

[el] Οδηγίες χρήσεως	2
[en] Instruction manual	16

P1MCB85ML5
Φούρνος μικροκυμάτων
Microwave

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	2	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	8
Αιτίες των ζημιών	4	Βασικές ρυθμίσεις	8
Η καινούργια σας συσκευή	5	Φροντίδα και καθαρισμός	8
Πεδίο χειρισμού	5	Υλικά καθαρισμού	9
Πλήκτρα και ένδειξη	5	Πίνακας βλαβών	9
Χώρος μαγειρέματος	5	Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	9
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	6	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	10
Ενεργοποίηση	6	Αριθμός Ε και αριθμός FD	10
Απενεργοποίηση	6	Τεχνικά στοιχεία	10
Πριν την πρώτη χρήση	6	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	10
Ρύθμιση της ώρας	6	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	11
Ο φούρνος μικροκυμάτων	6	Ρύθμιση προγράμματος	11
Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος	6	Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	11
Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων	6	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	12
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων	7	Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα	12
Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3	7	Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	15
Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών	7	Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705	15
Memory	7	Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"	15
Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory	7	Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"	15
Εκκίνηση Memory	8		

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

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

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

ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες. Χρησιμοποιείτε

τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

Κίνδυνος έκρηξης!

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

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας, την πόρτα και το κλείστρο της πόρτας πάντοτε καθαρά, βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Φροντίδα και καθαρισμός*.
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος

εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινόπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινόπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινόπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστάνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.
- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά

δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.

- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.
- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Πολύ λερωμένη στεγανοποίηση: Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).
- Πόπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού.

Πεδίο χειρισμού

Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λειτουργίες μπορούν να αποκλίνουν.



Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε όλες τις προτεινόμενες τιμές και τις τιμές ρύθμισης. Ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενος. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη.

Πλήκτρα

Κάτω από τα ξεχωριστά πλήκτρα βρίσκονται αισθητήρες. Δεν πρέπει να τα πατήσετε δυνατά. Ακουμπήστε μόνο το εκάστοτε σύμβολο.

Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή μέσω του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακράτηση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξείδωτου χάλυβα.
Καθαριστικό ζελέ γκριλ φούρνου	Αριθμός προϊόντος 463582	Για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Το ζελέ είναι άοσμο.
Πανί καθαρισμού από μικροΐνες με κυψελωτή δομή	Αριθμός προϊόντος 460770	Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών, όπως π.χ. γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο. Το πανί καθαρισμού απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπαρή ρύπανση.

Πλήκτρα και ένδειξη

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε τις διάφορες πρόσθετες λειτουργίες. Στην ένδειξη μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Σύμβολο	Λειτουργία του πλήκτρου
ⓘ	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής
→ 123	Επιλογή της ακολουθίας λειτουργιών
☰	Επιλογή μικροκυμάτων
☐	Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής
⌚	Επιλογή προγράμματος
⌚	Άνοιγμα και κλείσιμο του μενού των λειτουργιών χρόνου
⚖	Επιλογή του βάρους
M1/M2	Επιλογή Memory (Μνήμη)
▶	Σύντομο πάτημα = Εκκίνηση/Σταμάτημα της λειτουργίας Παρατεταμένο πάτημα = Διακοπή της λειτουργίας

Υποδείξεις

- Όταν ξεκινάτε ανάβει η λάμπα στο χώρο μαγειρέματος.
- Ποια λειτουργία χρόνου είναι ενεργοποιημένη στην ένδειξη, το βλέπετε από το βέλος ► μπροστά από το αντίστοιχο σύμβολο.

Χώρος μαγειρέματος

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης.

Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' έναν ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.

Υποδείξεις

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Με το πλήκτρο ① ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή μικροκυμάτων.

Ενεργοποίηση

Ακουπήστε το πλήκτρο ①, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία μικροκυμάτων. Το πλήκτρο  ανάβει.

- Πλήκτρο  = Για μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων
- Πλήκτρο  = Ακολουθία λειτουργιών
- Πλήκτρα  και  = Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων
- Πλήκτρο **M1** ή **M2** = Πρόγραμμα Memory

Τον τρόπο ρύθμισης, μπορείτε να τον διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Απενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο ①.
Η συσκευή απενεργοποιείται, το ρολόι εμφανίζεται στην ένδειξη.

Υπόδειξη: Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή με το πλήκτρο ①, εμφανίζεται στην ένδειξη πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων **900** και **00:00**.



Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή μικροκυμάτων. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση ανάβουν στην ένδειξη τρία μηδενικά και τα σύμβολα .

Ρυθμίστε την ώρα.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
2. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Απόκρυψη της ώρας

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Έτσι η ώρα φαίνεται μόνο, όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Βλέπε γι' αυτό στο κεφάλαιο *Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων*.

Υπόδειξη: Για να μειώσετε την ?κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων*.

Ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το μαγειρικό σκεύος και μπορείτε να διαβάσετε πώς ρυθμίζετε το φούρνο μικροκυμάτων.

Υπόδειξη: Στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής* θα βρείτε παραδείγματα για το ξεπάγωμα, το ζέσταμα και το μαγείρεμα με φούρνο μικροκυμάτων.

Υποδείξεις για το 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!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και την εσωτερική πλευρά 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:

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή.
2. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία.

Το σκεύος πρέπει να είναι κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χειριού.

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

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

90 W

για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών

180 W	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος
360 W	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών
600 W	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών
900 W	για το ζέσταμα υγρών

Υπόδειξη: Τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων των 900 W μπορείτε να τη ρυθμίσετε το πολύ για 30 λεπτά. Σε κάθε άλλη βαθμίδα ισχύος είναι δυνατή μια χρονική διάρκεια μέχρι 1 ώρα και 30 λεπτά.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 360 W, διάρκεια 17 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο ①.
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
3. Πατήστε το πλήκτρο ②.
Μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε το πλήκτρο ►II.

Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία των μικροκυμάτων έχει τερματιστεί. Με το πλήκτρο ③ μπορείτε να σταματήσετε το σήμα νωρίτερα. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο ① τη συσκευή.

Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε σύντομα το πλήκτρο ►II. Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Πατήστε το πλήκτρο ③.
Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και ξεκινήστε ξανά.

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο ►II και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο ① τη συσκευή.

Υποδείξεις

- Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή με το πλήκτρο ①, εμφανίζεται στην ένδειξη πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων (900).
- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3

Στην ακολουθία λειτουργιών μπορείτε να ρυθμίσετε διαδοχικά μέχρι και τρεις διαφορετικές βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και τρεις χρόνους μικροκυμάτων και μετά να ξεκινήσετε.

Μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών

1. Πατήστε το πλήκτρο ①.
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο 123.
Το 123 για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται στην ένδειξη.
3. Ρυθμίστε την πρώτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο 123.
Το 2 για τη δεύτερη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται.
5. Ρυθμίστε τη δεύτερη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
6. Πατήστε το πλήκτρο 123.
Το 3 για την τρίτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται.
7. Ρυθμίστε την τρίτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
8. Πατήστε το πλήκτρο ►II.

Η λειτουργία ξεκινά. Η συνολική διάρκεια και το σύμβολο 123 για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζονται στην ένδειξη.

Η χρονική διάρκεια τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Η ακολουθία λειτουργιών έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ③.

Αλλαγή της ρύθμισης

Μια αλλαγή είναι μόνο δυνατή πριν την εκκίνηση. Πατήστε το πλήκτρο 123 τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί ο αριθμός για την ακολουθία λειτουργιών. Αλλάξτε τη ρύθμιση.

Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε σύντομα το πλήκτρο ►II. Η λειτουργία συνεχίζεται.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο ►II. Η λειτουργία σταματά. Πατήστε ξανά το ►II, η λειτουργία συνεχίζεται.

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ►II περίπου για 4 δευτερόλεπτα και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο ① τη συσκευή.

Memory

Με τη λειτουργία Memory (μνήμη) μπορείτε να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση για το αγαπημένο σας φαγητό και να την ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε. Έχετε στη διάθεσή σας δύο θέσεις αποθήκευσης "M1" και "M2".

Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη, όταν παρασκευάζετε ένα φαγητό συχνά.

Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory

1. Πατήστε το πλήκτρο ①.
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
 2. Ρυθμίστε την επιθυμητή λειτουργία. Μην ξεκινήσετε.
 3. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο M1 ή M2, μέχρι να εμφανιστεί πίσω από τις θέσεις αποθήκευσης το σύμβολο ✓.
- Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί και μπορεί να ξεκινήσει οποτεδήποτε.

Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

Υπόδειξη: Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διατηρούνται επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ►II, μέχρι να εμφανιστεί 900 W. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Εκκίνηση Memory

Τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις για το φαγητό σας μπορείτε να τις ξεκινήσετε οποτεδήποτε.

- 1. Πατήστε το πλήκτρο 1. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
- 2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο M1 ή M2. Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.
- 3. Πατήστε το πλήκτρο ►II.

Η Memory ξεκινάει. Η χρονική διάρκεια ►I→I τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Υπόδειξη: Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πια τη θέση αποθήκευσης.

Υπόδειξη: Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διατηρούνται επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η Memory τελειώσει. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο 0. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο 1 τη συσκευή ή ρυθμίστε εκ νέου.

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο ►II ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο ►II. Η λειτουργία συνεχίζεται.

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ►II, μέχρι να εμφανιστεί 900 W. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε.

Βασικές ρυθμίσεις

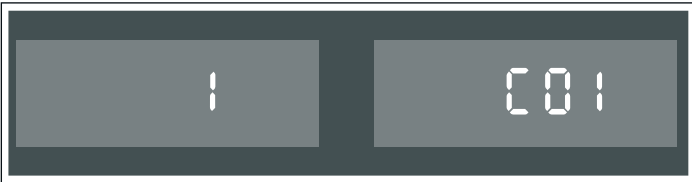
Στον πίνακα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις δυνατότητες αλλαγής.

	Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
CO1	Ένδειξη ώρας I = On	Ένδειξη ώρας 2 = Off	Ένδειξη της ώρας
CO2	Διάρκεια σήματος 2 = Μέτρια = 2 λεπτά	I = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα 3 = Μεγάλη = 5 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας
CO3	Ήχος πλήκτρου I = On	Ήχος πλήκτρου 2 = Off*	Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου *Εξαίρεση: Κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση ηχεί πάντοτε ένα σήμα.

Παράδειγμα στην εικόνα: Αλλαγή της βασικής ρύθμισης Διάρκεια σήματος σε μεγάλη.

Προϋπόθεση: Η συσκευή σας είναι ενεργοποιημένη.

- 1. Πατήστε το πλήκτρο 0 για μερικά δευτερόλεπτα. Στην ένδειξη εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση CO1.



- 2. Πατήστε το πλήκτρο 0 τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βασική ρύθμιση.

- 3. Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε την τιμή της βασικής ρύθμισης.



- 4. Στο τέλος κρατήστε πατημένο το πλήκτρο 0 για μερικά δευτερόλεπτα. Όλες οι ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής. Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

Φροντίδα και καθαρισμός

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

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή αμέσως μετά την απενεργοποίηση. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκίες στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανakλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.
- Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Υλικά καθαρισμού

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

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής,
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της στεγανοποίησης της πόρτας,
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης: Χρησιμοποιήστε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα σφουγγάρι ανοξείδωτου 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 κατσαrolών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Στεγανοποίηση της πόρτας Μην αφαιρέσετε!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Πίνακας βλαβών

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

Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο*

μαγειρικής. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.
	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
	Εσφαλμένος χειρισμός	Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά.
	Μετά τον καθαρισμό υπάρχει ένα λεπτό στρώμα νερού πάνω στο πεδίο χειρισμού.	Σκουπίστε καλά το πεδίο χειρισμού με ένα στεγνό πανί.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο ►II.	Πατήστε το πλήκτρο ►II ή απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν τίθενται σε λειτουργία.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα. Βεβαιωθείτε, ότι οι επιφάνειες στεγανοποίησης είναι καθαρές. Κοιτάξτε, εάν η στεγανοποίηση της πόρτας είναι στριμμένη.
	Το πλήκτρο ►II δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο ►II.
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργά τερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Ρυθμίστηκε μια μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια υψηλότερη ισχύ.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος
	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Ένα σήμα ηχεί. Η άνω-κάτω τελεία στην ένδειξη αναβοσβήνει.	Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.	1. Πατήστε το πλήκτρο  . 2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα. Η λειτουργία παρουσίασης είναι απενεργοποιημένη.

Μηνύματα σφάλματος

Σε ορισμένα μηνύματα σφάλματος μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση / Υπόδειξη
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "E723".	Η πόρτα δεν είναι κλεισμένη σωστά.	Ανοίξτε και κλείστε ξανά τη συσκευή με το πλήκτρο  .
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Τεχνικό ελάττωμα.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er11". "Το πλήκτρο μάγκωσε"	Τα πλήκτρα είναι λερωμένα ή ο μηχανισμός είναι μαγκωμένος.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα αρκετές φορές. Καθαρίστε τα πλήκτρα με ένα στεγνό πανί. Ανοίξτε και κλείστε την πόρτα της συσκευής. Εάν αυτό δε βοηθήσει, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής, δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. Ε	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 	

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης. Τα στοιχεία επαφής για όλες τις χώρες θα τα βρείτε στο συνημμένο κατάλογο των κέντρων τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11. Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη Β.

Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων. Τάξη Β δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος	230 V, 50 Hz
Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος	1220 W
Ισχύς μικροκυμάτων	900 W (IEC 60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Ασφάλεια	ελάχ. 10
Διαστάσεις (ΥxΠxB)	
- Συσκευή	382 mm x 595 mm x 320 mm
- Χώρος μαγειρέματος	220 mm x 350 mm x 270 mm
Έλεγχος VDE	Ναι
Σήμα CE	Ναι

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να ξεπαγώσετε πολύ εύκολα τρόφιμα και να παρασκευάσετε τα φαγητά, γρήγορα και χωρίς προβλήματα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 7 προγράμματα.

Ρύθμιση προγράμματος

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε ως εξής.

Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 2 με 1 κιλό βάρος.

1. Πατήστε το πλήκτρο ①.

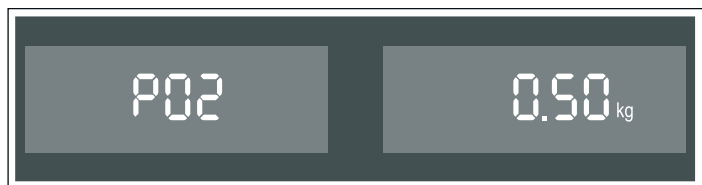
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

2. Πατήστε το πλήκτρο ⑩.

Στην ένδειξη εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός προγράμματος και ένα προτεινόμενο βάρος.



3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τον αριθμό προγράμματος.



4. Πατήστε το πλήκτρο ⑤.

5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος.



6. Πατήστε το πλήκτρο ►II.

Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια ►I→I τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Το πρόγραμμα τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Το πρόγραμμα τελείωσε, η συσκευή δε θερμαίνει πλέον. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο ① τη συσκευή ή ρυθμίστε ξανά. Μπορείτε να οβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ⑨.

Αλλαγή προγράμματος

Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον ο αριθμός προγράμματος και το βάρος.

Αλλαγή της διάρκειας

Στο αυτόματο σύστημα προγραμμάτων δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια.

Διακοπή προγράμματος

Πατήστε το πλήκτρο ①.

Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Υποδείξεις

- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στο πίνακα προγραμμάτων.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στην κρύα συσκευή.
- Η ρύθμιση για τα βάρη που βρίσκονται έξω από την περιοχή βάρους δεν είναι δυνατή.
- Σε πολλά φαγητά μετά από λίγο χρόνο ακούτε ένα σήμα. Γυρίστε τα τρόφιμα ή ανακατέψτε τα.
- Έναν πίνακα με κατάλληλα τρόφιμα, την εκάστοτε περιοχή βάρους και τα απαραίτητα εξαρτήματα θα βρείτε στο τέλος στις υποδείξεις.

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Παγώστε και αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους -18 °C.
- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.
- Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 10 έως 30 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- 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.
- Τοποθετήστε το βοδινό, το αρνίσιο και το χοιρινό κρέας πρώτα με τη μεριά του λίπους προς τα κάτω πάνω στο μαγειρικό σκεύος.
- Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιάτεύει γρήγορα.
- Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
- Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

Πατάτες

Υποδείξεις

- Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα: Κόψτε τις σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε 2 κουταλιές νερό και λίγο αλάτι.
- Βραστές πατάτες με φλούδα: Χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα μερικές φορές. Βάλτε τις πατάτες, όταν είναι ακόμα υγρές, μέσα σ' ένα μαγειρικό σκεύος χωρίς νερό.

Ρύζι

Υποδείξεις

- Το ρύζι αφρίζει πολύ στο μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Ρυθμίστε το καθαρό βάρος (χωρίς υγρό). Προσθέστε νερό δύο έως δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.
- Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.

Λαχανικά

Υποδείξεις

- Λαχανικά, φρέσκα: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας νερό.
- Λαχανικά, κατεψυγμένα: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη προβρασμένα λαχανικά. Τα κατεψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό

ανά 100 γρ. Στο σπανάκι και στο κόκκινο λάχανο μην προσθέσετε νερό.

Χρόνοι ηρεμίας

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

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

Πίνακας προγραμμάτων

Αριθμός προγράμματος	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος
Ξεπάγωμα			
P1	Κρέας και πουλερικά Ψητό, λεπτά κομμάτια κρέατος, κιμάς, κοτόπουλο, κότα, πάπια	0,2 - 2,0 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
P2	Ψάρι Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού	0,1 - 1,0 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
P3	Ψωμί και γλυκά* Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκό με μαγιά, γλυκό με φρούτα	0,2 - 1,5 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
Μαγείρεμα			
P4	Πατάτες Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, βραστές πατάτες με φλούδα	0,2 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
P5	Ρύζι	0,05 - 0,3 κιλά	Ψηλό σκεύος με καπάκι.
P6	Λαχανικά, φρέσκα Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,15 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
P7	Λαχανικά, κατεψυγμένα Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι	0,15 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.

Προσέξτε τα σήματα για το ανακάτεμα και το γύρισμα.

* Ακατάλληλες είναι τούρτες με σαντιγί, γλυκά με κρέμα, γλυκά με γλάσο ή με ζελατίνα.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

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

Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

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 - σχεδόν διπλάσια διάρκεια, Μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

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

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.
- Κατά το 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.
- Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
	1 κιλό	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά	
	1,5 κιλά	180 W, 25 λεπτά + 90 W, 25-30 λεπτά	

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό	200 γρ.	180 W, 5-8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8-11 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 12-15 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές, απομακρύνετε το κρέας που έχει ήδη ξεπαγώσει
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
	1,2 κιλά	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ	300 γρ.	180 W, 6-9 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 1-2 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
	250 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-4 λεπτά	
Ψωμί ολόκληρο	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1 κιλό	180 W, 12 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά	
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ	500 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα, χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους
	750 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα
	750 γρ.	180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- 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 έως 3 φορές.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πατικά/μαγειρικά σκεύη.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

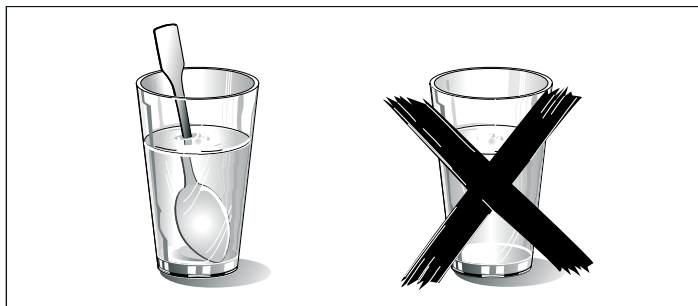
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	
Σούπα	400 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 γρ.	600 W, 10 - 15 λεπτά	Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600 W, 3-7 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό
	500 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600 W, 7-11 λεπτά	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώπου να καλυφθεί ο πάτος
	600 γρ.	600 W, 14-17 λεπτά	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

Ζέσταμα φαγητών

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται,

χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλισματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι. Έτσι αποφεύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.



Προσοχή!

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

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Καλύψτε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)		600 W, 5-8 λεπτά	-
Ποτά	125 ml	900 W, ½-1 λεπτό	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινόπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	200 ml	900 W, 1-2 λεπτά	
	500 ml	900 W, 3-4 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, περίπου ½ λεπτό	Μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά τις μικρές φιάλες χωρίς θήλαστρο ή καπάκι, ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία
	100 ml	360 W, ½-1 λεπτό	
	200 ml	360 W, 1-2 λεπτά	
Σούπα 1 φλιτζάνι	από 175 γρ.	600 W, 1-2 λεπτά	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	από 350 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 7-10 λεπτά	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 5-7 λεπτά	-
	800 γρ.	600 W, 7-8 λεπτά	-
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	-

Μαγείρεμα φαγητών

Υποδείξεις

- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

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

Μαγείρεμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1,2 κιλά	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 7-12 λεπτά	-
Ψητός κιμάς	750 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Προσθέστε 6 κουταλιές νερό.
Λαχανικά, φρέσκα	250 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό. Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Πατάτες	250 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό. Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
	750 γρ.	600 W, 15-22 λεπτά	

Μαγείρεμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ρύζι	125 γρ.	600 W, 4-6 λεπτά + 180 W, 14-16 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού
	250 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά + 180 W, 14-16 λεπτά	
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή)	500 ml	600 W, 5-7 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2 έως 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 = σχεδόν διπλάσιος χρόνος Μισή ποσότητα = μισός χρόνος
Το φαγητό στέγνωσε πολύ.	Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

Η ποιότητα και η λειτουργία των συσκευών μικροκυμάτων ελέγχονται από τα εργαστήρια δοκιμών με βάση αυτά τα φαγητά. Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 ή DIN 44547 και EN 60350 (2009)

Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μείγμα αυγών-γάλακτος, 1000 γρ.	600 W, 11-12 λεπτά + 180 W, 8-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ
Παντεσπάνι, 475 γρ.	600 W, 7-9 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 22 cm.
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Μακρόστενη φόρμα πυρέξ, μήκος 28 cm

Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας, 500 γρ.	Πρόγραμμα 1, 500 γρ. ή 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 7-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ, Ø 24 cm

Important safety information	16	Changing the basic settings.....	21
Causes of damage	18	Basic settings	21
Your new appliance	18	Care and cleaning.....	22
Control panel	18	Cleaning agents.....	22
Buttons and display.....	19	Malfunction table	22
Cooking compartment.....	19	Troubleshooting	23
Switches the appliance on and off.....	19	After-sales service.....	23
Switching on	19	E number and FD number	23
Switching off.....	19	Technical data	23
Before using the appliance for the first time.....	19	Environmentally-friendly disposal.....	24
Setting the clock	19	Automatic programmes	24
The microwave	19	Setting a programme	24
Notes regarding ovenware.....	20	Notes on the automatic programmes.....	24
Microwave power settings.....	20	Tested for you in our cooking studio.....	25
Setting the microwave.....	20	Defrosting, heating up and cooking with the microwave.....	25
1, 2, 3 series of operations.....	20	Microwave tips	28
Setting a series of operations	20	Test dishes in accordance with EN 60705.....	28
Memory	21	Solo microwave cooking	28
Saving settings in the memory.....	21	Solo microwave defrosting	28
Starting the memory function	21		

Important safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage, e.g. heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours later. The appliance must only be used for the preparation of food and drink.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.

Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.

- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

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

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

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

appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

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

Risk of burns!

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yoke when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature

without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any

moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

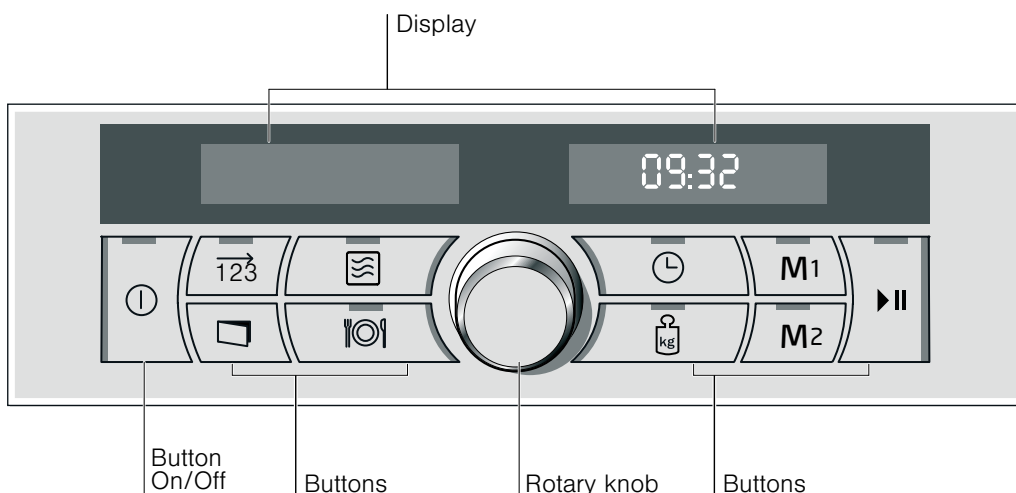
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained.

Control panel

Here is an overview of the control panel. Depending on the appliance model, some details may differ.



Rotary selector

The rotary selector is used to alter the default values and set values.

The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to pop it in or out.

Buttons

The sensors are located under the individual buttons. They must not be pressed too firmly. Only touch the corresponding symbol.

After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

Cleaning cloths for stainless steel surfaces	Article no. 311134	Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces.
Oven/grill cleaning gel	Article no. 463582	For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless.
Microfibre cloth with honeycomb structure	Article no. 460770	Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go.

Buttons and display

Using the buttons, you can set various additional functions. You can check the values that you have set in the display.

Symbol	Button function
ⓘ	Switches the appliance on and off
123	Selects a series of operations
☰	Selects the microwave
□	Opens the appliance door
🕒	Selects a programme
🕒	Opens and closes the Time-setting options menu
🍲	Selects the weight
M1/M2	Selects the memory
▶	Press briefly = starts/pauses operation Press and hold = cancels operation

Notes

- When you switch on the oven, the lamp in the cooking compartment comes on.
- The time-setting option that is active on the display is indicated by the ▶ arrow pointing to the appropriate symbol.

Cooking compartment

Your appliance has a cooling fan.

Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan. The fan may run on even if the oven has been switched off.

Notes

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

Switches the appliance on and off

The ⓘ button allows you to switch the microwave oven on and off.

Switching on

Touch the ⓘ button to switch on the appliance. The appliance is in microwave mode. The ☰ button lights up.

- ☰ button = For a microwave power setting
- 123 button = Series of operations
- 🕒 and 🍲 buttons = Automatic programmes
- M1or M2 button = Memory programme

You can read how to make settings in the individual sections.

Switching off

Press the ⓘ button. The appliance switches off and the clock appears in the display.

Note: When you switch on the appliance with the ⓘ button, the highest microwave power setting 900 and 00:00 always appear in the display as a suggestion.



Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using the microwave to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

Once the appliance is connected, three zeros and the ▶🕒 symbols light up in the display.

Set the clock.

- 1. Turn the rotary selector to set the current time.

- 2. Press the 🕒 button. The time is set.

Hiding the clock

You can hide the clock. You can then only see the clock when the oven is in operation. For more information, please refer to the section *Changing the basic settings*.

Note: In order to reduce the standby energy consumption of your appliance, you can hide the clock. Read about this in the *Changing basic settings* section.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You will find

information about ovenware and how to set the microwave.

Note: In the *Tested for you in our cooking studio* section, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use 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 does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware 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 suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.

2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

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

Microwave power settings

90 W	for defrosting delicate foods
180 W	for defrosting and continued cooking
360 W	for cooking meat and heating delicate foods
600 W	for heating and cooking food
900 watts	for heating liquids

Note: The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: microwave power setting 360 W, cooking time 17 minutes

1. Press the ① button.

Your appliance is ready for use.

2. Use the rotary selector to set the required microwave power setting.

3. Press the ⌚ button.

A suggested cooking time is displayed.

4. Set the cooking time using the rotary selector.

5. Press the ▶|| button.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. You can cancel the signal early using the ⌚ button. Use the ① button to switch off the appliance.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the ▶|| button briefly. Operation continues.

Changing the microwave power setting

Press the ⌚ button.

Use the rotary selector to set the microwave power and restart.

Cancelling operation

Press the ▶|| button and switch off the appliance using the ① button.

Notes

- When you switch on the appliance with the ① button, the highest microwave power setting (900) always appears in the display as a suggestion.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

1, 2, 3 series of operations

You can use the SeriesOperations function to set up to three different microwave power settings and times and then start.

Ovenware

Always use microwave-safe, heat-resistant ovenware.

Setting a series of operations

1. Press the ① button.

Your appliance is ready for use.

2. Press the 1→2 button.

The 1→ for the first operation in the series appears on the display.

3. Set the first microwave power setting and cooking time.

4. Press the 1→2 button.

The 2→ for the second operation in the series appears.

5. Set the second microwave power setting and cooking time.

6. Press the 1→2 button.

The 3→ for the third operation in the series appears.

7. Set the third microwave power setting and cooking time.

8. Press the ▶|| button.

Operation begins. The total cooking time and the 1→ symbol for the first operation in the series appear in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The series of operations is finished. You can stop the audible signal by pressing the ⌚ button.

Changing the setting

Changes can only be made before operation begins. Press the 1→2 button repeatedly until the number for the series of operations appears. Change the setting.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the ►|| button briefly. Operation continues.

Pausing operation

Press the ►|| button briefly. Operation is paused. Press the ►|| button again to continue operation.

Cancelling operation

Press and hold the ►|| button for approx. 4 seconds and switch off the appliance with the ① button.

Memory

The memory function allows you to store the setting for your favourite dish and call it up at any time. Two memory locations are available: "M1" and "M2".

The memory function is useful if you prepare one dish particularly frequently.

Saving settings in the memory

1. Press the ① button.
Your appliance is ready for use.
 2. Set the required operating mode. Do not start.
 3. Press and hold the M1 or M2 button until the ✓ symbol appears next to the memory location.
- The setting is saved and can be started at any time.

Saving another setting

Enter and save the new setting. The old settings are overwritten.

Note: Saved settings are retained even after a power cut.

Cancelling operation

Press and hold the ►|| button until ☰ 900 W appears. You can make new settings.

Starting the memory function

You can start cooking at any time using the settings saved for your dish.

1. Press the ① button.
Your appliance is ready for use.
 2. Press the M1 or M2 button briefly.
The saved settings are displayed.
 3. Press the ►|| button.
- The memory function starts. The ►|→| cooking time counts down in the display.
- Note:** Once operation has started, you can no longer change the memory location.
- Note:** Saved settings are retained even after a power cut.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The memory function has finished. You can stop the audible signal by pressing the ⏻ button. Use the ① button to switch off the appliance or make new settings.

Pausing

Press the ►|| button or open the appliance door. Operation is suspended. After closing the door, press the ►|| button. Operation continues.

Cancelling operation

Press and hold the ►|| button until ☰ 900 W appears. You can make new settings.

Changing the basic settings

Your appliance has various basic settings which you can change at any time.

Basic settings

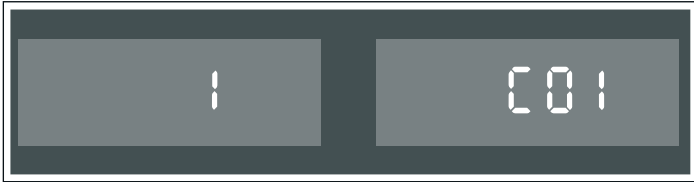
In the table, you will find all the basic settings and options for changing them.

	Basic setting	Options	Explanation
001	Clock display 1 = on	Clock display 2 = off	Clock display
002	Signal duration 2 = medium = 2 minutes	1 = short = 10 seconds 3 = long = 5 minutes	Audible signal after the cooking time has elapsed
003	Button tone 1 = on	Button tone 2 = off*	Confirmation tone when a button is pressed. *Exception: A signal always sounds when you switch the oven on and off.

Example in the picture: change the audible signal duration basic setting to long.

Prerequisite: your appliance is switched on.

1. Press and hold the  button for several seconds.
The first basic setting  appears in the display.



2. Press the  button repeatedly until the required basic setting is displayed.

3. You can use the rotary selector to change the value of the basic setting.



4. Finally, press and hold the  button for a few seconds.
All settings are applied.

You can change the settings at any time.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Risk of injury!

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

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

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

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door,

- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- any coarse scouring pads or cleaning sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in	Plug in the plug
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
	There is a film of water on the control panel following cleaning.	Wipe the control panel with a dry cloth.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The ► button was not pressed after the setting had been made.	Press the ► button or switch the appliance off.
The microwave does not switch on.	The door was not fully closed.	Check whether food residues or foreign objects are trapped in the door. Make sure that the seal surfaces are clean. Check whether the door seal is twisted.
	The ► button has not been pressed.	Press the ► button.
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher power setting.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn food during cooking.
A signal sounds. The colon in the display is flashing.	The appliance is in demonstration mode.	1. Press the $\vec{123}$ button. 2. Press and hold the  button for 3 seconds. The demonstration mode is deactivated.

Error messages

You can take remedial action yourself for some error messages.

Error message	Possible cause	Remedy/Note
Error message "E723" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open the appliance with the  button and close it again.
Error message "Er1", "Er4", "Er18" or "E305" appears in the display.	Technical malfunction.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button jammed"	The buttons are dirty or the mechanism has jammed.	Press all the buttons several times. Clean the buttons with a dry cloth. Open and close the appliance door. If this does not help, consult the after-sales service.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service 	

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

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

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

Technical data

Power supply	230 V, 50 Hz
Maximum total connected load	1220 W
Microwave power setting	900 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2,450 MHz
Fuse	min. 10 A

Dimensions (HxWxD)	
- appliance	382 mm x 595 mm x 320 mm
- cooking compartment	220 mm x 350 mm x 270 mm
VDE approved	
	yes
CE mark	
	yes

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Automatic programmes

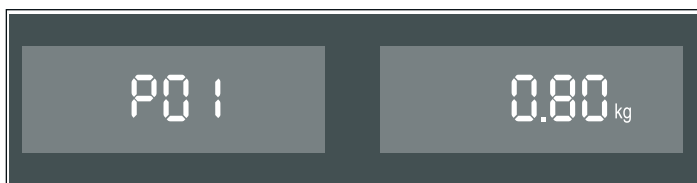
You can use the automatic programmes to defrost food with the greatest of ease and prepare dishes quickly and easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 7 programmes.

Setting a programme

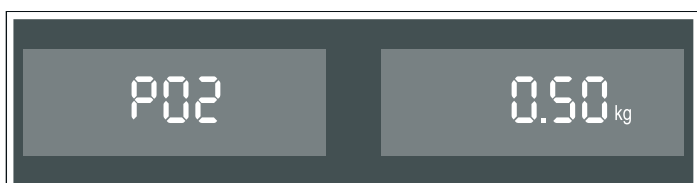
Once you have selected a programme, set the oven as follows.

Example in the picture: programme 2 with a weight of 1 kilogramme.

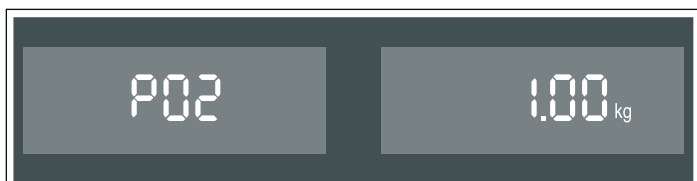
1. Press the button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the button.
The first programme number and a suggested weight appear in the display.



3. Select the programme number with the rotary selector.



4. Press the button.
5. Turn the rotary selector to set the weight.



6. Press the button.

The programme starts. The cooking time counts down in the display.

The programme has ended

A signal sounds. The programme has finished, the appliance stops heating. Use the button to switch off the appliance or make new settings. You can stop the audible signal by pressing the button.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Changing the cooking time

With automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Cancelling the programme

Press the button.
The appliance is switched off.

Notes on the automatic programmes

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- For the programmes, always use microwave-proof cookware, e.g. made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.
- Place the food in the cold appliance.
- It is not possible to set a weight outside the weight range.
- With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.
- A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the notes.

Defrosting

Notes

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food on a flat dish, e.g. a glass or porcelain plate.
- After defrosting in the appliance, leave the food to continue defrosting for a further 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature.
- Liquid will be produced when meat, poultry or fish is defrosted. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Place beef, lamb and pork on the cookware fatty-side down first.
- Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed in the cookware breast-side down and poultry portions skin-side down.

Potatoes

Notes

- Boiled potatoes: cut into equal sized pieces. Add a little salt and 2 tablespoons of water for every 100 g of potatoes.
- Potatoes boiled in their skins: use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick the skin several times. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Rice

Notes

- Rice foams a lot during cooking. Therefore, use a high-sided dish with a lid. Enter the uncooked weight (without liquid). Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.
- Do not use boil-in-the-bag rice.

Vegetables

Notes

- Fresh vegetables: cut into pieces of equal size. Add 2 tablespoons of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: this programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g. Do not add water to spinach or red cabbage.

Resting times

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

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

Programme table

Progr. no.	Suitable food	Weight range in kg	Cookware
Defrost			
P1	Meat and poultry - Joints - Flat pieces of meat - Mince - Chicken, poulard, duck	0.2 - 2.0 kg	Shallow cookware without lid
P2	Fish: whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.1 - 1.0 kg	Shallow cookware without lid
P3	Bread and cake* Bread, whole, round or long, bread in slices, sponge cake, yeast cake, fruit flan	0.2 - 1.5 kg	Shallow cookware without lid
Cooking			
P4	Potatoes Boiled potatoes, potatoes boiled in their skins	0.2 - 1.0 kg	Dish with lid
P5	Rice	0.05 - 0.3 kg	High-sided dish with lid
P6	Fresh vegetables Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid
P7	Frozen vegetables Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid

Observe the signals for stirring and turning.

* Cream cakes, buttercream cakes, cakes with frosting, icing or gelatine are unsuitable.

Tested for you in our cooking studio.

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best for your dish and there are tips about cookware and preparation.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so.
- The times specified in the tables are only guidelines. They depend on the quality and consistency of the food.
- Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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 twice the cooking time,
Half the amount - half the cooking time.

Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the cooking compartment floor.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

- Liquid will be produced when meat, poultry or fish is defrosted. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 30 minutes so that the temperature can even out. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat, whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins	
	1.5 kg	180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins	Separate the defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 12-15 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Turn several times, remove meat which has already defrosted
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn several times
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate defrosted parts.
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting.
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 6-9 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 mins	Remove all packaging.
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during defrosting.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

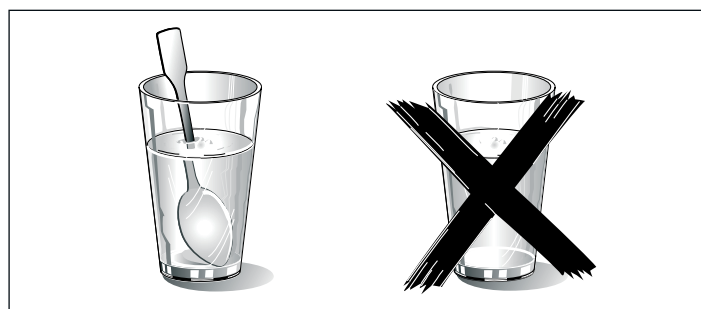
Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 8-13 mins	
Soup	400 g	600 W, 8-12 mins	
Stew	500 g	600 W, 10-15 mins	
Meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Add water, lemon juice or wine as desired

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 3-7 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-12 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 7-11 mins	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 10-15 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)		600 W, 5-8 mins	-
Drinks	125 ml	900 W, ½-1 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	200 ml	900 W, 1-2 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	Bottles without teat or lid; shake or stir well after heating and ensure that you check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1 mins	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup 1 cup	175 g each	600 W, 1-2 mins	-
Soup, 2 cups	350 g each	600 W, 2-3 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 7-10 mins	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600 W, 5-7 mins	-
	800 g	600 W, 7-8 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	-
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	-

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.

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

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat loaf	750 g	600 W, 25-30 mins	Add 6 tbsp water.
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size;
	500 g	600 W, 10-15 mins	Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size;
	500 g	600 W, 10-15 mins	Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g;
	750 g	600 W, 15-22 mins	Stir during cooking
Rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 14-16 mins	Add double the amount of liquid
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 14-16 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 5-7 mins	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

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 the amount = almost double the cooking time Half the 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.

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and correct operation of microwave appliances are tested by testing institutes using these dishes.

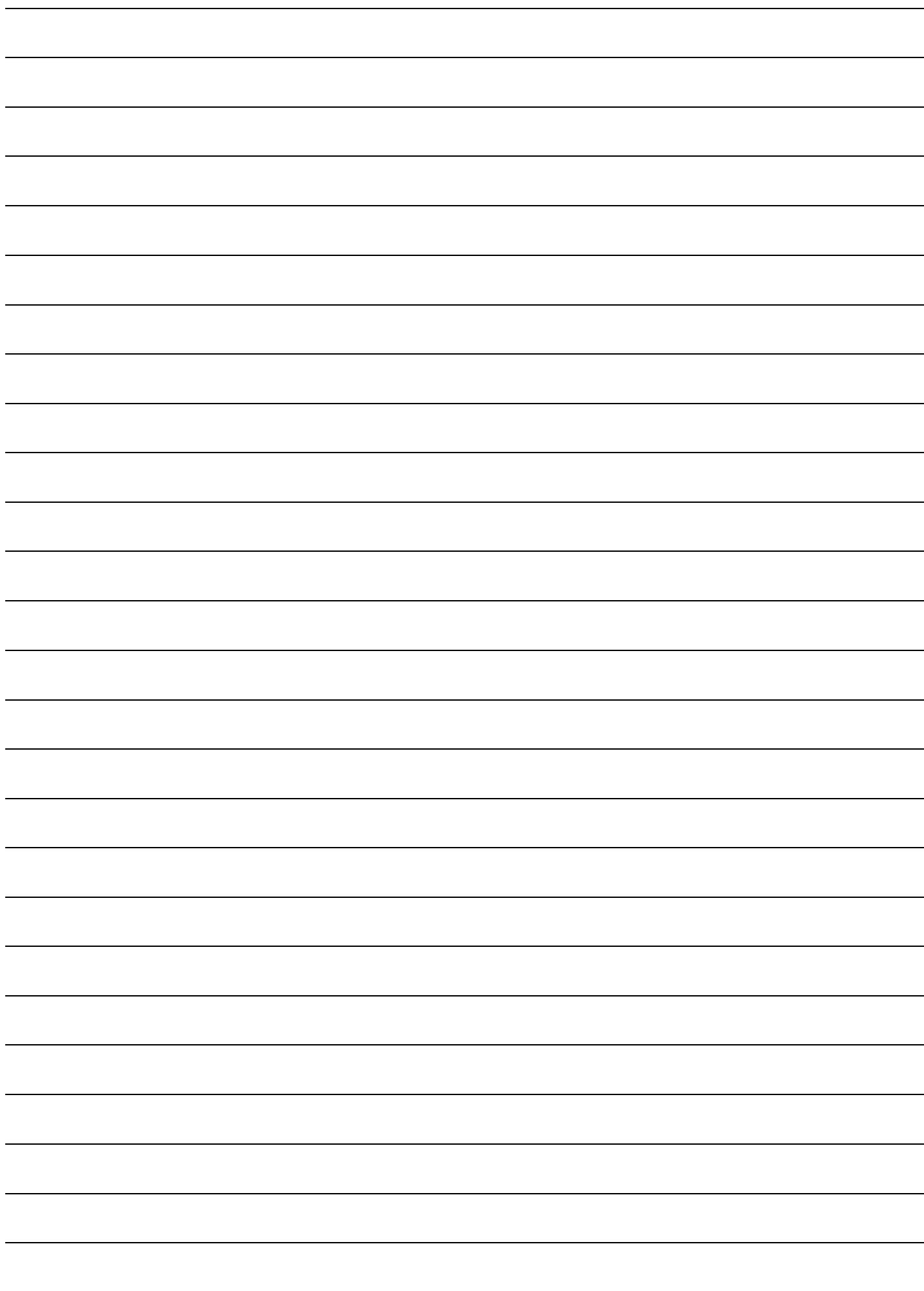
In accordance with EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 and EN 60350 (2009)

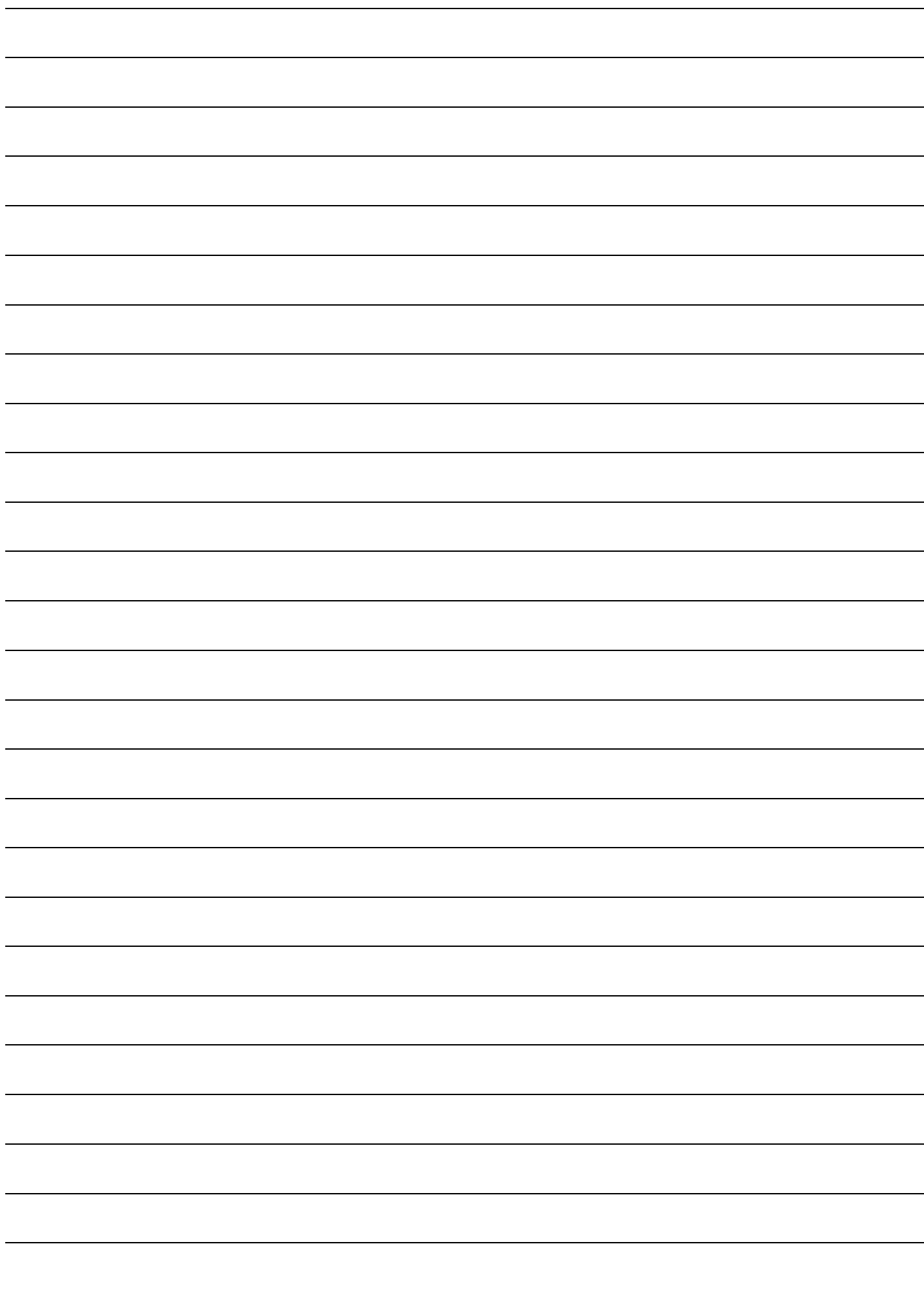
Solo microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 1,000 g	600 W, 11-12 mins + 180 W, 8-10 mins	Pyrex dish
Sponge, 475 g	600 W, 7-9 mins	Pyrex dish, dia. 22 cm.
Meat loaf, 900 g	600 W, 25-30 mins	Pyrex loaf dish, 28 cm long

Solo microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat, 500 g	Programme 1, 500 g or 180 W, 8 mins + 90 W, 7-10 mins	Pyrex dish, dia. 24 cm





BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
17° χλμ. Εθνικής Οδού Αθηνών-Λαμίας & Ποταμού 20
14564 Νέα Κηφισιά

BSH Ikiakes Syskeves A.B.E.
17th km Ethnikis odou Athinon-Lamias & Potamou 20
GR 145 64 Kifisia, Athens

Internet: <http://www.pitsos.gr>



9000673329

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών
Subject to alterations

(01) 920821