

SIEMENS

Para disfrutar de la cocina tanto como

de la comida, recomendamos leer las presentes instrucciones de uso. Sólo así podrá sacar el máximo partido a la tecnología de su aparato microondas.

Además, se incluyen notas importantes en materia de seguridad. Conocerá en detalle todas las partes de su nuevo aparato. Aprenderá a realizar los ajustes paso a paso. Todo de forma muy sencilla.

En las tablas podrá consultar los valores de ajuste necesarios para preparar los platos más habituales. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

En caso de que surja alguna incidencia, aquí figuran las informaciones necesarias para solucionar las pequeñas averías.

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

Buen provecho.

Instrucciones de uso	1 - 40
Manual de instruções	41 - 81
Instruction manual	82 - 117
Οδηγίες χρήσης	118 - 160

Contenido

Antes de la conexión del nuevo aparato a la red eléctrica	4
Antes del montaje	4
Instalación y conexión	4
Consideraciones previas	5
Consejos y advertencias de seguridad	5
Consejos y advertencias de seguridad para el uso del microondas	8
El panel de mando	11
Mandos escamoteables	12
Tipos de calentamiento	12
Accesorios	13
Antes del primer uso	14
Programar la hora	14
Calentar el compartimento de cocción	15
El microondas	15
Recipientes	16
Las potencias del microondas	16
Así se ajusta	17
Indicaciones sobre las tablas	18
Descongelar	18
Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados	20
Calentamiento de alimentos	21
Cocción de alimentos	22
Consejos prácticos para usar el microondas	23

Contenido

Asar al grill	24
Así se ajusta	24
Tabla de asado al grill	25
Microondas y grill combinado	26
Así se ajusta	26
Grill combinado con microondas	27
Programación automática	28
Así se ajusta	29
Programas de descongelación	29
Programas de cocción	31
Programa de cocción combinada	32
Comidas normalizadas según EN 60705	32
Memoria	33
Almacenar memoria	34
Activar memoria	34
Modificar la duración de la señal	35
Cuidados y limpieza	36
Productos de limpieza	36
¿Qué hacer en caso de avería?	37
Servicio de Asistencia Técnica	39
Datos técnicos	40

Antes de la conexión del nuevo aparato a la red eléctrica

Indicaciones de seguridad importantes

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Sólo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Guardar bien las instrucciones de uso. Si se va a entregar este aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. No debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Conexión eléctrica

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

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico.

Colocar el aparato de sobremesa sobre una base sólida y plana (situada como mínimo 85 cm sobre el suelo). Dejar libres las aberturas de ventilación del lado izquierdo, el lado trasero y el lado inferior.

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

La disposición de la toma de corriente o el cambio de la línea de conexión son trabajos que debe realizar únicamente un electricista cualificado. El conector del aparato debe estar siempre accesible.

No utilizar tomas de corriente múltiples, regletas de enchufes ni alargadores. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Consideraciones previas

Consejos y advertencias de seguridad

Este aparato cumple con la normativa en materia de seguridad para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

No conectar el aparato a un reloj temporizador externo o a telemando separado. ¡Peligro de incendio!

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales

- o en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente para manejar el aparato de forma correcta y segura.

Niños y microondas



Los niños no deben utilizar aparatos microondas a menos que previamente se les haya enseñado cómo hacerlo. Deben aprender a utilizar correctamente el aparato y entender los peligros de los que se advierte en las instrucciones de uso.

A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Superficies calientes



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

Mantener alejados a los niños.

No fijar el cable de conexión de aparatos eléctricos a la puerta del aparato. El aislante podría dañarse. ¡Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica!

No utilizar la parte superior de los aparatos como superficie de apoyo. ¡Peligro de incendio!

Compartimento de cocción



No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. Podrían inflamarse al encender el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

No abrir la puerta del aparato en caso de humo en el compartimento de cocción. Desenchufar el aparato.

No encender el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. Se podría sobrecargar. En todo caso se permite una prueba breve del recipiente (véase el capítulo Microondas, recipientes).

No utilizar el aparato microondas sin el plato giratorio.

No colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio. Utilizar siempre un recipiente.

El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Observar el proceso de cocción. Seleccionar una duración breve del ciclo de cocción y reajustarla en función de las necesidades.

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas con alta graduación alcohólica (p. ej., brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas.

En situaciones desfavorables, los vapores del alcohol pueden provocar un incendio en el aparato. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del aparato con cuidado.

Puerta del aparato y junta



No poner en marcha el aparato si la puerta está dañada. Podría producirse un escape de energía de microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La puerta del aparato debe quedar bien cerrada. Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.

Entorno



¡Peligro de cortocircuito!

No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.

Utilizar este aparato únicamente en recintos cerrados.

Limpieza



¡No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor!

¡Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica!

Limpiar el aparato con regularidad. Si la superficie no se limpia correctamente puede deteriorarse y oxidar el aparato con el paso del tiempo. ¡Peligro de escape de la energía del microondas!

Reparaciones



Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

No efectuar reparaciones ni tareas de mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No sustituir la lámpara del compartimento de cocción sin asistencia técnica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

¡ATENCIÓN! Los trabajos de reparación y mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas deben ser realizados únicamente por personal especializado debido a los riesgos inherentes.

Consejos y advertencias de seguridad para el uso del microondas

Preparación de alimentos



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

Los niños no deben utilizar aparatos microondas a no ser que previamente se les haya enseñado cómo hacerlo. Los niños deben ser capaces de manejar el aparato correctamente y ser conscientes de los peligros que figuran en las instrucciones de uso.

Potencia y tiempo del microondas



No programar nunca el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden inflamarse. El aparato puede resultar dañado.
¡Peligro de incendio!
Seguir las indicaciones de las instrucciones de uso.

Recipientes



No utilizar recipientes que no sean aptos para el microondas.

Los recipientes o vajilla de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapaderas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en el hueco puede hacer estallar el recipiente. ¡Peligro de lesiones!

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.
¡Peligro de quemaduras!
Extraer siempre los platos y accesorios del aparato con un agarrador.

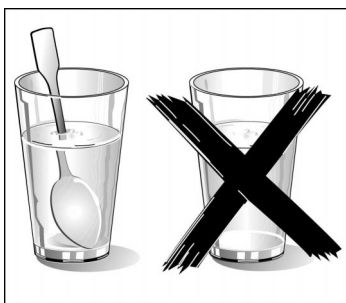
Envases y envoltorios



No calentar alimentos en envases de conservación del calor. ¡Peligro de incendio!
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. ¡Peligro de quemaduras!
Seguir las indicaciones de los envoltorios. Extraer siempre los platos con un agarrador.



Bebidas






Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición, es decir, la temperatura de ebullición se alcanza sin que aparezcan las burbujas de vapor características. Con tan sólo un movimiento brusco del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente. ¡Peligro de quemaduras!
Al calentar un líquido introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.

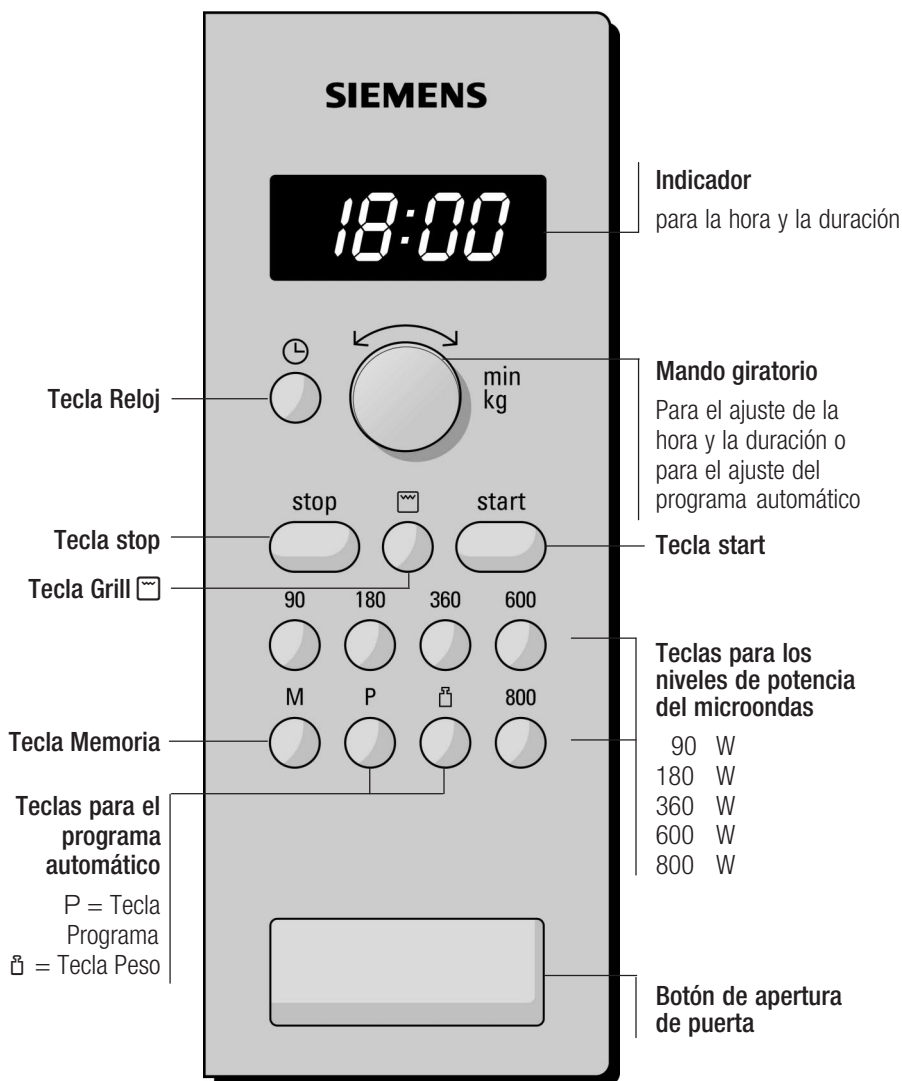
No calentar nunca líquidos en recipientes tapados.
¡Peligro de explosión!

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

- Alimentos para bebés**  No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Sólo de este modo se extiende el calor de un modo uniforme. ¡Peligro de quemaduras!
Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.
- Alimentos con cáscara o piel**  No cocer huevos con cáscara. No calentar nunca huevos duros. Pueden reventar causando una especie de explosión. Esto también es aplicable a los crustáceos. ¡Peligro de quemaduras!
Con huevos fritos o huevos pasados por agua debe pincharse previamente la yema.

En caso de alimentos con cascara dura o piel, p. ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas, la cascara puede explotar. Antes de calentarlos, pinchar la cáscara o la piel.
- Secar alimentos**  No secar alimentos con el microondas. ¡Peligro de incendio!
- Alimentos con poco contenido en agua**  No descongelar ni calentar alimentos con poca cantidad de agua tales como pan con una potencia muy elevada o durante mucho tiempo. ¡Peligro de incendio!
- Aceite de mesa**  No calentar aceite de mesa con el microondas. ¡Peligro de incendio!

El panel de mando



Mandos escamoteables

El mando giratorio puede escamotearse en cualquier posición.
Presionar el mando giratorio para enclavarlo o desenclavarlo. El mando giratorio se puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

Tipos de calentamiento

Microondas

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

Niveles de potencia del microondas:

- 800 W para calentar líquidos.
- 600 W para calentar y cocer alimentos.
- 360 W para cocer carne y para calentar alimentos delicados.
- 180 W para descongelar y continuar con la cocción.
- 90 W para descongelar alimentos delicados.

Grill

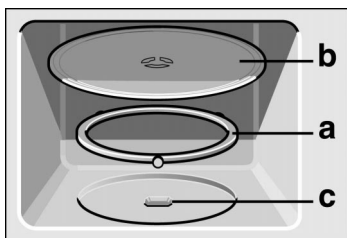
Se pueden asar al grill filetes, salchichas, pescado y tostadas.

Grill combinado con microondas

El grill funciona simultáneamente con el microondas. Los platos quedan dorados y crujientes. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Accesorios

Plato giratorio



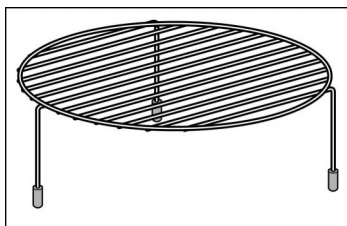
Para colocar el plato giratorio:

1. Colocar el anillo giratorio **a** en la hendidura del compartimento de cocción.
2. Hacer que el plato giratorio **b** se enclave en el accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.

Utilizar el aparato solo cuando el plato giratorio esté colocado. Asegurarse de que queda correctamente enclavado.

El plato giratorio puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

Parrilla



Parrilla para asar al grill, por ejemplo, filetes, salchichas o tostadas o para utilizar como soporte, por ejemplo, para moldes planos para gratinar. Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número HZ.

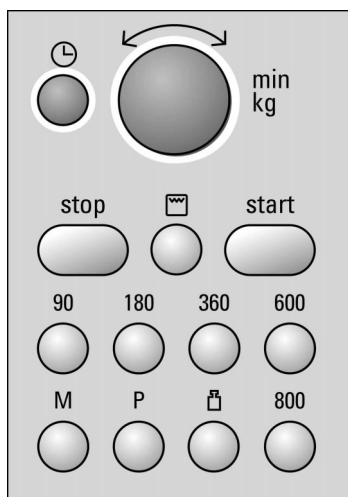
Recipiente para cocer al vapor	HZ 86 D 000
--------------------------------	-------------

Antes del primer uso

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

Programar la hora

Se requieren las teclas en color oscuro de la figura para realizar la programación



1. Pulsar la tecla Reloj .
En el indicador se muestra 12:00 horas y .
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla Reloj .

La hora actual se ha programado.

Suprimir la indicación de hora

Pulsar la tecla Reloj y, a continuación, pulsar stop. El indicador se vuelve oscuro.

Reprogramar la hora

Pulsar la tecla Reloj .

El indicador muestra 12:00. Ajustar tal como se describe en los puntos 2 y 3.

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

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

Calentar el compartimento de cocción

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

1. Pulsar Grill .

En el indicador se muestra 10:00 minutos.

2. Pulsar start.

Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal. Pulsar stop o abrir la puerta del aparato.

El microondas

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

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

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

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

1. Pulsar 800.

2. Con el mando giratorio ajustar 1:30 min.

3. Pulsar start.

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

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

Recipientes

Recipientes apropiados

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

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

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

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos.

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

¡Atención! Los objetos de metal (por ejemplo, una cuchara dentro de un recipiente de vidrio) deberán mantenerse al menos a 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del lado interior de la puerta. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de la vajilla:

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

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test: Introducir el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar continuamente la temperatura. El recipiente debería estar frío o templado. Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Las potencias del microondas

Potencia del microondas

Apropiado para

800 W

calentar líquidos

600 W

calentar y cocer alimentos

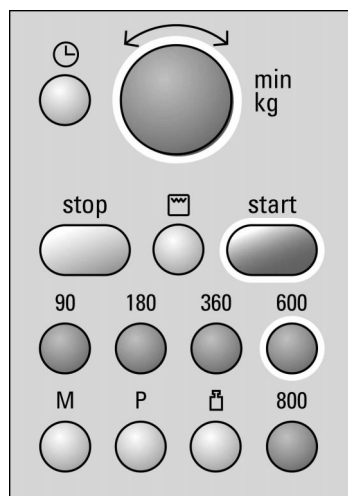
360 W	cocer carne y calentar alimentos delicados
180 W	descongelar y continuar la cocción
90 W	descongelar alimentos delicados

Nota

El nivel de potencia del microondas de 800 W puede ajustarse durante 30 minutos, el de 600 W durante una hora, y los otros dos niveles durante 1 hora y 39 minutos cada uno.

Así se ajusta

Ejemplo:
600 W



1. Pulsar el nivel de potencia deseado.
En el indicador se ilumina la potencia de microondas seleccionada y se muestra 1:00 min.
2. Ajustar la duración con el mando giratorio.
3. Pulsar start.

Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar stop. Se muestra de nuevo la hora.

Modificar la duración

Modificar el tiempo con el mando giratorio y volver a iniciar.

Interrumpir

Pulsar una vez stop o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar start.

Borrar

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

Nota

También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente.

Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.

Tablas y sugerencias

Indicaciones sobre las tablas

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.

En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla.

Para ello existe una regla práctica:
doble cantidad - aprox. doble de tiempo,
media cantidad - mitad de tiempo.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre el plato giratorio.

Cuando se descongela carne, aves o pescado se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.

Dejar reposar el alimento descongelado entre 10 y 20 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar la temperatura. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves. Se puede seguir con la preparación de la carne, aun cuando tenga todavía una pequeña parte congelada.

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios Duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne enterade buey, cerdo o ternera (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Carne en tacos o filetes de buey, cerdo o ternera	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Al dar la vuelta, separar las partes de carne.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10 min.	Congelar en plano. Dar la vuelta varias veces y extraer la carne descongelada.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pescado	400 g	180 W, 5 min. 90 W, 10 - 15 min.	Separar las partes descongeladas.
Filete, ventresca de pescado, rodajas			
Verdura, p. ej. guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej. frambuesas	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Remover con cuidado de vez en cuando y separar las partes descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Mantequilla	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Retirar todo el envoltorio.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pan, entero	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios Duración en minutos	Consejos y advertencias
Pasteles, secos p. ej. pasteles de masa batida	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar las porciones del pastel. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
Pasteles, jugosos p. ej. pasteles de fruta o de queso	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina.

Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente.

Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

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

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

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

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8 - 11 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Cocidos	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne con salsa, p. ej. gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Al remover, separar las partes de carne.
Pescado, p. ej. filetes	400 g	600 W, 10 - 15 min.	También se puede añadir agua, zumo de limón o vino.
Gratinados, p. ej. lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones, p. ej. arroz, pasta	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Añadir algo de líquido.
Verduras, p. ej. guisantes, brécol, zanahorias	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Añadir agua hasta que cubra el fondo del recipiente.
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cocer sin añadir agua.

Calentamiento de alimentos

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.



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

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.

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

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2 - 3 componentes)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Introducir la cuchara en el recipiente. No sobrecalentar bebidas alcohólicas. Controlar el proceso.
Alimentos para bebé, p. ej. biberones de leche	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, aprox. ½ min. 360 W, aprox. - 1 min. 360 W, aprox. 1½ min.	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura.
Sopa, 1 taza 2 tazas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Carne en salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar los filetes de carne.
Cocido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verduras, 1 ración 2 raciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Añadir un poco de agua.

Cocción de alimentos

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente.

Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Remover o dar la vuelta de vez en cuando.

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

Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de carne picada	750 g	600 W, 20 - 25 min.	Cocer preferiblemente sin tapa.
Pollo entero fresco, sin vísceras	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cortar las verduras en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones, p. ej. patatas	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Cortar las patatas en trozos iguales. Añadir 1 cm de agua en el recipiente, remover. Añadir doble cantidad de líquido.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Dulces, p. ej. flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Remover bien el flan 2 ó 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Consejos prácticos para usar el microondas

No encuentra una selección de programa para la cantidad de comida preparada.

Aumentar o disminuir el tiempo de cocción siguiendo la siguiente regla práctica:

Doble cantidad = doble de tiempo

Media cantidad = mitad de tiempo

La comida ha quedado muy seca.

Programar la próxima vez un tiempo de cocción más breve o elegir un nivel de potencia del microondas menor. Destapar la comida y añadir más líquido.

Una vez transcurrido el tiempo, la comida no se ha descongelado, calentado o cocido.

Seleccionar un tiempo mayor. Las mayores cantidades y los alimentos con mayor grosor necesitan más tiempo.

Transcurrido el tiempo de cocción, la comida se ha calentado demasiado en los bordes, pero en el centro todavía no está lista.

Remover de vez en cuando y la próxima vez elegir un nivel de potencia menor y una duración mayor.

Después de descongelar, el ave u otro tipo de carne está muy hecho por fuera, pero en el medio no se ha descongelado.

Elegir la próxima vez un nivel de potencia del microondas menor. Cuando se trate de una gran cantidad, dar la vuelta a la pieza que se quiera descongelar varias veces. Cuando se descongela carne, aves o pescado se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

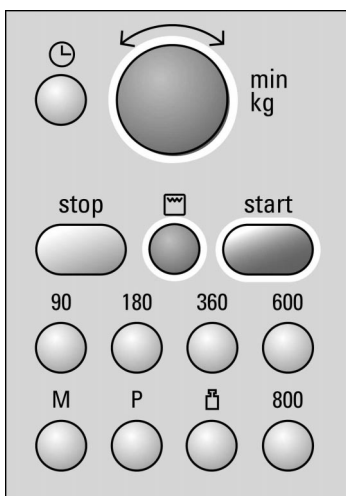
Nota



Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Esto es normal. Esto no afectará a la función del microondas. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Asar al grill

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

Así se ajusta



1. Pulsar Grill .
En el indicador se muestra 10:00 minutos y el símbolo .
2. Ajustar la duración con el mando giratorio.
3. Pulsar start.

Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido	Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar stop. Se muestra de nuevo la hora.
Modificar la duración	Modificar el tiempo con el mando giratorio y volver a iniciar.
Interrumpir	Pulsar una vez stop o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar start.
Corregir	El tiempo programado se puede corregir en cualquier momento.
Borrar	Pulsar dos veces stop o abrir la puerta y pulsar una vez stop.

Tabla de asado al grill

Asar al grill siempre con la puerta del compartimento de cocción cerrada y no precalentar.

Todos los valores indicados son de referencia y pueden variar en función de las características del alimento.

Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

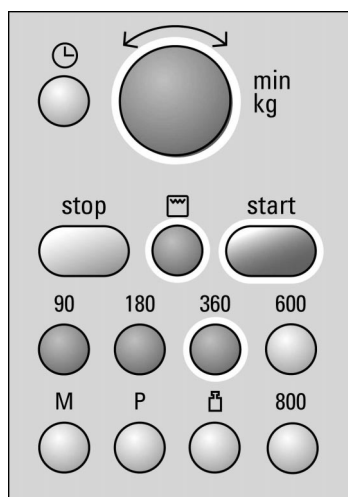
	Cantidad	Accesorios	Tiempo en minutos
Pan de molde pretostar	2 - 4 rebanadas	Parrilla	Primera cara: aprox. 2 - 4 min. Segunda cara: aprox. 2 - 3 min.
Tostadas gratinadas	2 - 4 rebanadas	Parrilla	En función de los ingredientes: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar sopas, por ejemplo, sopa de cebolla	2 - 4 tazas	Plato giratorio	15 - 20 min.


Microondas y grill combinado

Existe la posibilidad de ajustar el grill y el microondas al mismo tiempo. Los platos quedan dorados y crujientes. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Así se ajusta

Ejemplo:
360 W, Grill , 5 minutos



1. Pulsar el nivel de potencia deseado.
En el indicador se ilumina la potencia de microondas seleccionada y se muestra 1:00 min.
2. Pulsar Grill .
3. Ajustar la duración con el mando giratorio.
4. Pulsar start.

Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar stop. Se muestra de nuevo la hora.

Modificar la duración

Modificar el tiempo con el mando giratorio y volver a iniciar.

Interrumpir

Pulsar una vez stop o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar start.

Borrar

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

Nota

También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.

Grill combinado con microondas

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio y no cubrir los alimentos.

Utilizar un molde alto para el asado. De este modo el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande, de forma que el plato giratorio pueda girar.

Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos tras el tiempo más corto indicado.

Antes de cortar la carne dejarla reposar de 5 - 10 minutos para que sus jugos se distribuyan de forma homogénea y no se pierdan al cortarla.

Los soufflés y gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Accesorios	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., pieza de pescuezo	aprox. 750 g	360 W + Grill 40 - 50 min.	Plato giratorio	Dar la vuelta 1 - 2 veces.
Asado de carne picada	aprox. 750 g	360 W + Grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 6 cm de grosor.
Piezas de pollo pequeñas, por ejemplo, muslos o alitas	aprox. 800 g	360 W + Grill 25 - 35 min.	Recipiente sobre la parrilla	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Alitas de pollo, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	360 W + Grill 15 - 25 min.	Recipiente sobre la parrilla	No dar la vuelta.

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Accesorios	Consejos y advertencias
Gratinado de pasta (con ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W + Grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Espolvorear con queso. Máximo 5 cm de grosor.
Gratinado de patatas (con patatas crudas)	aprox. 1000 g	360 W + Grill 30 - 40 min.	Plato giratorio	Máximo 4 cm de grosor.
Pescado, gratinado	aprox. 400 g	360 W + Grill 20 - 25 min.	Plato giratorio	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón	aprox. 1000 g	360 W + Grill 30 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 5 cm de grosor.
Brochetas de verduras	4 - 5 unidades	180 W + Grill 15 - 20 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Brochetas de pescado	4 - 5 unidades	180 W + Grill 10 - 15 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Lonchas de tocino	aprox. 8 lonchas	180 W + Grill 10 - 15 min.	Parrilla	

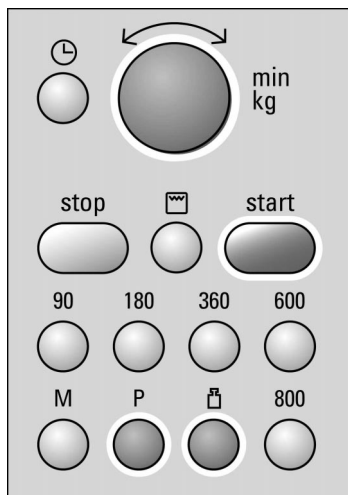
Programación automática

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

Su microondas dispone de 8 programas automáticos.

Para cada programa encontrará los alimentos y el rango de peso apropiados en las tablas. Puede ajustar el peso apropiado dentro del rango de peso.

Así se ajusta



1. Pulsar "P" hasta que se muestre el número de programa deseado.
2. Pulsar . En el indicador se muestra "P" y aparece un peso recomendado.
3. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.
4. Pulsar start.

El indicador muestra el transcurso de la duración del programa.

Una vez transcurrido el tiempo

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

Corregir

Pulsar Stop dos veces y volver a realizar el ajuste.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. Volver a iniciar tras cerrar. El programa continúa.

Borrar

Pulsar stop dos veces.

Consejos y advertencias

En algunos programas suena una señal al cabo de un determinado tiempo. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Volver a pulsar start tras cerrar la puerta.

Puede consultar el número de programa y el peso con "P" o . El valor consultado se muestra en el indicador durante 3 segundos.

Programas de descongelación

Los cuatro tres programas de descongelación permiten descongelar carne, ave y pan.

Preparar alimentos

Utilizar alimentos congelados a -18°C y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones.

Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

Recipientes

Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.

Tiempo de reposo

Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10-30 minutos para compensar su temperatura.

Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar.

A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.

Señal

En algunos programas suena una señal al cabo de un determinado tiempo. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Volver a pulsar start tras cerrar la puerta.

¡Atención!

Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

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

Programas de cocción

Los tres programas de cocción permiten cocer arroz, patatas, verduras o sopa.

Recipientes

Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto.

Preparar alimentos

Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

Arroz: no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir la cantidad de agua necesaria de acuerdo con las indicaciones del fabricante en el embalaje. La cantidad media son entre dos y tres veces el peso del arroz.

Patatas: Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas crudas en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.

Verduras frescas: Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verdura.

Señal

Durante el transcurso del programa, suena una señal al cabo de un determinado tiempo. Remover los alimentos.

Tiempo de reposo

Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5-10 minutos para compensar su temperatura.

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

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

Programa de cocción combinada

Preparar alimentos

Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

Recipientes

Cocer los alimentos en un recipiente resistente al calor y adecuado para el microondas que no sea demasiado grande.

Tiempo de reposo

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

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Gratinado congelado, hasta 3 cm de grosor	P 08	0,4-0,9 kg

Comidas normalizadas según EN 60705

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas a partir de estos platos.

Cocer en el microondas

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

Descongelar en el microondas

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

Cocer en el microondas en combinación con el grill

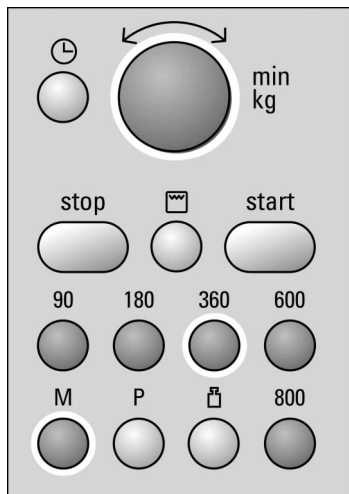
Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas	Grill+360 W, 35-40 min	Colocar el molde de pyrex Ø 22 cm sobre el plato giratorio

Memoria

La función de memoria permite crear un programa propio. Esto resulta especialmente útil, por ejemplo, si un mismo plato se prepara con frecuencia. El ajuste puede memorizarse y volver a seleccionarse en cualquier momento.

Almacenar memoria

Ejemplo:
360 W, 25 minutos



1. Pulsar "M".
En el indicador se muestra "M".
2. Pulsar el nivel de potencia de microondas deseado.
En el indicador se ilumina "M", la potencia seleccionada y 1:00 min.
3. Ajustar la duración con el mando giratorio.
4. Confirmar con "M".
Se muestra de nuevo la hora.

La programación está guardada.

También puede guardar solo la función Grill o Grill combinado con microondas.

No pueden guardarse varias potencias de microondas sucesivas.

Los programas automáticos no pueden guardarse.

La memoria también se puede almacenar e iniciar de inmediato. Para finalizar no pulse "M" sino start.

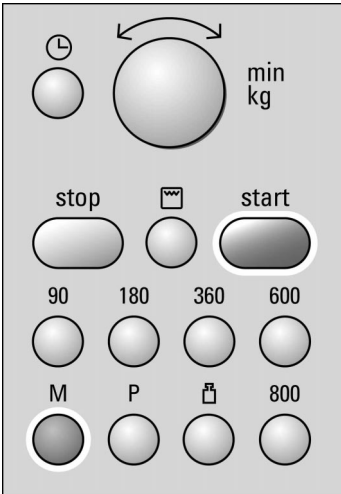
Volver a guardar datos en la memoria:

Pulsar "M". Se visualizarán los ajustes guardados.

Guardar el programa nuevo tal como se describe en los puntos 1 a 4.

Activar memoria

El programa guardado puede iniciarse de forma muy sencilla. Introducir el plato en el aparato. Cerrar la puerta del aparato.



1. Pulsar "M".
Se muestran los ajustes memorizados.
2. Pulsar start.
En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar start. El programa continúa.

Borrar los ajustes

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

Modificar la duración de la señal

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

Para ello, pulsar start durante unos 6 segundos.

Se aplica la nueva duración de señal. Se muestra de nuevo la hora.

Se dispone de:

Duración de señal breve: 3 tonos

Duración de señal larga: 30 tonos.

Cuidados y limpieza



¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.



¡Peligro de descarga eléctrica!

No sumergir el aparato en agua ni limpiarlo bajo un chorro de agua.



¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato inmediatamente después de apagarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. La superficie puede dañarse. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera, limpiarlo inmediatamente con agua.

No utilizar:

- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta,
- esponjas o estropajos duros.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

Productos de limpieza

Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato antes de la limpieza.

Limpiar el aparato por fuera y el compartimento de cocción con un paño húmedo y un producto de limpieza suave. Secar con un paño limpio.

Exterior del aparato

con frontal de acero

Eliminar siempre de forma inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.

Antes de volver a utilizar el aparato, dejar que todas las piezas y superficies se sequen bien.

En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados se pueden adquirir productos de limpieza específicos para acero.

No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Compartimento de cocción

Compartimento de cocción de acero inoxidable

No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie.

Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.

Hendidura del compartimento de cocción

Paño húmedo, no debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.

Plato y anillo giratorios

Agua con un poco de jabón.

Encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.

Parrilla

Agua caliente con un poco de jabón. Productos de limpieza específicos para acero o en el lavavajillas.

Cristales de la puerta

Limpiacristales:

Limpiar con un paño de limpieza.

No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Junta

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

No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona.	No se ha conectado el enchufe.	Enchufar.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto.	Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos.
En el indicador parpadean tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a configurar la hora.
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	El mando giratorio se ha accionado accidentalmente.	Pulsar Stop.
	No se ha pulsado Start después de programar el aparato.	Pulsar start o cancelar la programación con Stop.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado Start.	Pulsar Start.
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha ajustado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia de microondas mayor.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo.
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio emite un ruido chirriante o afilado.	Suciedad o elemento extraño en el dispositivo de accionamiento del plato giratorio.	Limpiar el anillo giratorio y la hendidura del compartimento de cocción.

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El modo de funcionamiento microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas está averiado.	Si vuelve a producirse este error, llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Se puede utilizar el grill sin el microondas.

Las reparaciones deben ser efectuadas solo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios riesgos para el usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. En la guía telefónica figuran la dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo. Asimismo, cualquiera de nuestros centros del Servicio de Asistencia Técnica le informará encantado sobre la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar siempre el número del producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato al Servicio de Asistencia Técnica. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho al abrir la puerta del compartimento de cocción. A fin de evitar molestias innecesarias en caso de avería, le recomendamos anotar ahora los datos de su aparato en el siguiente apartado.

N.º E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica 

Datos técnicos

Tensión de entrada	CA 220-230 V, 50 Hz
Consumo de potencia	1270 W
Potencia de salida máxima	800 W
Potencia del grill	1000 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Dimensiones (Al×An×F)	
- Aparato	28,0x46,2x32,0 cm
- Compartimento de cocción	19,4 × 29,0 × 30,0 cm
Peso	13,5 kg
Certificado de inspección técnica	sí
Distintivo CE	sí

Este aparato cumple la normativa EN 55011 o CISPR 11.

Es un producto del grupo 2, clase B.

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

La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

SIEMENS

Para que cozinhar seja tão agradável como comer,

leia o presente manual de instruções. Assim poderá aproveitar todas as vantagens técnicas do seu microondas.

Obterá informações importantes sobre a segurança.

Passará a conhecer as várias peças do seu novo aparelho.

E mostramos-lhe, passo a passo, como regular o aparelho.

É muito simples.

Nas tabelas encontrará muitos pratos e valores de regulação úteis. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

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

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

Bom apetite.

Índice

Antes da ligação do novo aparelho	44
Antes da montagem	44
Instalação e ligação	44
O que deve ter em atenção	45
Indicações de segurança	45
Indicações de segurança para a utilização do microondas	48
O painel de comandos	51
Selector retráctil	52
Os tipos de aquecimento	52
Os acessórios	53
Antes da primeira utilização	54
Acertar a hora	54
Aquecer o interior do aparelho	55
O microondas	55
Recipiente	56
As potências do microondas	56
Como regular	57
Indicações referentes às tabelas	58
Descongela	59
Descongela, aquecer ou cozinhar alimentos	60
Aquecer alimentos	61
Cozinhar alimentos	62
Conselhos para a utilização do microondas	63
Grelhar	64
Como regular	64
Tabela da função do grelhador	65

Índice

Funcionamento combinado do microondas e grelhador	66
Como regular	66
Funcionamento combinado do grelhador com o microondas	67
Sistema automático de programas	68
Como regular	69
Programa de descongelamento	70
Programas de cozedura	71
Programa de cozedura combinado	72
Refeições de teste segundo EN 60705	73
Memória	74
Memorização	74
Iniciar o modo de memória	75
Alteração da duração do sinal sonoro	76
Manutenção e limpeza	76
Produtos de limpeza	77
Uma anomalia, que fazer?	78
Serviço de Assistência Técnica	80
Dados técnicos	81

Antes da ligação do novo aparelho

Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual de instruções. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

Guarde o manual de instruções. Se entregar o aparelho a outra pessoa, anexe as instruções.

Antes da montagem

Eliminação ecológica



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. No caso de ocorrência de danos de transporte, não o deve ligar.

Ligação eléctrica

Se o cabo de ligação estiver danificado, este deve ser substituído por um técnico especializado, que tenha recebido formação do fabricante, a fim de evitar possíveis perigos.

Instalação e ligação

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico.

Coloque o aparelho de mesa sobre uma base fixa (pelo menos 85 cm acima do chão). Os orifícios de ventilação do lado esquerdo, da parte posterior e na face inferior devem ficar desimpedidos.

O aparelho está pronto a ser ligado à corrente, devendo ser ligado exclusivamente a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. O fusível tem de ter 10 A (corta-circuito L ou B). A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na placa de características.

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

Não utilizar fichas múltiplas, blocos de conectores e extensões de corrente. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

O que deve ter em atenção

Indicações de segurança

Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança para aparelhos eléctricos. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Em caso de reparações indevidas, poderá correr graves riscos.

O aparelho destina-se apenas para uso doméstico. Use-o apenas para a preparação de alimentos.

Em caso algum, ligue o aparelho a um temporizador externo ou a um comando remoto separado. Perigo de incêndio!

Os adultos e as crianças não devem utilizar o aparelho sem vigilância

- se não apresentarem as condições físicas ou psíquicas adequadas
- ou se não possuírem o conhecimento e a experiência necessários para operar o aparelho correctamente e com segurança.

As crianças e as microondas



As crianças só podem usar aparelhos de microondas se receberam a respectiva explicação. As crianças devem conseguir operar o aparelho correctamente e entender os perigos a que se referem as instruções de utilização.

As crianças devem ser vigiadas durante a utilização do aparelho para evitar que brinquem com ele.

Superfícies quentes



Nunca toque nas superfícies de aparelhos de aquecimento ou cozinhar, pois aquecem durante o funcionamento. As superfícies interiores do aparelho e as resistências ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

Mantenha as crianças sempre afastadas.

Nunca entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do aparelho. O isolamento pode ser danificado.

Curto-circuito, perigo de choque eléctrico!

Nunca use a face superior do aparelho como bancada. Perigo de incêndio!

Interior do forno



Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho, pois podem incendiar-se quando o aparelho for ligado.

Perigo de queimaduras!

Caso detecte fumo no interior do aparelho, não abra a porta. Desligue a ficha da rede.

Nunca ligue o aparelho sem alimentos no interior, pois pode ser sobrecarregado. Excepcionalmente pode ser efectuado um breve teste de loiça (ver capítulo Microondas, recipientes).

Nunca use o aparelho de microondas sem prato giratório.

Nunca coloque os alimentos directamente no prato giratório. Use sempre um recipiente.

Os líquidos derramados não devem penetrar no interior do aparelho, passando através do accionamento do prato giratório. Vigie o processo. Use um tempo de duração curto e, se necessário, aumente-o depois.

Cuidado com alimentos que são preparados com bebidas alcoólicas com elevada percentagem de álcool (p.ex., conhaque, rum).
O álcool evapora a temperaturas elevadas. Em determinadas circunstâncias desfavoráveis, os vapores do álcool podem incendiar-se no interior do aparelho. Perigo de queimaduras!
Use apenas pequenas quantidades de bebidas alcoólicas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Porta do aparelho e vedante



Nunca coloque o aparelho em funcionamento se a porta do aparelho estiver danificada. Nesse caso, pode sair energia de microondas. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A porta do aparelho deve fechar bem. Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho não fecha bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.

Ambiente



Perigo de curto-circuito!
Nunca exponha o aparelho a temperaturas elevadas ou a humidade.

Utilize o presente aparelho exclusivamente em espaços fechados.

Limpeza



Nunca use aparelhos de limpeza a alta pressão ou jactos de vapor!
Curto-circuito, perigo de choque eléctrico!

Limpe o aparelho regularmente. Em caso de limpeza insuficiente, a superfície pode ser danificada e, ao longo do tempo, o aparelho pode enferrujar. A energia de microondas sai!

Reparações



As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Em caso de reparações indevidas, poderá correr graves riscos.

Nunca proceda a trabalhos de reparação ou manutenção que requerem a remoção da cobertura de protecção contra a energia de microondas. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

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

Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue a ficha da rede. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Nunca proceda à substituição da lâmpada do interior do aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

ATENÇÃO! Os trabalhos de reparação e manutenção que requerem a remoção da cobertura de protecção contra a energia de microondas, só podem ser efectuados por técnicos especializados, devido aos riscos inerentes.

Indicações de segurança para a utilização do microondas

Preparação de alimentos



Utilizar o microondas exclusivamente para a preparação de alimentos. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos. Por exemplo, as almofadas com enchimento de grãos ou cereais aquecidas podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

Perigo de incêndio!

As crianças podem apenas utilizar os aparelhos de microondas depois de serem devidamente instruídas. As crianças devem conseguir operar o aparelho correctamente e entender os perigos a que se referem as instruções de utilização.

Potência e tempo de microondas



Nunca regular uma potência ou um período de funcionamento de microondas demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se. O aparelho pode sofrer danos. Perigo de incêndio!
Oriente-se pelas indicações constantes das instruções de utilização.

Recipiente



Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

Os recipientes em porcelana e cerâmica poderão ter pequenos orifícios nas pegas ou nas tampas. Por detrás destas perfurações esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode provocar a quebra da peça. Perigo de ferimento!

As refeições aquecidas libertam calor. O recipiente pode ficar quente. Perigo de queimaduras!
Retirar sempre os recipientes e acessórios do interior do aparelho com pegas de cozinha.

Embalagens



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

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

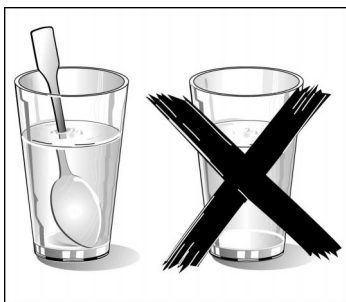
No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Perigo de queimaduras!
Oriente-se pelas indicações constantes da embalagem. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os alimentos do interior do aparelho.

Bebidas



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

Ao aquecer líquidos, introduza sempre uma colher no recipiente. Assim evita a ebulição retardada.



Nunca aqueça bebidas em recipientes fechados.
Perigo de explosão!

Nunca aqueça demasiado as bebidas alcoólicas.
Perigo de explosão!

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. Apenas desse modo, o calor se distribuirá uniformemente. Perigo de queimaduras!
Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Alimentos com casca ou pele



Não coza ovos com a casca. Nunca aquecer ovos cozidos. Podem explodir. O mesmo se aplica a mariscos e crustáceos. Perigo de queimaduras!
No caso de ovos estrelados ou ovos em copo de vidro, picar previamente a gema.

No caso de alimentos com casca ou pele rija, p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas, a casca pode estalar. Pique a casca ou pele antes de proceder ao aquecimento.

Secar alimentos



Nunca seque alimentos no microondas. Perigo de incêndio!

Alimentos com baixo teor de água



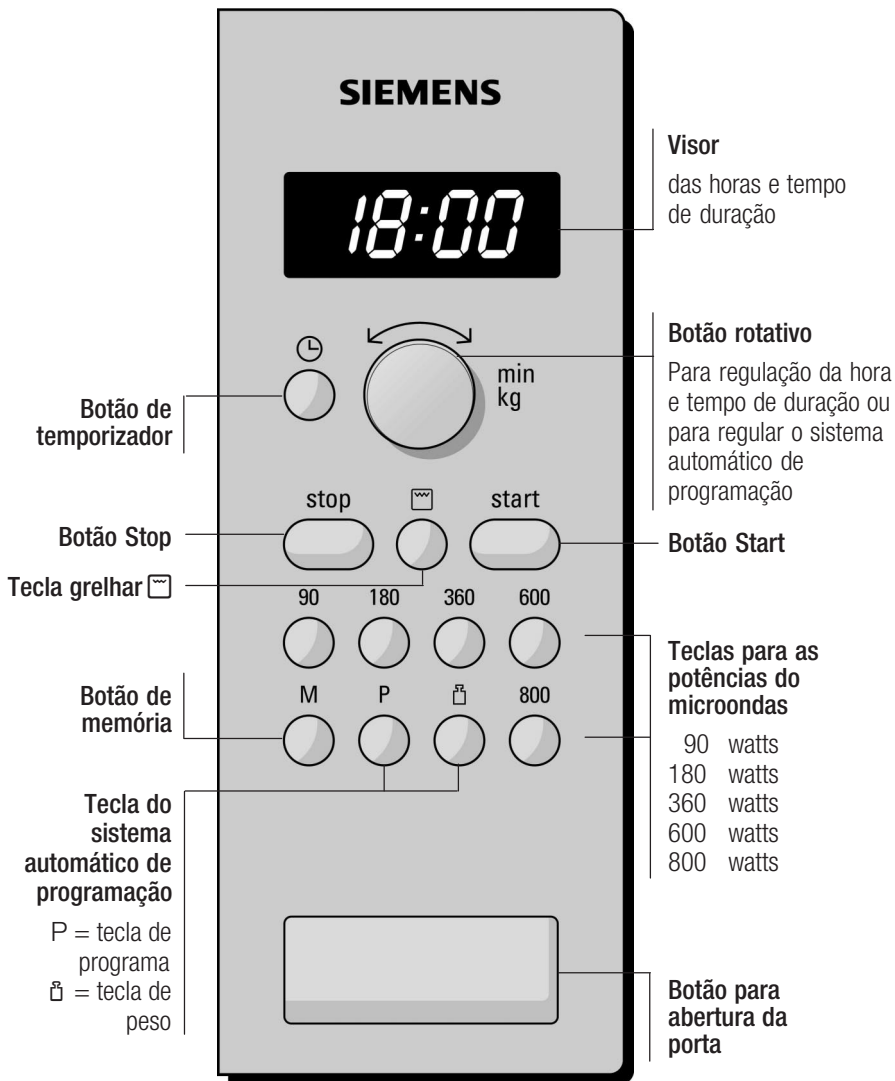
Nunca descongelar ou aquecer alimentos com pouco teor de água, como p. ex. pão, a uma potência demasiado elevada ou durante tempo excessivo. Perigo de incêndio!

Óleo alimentar



Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas. Perigo de incêndio!

O painel de comandos



Selector retráctil

O botão rotativo é retráctil em qualquer posição. Para o retrain ou extrais pressione o manípulo. Pode rodar o botão rotativo para a direita e para a esquerda.

Os tipos de aquecimento

Microondas

Nos alimentos transformam-se em calor. O microondas pode ser utilizado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar.

Potências do microondas:

800 W para o aquecimento de líquidos.

600 W para aquecer e cozinhar alimentos.

360 W para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados.

180 W para descongelar e acabar de cozinhar.

90 W para descongelar alimentos delicados.

Grelhador

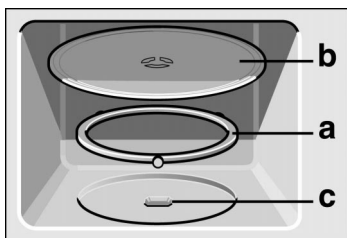
Pode-se grelhar bifes, salsichas, peixe ou pão de forma.

Funcionamento combinado do grelhador com o microondas

O grelhador funciona simultaneamente com o microondas. Os cozinhados ficam estaladiços e alourados. Os alimentos são cozinhados com maior rapidez e poupa energia.

Os acessórios

O prato giratório



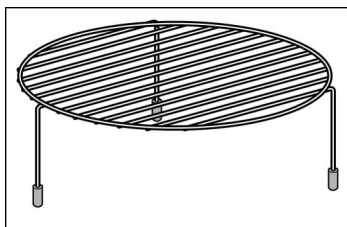
Como colocar o prato giratório:

1. Colocar o aro de rodas **a** na cavidade do interior do aparelho.
2. Encaixar o prato giratório **b** no mecanismo **c** no centro da superfície do interior do aparelho.

Utilizar o aparelho apenas com o prato giratório colocado. Certifique-se de que este está bem encaixado.

O prato giratório pode rodar para a esquerda ou para a direita.

Grelha



Grelha para grelhar, por exemplo bifes, salsichas ou pão de forma, ou para ser utilizada como superfície de apoio, por exemplo de formas de soufflé planas. Coloque a grelha sobre o prato giratório.

Acessórios especiais

Pode adquirir acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica. Indicar o n.º HZ.

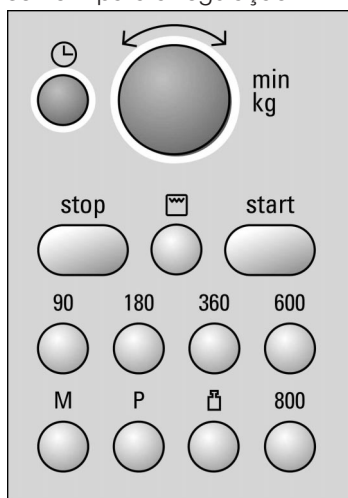
Recipiente para cozinhar ao vapor	HZ 86 D 000
-----------------------------------	-------------

Antes da primeira utilização

Depois de o aparelho ter sido ligado ou após uma falha de corrente acendem-se no painel de visualização três zeros.

Acertar a hora

As teclas escuras apresentadas na imagem servem para a regulação



1. Prima o botão do relógio . surge no visor 12:00 horas e o símbolo .
2. Com o botão rotativo acerte as horas.
3. Prima o botão do relógio . No visor apaga-se o símbolo .

Está regulada a hora actual.

Ocultar a indicação das horas

Prima o botão do relógio e pressione em seguida o botão stop.
O visor fica escurecido.

Regular novamente as horas


Prima o botão do relógio .
No visor surge 12:00. Regule do modo indicado nos pontos 2 e 3.

Alteração das horas, por exemplo do horário de Verão para o de Inverno

Regular do modo indicado nos pontos 1 a 3.

Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o aparelho fechado e vazio, com o prato giratório montado, durante 10 minutos.

1. Prima a tecla do grelhador . surge no visor 10:00 min.
2. Prima a tecla start.

Após o fim do tempo ouve-se um sinal sonoro. Prima a tecla stop ou abra a porta do aparelho.

O microondas

As microondas transformam-se em calor nos alimentos. O microondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar.

Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador.

Experimente já o microondas! Aqueça, por exemplo, uma chávena de água para o seu chá.

Utilize uma chávena grande, sem decoração em ouro ou prata, e introduza uma colher de chá. Coloque a chávena com a água sobre o prato giratório.

1. Prima 800.
2. Com o botão rotativo regule 1:30 min.
3. Prima a tecla start.

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

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

Recipiente

Recipientes adequados

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

Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro. Se a loiça tiver decoração dourada ou prateada, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

Recipientes não adequados

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

Atenção! O metal, por exemplo a colher num copo, deve estar a, pelo menos, 2 cm das paredes do aparelho e do lado interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste de loiça:

Nunca ligue o microondas sem alimentos no interior. A única exceção é o teste de loiça a seguir indicado.

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

Coloque o recipiente vazio dentro do aparelho durante ½ a 1 minuto à potência máxima. Vá verificando a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

As potências do microondas

Potência do microondas	adequada para
800 watts	Aquecer líquidos
600 watts	Aquecer e cozinhar alimentos

360 watts

Cozinhar carne e aquecer
alimentos delicados

180 watts

Descongelar e acabar de cozinhar

90 watts

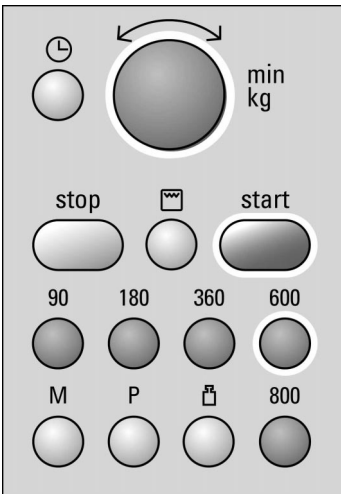
Descongelar alimentos delicados

Nota

Pode regular a potência do microondas de 800 W durante 30 minutos, de 600 W durante uma hora e as restantes potências durante respectivamente 1 hora e 39 minutos.

Como regular

Exemplo:
600 W



1. Prima a potência desejada do microondas. No visor acende-se a potência regulada do microondas e é apresentada a duração de 1:00 min.

2. Com o botão rotativo, regule o tempo de duração.

3. Prima a tecla start.

O tempo de duração está a decrescer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop. É mostrada novamente a hora.

Alterar o tempo de duração

Com o botão rotativo, altere o tempo de duração e volte a iniciar.

Interromper o funcionamento

Prima a tecla stop uma vez ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start.

Anular	Prima a tecla stop duas vezes ou abra a porta do aparelho e prima uma vez a tecla stop.
Nota	Pode também regular primeiro o tempo de duração e a seguir a potência de microondas.
Turbina de arrefecimento	<p>A turbina de arrefecimento liga-se e desliga-se, sempre que necessário.</p> <p>Terminado o funcionamento do aparelho, a turbina de arrefecimento continua ainda a funcionar durante algum tempo.</p> <p>Durante o funcionamento do microondas, o aparelho permanece frio. No entanto, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas.</p>

Tabelas e conselhos

Indicações referentes às tabelas

Nas seguintes tabelas, encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para o microondas.

As indicações de tempo constantes das tabelas 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. Selecciona, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma regra base:

dobro da quantidade - quase dobro do tempo de duração,
metade da quantidade - metade do tempo de duração.

Coloque sempre o recipiente sobre o prato giratório.

Descongelo

Introduza os alimentos congelados num recipiente aberto sobre o prato giratório.

Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.

Vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo regulado. Vire várias vezes as peças maiores.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 - 20 minutos, para uniformizar a temperatura. Nas aves, poderá retirar então as miudezas. A carne pode também continuar a ser preparada, mesmo que uma pequena parte no seu interior ainda esteja congelada.

	Quantidade	Potência do microondas W, tempo de duração em minutos	Recomendações
Pedaços inteiros de carne de vaca, porco, novilho (com e sem ossos)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Pedaços ou fatias de carne de vaca, porco, novilho	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ao virar, separar os pedaços de carne.
Carne mista picada	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Congelar o mais espalmada possível. De tempos a tempos, vire várias vezes e retire a carne já descongelada.
Aves ou partes de aves	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Peixe Filete, posta de peixe, fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar as partes descongeladas umas das outras.
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	

	Quantidade	Potência do microondas W, tempo de duração em minutos	Recomendações
Fruta, p. ex., framboesas	300 g	180 W, 7 - 10 min.	De tempos a tempos, vire cuidadosamente e separe as partes descongeladas umas das outras.
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Manteiga	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Remover a embalagem completa.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pão, inteiro	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Bolos, secos p. ex., bolo de massa batida	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separar os pedaços de bolo uns dos outros. 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 frutas, cheesecake	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

Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas 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. Distribua os alimentos no recipiente o mais espalmados possível. Não sobreponha alimentos.

Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.

Deixar ainda repousar os cozinhados até a temperatura estabilizar, durante 2-5 minutos.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

	Quantidade	Potência do microondas W, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição, refeição pré-confeccionada (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8 - 11 min.	
Sopa	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Guisados	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne em molho p. ex. "Gulasch"	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Ao virar, separar os pedaços de carne uns dos outros.
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Adicionar, eventualmente água, sumo de limão ou vinho.
Pratos no forno, p. ex., lasanha, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Adicionar um pouco de água.
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Adicionar um pouco de água, cobrindo o fundo do recipiente.
Espinafres com natas	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cozinhar sem adição de água.

Aquecer alimentos

Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.



Ao aquecer líquidos, introduza sempre uma colher de café no recipiente, para evitar a ebulição retardada. Quando ocorre ebulição retardada, o ponto de ebulição é alcançado sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre em violenta ebulição ou salpique, podendo vir a provocar ferimentos ou queimaduras.

Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.

Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.

Deixar ainda repousar os cozinhados até a temperatura estabilizar, durante 2 - 5 minutos.

	Quantidade	Potência do microondas W, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição, refeição pré-confeccionada (2 - 3 componentes)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Colocar uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas. Controlar de vez em quando.
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, aprox. ½ min. 360 W, aprox. - 1 min. 360 W, aprox. 1½ min.	Sem tetina ou tampa. Agitar bem depois de aquecer. Verificar sempre a temperatura!
Sopa, 1 tigela 2 tigelas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Carne com molho	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar as fatias de carne.
Guisado	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Legumes, 1 dose 2 doses	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Adicionar um pouco de água.

Cozinhar alimentos

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

Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. De tempos a tempos, os alimentos devem ser mexidos ou virados.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Deixar ainda repousar os cozinhados até a temperatura estabilizar, durante 2 - 5 minutos.

	Quantidade	Potência do microondas W, tempo de duração em minutos	Recomendações
Rolo de carne picada	750 g	600 W, 20 - 25 min.	Cozinhar, preferencialmente, sem tampa.
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, 5 - 10 min.	
Legumes, frescos	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Por 100 g de legumes, adicionar 1 - 2 colheres de sopa de água.
Acompanhamentos, p. ex., batatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar aprox. 1 cm de altura de água ao recipiente, mexer.
Arroz	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Adicionar o dobro da água.
Doces, p. ex., pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mexer bem o pudim, 2 - 3 vezes, de vez em quando, com o batedor de claras.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Conselhos para a utilização do microondas

Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.

Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas:
o dobro da quantidade = dobro do tempo
metade da quantidade = metade do tempo

O cozinhado ficou demasiado seco.

Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou seleccione uma potência de microondas 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 seleccione, 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 microondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.

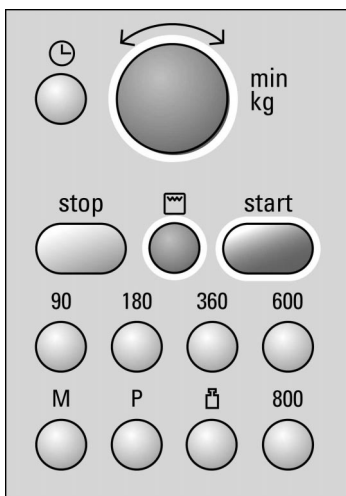
Nota

Na janela da porta, nas paredes interiores e na superfície forma-se água de condensação. É normal. As funções do microondas não prejudicadas devido a isso. Limpe a água de condensação, depois de acabar de cozinhar.

Grelhar

Um grelhador com uma potência elevada permite obter um calor intenso na superfície, assim como alourar, de modo uniforme, os alimentos.

Como regular



1. Prima a tecla grelhador . No visor surge 10:00 min. e o símbolo .
2. Com o botão rotativo, regule o tempo de duração.
3. Prima a tecla start.

O tempo de duração está a decrescer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop. É mostrada novamente a hora.

Alterar o tempo de duração

Com o botão rotativo, altere o tempo de duração e volte a iniciar.

Interromper o funcionamento

Prima a tecla stop uma vez ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start.

Corrigir

O tempo de duração regulado pode ser corrigido em qualquer momento.

Anular

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

Tabela da função do grelhador

Grelhar sempre com a porta do aparelho fechada e não proceder a aquecimento prévio.

Todos os valores indicados servem como referência e podem variar em função das características dos alimentos.

Coloque a grelha sobre o prato giratório.

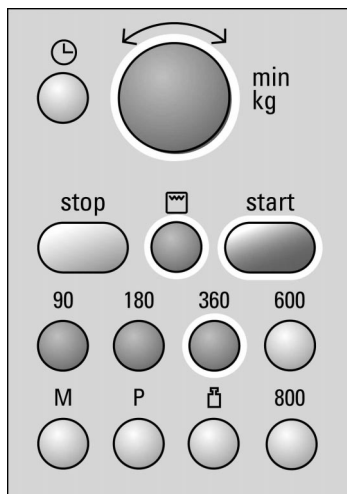
	Quantidade	Acessórios	Tempo em minutos
Torrar previamente o pão para torradas	2 - 4 fatias	Grelha	1.º lado: aprox. 2 - 4 min. 2.º lado: aprox. 2 - 3 min.
Gratinar tostas	2 - 4 fatias	Grelha	Conforme a cobertura: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar sopas, p. ex. sopa de cebola	2 - 4 tigelas	Prato giratório	15 - 20 min.


Funcionamento combinado do microondas e grelhador

É possível regular simultaneamente o grelhador e o microondas. Os cozinhados ficam estaladiços e alourados. Os alimentos são cozinhados com maior rapidez e poupa energia.

Como regular

Exemplo:
360 W, grelhador ,
5 minutos



1. Prima a potência desejada do microondas. No visor acende-se a potência regulada do microondas e é apresentada a duração de 1:00 min.
2. Prima a tecla do grelhador .
3. Regule o tempo de duração com o botão rotativo.
4. Prima a tecla start.

O tempo de duração está a decrescer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop. É mostrada novamente a hora.

Alterar o tempo de duração

Com o botão rotativo, altere o tempo de duração e volte a iniciar.

Interromper o funcionamento

Prima a tecla stop uma vez ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start.

Anular

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

Nota

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

Funcionamento combinado do grelhador com o microondas

Coloque sempre o recipiente sobre o prato giratório e cubra os cozinhados.

Para assados, utilize uma forma alta. Desse modo o interior do aparelho suja-se menos.

Para soufflés ou gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.

Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Este não deve ser demasiado grande, pois o prato giratório tem de poder rodar.

Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os cozinhados, após o fim do tempo de duração mais curto indicado.

Antes de proceder ao corte da carne, deixe-a repousar ainda durante 5 - 10 minutos. Desse modo, o molho da carne distribui-se uniformemente e não escorre ao cortar.

Com o aparelho desligado, deve ainda deixar acabar de cozer os soufflés e gratinados durante 5 minutos.

	Quantidade	Potência do microondas, W Tempo de duração em minutos	Acessórios	Recomendações
Carne de porco para assar, por exemplo, pedaços do cachaço	aprox. 750 g	360 W + grelhador 40 - 50 min.	Prato giratório	Virar 1 - 2 vezes.

	Quantidade	Potência do microondas, W Tempo de duração em minutos	Acessórios	Recomendações
Rolo de carne picada	aprox. 750 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Prato giratório	No máximo, 6 cm de altura.
Frango em pedaços pequenos, por exemplo, coxas ou asas de frango	aprox. 800 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Recipiente sobre a grelha	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Asas de frango, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	360 W + grelhador 15 - 25 min.	Recipiente sobre a grelha	Não virar.
Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados)	aprox. 1000 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Prato giratório	Polvilhar com queijo. No máximo, 5 cm de altura.
Gratinado de batata (com batatas cruas)	aprox. 1000 g	360 W + grelhador 30 - 40 min.	Prato giratório	No máximo, 4 cm de altura.
Peixe, gratinar	aprox. 400 g	360 W + grelhador 20 - 25 min.	Prato giratório	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de queijo fresco	aprox. 1000 g	360 W + grelhador 30 - 35 min.	Prato giratório	No máximo, 5 cm de altura.
Espetada de legumes	4 - 5 unidades	180 W + grelhador 15 - 20 min.	Grelha	Utilizar espetos em madeira.
Espetada de peixe	4 - 5 unidades	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	Utilizar espetos em madeira.
Fatias de bacon	aprox. 8 fatias	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	

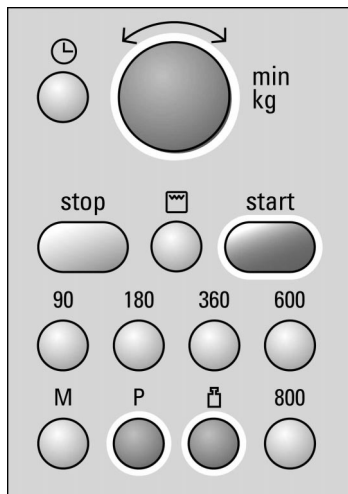
Sistema automático de programas

Com o sistema automático de programas é possível descongelar facilmente alimentos e preparar refeições de modo rápido e simples.

O seu aparelho microondas dispõe de 8 programas automáticos.

Nas tabelas são indicados os alimentos e o respectivo intervalo de peso adequados para cada programa. Pode regular o peso específico dentro do intervalo de peso.

Como regular



1. Prima a tecla "P" até surgir o número de programa desejado.
2. Prima $\bar{\square}$.
No visor, "P" surge iluminado e é sugerido um peso.
3. Regule o peso do alimento a cozinhar com o botão rotativo.
4. Prima a tecla start.

O tempo de duração do programa decorre de forma visível.

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

Prima duas vezes a tecla stop e regule novamente.

Abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, reiniciar. O funcionamento é retomado.

Prima duas vezes a tecla stop.

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

Pode consultar o número do programa e o peso com a tecla "P" ou $\bar{\square}$. O valor consultado surge durante 3 segundos no visor.

Após o fim do tempo

Corrigir

Interromper o funcionamento

Anular

Recomendações

Programa de descongelamento

Pode descongelar carne, aves e pão com os 4 programas de descongelamento.

Preparar os alimentos

Utilize alimentos que tenham sido congelados e armazenados o mais espalmadamente possível e nas porções exactas, a -18°C .

Retire os alimentos a descongelar da embalagem e pese-os. É necessário saber o seu peso para regular o programa.

Recipiente

Introduza os alimentos num recipiente plano, adequado para utilização em microondas, p. ex. um prato de vidro ou de porcelana, e não aplique nenhuma tampa.

Tempo de repouso

Deve ainda deixar repousar os alimentos descongelados até a temperatura estabilizar, durante 10-30 minutos.

Os pedaços de carne grandes necessitam de um tempo de repouso mais prolongado do que os mais pequenos. Antes do período de repouso, devem separar-se os pedaços de carne planos e a carne picada.

De seguida, pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne mais espessos ainda tenham, eventualmente, partes congeladas no seu interior. No caso das aves, pode-se agora retirar as miudezas.

Sinal sonoro

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

Atenção!

No descongelamento de carne e aves forma-se líquido. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.

Alimentos	Número do programa	Gama de pesos
Carne picada	P 01	0,2 - 1,0 kg
Pedaços de carne	P 02	0,2 - 1,0 kg
Frango, frango em pedaços	P 03	0,4 - 1,8 kg
Pão	P 04	0,2 - 1,0 kg

Programas de cozedura

Com os 3 programas de cozedura pode cozinhar arroz, batatas ou legumes.

Recipiente

Cozinhe sempre os alimentos em recipientes com tampa, adequados à utilização em microondas. Para o arroz, deverá utilizar uma forma grande e alta.

Preparar os alimentos

Pesar os alimentos. É necessário saber o peso para regular o programa.

Arroz: não utilize arroz em saquinhos. Introduza a quantidade de água necessária, de acordo com as instruções da marca constantes da embalagem. Normalmente aplica-se duas a três vezes o peso do arroz.

Batatas: Para preparar batatas cozidas, corte as batatas frescas em pequenos pedaços do mesmo tamanho. Por 100 g de batatas cozidas, adicione uma colher de sopa de água e algum sal.

Legumes frescos: Pese os legumes frescos e lavados. Corte os legumes em pequenos pedaços do mesmo tamanho. Por 100 g de legumes, adicione uma colher de sopa de água.

Sinal sonoro

Durante o decurso do programa, ouve-se, após um determinado tempo, um sinal sonoro. Mexa os alimentos.

Tempo de repouso

Após o final do programa, mexa, uma vez mais, os alimentos. Deve ainda deixar repousar os alimentos, até a temperatura estabilizar, durante 5-10 minutos.

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

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

Programa de cozedura combinado

Preparar os alimentos

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

Recipiente

Cozinhe os alimentos num recipiente resistente ao calor, que não seja demasiado grande e que seja adequado à utilização em microondas.

Tempo de repouso

Após o final do programa, deixar ainda repousar os alimentos até a temperatura estabilizar, durante 5-10 minutos.

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

Refeições de teste segundo EN 60705

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

Cozinhar com microondas

Prato	Potência de microondas em W, tempo de duração em minutos	Recomendações
Gemada com leite, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Coloque a forma de pirex 20 x 17 cm sobre o prato giratório
Pão-de-ló	600 W, 8 - 10 min.	Coloque a forma de pirex Ø 22 cm sobre o prato giratório
Rolo de carne picada	600 W, 20 - 25 min.	Coloque a forma de pirex sobre o prato giratório

Descongelar com o microondas

Prato	Potência de microondas em W, tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Coloque a forma de pirex Ø 22 cm sobre o prato giratório

Cozinhar em combinação com o microondas

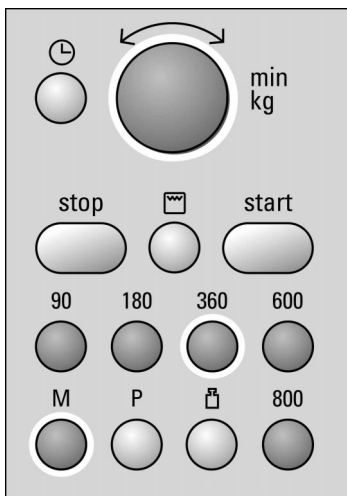
Prato	Potência de microondas em W, tempo de duração em minutos	Recomendações
Gratinado de batata	Grelhador+360 W, 35-40	Coloque a forma de pirex Ø 22 cm sobre o prato giratório

Memória

Com a memória pode configurar o seu programa próprio. A memória é útil, p. ex. se preparar uma determinada refeição com bastante frequência. Pode memorizar a regulação e recorrer à sua utilização em qualquer momento.

Memorização

Exemplo:
360 W, 25 minutos



1. Prima a tecla "M".
No mostrador, "M" surge iluminado.
2. Prima a potência desejada do microondas.
No visor surge iluminado "M", a potência seleccionada e 1:00 min.
3. Regule o tempo de duração com o botão rotativo.
4. Confirme com a tecla "M".
É mostrada novamente a hora.

A regulação está memorizada.

Recomendações

Apenas pode memorizar a função do grelhador ou o grelhador combinado com o microondas.

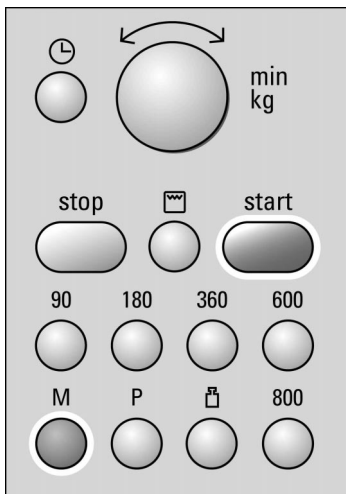
Não é possível memorizar várias potências de microondas em sequência.

Não é possível memorizar os programas automáticos.

É possível também proceder à memorização e iniciá-la, de imediato. Para isso, não prima a tecla "M" no final, mas sim a tecla start.

Proceder a um novo preenchimento da memória: Prima a tecla "M". surgem as regulações antigas. Memorize o novo programa, como indicado nos pontos 1 a 4.

Iniciar o modo de memória



Pode iniciar de forma simples o programa memorizado. Coloque o seu prato no aparelho. Feche a porta do aparelho.

1. Prima a tecla "M".
surgem as regulações memorizadas.
2. Prima a tecla start.
O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

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

Interromper o funcionamento

Abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start. O funcionamento é retomado.

Anular a regulação

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

Alteração da duração do sinal sonoro

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

Para isso, prima durante aprox. 6 segundos a tecla Start.

A nova duração do sinal é assumida. É mostrada novamente a hora.

Alternativas possíveis:

duração curta do sinal sonoro - 3 toques

duração longa do sinal sonoro - 30 toques.

Manutenção e limpeza



Perigo de curto-circuito!

Nunca use aparelhos de limpeza a alta pressão ou jactos de vapor!



Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhe o aparelho em água e nunca limpe o aparelho com jacto de água.



Perigo de queimaduras!

Não limpe o aparelho logo após o ter desligado. Deixe o aparelho arrefecer.

Nunca use produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. A superfície pode ser danificada. Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

- não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza do vidro da porta do aparelho.
- não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza do vedante.
- não use esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas.

Antes da primeira utilização, passe panos esponja por água.

Produtos de limpeza

Antes de começar a limpeza, desligue a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa dos fusíveis. O exterior e o interior do aparelho devem ser limpos com um pano húmido e um produto de limpeza suave. De seguida devem ser secos com um pano limpo.

Exterior do aparelho

com frente de aço inoxidável

Remova de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.

Antes de colocar o aparelho novamente em funcionamento, deixe secar bem todas as peças e a superfície.

No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.

Não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza.

Interior do forno

Interior do forno em aço inoxidável

Não utilize spray limpa-fornos, outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Nunca utilize esfregões, esponjas abrasivas ou esfregões para tachos. Os referidos utensílios podem riscar a superfície.

Deixe secar completamente as superfícies interiores.

Cavidade no interior do aparelho

Pano húmido, não pode penetrar água no interior do aparelho, através do accionamento do prato giratório.

Prato giratório e aro de rodas

Água de lavagem.

Quando voltar a colocar o prato giratório, este deve mesmo encaixar.

Grelha

Solução de água quente e detergente Produto para limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça

Vidros da porta

Limpa-vidros:

Limpe com um pano multiuso.

Não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza.

Vedante

Solução de água quente e detergente, de seguida secar com um pano macio.

Não use raspadores de metal ou vidro para a limpeza.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes indicações:

Anomalia	Causa possível	Indicações/resolução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada.	Encaixe-a na tomada.
	Corte de corrente.	Verifique se a luz da cozinha funciona.
	Falha do fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em ordem.
	Utilização incorrecta.	Desligue o fusível do aparelho na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos.
No visor acendem-se três zeros.	Corte de corrente.	Acerte a hora de novo.
O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.	O botão rotativo foi pressionado inadvertidamente.	Prima a tecla Stop.
	Após a regulação, não foi pressionada a tecla Start.	Prima a tecla Start ou anular a regulação com a tecla Stop.
O microondas não funciona.	A porta não foi bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	A tecla Start não foi pressionada.	Prima a tecla Start.
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual.	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Seleccione uma potência de microondas mais elevada.

Anomalia	Causa possível	Indicações/resolução
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	O dobro da quantidade - o dobro do tempo.
	Os pratos estavam mais frios do que o habitual.	Mexer os pratos de vez em quando ou virar.
O prato giratório emite um ruído de raspagem ou abrasivo.	Sujidade ou corpos estranhos na área do accionamento do prato giratório.	Limpar o aro de rodas e a cavidade no interior do aparelho.
O funcionamento do microondas é cancelado sem razão aparente.	O microondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, chame o Serviço de Assistência Técnica. Pode utilizar o grelhador sem a função de microondas.

As reparações devem apenas ser executadas por técnicos com formação do Serviço de Assistência Técnica. Caso o seu aparelho seja incorrectamente reparado, poderão advir perigos consideráveis para si.

Serviço de Assistência Técnica

Caso o seu aparelho necessite de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Poderá consultar o endereço e número de telefone do Centro de Assistência Técnica mais próximo de si na lista telefónica. Também os Centros de Assistência Técnica referidos no manual terão todo o gosto em indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnica próximo da sua residência.

Ref.^a E e ref.^a FD

Indique sempre ao Serviço de Assistência Técnica o número do artigo (n.º E) e o número de fabrico (n.º FD) do seu aparelho. A placa de identificação com os números encontra-se do lado direito, ao abrir a porta do aparelho. Para que, em caso de avaria, não tenha de despende muito tempo a procurar os dados do seu aparelho, sugerimos que os transcreva já para aqui.

Ref. ^a E	Ref. ^a FD
---------------------	----------------------

Serviço de Assistência Técnica 🏠

Dados técnicos

Tensão de rede	CA220-230 V, 50 Hz
Consumo de energia	1270 W
Potência máxima de saída	800 W
Potência do grelhador	1000 W
Frequência do microondas	2450 MHz
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	28,0x46,2x32,0 cm
- Interior do aparelho	19,4x29,0x30,0 cm
Peso	13,5 kg
Com certificado TÜV	Sim
Marcação CE	Sim

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.

SIEMENS

Making cooking as much fun as eating

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

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

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

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

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

Enjoy your meal.

Table of contents

Before connecting your new appliance	85
Before installation	85
Installation and connection	85
Important information	86
Safety information	86
Safety information for microwave operation	89
The control panel	91
Push-in control knobs	92
Types of heating	92
Accessories	92
Before using for the first time	93
Setting the time	93
Heating up the cooking compartment	94
The microwave	94
Ovenware	95
Microwave settings	96
Setting procedure	96
Notes on the tables	97
Defrosting	97
Defrosting, heating up or cooking frozen foods	99
Heating food	100
Cooking food	101
Microwave tips	102
Grilling	102
Setting procedure	103
Grilling table	103

Table of contents

Combined microwave and grill	104
Setting procedure	104
Grill combined with the microwave	105
Automatic programming	106
Setting procedure	107
Defrosting programmes	107
Cooking programmes	109
Combination cooking programme	110
Test dishes in accordance with EN 60705	110
Memory	111
Storing memory settings	111
Starting the Memory function	112
Changing the signal duration	113
Care and cleaning	113
Cleaning agents	114
Troubleshooting	115
After-sales service	116
Technical data	117

Before connecting your new appliance

Important safety precautions

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

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

Before installation

Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack oven and remove all packing material.

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

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

Transport damage

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

Electrical connection

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

Installation and connection

This appliance is only intended for domestic use.

Place the tabletop appliance on a firm, level surface (at least 85 cm above the floor). The ventilation slots on the left side, rear side and the underside must not be obstructed.

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

The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. The appliance plug must always be within reach.

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

Important information

Safety information

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

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

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

Adults and children must not operate the appliance without supervision

- if they are physically or mentally incapable of doing so
- or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely.

Children and microwaves



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

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

Hot surfaces



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

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

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

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

Cooking compartment



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

Risk of burning.

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

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

Never use the microwave oven without the turntable.

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

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

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

Alcohol evaporates at high temperatures.

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

Risk of burning.

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

Appliance door and seal



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

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

Environment



There is a danger of short-circuiting. Never expose the appliance to excessive heat or moisture.

Only use this appliance indoors.

Cleaning method



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

Short circuit, risk of electric shock.

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

Repairs



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

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

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

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

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

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

Safety information for microwave operation

Food preparation



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

Risk of fire.

Microwave power and time



Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire. The appliance could be damaged.

Risk of fire.

Follow the information provided in the instruction manual.

Ovenware



Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any liquid that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack.

There is a risk of injury.

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

There is a risk of burning.

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

Packaging



Never heat meals in heat-retaining packages.

Risk of fire.

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

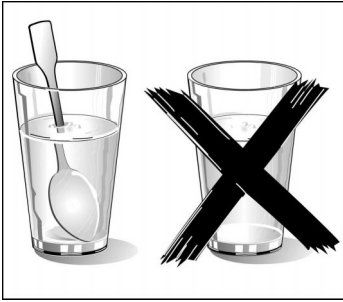
Airtight packaging may burst when food is heated.

There is a risk of burning.

Follow the information provided on the packaging.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks



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

There is a risk of burning.

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

Never heat drinks in containers that have been tightly sealed.

There is a risk of explosion.

Never overheat alcoholic drinks.

There is a risk of explosion.

Baby food



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

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

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

There is a risk of burning.

Foods with shells or skin



Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they may crack or explode. The same applies to shellfish and crustaceans.

There is a risk of burning.

Always prick the yoke when frying or poaching eggs.

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

Drying food



Never use the microwave to dry food.

Risk of fire

Food with a low water content



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

Risk of fire

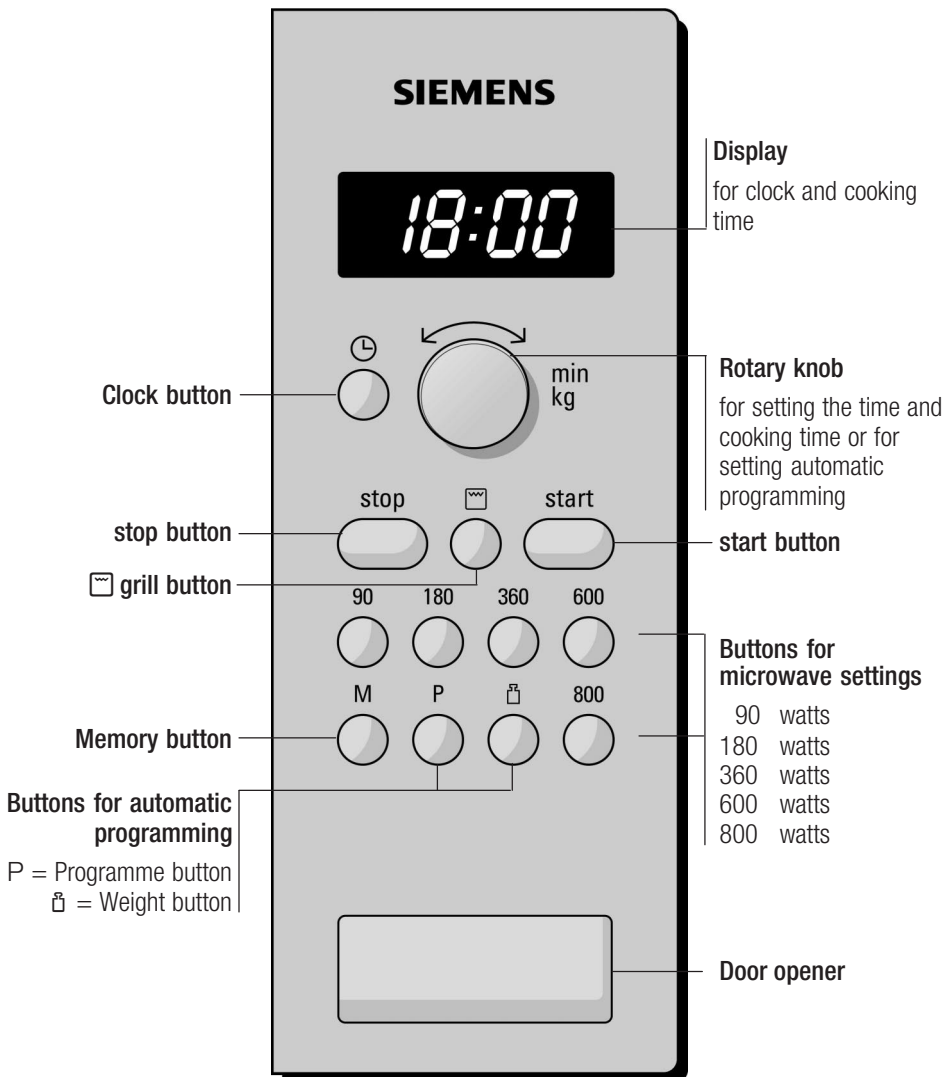
Cooking oil



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

Risk of fire

The control panel



Push-in control knobs

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

Types of heating

Microwaves

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

Microwave settings:

800 watts for heating up liquids.

600 watts for heating up and cooking food.

360 watts for cooking meat and heating up delicate foods.

180 watts for defrosting and continued cooking.

90 watts for defrosting delicate foods.

Grill

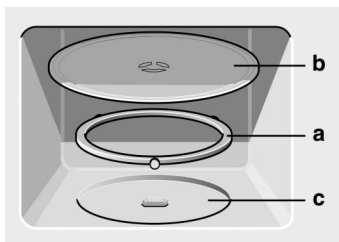
You can grill steaks, sausages, fish or toast.

Grill combined with the microwave

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

Accessories

The turntable

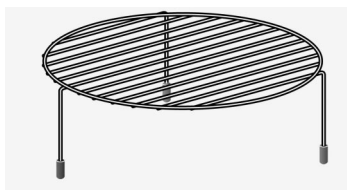


To insert the turntable:

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

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

Wire grill



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

Optional accessories

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

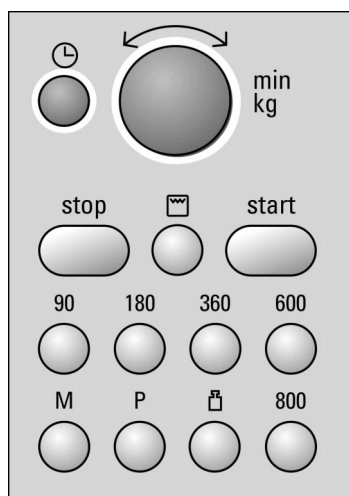
Steamer dish	HZ 86 D 000
--------------	-------------

Before using for the first time

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

Setting the time

The dark buttons in the picture are needed for making settings



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

The current time is set.

Hiding the clock

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

Resetting the clock

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

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

Make the settings as described in steps 1-3.

Heating up the cooking compartment

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

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

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

The microwave

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

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

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

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

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

3. Press start.

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

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

Ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable.

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

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

Utensil test:

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

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

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

Microwave settings

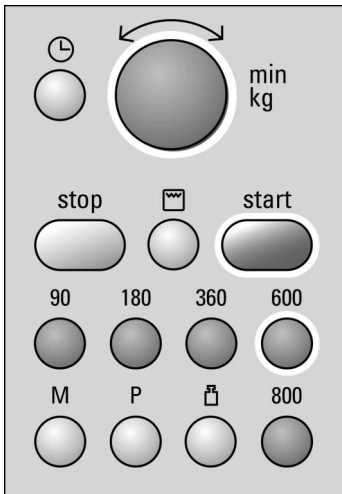
Microwave setting	suitable for
800 watts	Heating liquids
600 watts	Heating and cooking food
360 watts	Cooking meat and heating delicate foods
180 watts	Defrosting and continued cooking
90 watts	Defrosting delicate foods

Note

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

Setting procedure

Example:
600 watts



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

You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

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

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

Tables and Tips

Notes on the tables

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

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

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

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

A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrosting

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

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

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

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

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

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

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

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

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

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

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

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

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Add a little liquid.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Add water to cover the base of the dish.
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cook without adding any water.

Heating food

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



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

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

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

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

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes	
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.		
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.	
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, approx. ½ min. 360 W, approx. 1 min. 360 W, approx. 1½ - min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.	
Soup	1 bowl 2 bowls	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Meat in sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.	
Stew	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.		
Vegetables	1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Add a little liquid.

Cooking food

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

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

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

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

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

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table-spoons of water per 100 g of vegetables.
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8- 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.
Rice	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Add double the amount of liquid.
Sweets e.g. pudding (instant),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Microwave tips

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

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

Double amount = double cooking time

half amount = half the cooking time

The food has become too dry.

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

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

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

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

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

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

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

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish.

Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

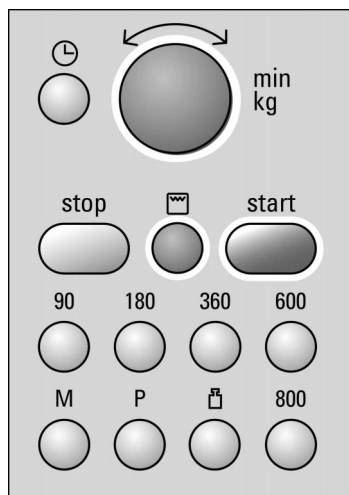
Note



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

Grilling

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

Setting procedure



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

You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

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

Changing the cooking time

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

Pausing

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

Adjustment

You may correct the set cooking time at any time.

Cancelling

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

Grilling table

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

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

Place the grill rack on the turntable.

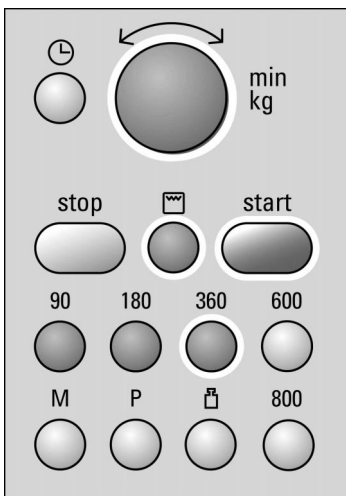
	Amount	Accessories	Time in minutes
Toasted bread pre-toasting	2 - 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 - 4 minutes. 2nd side: approx. 2 - 3 minutes.
Toast with topping	2 - 4 slices	Wire rack	Depending on topping: approx. 5 - 7 minutes.
Soups with toppings, e.g. onion soup	2 - 4 cups	Turntable	15 -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


Combined microwave and grill

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

Setting procedure

Example:
360W,  grill, 5 minutes



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

You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

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

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

Grill combined with the microwave

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

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

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

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

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

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

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

	Amount	Microwave setting, (watts) and duration in minutes	Accessories	Notes
Roast pork, e.g. neck of pork	Approx. 750 g	360 W + grill 40 - 50 min.	Turntable	Turn 1 to 2 times.
Meat loaf	Approx. 750 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Turntable	Maximum of 6 cm in height.

	Amount	Microwave setting, (watts) and duration in minutes	Accessories	Notes
Small pieces of chicken, e.g. chicken thighs or wings	Approx. 800 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Ovenware on the wire grill	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	Approx. 800 g	360 W + grill 15 - 25 min.	Ovenware on the wire grill	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	Approx. 1000 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Turntable	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height.
Potato gratin (using raw potatoes)	Approx. 1000 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Turntable	Maximum of 4 cm in height.
Fish, grilling	Approx. 400 g	360 W + grill 20 - 25 min.	Turntable	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	Approx. 1000 g	360 W + grill 30 - 35 min.	Turntable	Maximum of 5 cm in height.
Vegetable kebab	4 - 5 servings	180 W + grill 15 - 20 min.	Wire rack	Use wooden skewers.
Fish kebabs	4 - 5 servings	180 W + grill 10 - 15 min.	Wire rack	Use wooden skewers.
Bacon rashers	Approx. 8 rashers	180 W + grill 10 - 15 min.	Wire rack	

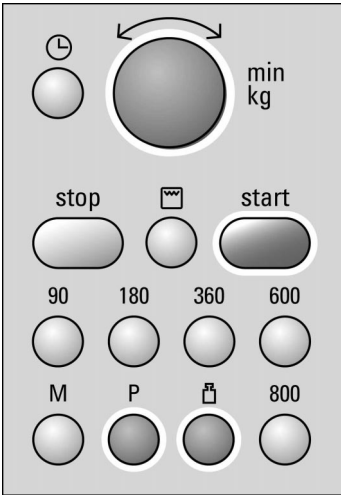
Automatic programming

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

Your microwave oven has 8 automatic programmes.

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

Setting procedure



1. Press "P" repeatedly until the desired programme number appears.
2. Press . P and a default weight light up in the display.
3. Use the rotary knob to set the weight of the dish.
4. Press start.

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

When the cooking time has elapsed

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

Adjustment

Press stop twice and reset.

Pausing

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

Cancelling

Press stop twice.

Notes

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

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

Defrosting programmes

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

Preparing food

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

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

Ovenware

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

Standing time

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

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

Signal

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

Warning!

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

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

Cooking programmes

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

Ovenware

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

Preparing food

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

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

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

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

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

Signal

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

Standing time

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

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

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

Combination cooking programme

Preparing food

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

Ovenware

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

Resting time

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

Food	Programme number	Weight range
Bake, deep-frozen, 3 cm in height	P 08	0.4-0.9 kg

Test dishes in accordance with EN 60705

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

Microwave cooking

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

Microwave defrosting

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

Combined microwave cooking

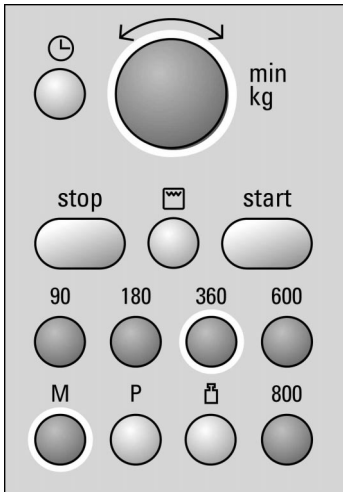
Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Potato gratin	Grill + 360 watts, 35-40 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable

Memory

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

Storing memory settings

Example:
360 W, 25 minutes



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

The setting is stored.

Notes

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

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

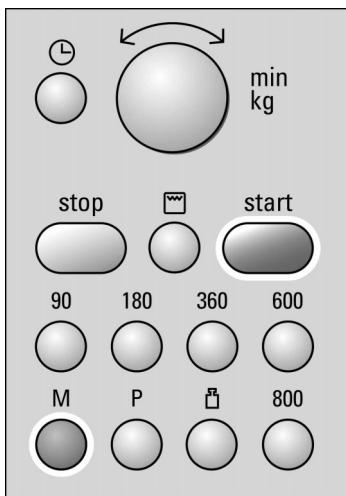
You cannot save automatic programmes.

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

Adding to the memory:

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

Starting the Memory function



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

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

The cooking time has elapsed

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

Pausing

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

Canceling the setting

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

Changing the signal duration

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

Press Start for approximately 6 seconds.

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

The following are possible:

Short signal duration – 3 tones

Long signal duration – 30 tones.

Care and cleaning



There is a risk of a short-circuit.

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.



There is a risk of electric shock.

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



Risk of burning.

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

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

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

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

- ❑ Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

Cleaning agents

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

Appliance exterior

Appliances with stainless steel fronts

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

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

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

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Cooking compartment

Cooking compartment made of stainless steel

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

Allow the interior surfaces to dry thoroughly.

Recess in cooking compartment

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

Turntable and turntable ring

Soapy water.

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

Wire rack

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

Door panels

Glass cleaner:

Clean with a dish cloth.

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Seal

Use soapy water and dry with a soft cloth.

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Troubleshooting

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

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

Problem	Possible cause	Notes/remedial action
Microwave operation is cancelled for no obvious reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service. You can use the grill without the microwave.

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

After-sales service

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

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. You will see the rating plate containing these numbers on the right-hand side when you open the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

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

After-sales service 

Technical data

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

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

The product is classified in group 2, class B.

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

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

SIEMENS

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

διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης. Τότε μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα της συσκευής μικροκυμάτων.

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

Στους πίνακες θα βρείτε πολλά συνηθισμένα φαγητά και τιμές ρύθμισης. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

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

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

Και τώρα καλή όρεξη.

Πίνακας περιεχομένων

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	121
Πριν την τοποθέτηση	121
Τοποθέτηση και σύνδεση	121
Τι πρέπει να προσέχετε	122
Υποδείξεις ασφαλείας	122
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων	125
Το πεδίο χειρισμού	128
Βυθιζόμενοι διακόπτες	129
Οι τρόποι ψησίματος	129
Τα εξαρτήματα	130
Πριν την πρώτη χρήση	131
Ρύθμιση της ώρας	131
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	132
Ο φούρνος μικροκυμάτων	132
Μαγειρικό σκεύος	133
Οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων	133
Έτσι ρυθμίζετε	134
Υποδείξεις για τους πίνακες	135
Ξεπάγωμα	135
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	137
Ζέσταμα φαγητών	138
Μαγείρεμα φαγητών	139
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	141
Ψήσιμο στο γκριλ	142
Έτσι ρυθμίζετε	142
Πίνακας του γκριλ	143

Πίνακας περιεχομένων

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ	144
Έτσι ρυθμίζετε	144
Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα	145
Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	147
Έτσι ρυθμίζετε	147
Προγράμματα ξεπαγώματος	148
Προγράμματα μαγειρέματος	149
Συνδυασμένο πρόγραμμα μαγειρέματος	150
Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705	151
Memory	152
Αποθήκευση Memory	152
Εκκίνηση Memory	153
Αλλαγή της διάρκειας του σήματος	154
Φροντίδα και καθαρισμός	154
Υλικά καθαρισμού	155
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	156
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	158
Όροι εγγύησης	159
Τεχνικά στοιχεία	160

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

Πριν την τοποθέτηση

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές παλιές συσκευές (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΚ.

Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

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

Τοποθέτηση και σύνδεση

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.

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

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

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

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

Τι πρέπει να προσέχετε

Υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

Παιδιά και μικροκύματα



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

Καυτές επιφάνειες



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

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

Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Χώρος μαγειρέματος



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

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

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.

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

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

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

Πόρτα συσκευής και τσιμούχα στεγανοποίησης



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

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

Περιβάλλον



Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέση και υγρασία.

Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Καθαρισμός



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

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

Επισκευές



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

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

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

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

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

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

Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Προετοιμασία τροφίμων



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

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

Βαθμίδα ισχύος και χρόνος μικροκυμάτων



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

Μαγειρικό σκεύος



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

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

Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

Συσκευασίες



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

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

Ακολουθήστε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Απομακρύνετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες.

Ποτά

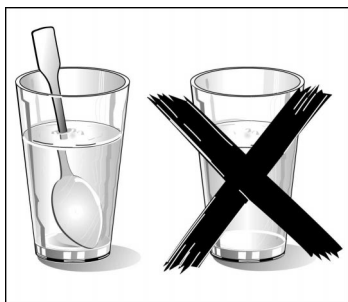


Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι η θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κίνδυνος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

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

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

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



Βρεφικές τροφές



Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Μόνο έτσι κατανέμεται η θερμότητα ομοιόμορφα. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.

Τρόφιμα με κελύφη ή φλοιούς



Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος. Μη ζεσταίνετε ποτέ σφιχτοβρασμένα αυγά. Μπορούν να σκάσουν με δύναμη. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο.

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

Ξήρανση τροφίμων



Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τρόφιμα με ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό



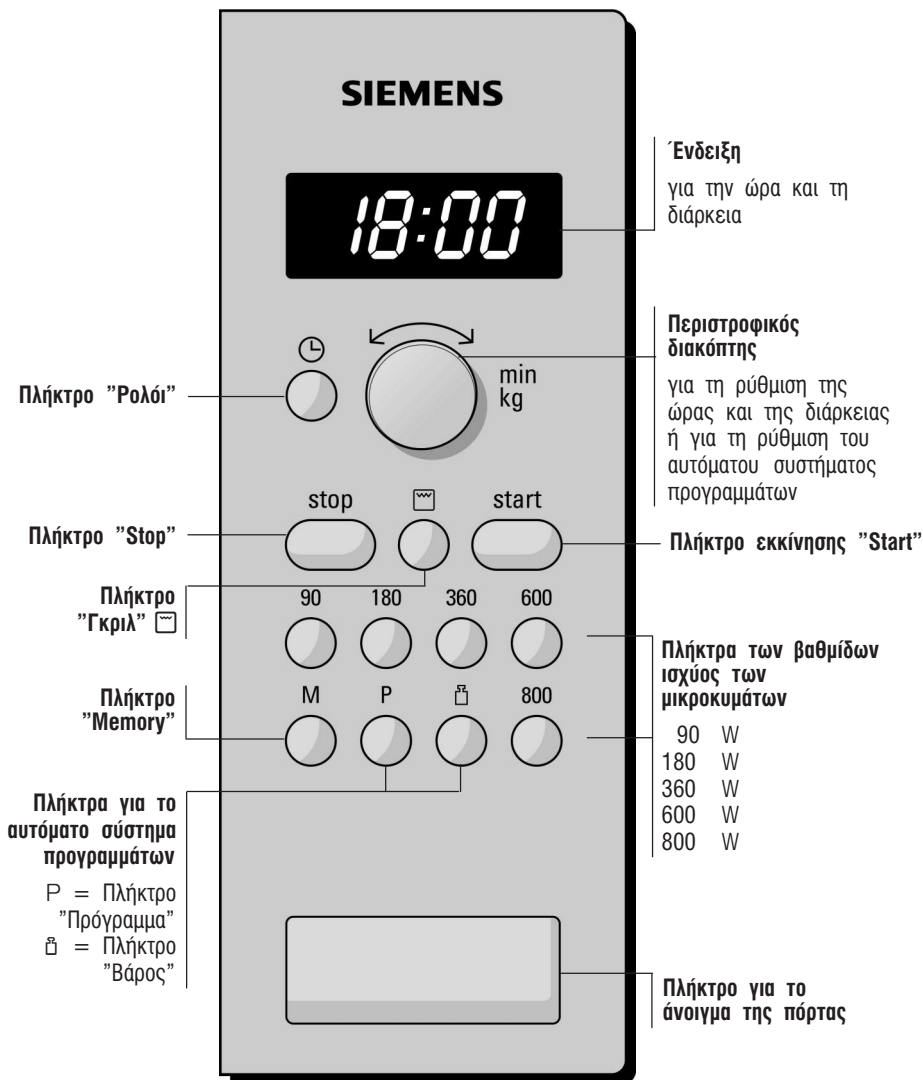
Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε με πολύ μεγάλη ισχύ ή για πολύ χρόνο τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα σε νερό, όπως π.χ. ψωμί. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Λάδι φαγητού



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

Το πεδίο χειρισμού



Βυθιζόμενοι διακόπτες

Ο περιστροφικός διακόπτης μπορεί να βυθιστεί σε κάθε θέση.

Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τη λαβή του διακόπτη. Ο περιστροφικός διακόπτης μπορεί να περιστραφεί προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

Οι τρόποι ψησίματος

Μικροκύματα

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

Βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων:

800 W για το ζέσταμα υγρών.

600 W για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.

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

180 W για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.

90 W για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.

Γκριλ

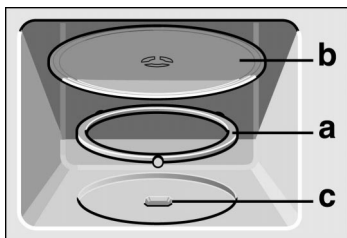
Μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρι ή τοστ.

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Σ' αυτή την περίπτωση το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία συγχρόνως με τα μικροκύματα. Τα φαγητά γίνονται τραγανά και ροδοκοκκινίζουν. Τα φαγητά μαγειρεύονται πολύ γρηγορότερα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Τα εξαρτήματα

Ο περιστρεφόμενος δίσκος

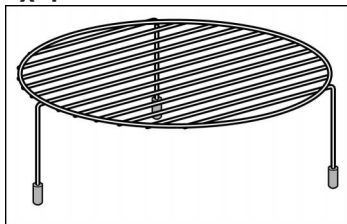


Έτσι τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο:

1. Τοποθετήστε το δακτύλιο **a** μέσα στην κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Αφήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο **b** να ασφαλίσει πάνω στο μηχανισμό κίνησης **c** στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.

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

Σχάρα



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

Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ειδικά εξαρτήματα

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

Μαγειρικά σκεύη ατμού

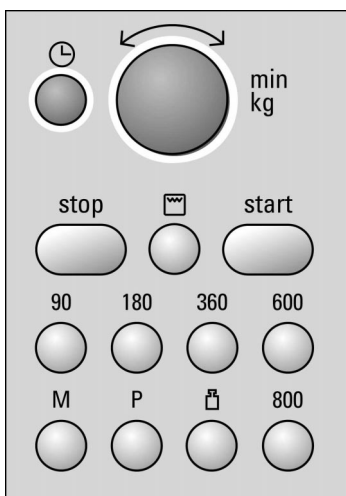
HZ 86 D 000

Πριν την πρώτη χρήση

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

Ρύθμιση της ώρας

Τα σκούρα πλήκτρα στην εικόνα τα χρειάζεστε για τη ρύθμιση



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

Η τρέχουσα ώρα είναι ρυθμισμένη.

Σβήσιμο της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" και μετά πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η ένδειξη σβήνει.

Επαναρύθμιση της ώρας

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

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

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

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

1. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" .

Στην ένδειξη εμφανίζεται 10:00 λεπτά

2. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

Ο φούρνος μικροκυμάτων

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

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

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

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

1. Πατήστε το πλήκτρο 800.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη 1:30 λεπτά.
3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

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

Μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους:

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

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

Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ ως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία. Το σκεύος πρέπει να είναι κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού. Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο.

Οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

Ισχύς μικροκυμάτων	Κατάλληλη για
800 W	Ζέσταμα υγρών
600 W	Ζέσταμα και μαγείρεμα φαγητών

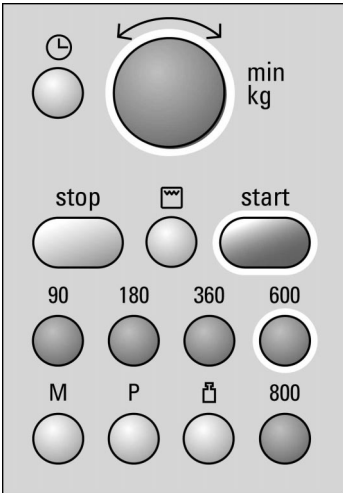
360 W	Μαγείρεμα κρέατος και ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών
180 W	Ξεπάγωμα και συνέχιση του μαγειρέματος
90 W	Ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών

Υπόδειξη

Τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 800 W μπορείτε να την ρυθμίσετε για 30 λεπτά, 600 W για μια ώρα, τις υπόλοιπες βαθμίδες ισχύος κάθε φορά για 1 ώρα και 39 λεπτά.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:
600 W



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

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια και ξεκινήστε από την αρχή.

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Σβήσιμο

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

Υπόδειξη

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

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται.

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

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.

Πίνακες και συμβουλές

Υποδείξεις για τους πίνακες

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 το σκοπό αυτόν υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα-περίπου διπλάσια χρονική διάρκεια, μισή ποσότητα-μισή χρονική διάρκεια.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ξεπάγωμα

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

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

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

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10-20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια. Μπορείτε να συνεχίσετε την επεξεργασία του κρέατος ακόμα και μ' ένα μικρό κατεψυγμένο πυρήνα.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας, ολόκληρο βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ. 1000 γρ. 1500 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά 180 W, 20 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά 180 W, 30 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά	
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο	200 γρ. 500 γρ. 800 γρ.	180 W, 2 λεπτά + 90 W, 4-6 λεπτά 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ. 500 γρ. 800 γρ.	90 W, 10 λεπτά 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά	Καταψύξτε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια. Γυρίστε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ. 1200 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Ψάρι Φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 γρ. 500 γρ.	180 W, 7-10 λεπτά 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Ανακατέψτε προσεκτικά τα φρούτα ενδιάμεσα και ξεχωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Βούτυρο	125 γρ. 250 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-3 λεπτά 180 W, 1 λεπτό + 90 W, 3-4 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
Ψωμί, ολόκληρο	500 γρ. 1000 γρ.	180 W, 6 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά 180 W, 12 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά	
Γλυκό, στεγνό π.χ. κέικ	500 γρ. 750 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
Γλυκό, ζουμερό π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μuzziθρας	500 γρ. 750 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά 180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

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

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

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

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

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν ακόμα 2-5 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.

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

Ζέσταμα φαγητών

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



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

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

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

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν ακόμα 2-5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	350-500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Ποτά	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1-2 λεπτά 800 W, 2-3 λεπτά 800 W, 3-4 λεπτά	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, περίπου ½ λεπτό 360 W, περίπου - 1 λεπτό 360 W, περίπου 1½ λεπτά	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπα, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια	200 γρ. 400 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά 600 W, 4-5 λεπτά	
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 8-11 λεπτά	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.
Τουρλού	400 γρ. 800 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά 600 W, 8-11 λεπτά	
Λαχανικά, 1 μερίδα 2 μερίδες	150 γρ. 300 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά 600 W, 3-5 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό.

Μαγείρεμα φαγητών

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

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

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

Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν ακόμα 2-5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ψητός κιμάς	750 γρ.	600 W, 20-25 λεπτά	Καλύτερα μαγειρεύεται σε ανοιχτό σκεύος.
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1200 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά	
Λαχανικά, φρέσκα	250 γρ. 500 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά 600 W, 10-15 λεπτά	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1-2 κουταλιές νερό.
Πρόσθετα, π.χ. Πατάτες	250 γρ. 500 γρ. 750 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά 600 W, 11-14 λεπτά 600 W, 15-22 λεπτά	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Προσθέστε περίπου 1 cm νερό στο δοχείο, ανακατέψτε τις πατάτες.
Ρύζι	125 γρ. 250 γρ.	600 W, 5-7 + 180 W 12-15 λεπτά 600 W, 6-8 + 180 W 15-18 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.
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	

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.

Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα:

Διπλάσια ποσότητα = 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. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα αρκετές φορές. Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

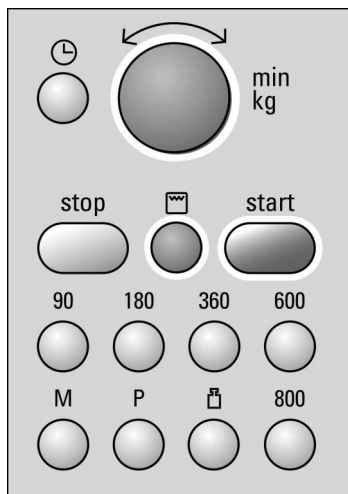
Υπόδειξη

Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σκουπίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Ψήσιμο στο γκριλ

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

Έτσι ρυθμίζετε



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

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια και ξεκινήστε από την αρχή.

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Διόρθωση

Μπορείτε να διορθώσετε οποτεδήποτε τη ρυθμισμένη χρονική διάρκεια.

Σβήσιμο

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

Πίνακας του γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε.

Όλες οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων.

Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

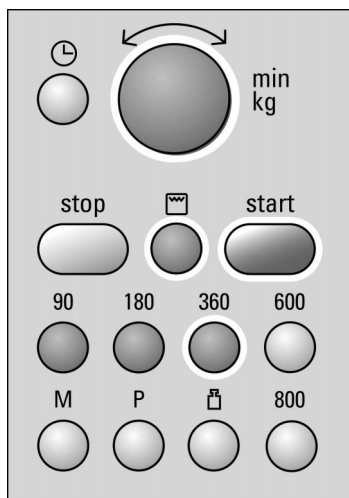
	Ποσότητα	Εξαρτήματα	Χρόνος σε λεπτά
Ψωμί τοστ προψησίμο	2 - 4 φέτες	Σχάρα	1. πλευρά: περίπου 2 - 4 λεπτά 2. πλευρά: περίπου 2 - 3 λεπτά
Τοστ γκρατινέ	2 - 4 φέτες	Σχάρα	Ανάλογα με την επίστρωση: περίπου 5 - 7 λεπτά
Σούπες ογκρατέν, π.χ. κρεμμυδόσουπα	2 - 4 φλιτζάνια	Περιστρεφό μενος δίσκος	15 - 20 λεπτά


Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

Μπορείτε να ρυθμίσετε συγχρόνως το γκριλ και τα μικροκύματα. Τα φαγητά γίνονται τραγανά και ροδοκοκκινίζουν. Τα φαγητά μαγειρεύονται πολύ γρηγορότερα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:
360 W, Γκριλ , 5 λεπτά



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

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια και ξεκινήστε από την αρχή.

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Σβήσιμο

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

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

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

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

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο στο φούρνο μια ψηλή φόρμα. Έτσι μένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.

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

Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Δεν επιτρέπεται να είναι πολύ μεγάλο, ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να μπορεί ακόμα να περιστρέφεται.

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

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

Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμα 5 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W διάρκεια σε λεπτά	Εξαρτήμα α	Υποδείξεις
Χοιρινό ψητό, π.χ. σβέρκος	περίπου 750 γρ.	360 W + Γκριλ 40 - 50 λεπτά	Περιστ- ρεφόμενος δίσκος	Γυρίστε 1 - 2 φορές.
Ψητός κιμάς	περίπου 750 γρ.	360 W + Γκριλ 25 - 35 λεπτά	Περιστ- ρεφόμενος δίσκος	Το πολύ 6 cm ύψος.
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. μπούτσια κοτόπουλου ή φερούγιες κοτόπουλου	περίπου 800 γρ.	360 W + Γκριλ 25 - 35 λεπτά	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.

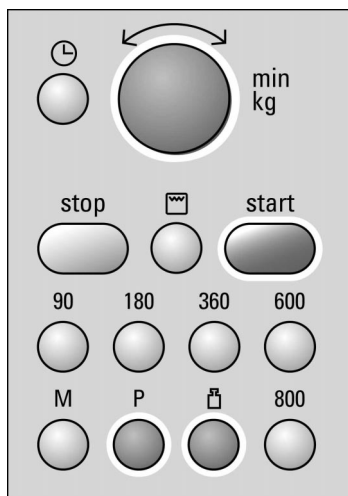
	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W διάρκεια σε λεπτά	Εξαρτήμα α	Υποδείξεις
Μαρινάτες φερούγιες κοτόπουλου, κατεψυγμένες	περίπου 800 γρ.	360 W + Γκριλ 15 - 25 λεπτά	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	Μην τις γυρίσετε.
Παστίτσιο (από προμαγειρεμένα υλικά)	περίπου 1000 γρ.	360 W + Γκριλ 25 - 35 λεπτά	Περιστ- ρεφόμενος δίσκος	Πασπαλίστε με τυρί. Το πολύ 5 cm ύψος.
Πατάτες ογκρατέν (από ωμές πατάτες)	περίπου 1000 γρ.	360 W + Γκριλ 30 - 40 λεπτά	Περιστ- ρεφόμενος δίσκος	Το πολύ 4 cm ύψος.
Ψάρι, ογκρατέν	περίπου 400 γρ.	360 W + Γκριλ 20 - 25 λεπτά	Περιστ- ρεφόμενος δίσκος	Προηγουμένως ξεπαγάστε το κατεψυγμένο ψάρι.
Σουφλέ με μυζήθρα	περίπου 1000 γρ.	360 W + Γκριλ 30 - 35 λεπτά	Περιστ- ρεφόμενος δίσκος	Το πολύ 5 cm ύψος.
Σουβλάκια με λαχανικά	4 - 5 κομμάτια	180 W + Γκριλ 15 - 20 λεπτά	Σχάρα	Χρησιμοποιήστε ξύλινα σουβλάκια.
Σουβλάκια με φιλέτο ψαριού	4 - 5 κομμάτια	180 W + Γκριλ 10 - 15 λεπτά	Σχάρα	Χρησιμοποιήστε ξύλινα σουβλάκια.
Φέτες μπέικον	περίπου 8 φέτες	180 W + Γκριλ 10 - 15 λεπτά	Σχάρα	

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να ξεπαγάσετε πολύ εύκολα τρόφιμα και να παρασκευάσετε τα φαγητά, γρήγορα και χωρίς προβλήματα. Η συσκευή μικροκυμάτων διαθέτει 8 αυτόματα προγράμματα.

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

Έτσι ρυθμίζετε



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

Η χρονική διάρκεια για το πρόγραμμα τρέχει φανερά.

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

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές και ρυθμίστε εκ νέου.

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

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Διόρθωση

Σταμάτημα

Σβήσιμο

Υποδείξεις

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

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

Προγράμματα ξεπαγώματος

Προετοιμασία τροφίμων

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

Χρησιμοποιήστε τρόφιμα, τα οποία κατά το δυνατό έχουν παγώσει και αποθηκευτεί χαμηλά και σε λεπτές μερίδες στους $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

Μαγειρικό σκεύος

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

Χρόνος ηρεμίας

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

Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο ηρεμίας απ' ό,τι τα μικρά. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος και τον κιμά θα πρέπει να τα ξεχωρίζετε πριν τον χρόνο ηρεμίας.

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

Σήμα

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

Προσοχή!

Κατά το Ξεπάγωμα του κρέατος και 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.

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

Προγράμματα μαγειρέματος

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

Μαγειρικό σκεύος

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

Προετοιμασία τροφίμων

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

Ρύζι: Μη χρησιμοποιείτε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.

Προσθέστε την απαραίτητη ποσότητα νερού σύμφωνα με τα στοιχεία του κατασκευαστή που αναφέρονται στη συσκευασία. Κανονικά είναι η διπλάσια μέχρι τριπλάσια ποσότητα του βάρους του ρυζιού.

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

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

Σήμα

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

Χρόνος ηρεμίας

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

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

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

Συνδυασμένο πρόγραμμα μαγειρέματος

Προετοιμασία τροφίμων

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

Μαγειρικό σκεύος

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

Χρόνος ηρεμίας

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

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

Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

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

Μαγείρεμα με μικροκύματα

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

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

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

Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

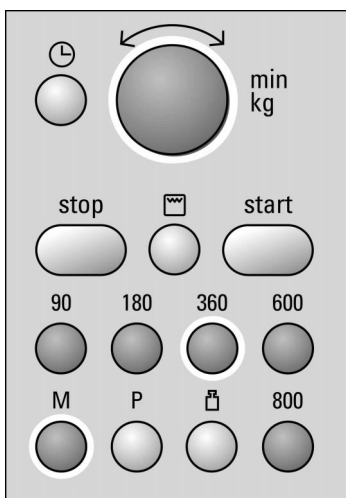
Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	Γκριλ+360 W, 35-40	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο

Memory

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

Αποθήκευση Memory

Παράδειγμα:
360 W, 25 λεπτά



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

Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί.

Υποδείξεις

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

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

Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε τα αυτόματα προγράμματα.

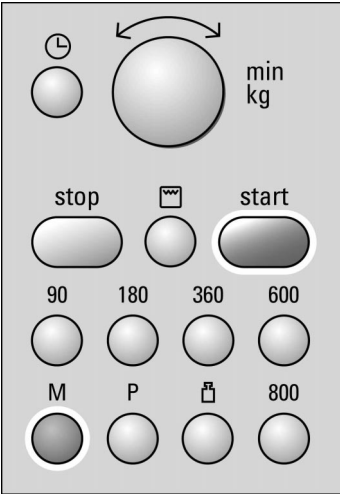
Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε τη Memory και να ξεκινήσετε αμέσως. Μην πατήσετε στο τέλος "M", αλλά πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

Εκκίνηση Memory

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

1. Πατήστε "M".
Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.
2. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.



Η χρονική διάρκεια τελειώσει

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

Σταμάτημα

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

Σβήσιμο της ρύθμισης

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

Αλλαγή της διάρκειας του σήματος

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

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

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

Δυνατή ρύθμιση:

Διάρκεια σήματος μικρή - 3 ήχοι

Διάρκεια σήματος μεγάλη - 30 ήχοι.

Φροντίδα και καθαρισμός



Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

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



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

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

- Ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής.
- Ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της τοιμούχας στεγανοποίησης.
- Σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Υλικά καθαρισμού

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

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

Συσκευή, εξωτερικά

**με μπροστινή πλευρά
ανοξειδωτου χάλυβα**

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

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

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

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Χώρος μαγειρέματος

**Χώρος μαγειρέματος από ανοξειδωτο
χάλυβα**

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

Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.

Κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος

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

**Περιστρεφόμενος δίσκος και
δακτύλιος**

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

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

Σχάρα

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

Τζάμια πόρτας

Υγρό καθαρισμού τζαμιών:

Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Τσιμούχα στεγανοποίησης

Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, στεγνώστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν ανάβει η λάμπα του δωματίου
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει
Στην ένδειξη ανάβουν τρία μηδενικά	Εσφαλμένος χειρισμός	Κατεβάστε την ασφάλεια για τη συσκευή στο κιβώτιο ασφαλειών και μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά
	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια	Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα	Πατήστε το πλήκτρο "Stop"
	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο εκκίνησης "Start"	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" ή σβήστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο "Stop"
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί	Η πόρτα δεν είναι τελειώς κλειστή	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα

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

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD

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

Αριθ. E

Αριθ. FD

Υπηρεσία τεχνικής
εξυπηρέτησης πελατών



Όροι εγγύησης

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

Τεχνικά στοιχεία

Τάση εισόδου	AC220-230 V, 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος	1270 W
Μέγιστη ισχύς εξόδου	800 W
Ισχύς γκριλ	1000 W
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Διαστάσεις (ΥxΠxΒ)	
- Συσκευή	28,0x46,2x32,0 cm
- Χώρος μαγειρέματος	19,4x29,0x30,0 cm
Βάρος	
	13,5 κιλό
Έλεγχος TÜV	Ναι
Σήμα CE	Ναι

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

Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη B.

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

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