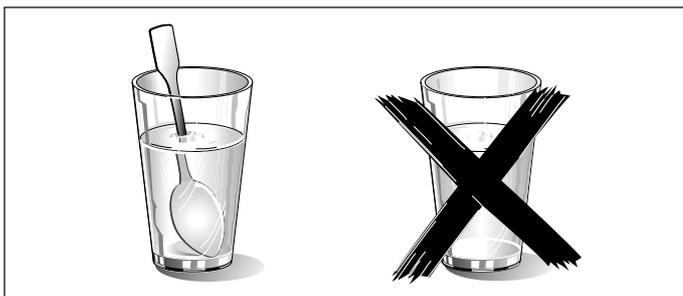
Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Pietanza	Peso	Potenza microonde in watt Durata in minuti	Avvertenza
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	Con coperchio
Minestra	400 g	600 W, 8-12 min.	Stoviglie con coperchio
Pasticci	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad.es. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglia senza coperchio
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 7-11 min.	stoviglie con coperchio; aggiungere 1 cucchiaio di acqua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 10-15 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare

⚠️ Avviso – Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate)		600 W, 5-8 min.	-
Bevande	125 ml	900 W, ½-1 min.	Mettere sempre un cucchiaino nel contenitore, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Riscaldare il biberon senza tettarella o coperchio; terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare bene; controllare assolutamente la temperatura.
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Minestra, 1 tazza	da 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Minestra, 2 tazze	da 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Carne in salsa	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Pasticcio	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Verdure, 1 porzione	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Verdure, 2 porzioni	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cottura

Avvertenze

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.
- Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Pollo intero, fresco senza interiora	1200 g	600 W, 25-30 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Verdura, fresca	250 g	600 W, 6-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g di verdure, aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patate	250 g	600 W, 8-10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaino di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta.
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	mescolare di tanto in tanto
Popcorn per il microonde	100 g	600 W, 3-4 min.	Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un vassoio di vetro.; Rispettare le istruzioni del produttore.

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola generale: quantità raddoppiata = tempo raddoppiato, quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare più volte grandi quantità di pollame o di carne.

Pietanze sperimentate

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Conformi alla norma EN 60705, IEC 60705 e DIN 44547.

Cottura con microonde Solo

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Latte all'uovo, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Stampo pyrex
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 7-9 min.	Stampo pyrex Ø 22 cm.
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30 min.	Teglia rettangolare in pyrex, lunghezza 28 cm

Scongelo con Microonde Solo

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne, 500 g	Programma "Scongelo carne", 500 g 0 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Stampo pyrex Ø 24 cm

Índice

	Utilização adequada	63		Defeito: O que fazer?	76
	Instruções de segurança importantes	63		Serviços Técnicos	77
	Generalidades	63		Número E e número FD	77
	Micro-ondas	64		Dados Técnicos	77
	Causas de danos	66		Testado para si no nosso estúdio de cozinha 78	
	Protecção do meio ambiente	66		Descongelamento	78
	Eliminação ecológica	66		Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	79
	Conhecer o aparelho	67		Aquecer	79
	Painel de comandos	67		Cozinhar	80
	Elementos de comando	67		Conselhos para a utilização do micro-ondas	81
	Visor	67		Refeições de teste	81
	Menu "Modos de funcionamento"	68		Cozinhar apenas com micro-ondas	81
	Mais informações	68		Descongelar apenas com micro-ondas	81
	Funções do interior do aparelho	68			
	Acessórios	68			
	Antes da primeira utilização	69			
	Primeira colocação em funcionamento	69			
	Limpar os acessórios	69			
	Utilizar o aparelho	69			
	Ligar e desligar o aparelho	69			
	Funcionamento	69			
	Regular o modo de funcionamento	70			
	O microondas	70			
	Recipiente	70			
	Níveis de micro-ondas	71			
	Regular o micro-ondas	71			
	Alarme	72			
	Regular o temporizador	72			
	Programas	72			
	Regular um programa	72			
	Recomendações relativas aos programas	73			
	Tempo de repouso	73			
	Tabela de programas	73			
	Regulações base	74			
	Alterar as regulações	74			
	Lista das regulações	74			
	Falha de corrente	74			
	Alterar a hora	75			
	Limpeza	75			
	Produto de limpeza	75			

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.siemens-home.bsh-group.com e na loja Online: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso – Perigo de incêndio!

Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

⚠️ Aviso – Perigo devido a magnetismo!

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes electrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes electrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

Micro-ondas

⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções. Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

⚠️ Aviso – Perigo de explosão!

Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem explodir. Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

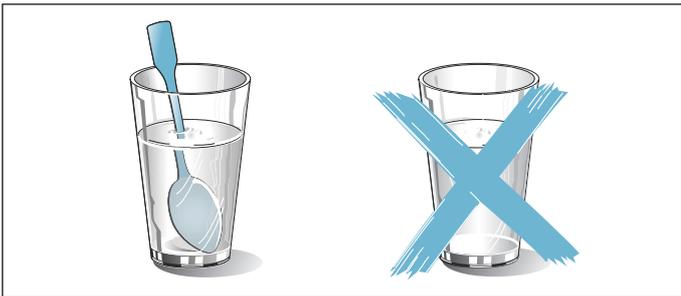
⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!

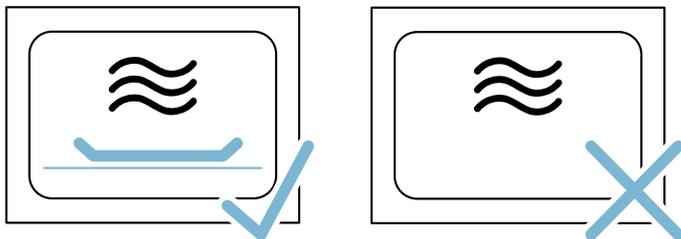
- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos. → "Limpeza" na página 75

- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Atenção!

- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Recipientes de alumínio: Não coloque recipientes de alumínio no interior do aparelho. As faíscas daí resultantes danificam o aparelho.
- Funcionamento do micro-ondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça. → "O microondas" na página 70



- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. → "Limpeza" na página 75
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
- Porta do aparelho enquanto superfície de apoio: não se sente nem coloque nada sobre a porta do aparelho aberta. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Pipocas no micro-ondas: nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro. O vidro pode saltar devido a sobrecarga.

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE 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.

Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.



- 1 Teclas**
As teclas à esquerda e direita do seletor rotativo possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para o acionamento.
- 2 Seletor rotativo**
O seletor rotativo pode ser rodado para a esquerda ou para direita.
- 3 Visor**
No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou também textos informativos.
- 4 Campos tácteis**
Por baixo dos campos tácteis à esquerda < e direita > do visor existem sensores. Toque numa das teclas para seleccionar a função.

Painel de comandos

Através do painel de comandos, regule as diferentes funções do seu aparelho, com o auxílio de teclas, campos de toque e um seletor rotativo. O visor indique as regulações atuais.

Com o aparelho ligado, a visão geral apresenta o painel de comandos com um modo de funcionamento seleccionado.

<	Campo à esquerda do visor	Navegação para a esquerda
>	Campo à direita do visor	Navegação para a direita

Seletor rotativo

Com o seletor rotativo, pode alterar os modos de funcionamento e os valores de regulação apresentados no visor.

Na maioria das listas de seleção, p. ex., Programas, após o último ponto, recomeça-se com o primeiro. Em algumas listas de seleção, p. ex., Tempo de duração, tem de rodar novamente o seletor rotativo para trás, quando são alcançados os valores mínimo ou máximo.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir a leitura imediata das informações.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. É apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

Linha de estado

A linha de estado encontra-se na parte superior do visor. São aí apresentadas a hora, o tempo do temporizador e a duração do programa.

Linha de progresso

Com base na linha de progresso, visualiza o ponto de situação atual, p. ex., do tempo de duração. A linha reta por baixo dos valores de ajuste preenche-se da esquerda para a direita, consoante o progresso do funcionamento em curso.

Elementos de comando

Os elementos de comando individuais estão adaptados às diferentes funções do aparelho. Assim, pode regular o aparelho de forma simples e rápida.

Teclas e campos tácteis

O significado das várias teclas e campos tácteis é aqui explicado de forma resumida.

Teclas	Significado	
on/off		Ligar e desligar o aparelho
menu	Menu	Abrir o menu dos modos de funcionamento
	Informação	Visualizar indicações
	Função de tempo	Regular o temporizador
start/stop		Iniciar ou parar o funcionamento
Campos de toque		

Menu "Modos de funcionamento"

O menu está subdividido em diferentes modos de funcionamento. Pode aceder rapidamente à função pretendida.

Consoante o tipo de aparelho, existe um número diferente de modos de funcionamento.

Modo de funcionamento	Utilização
Micro-ondas	Selecionar potências do micro-ondas
Programas	Programas automáticos Preparar os alimentos selecionados com toda a facilidade
Regulações → "Regulações base" na página 74	Pode adaptar as regulações base do aparelho aos seus hábitos.

Mais informações

Na maioria dos casos, o aparelho fornece-lhe indicações e outras informações acerca da ação que está a ser realizada no momento. Para o efeito, prima a tecla **i**. A indicação é apresentada durante alguns segundos. No caso de indicações mais longas, folheie até ao fim com o seletor rotativo.

Algumas indicações aparecem automaticamente, p. ex., para efeitos de confirmação, como solicitação ou aviso.

A nota pode ser removida pressionando novamente a tecla **i**.

Funções do interior do aparelho

As funções do interior do aparelho facilitam o funcionamento do seu aparelho. Assim, toda a superfície do interior do aparelho, p. ex., é iluminada e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra um sobreaquecimento.

Iluminação do interior do aparelho

Ao abrir a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho liga-se. Se a porta permanecer aberta durante mais de aprox. 5 minutos, a iluminação do interior do aparelho volta a desligar-se. Se abrir e fechar novamente a porta do aparelho, a iluminação do interior do forno acende-se.

Em todos os modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se assim que o funcionamento é iniciado. Quando o funcionamento estiver concluído, desliga-se.

Conselho: Se o funcionamento for parado através da abertura da porta do aparelho, é necessário reiniciar o funcionamento com a tecla "start/stop" **▷**, após o fecho da porta do aparelho.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga em caso de necessidade. O ar quente sai por cima da porta.

Após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por inércia durante um determinado período de tempo.

Atenção!

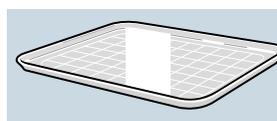
Não tape a fenda de ventilação. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

Conselhos

- Durante o funcionamento do micro-ondas, o aparelho permanece frio. Apesar disso, a ventoinha de arrefecimento liga-se. Esta pode continuar a funcionar, mesmo que o funcionamento do micro-ondas já tenha terminado.
- Pode surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base. Essa situação é normal e não afeta o funcionamento dos micro-ondas. Depois de cozinhar os alimentos, remova a água de condensação.

Acessórios

O seu aparelho inclui os seguintes acessórios:



Tabuleiro de vidro

Para descongelar e cozinhar alimentos.

Utilize apenas acessórios originais do fabricante do seu aparelho, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

Conselho: É possível colocar recipientes adequados para micro-ondas na base do forno (nível 0).

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, é necessário efetuar algumas regulações.

Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação elétrica ou uma falha de corrente, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Pode levar alguns segundos até aparecer a solicitação.

Conselho: Pode voltar a alterar estas regulações a qualquer altura, nas regulações base.

Regular o idioma

1. Com o seletor rotativo, regule o idioma pretendido.
2. Toque na seta >. Surge a regulação seguinte.

Acertar a hora

1. Com o seletor rotativo, acerte a hora atual.
2. Toque na seta >

Acertar a data

1. Acerte o dia atual com o seletor rotativo.
2. Para confirmar, toque na seta >.
3. Acerte o mês atual com o seletor rotativo.
4. Para confirmar, toque na seta >.
5. Acerte o ano atual com o seletor rotativo.
6. Para confirmar, toque na seta >. No visor surge uma indicação de que a primeira colocação em funcionamento está concluída.

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficarà a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

Ligar e desligar o aparelho

Antes de efetuar qualquer regulação no seu aparelho, é necessário ligá-lo.

Conselho: O temporizador também pode ser regulado com o aparelho desligado. Algumas indicações e informações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

Se não estiver a precisar do aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

Ligar o aparelho

Ligue o aparelho com a tecla "on/off". A indicação "on/off" por cima da tecla é iluminada a azul.

No visor surge o logótipo Siemens e, depois disso, a potência máxima do micro-ondas.

O aparelho está pronto a funcionar.

Consulte em cada um dos capítulos como regular os modos de funcionamento.

Desligar o aparelho

Desligue o aparelho com a tecla "on/off". A iluminação por cima da tecla apaga-se.

Uma função eventualmente em curso é interrompida.

A hora e a data aparecem no visor.

Conselho: Nas regulações base pode definir se a hora e a data devem ou não ser apresentadas com o aparelho desligado.

Funcionamento

Alguns passos de operação são iguais em todos os modos de funcionamento. A seguir, ficarà a conhecer os passos de operação básicos.

Iniciar o funcionamento

Deve iniciar cada funcionamento com a tecla "start/stop".

Depois de iniciar, as suas regulações são apresentadas no visor. Com base na linha de progresso, visualiza o ponto de situação atual, p. ex., do tempo de duração.

Conselho: Se o funcionamento for parado através da abertura da porta do aparelho, é necessário reiniciar o funcionamento com a tecla "start/stop", após o fecho da porta do aparelho.

Parar o funcionamento

A tecla "start/stop" permite-lhe parar e reiniciar o funcionamento.

Para apagar todas as regulações, prima a tecla "on/off".

Conselhos

- Abrindo a porta do aparelho, o funcionamento é também parado.
- A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após uma interrupção ou cancelamento do funcionamento.

Regular o modo de funcionamento

Depois de ligar o aparelho, surge o modo de funcionamento recomendado regulado. Pode iniciar esta regulação de imediato.

Caso pretenda regular outro modo de funcionamento, poderá encontrar descrições detalhadas a esse respeito nos capítulos correspondentes.

Por norma, aplica-se o seguinte:

1. Prima a tecla "Menu".
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Com o seletor rotativo, selecione o modo de funcionamento pretendido.
Consoante o modo de funcionamento, estão disponíveis diferentes possibilidades de seleção.
3. Com a seta >, acede ao modo de funcionamento selecionado.
4. Altere a seleção com o seletor rotativo.
A altere outras regulações consoante a seleção.
5. Inicie com a tecla "start/stop".
No visor surge um período de tempo. As regulações e a linha de progresso estão visíveis.

Conselho: Se pretender sair da regulação atual, aceda novamente ao nível dos modos de funcionamento através da tecla "Menu".

O microondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida.

Para utilizar corretamente o micro-ondas, observe as indicações relativas aos recipientes e oriente-se pelos dados constantes das tabelas de aplicação, no fim do manual de instruções. → *"Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 78*

Recipiente

Nem todos os recipientes são adequados para micro-ondas. Para que os seus alimentos sejam aquecidos e o aparelho não fique danificado, utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.

Recipientes adequados

São adequados recipientes resistentes ao calor, em vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistente a altas temperaturas. Os micro-ondas penetram nestes materiais.

Pode também utilizar recipientes para servir. Assim, não precisa de realizar qualquer transferência. Utilize recipientes com decoração em ouro ou prata apenas se o fabricante garantir que os mesmos são adequados para micro-ondas.

Recipientes inadequados

Recipientes metálicos são inadequados. Os micro-ondas não penetram no metal. Em recipientes metálicos fechados, os alimentos permanecem frios.

Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste de loiça

Nunca ligue o micro-ondas sem alimentos. A única exceção é o breve teste de loiça.

Se não estiver seguro de que o seu recipiente é adequado para micro-ondas, faça este teste.

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho, durante ½ - 1 minuto, com potência máxima.
2. Verifique, entretanto, a temperatura do recipiente. O recipiente deve permanecer frio ou morno.

Se ficar quente ou se surgirem faíscas, o recipiente é inadequado.

Interrompa o teste.

Aviso – Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

Níveis de micro-ondas

As seguintes potências do microondas estão à sua disposição.

As potências do microondas são níveis e nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

Nível	Alimentos	Tempo de duração máximo
90 W	para descongelar alimentos sensíveis	1 h 30 min.
180 W	para descongelar e continuar a levar	1 h 30 min.
360 W	para cozinhar peixe e para aquecer alimentos sensíveis	1 h 30 min.
600 W	para aquecer e cozinhar alimentos	1 h 30 min.
900 W	para aquecer líquidos	30 min.

Valores recomendados:

O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do microondas. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.

A definição máxima está prevista para o aquecimento de líquidos. Para proteger o aparelho, a potência máxima do microondas é reduzida durante algum tempo. A potência total ficará novamente disponível após um período de arrefecimento.

Regular o microondas

Exemplo: potência do microondas 600 W, tempo de duração 5 minutos.

1. Prima a tecla "on/off".
O aparelho está pronto a funcionar. No visor são sugeridas a potência máxima do microondas e um tempo de duração, que poderão ser alterados a qualquer altura.
2. Selecione a potência do microondas pretendida com o seletor rotativo.



No visor são apresentadas a potência do microondas e um tempo de duração recomendado.

3. Toque na seta >.
O tempo de duração pode ser regulado.
4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.



5. Inicie com a tecla "start/stop".



O aparelho começa a funcionar. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

Conselhos

- Ao ligar o aparelho, surge sempre no visor a potência máxima do microondas como sugestão.
- Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.

Tempo de duração terminado

Ouve-se um sinal.

O funcionamento está terminado.

Terminar o sinal antecipadamente:

Toque na tecla ⏸.

Conselho: Depois de tocar na tecla ⏸, surge a função de temporizador, que desaparece automaticamente após um breve período de tempo. Toque novamente na tecla ⏸ e a função de temporizador desaparece de imediato.

Desligue o aparelho com a tecla "on/off".

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura.

Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. O funcionamento é retomado.

Alterar a potência do microondas

É possível a qualquer altura.

Mude para a potência do microondas com a seta <. Regule a potência do microondas pretendida com o seletor rotativo.

O tempo de duração permanece inalterado.

O funcionamento é retomado.

Conselho: Se o tempo de duração regulado exceder o tempo de duração máximo para a potência do micro-ondas de 900 W, esta é automaticamente reduzida. O funcionamento não continua. Inicie o funcionamento com a tecla "start/stop"

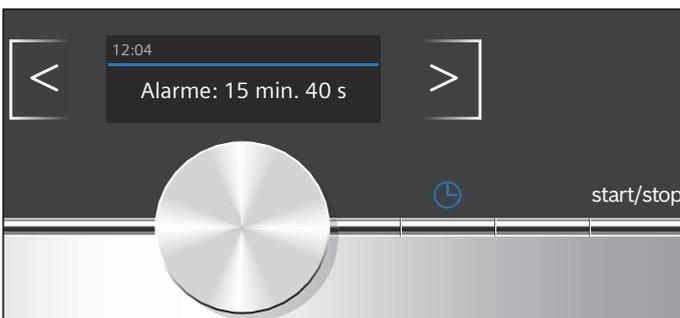
Alarme

O temporizador pode ser utilizado como timer de cozinha. O temporizador funciona em paralelo com outras regulações. Pode regulá-lo a qualquer altura, mesmo que o aparelho esteja desligado. Possui um sinal próprio, para que ouça se o temporizador ou um tempo de duração chegou ao fim.

Regular o temporizador

É possível regular, no máximo, 24 horas. Quanto mais alto for o valor, maiores serão os intervalos de tempo.

1. Premir a tecla .
É apresentado o alarme.
2. Regule o tempo do temporizador com o seletor rotativo.



3. Inicie com a tecla .
Conselho: O temporizador também inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.

O tempo de temporizador começa a decorrer. Após um breve período de tempo, a indicação regressa ao início. São apresentados na linha de estado um símbolo de alarme e a contagem decrescente.

Uma vez terminado o tempo do temporizador, ouve-se um sinal. A tecla  permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Conselhos

- O temporizador permanece visível no visor, se o aparelho estiver desligado.
- Se já estiver em curso um modo de funcionamento, para seleccionar o temporizador, toque na tecla . O tempo do temporizador é apresentado durante algum tempo e pode ser alterado.

Alterar o temporizador

Para alterar o tempo do temporizador, toque na tecla . O tempo do temporizador é apresentado e pode ser alterado com o seletor rotativo.

Cancelar o temporizador

Caso pretenda cancelar o temporizador, reponha novamente por completo o tempo do temporizador. Depois de assumida a alteração, o símbolo deixa de estar aceso.

Programas

Os programas permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Selecione um programa e introduza o peso dos alimentos. O programa assume a regulação ideal.

Regular um programa

Exemplo: programa "Descongelar pão", 250 g de peso.

1. Prima a tecla "on/off".
O aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla "Menu".
São apresentados os modos de funcionamento.
3. Selecione com o seletor rotativo "Programas".
4. Toque na seta .
5. Regule o programa pretendido com o seletor rotativo.



O programa pretendido está seleccionado. No visor surge um valor recomendado para o peso.

6. Toque na seta .
O peso pode ser regulado.
7. Regule o peso pretendido com o seletor rotativo.



8. Toque na seta >.
É apresentada a indicação de preparação.
9. Inicie com a tecla "start/stop".
O aparelho começa a funcionar. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

Conselhos

- O tempo de duração é calculado pelos programas.
- No caso de alguns alimentos, durante a preparação, surgem no visor indicações para virar ou mexer. Siga as indicações. Abrindo a porta do aparelho, o funcionamento para. Após o fecho da porta do aparelho, reinicie o funcionamento. Mesmo que não vire ou mexa os alimentos, o programa continua normalmente até ao fim.

Recomendações relativas aos programas

Coloque os alimentos no interior do aparelho frio.

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível introduzir o peso exato, arredonde-o para cima ou para baixo.

Para os programas, utilize sempre recipientes adequados para micro-ondas, p. ex., em vidro ou cerâmica. Observe, a este respeito, as indicações relativas a recipientes na tabela de programas.

No seguimento das indicações, poderá encontrar uma tabela com os alimentos apropriados, a respetiva faixa de peso e os recipientes necessários.

Não é possível regular pesos fora da faixa de peso.

Descongelo:

- Congele os alimentos a -18°C , o mais planos possível e nas porções certas.
- Coloque os alimentos congelados num recipiente plano, p. ex., um prato de vidro ou de porcelana.
- Após o descongelamento, deixe os alimentos arrefecerem por mais 15 a 90 minutos, para obter o equilíbrio térmico.

Tabela de programas

Programa	Alimentos adequados	Intervalo de peso em kg	Recipiente
Descongelo			
Pão*	Pão, inteiro, redondo ou alongado, pão em fatias, bolos de massa batida, bolos de massa levedada, bolos de fruta, bolos sem cobertura, natas ou gelatina	0,20-1,50 kg	Recipiente plano, aberto Base do aparelho
*) Observar o sinal de virar			
**) Observar o sinal de mexer			

- Descongelo pão apenas na quantidade necessária, pois o pão fica duro depressa.
- Ao descongelar carne ou aves, produz-se líquido. Remova-o ao virar os alimentos e não o reutilize nem o faça entrar em contacto com outros alimentos em nenhuma circunstância.
- Depois de virar, remova a carne picada já descongelada.
- Coloque a ave inteira sobre o recipiente, primeiro com a parte do peito; no caso de pedaços de aves, primeiro com a parte da pele.

Legumes:

- Legumes frescos: corte em pedaços de igual tamanho. Adicione uma colher de sopa de água por 100 g.
- Legumes congelados: são apenas adequados os legumes branqueados e não pré-cozidos. Legumes ultracongelados com molho de natas são inadequados. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água. Não adicione água no caso de espinafres e couve roxa.

Batatas:

- Batatas cozidas: corte em pedaços de igual tamanho. Adicione duas colheres de sopa de água e um pouco de sal por 100 g.
- Batatas cozidas, com pele: utilize batatas com a mesma espessura. Lave as batatas e pique a casca. Coloque as batatas ainda húmidas num recipiente sem água.

Arroz:

- Não utilize arroz integral nem de cozinhar em saco.
- Adicione duas vezes a duas vezes e meia a quantidade de água ao arroz.
- No caso de porções muito pequenas, utilize um pouco mais de água.

Tempo de repouso

Alguns alimentos necessitam ainda de um período de repouso no interior do aparelho, após o fim do programa.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos
Batatas	aprox. 5 minutos. Vazar previamente a água produzida
Arroz	5 a 10 minutos

Programa	Alimentos adequados	Intervalo de peso em kg	Recipiente
Carne*	Assados, pedaços de carne planos, carne picada, frango, pato	0,20-2,00 kg	Recipiente plano, aberto Base do aparelho
Peixe*	Peixe inteiro, filletes de peixe, postas de peixe	0,10-1,00 kg	Recipiente plano, aberto Base do aparelho
Cozer			
Legumes frescos**	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho-francês, pimento, curgetes	0,15-1,00 kg	Recipiente fechado Base do aparelho
Legumes congelados**	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,15-1,00 kg	Recipiente fechado Base do aparelho
Batatas**	Batatas cozidas, batatas cozidas, com pele, batatas aos pedaços de tamanho igual	0,20-1,00 kg	Recipiente fechado Base do aparelho
Arroz**	Arroz, arroz agulha	0,05-0,30 kg	Recipiente alto, fechado Base do aparelho

*) Observar o sinal de virar
**) Observar o sinal de mexer

Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Alterar as regulações

1. Prima a tecla "on/off".
2. Prima a tecla "Menu".
O menu "Modos de funcionamento" abre-se.
3. Com o seletor rotativo, selecione "Regulações".
4. Toque na seta >.
5. Altere os valores com o seletor rotativo.
6. Mude sempre para as regulações seguintes com a seta > e, se necessário, altere-as.
7. Para memorizar, prima a tecla "Menu".
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".
8. Selecionar com os campos táteis em conformidade.

Lista das regulações

Na lista encontrará todas as regulações base e as respetivas possibilidades de alteração. Consoante o equipamento do seu aparelho, serão apresentadas no visor apenas as regulações correspondentes ao seu aparelho.

Pode alterar as seguintes regulações:

Regulação	Seleção
Idioma	Regular idiomas
Hora	Acertar a hora atual
Data	Acertar a data atual
Sinal sonoro	Duração curta Duração média* Duração longa

Som das teclas	Ligado Desligado* (som das teclas permanece com "on/off")
Luminosidade do visor	Regulação através de 5 níveis Nível 3*
Indicação das horas	Digital + Data* Digital Desligado
Escurecimento noturno	Desligado* Ligado (visor escurecido entre as 22:00 e as 6:00)
Modo de demonstração	Desligado* Ligado (indicado apenas nos primeiros 3 minutos após uma reposição ou a primeira colocação em funcionamento)
Regulações de fábrica	Repor Não repor*

* Regulação de fábrica (as regulações de fábrica podem variar em função do tipo de aparelho)

Conselho: As alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do visor têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só ficam válidas depois de memorizadas.

Falha de corrente

As alterações efetuadas às regulações mantêm-se mesmo após uma falha de corrente.

Após uma falha de corrente, apenas terá de efetuar novamente as regulações relativas à primeira colocação em funcionamento.

Alterar a hora

A hora pode ser alterada nas regulações base.

Exemplo: alterar a hora de verão para a hora de inverno.

1. Prima a tecla "on/off".

2. Prima a tecla "Menu".
3. Com o seletor rotativo, selecione "Regulações".
4. Toque com a seta > em "Hora".
5. Altere a hora com o seletor rotativo.
6. Prima a tecla "Menu".
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Aviso – Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Conselho: Os cheiros desagradáveis, por exemplo, depois da confecção de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque sempre uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do micro-ondas.

Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela.

Não utilize

- produtos de limpeza abrasivos.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar os vidros da porta.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar o vedante da porta.
- esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

Zona	Produto de limpeza
Frete do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores de metal ou para vidros.
Visor	Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água.
Aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
Interior do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de panelas também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano multiusos. Não utilize raspadores para vidros.
Vedante da porta Não retirar!	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano multiusos, sem esfregar. Não utilize raspadores de metal ou para vidros.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Conselho: Se uma refeição não ficar confeccionada como esperado, leia o capítulo seguinte. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações sobre a

regulação ideal. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 78

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!
As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Tabela de anomalias

Anomalia	Causa possível	Solução / recomendações
O aparelho não funciona, sem indicação no visor	A ficha não está ligada à corrente	Ligar o aparelho à corrente eléctrica
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorreta	Na caixa de fusíveis, desligue o fusível correspondente ao aparelho e volte a ligá-lo após aprox. 60 segundos
O aparelho não liga	A porta do aparelho não está totalmente fechada	Fechar a porta do aparelho
O alimento não aquece. Surge no visor a palavra "Demo".	O aparelho está no modo de demonstração	Desative o modo de demonstração nas regulações base. Para o efeito, desligue o aparelho da corrente (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base.
A iluminação do interior do aparelho não funciona	Iluminação do interior do aparelho avariada	Contactar a assistência técnica
Mensagem de erro "Exxx"*		Caso surja uma mensagem de erro, desligue e volte a ligar o aparelho; se a indicação se apagar, tratava-se de um problema pontual. Caso o erro ocorra várias vezes ou a indicação se mantenha, contacte a assistência técnica e forneça o código de erro.

* Particularidades:

Mensagem de erro "E0532": abra a porta do aparelho e volte a fechá-la.

Mensagem de erro "E6501": desligue o aparelho. Aguarde 10 minutos. Volte a ligar o aparelho.

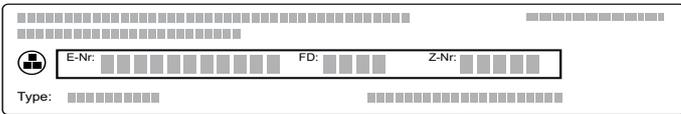
Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com estes números quando abre a porta do aparelho.

Se o seu aparelho estiver equipado com vapor, encontrará a placa de características do lado direito, atrás do painel.



The diagram shows a rectangular technical identification plate. At the top, there are two rows of small squares representing a barcode. Below this, there are three main fields: 'E-Nr.' (Product Number), 'FD.' (Manufacturing Number), and 'Z-Nr.' (Serial Number). Each field is followed by a series of small squares for data entry. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by another series of small squares.

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica 

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas EN 55011 e CISPR 11. Trata-se de um produto pertencente ao grupo 2, classe B.

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

Dados Técnicos

Corrente	220-240 V, 50 Hz
Potência total máx. de ligação	1300 W
Potência do micro-ondas	900 W (IEC 60705)
Frequência do micro-ondas	2450 MHz
Fusível	10 A
Dimensões (A/L/P)	
- Aparelho	455 x 595 x 565mm
- Interior do aparelho	236 x 445x 348mm
Testado conforme as normas VDE	
Sim	Sim
Marca CE	Sim

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Explicamos-lhe qual a potência de micro-ondas mais adaptada ao prato que pretende preparar. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Conselhos

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre ao interior do aparelho frio e vazio. Antes da utilização, retire os recipientes de que não necessita do interior do aparelho.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- Utilize sempre pegas ao retirar recipientes quentes do interior do aparelho.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao retirar o recipiente, pode entornar líquido quente. Retire o recipiente com cuidado do aparelho.

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

As indicações de tempo são valores de referência, dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

Pode ser que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para o micro-ondas existe uma regra empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

Pode colocar o recipiente no centro da base do aparelho. Desta forma, as micro-ondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.

Descongelamento

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Os bocados grandes devem ser virados várias vezes. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 15 a 90 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

Conselho: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Prato	Peso	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Carne de vaca, vitela, porco inteira (com e sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	virar várias vezes
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Carne de vaca, vitela, porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	ao virar os pedaços de carne, separe-os
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10-15 min.	congelar o mais espalmada possível. virar de vez em quando e retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	virar de vez em quando; remover o líquido resultante da descongelação
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	separar as partes descongeladas
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	virar de vez em quando
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10-15 min.	mexer cuidadosamente de vez em quando
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W, 6-9 min.	mexer cuidadosamente de vez em quando e separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, amolecer	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	virar de vez em quando
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	

Prato	Peso	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 10-15 min.	Separar os pedaços de bolo; apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, chee-secakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

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

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

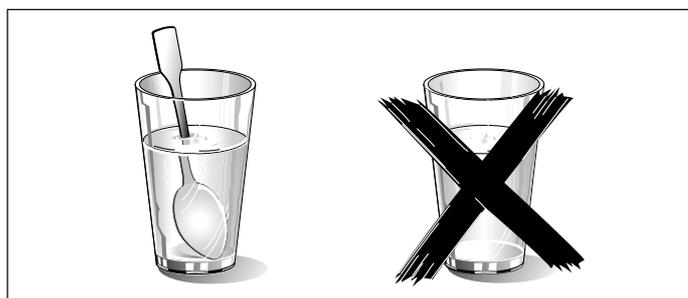
Conselho: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Prato	Peso	Potência de micro-ondas em watts, Tempo de duração em minutos	Nota
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	Tapado
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min.	Recipiente fechado
Guisados	500 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente fechado
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente fechado
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Tapado
Pratos no forno, por exemplo, lasanha, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente aberto
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 3-7 min.	Recipiente fechado, adicionar líquido
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 7-11 min.	recipiente fechado; adicionar 1 colher de sopa de água
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 10-15 min.	Cozinhar sem adição de água

Aquecer

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Tape 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 durante o tempo regulado. Verifique a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Conselho: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Prato	Quantidade	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min.	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min.	colocar sempre uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de tempos a tempos
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Biberão sem tetina nem tampa, após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; verificar sempre a temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa, 1 tigela	de 175 g cada	600 W, 1-2 min.	-
Sopa, 2 tigelas	de 175 g cada	600 W, 2-3 min.	-
Carne com molho	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Guisado	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Legumes, 2 doses	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cozinhar

Conselhos

- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.
- Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Conselho: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Prato	Quantidade	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1200 g	600 W, 25-30 min.	virar após metade do tempo
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Legumes, frescos	250 g	600 W, 6-10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100g de legumes, adicionar 1 a 2 c. sopa de água; mexer de tempos a tempos
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g, adicionar 1 c. sopa de água; mexer de tempos a tempos
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	adicionar o dobro da quantidade de água
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Doces, p. ex., pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Mexer bem o pudim de tempos a tempos, 2 a 3 vezes, com o batedor de claras
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	mexer de tempos a tempos
Pipocas de micro-ondas	100 g	600 W, 3-4 min.	Coloque o saco das pipocas sempre sobre o tabuleiro de vidro.; Respeite as instruções do fabricante.

Conselhos para a utilização do micro-ondas

Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.	Prolongue ou encurte o tempo de cozedura de acordo com a seguinte regra empírica: dobro da quantidade = quase o dobro do tempo, metade da quantidade = metade do tempo
O cozinhado ficou demasiado seco.	Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou selecione uma potência de micro-ondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.
Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.	Da próxima vez, seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire grandes quantidades de aves ou carne várias vezes.

Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento de aparelhos de micro-ondas são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

Segundo a norma EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547.

Cozinhar apenas com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, tempo de duração em minutos	Indicação
Mistura de ovo e leite, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Forma de pirex
Pão-de-ló, 475 g	600 W, 7-9 min.	Forma de pirex com Ø22 cm.
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min.	Forma de bolo inglês em pirex, 28 cm de comprimento

Descongelar apenas com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa "Descongelar carne", 500 g ou 180 W, 8min. + 90 W 7-10 min.	Forma de pirex, Ø 24 cm

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG



9001230941
970118(2)