

[el] Οδηγίες χρήσεως	2
[en] Instruction manual	20

P1MCB4405A
Φούρνος μικροκυμάτων
Microwave

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	2	Πίνακας βλαβών	12
Αιτίες των ζημιών	5	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	12
Τοποθέτηση και σύνδεση	6	Αριθμός E και αριθμός FD	12
Το πεδίο χειρισμού	6	Τεχνικά στοιχεία	13
Περιστροφικός διακόπτης	6	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	13
Οι τρόποι ψησίματος	6	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	13
Τα εξαρτήματα	7	Ρύθμιση προγράμματος	13
Πριν την πρώτη χρήση	7	Ξεπάγωμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	13
Ρύθμιση της ώρας	7	Μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	14
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	7	Συνδυασμένο πρόγραμμα μαγειρέματος	14
Ο φούρνος μικροκυμάτων	8	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	14
Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος	8	Υποδείξεις για τους πίνακες	14
Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων	8	Ξεπάγωμα	15
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων	8	Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	15
Ψήσιμο στο γκριλ	9	Ζέσταμα φαγητών	16
Ρύθμιση του γκριλ	9	Μαγείρεμα φαγητών	17
Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ	9	Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	17
Ρύθμιση μικροκυμάτων και γκριλ	9	Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ	17
Memory	10	Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα	18
Αποθήκευση Memory	10	Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705	19
Εκκίνηση Memory	10	Μαγείρεμα και ξεπάγωμα με μικροκύματα	19
Αλλαγή της διάρκειας του σήματος	10		
Φροντίδα και καθαρισμός	11		
Υλικά καθαρισμού	11		

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. *Βλέπε Περιγραφή εξαρτημάτων* στις οδηγίες χρήσης.

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. Μην ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Μην ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα

υλικά.

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. Μην ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Εάν η συσκευή τοποθετηθεί σ' ένα εντοιχιζόμενο ντουλάπι με διακοσμητική πόρτα, τότε σε περίπτωση κλειστής διακοσμητικής πόρτας δημιουργείται μια συσσώρευση της θερμότητας. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με ανοιχτή τη διακοσμητική πόρτα.

Κίνδυνος έκρηξης!

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

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 οينوπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οينوπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οينوπνευματώδη ποτά. Ανοίγεται 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.
- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι

θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Έδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχείλιση 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).
- Πόμπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόμπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.
- Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Προσέχετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Στην αρχή χρησιμοποιήστε μια μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος και εάν χρειαστεί, αυξήστε τη διάρκεια μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση.

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

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

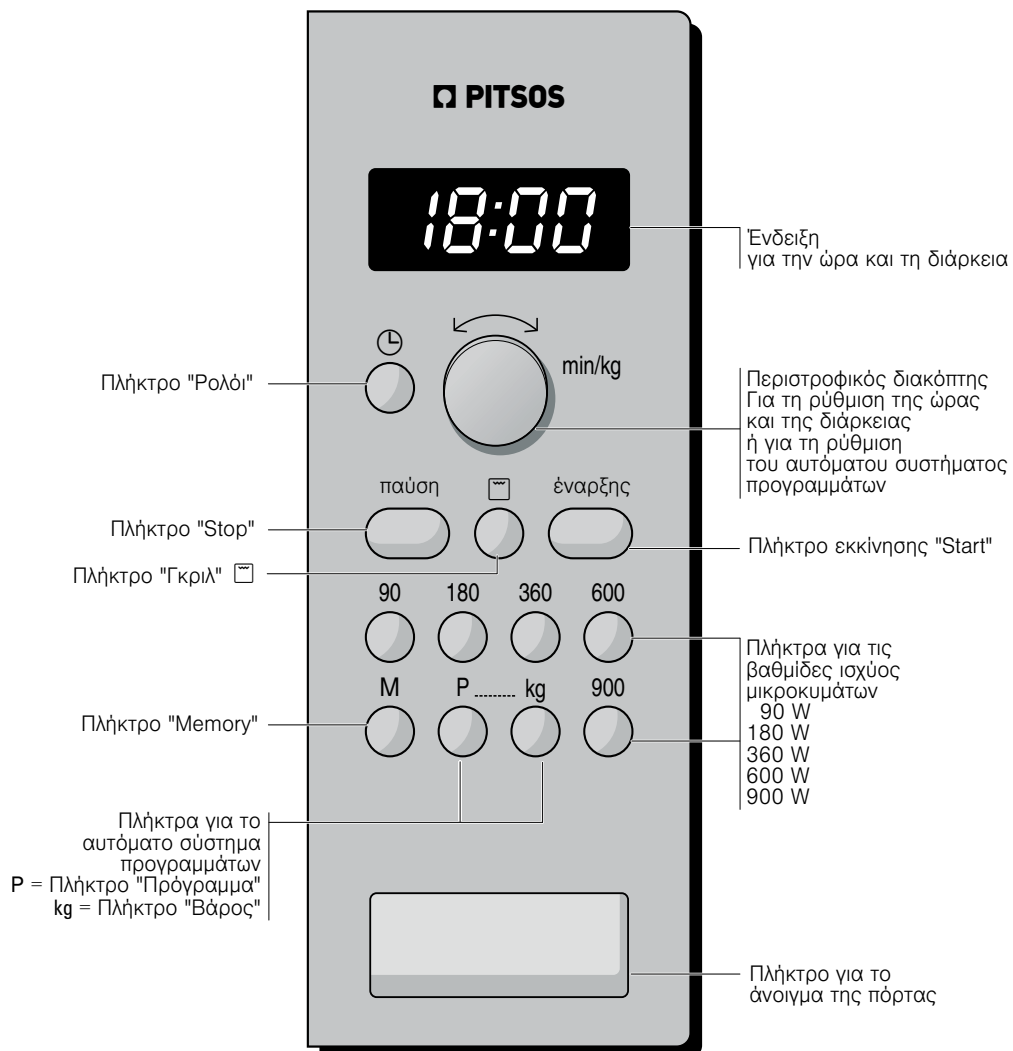
Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η ασφάλιση πρέπει να ανέρχεται σε 10 Ampere (L ή B αυτόματος διαρροής). Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναφέρεται πάνω στην πινακίδα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

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

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

Το πεδίο χειρισμού

Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες 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.

Οι τρόποι ψησίματος

Μικροκύματα

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

Βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων

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

Γκριλ

Έτσι μπορείτε να κάνετε σουφλέ με κρούστες τυριού ή ογκρατέν.

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

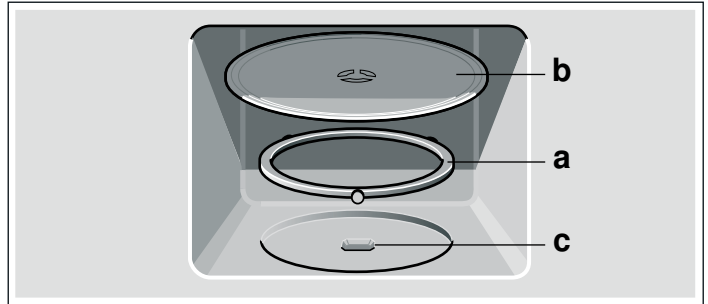
Σ' αυτή την περίπτωση το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία συγχρόνως με τα μικροκύματα. Η συνδυασμένη λειτουργία είναι ιδιαίτερα καλή για σουφλέ και ογκρατέν. Τα φαγητά γίνονται τραγανά και ροδοκοκκινίζουν. Τα φαγητά μαγειρεύονται πολύ γρηγορότερα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Τα εξαρτήματα

Ο περιστρεφόμενος δίσκος

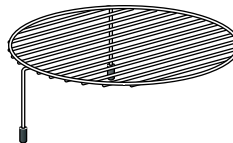
Έτσι τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο:

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



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

Σχάρα



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

Υπόδειξη: Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο

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 *Υπόδειξεις ασφαλείας*.

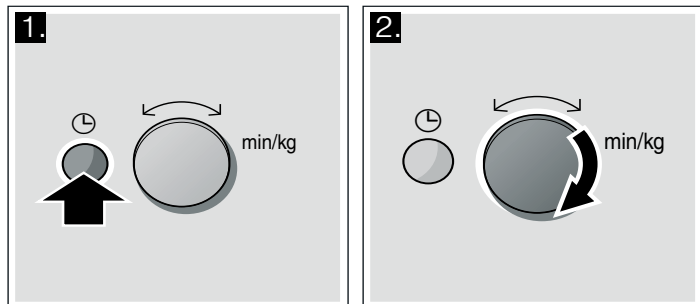
Ρύθμιση της ώρας

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

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Στην ένδειξη εμφανίζονται 12:00 η ώρα και .

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.



3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .

Η τρέχουσα ώρα είναι ρυθμισμένη.

Σβήσιμο της ώρας

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

Επαναρρύθμιση της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο .

Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00. Μετά ρυθμίστε όπως περιγράφεται στα σημεία 2 και 3.

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

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον κλειστό και άδειο χώρο μαγειρέματος με τοποθετημένο τον περιστρεφόμενο δίσκο για 10 λεπτά. Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" .

Στην ένδειξη εμφανίζεται 10:00 λεπτά

2. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

Ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με το γκριλ.

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, το λιώσιμο και το μαγείρεμα με το φούρνο μικροκυμάτων.

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

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

1. Πατήστε το πλήκτρο 900 W.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη 1:30 λεπτά.
3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

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

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

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

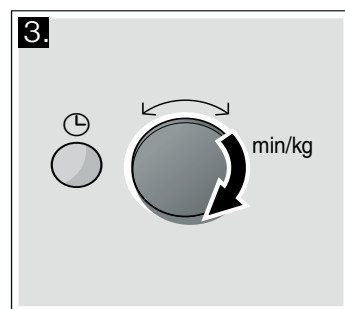
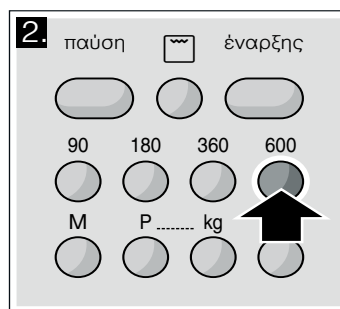
Βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων	Κατάλληλη για
90 W	Ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών
180 W	Ξεπάγωμα και συνέχιση του μαγειρέματος
360 W	Μαγείρεμα κρέατος και ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών
600 W	Ζέσταμα και μαγείρεμα φαγητών
900 W	Ζέσταμα υγρών

Υπόδειξη: Τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 900 W μπορείτε να την ρυθμίσετε για 30 λεπτά, 600 W για 1 ώρα, τις υπόλοιπες βαθμίδες ισχύος κάθε φορά για 1 ώρα και 39 λεπτά.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 600 W

1. Πατήστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Στην ένδειξη ανάβει η ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και εμφανίζεται 1:00 λεπτό.
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια.



3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

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

Αλλαγή της διάρκειας

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

Σταμάτημα

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

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 2 φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' έναν ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η συσκευή έχει τεθεί ήδη εκτός λειτουργίας.

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.

Ψήσιμο στο γκριλ

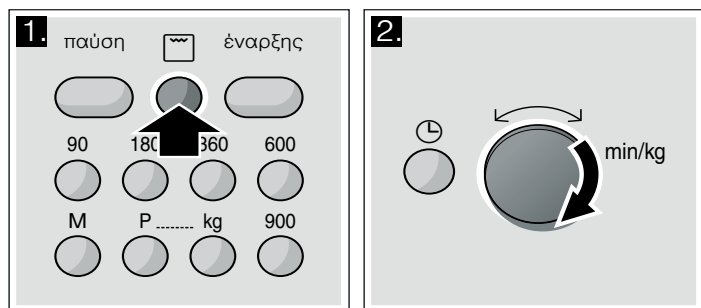
Ένα γκριλ μεγάλης ισχύος θερμαίνει εντατικά την εξωτερική επιφάνεια και πετυχαίνει έτσι ένα ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα των τροφίμων.

Ρύθμιση του γκριλ

1. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" .

Στην ένδειξη εμφανίζονται 10:00 λεπτά και το σύμβολο.

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.



3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

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

Αλλαγή της διάρκειας

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

Σταμάτημα

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

Διόρθωση

Μπορείτε να διορθώσετε οποτεδήποτε μια ρυθμισμένη χρονική διάρκεια.

Σβήσιμο της ρύθμισης

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

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

Μπορείτε να ρυθμίσετε συγχρόνως το γκριλ και τα μικροκύματα. Τα φαγητά γίνονται τραγανά και ροδοκοκκινίζουν. Τα φαγητά μαγειρεύονται πολύ γρηγορότερα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα όλες τις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων.

Εξαίρεση: 900 και 600 W.

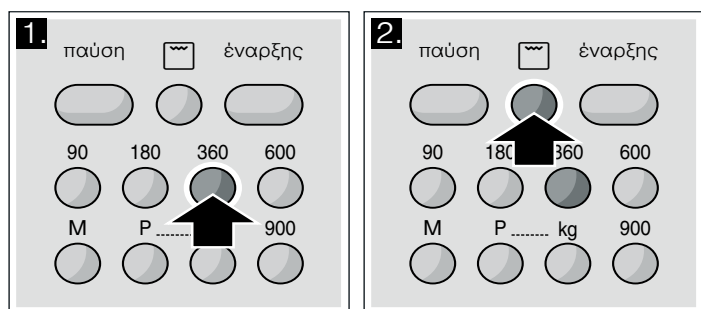
Ρύθμιση μικροκυμάτων και γκριλ

Παράδειγμα: 360 W, Γκριλ , 5 λεπτά.

1. Πατήστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

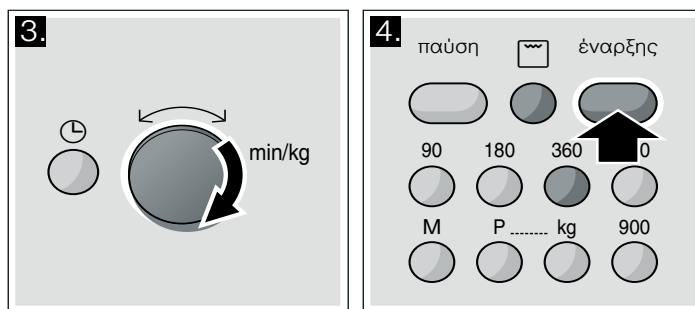
Στην ένδειξη ανάβει η ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και εμφανίζεται 1:00 λεπτό.

2. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" .



3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".



Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

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

Αλλαγή της διάρκειας

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

Σταμάτημα

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

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 2 φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Memory

Με τη λειτουργία Memory (μνήμη) μπορείτε να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση για ένα φαγητό και να την ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε.

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

Αποθήκευση Memory

Παράδειγμα: 360 W, 25 λεπτά

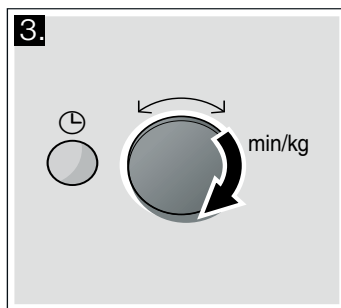
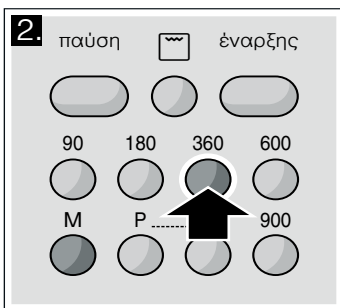
1. Πατήστε το πλήκτρο **M**.

Στην ένδειξη ανάβει "M".

2. Πατήστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Στην ένδειξη ανάβουν "M", η επιλεγμένη ισχύ και 1:00 λεπτό.

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.



4. Επιβεβαιώστε με το **M**.

Η ώρα εμφανίζεται ξανά. Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί.

Υποδείξεις

- Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε μόνο το γκριλ ή το γκριλ συνδυασμένο με τα μικροκύματα.
- Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε περισσότερες τιμές ισχύος μικροκυμάτων, τη μια μετά την άλλη.
- Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε τα αυτόματα προγράμματα.
- Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε τη Memory και να ξεκινήσετε αμέσως. Μην πατήσετε στο τέλος το **M**, αλλά πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
- **Νέα κατάληψη Memory (Μνήμη):** Πατήστε το πλήκτρο **M**. Οι παλιές ρυθμίσεις εμφανίζονται. Αποθηκεύστε το νέο πρόγραμμα, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 4.

Εκκίνηση Memory

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

1. Πατήστε το πλήκτρο **M**.

Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.

2. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Η χρονική διάρκεια τελειώσε

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

Σταμάτημα

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

Σβήσιμο της ρύθμισης

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

Αλλαγή της διάρκειας του σήματος

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

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

Η καινούργια διάρκεια του σήματος εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Δυνατή ρύθμιση:

Διάρκεια σήματος μικρή - 3 ήχοι

Διάρκεια σήματος μεγάλη - 30 ήχοι.

Φροντίδα και καθαρισμός

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 βραχυκυκλώματος!

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό ποτέ 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 ηλεκτροπληξίας!

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

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.
Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό. Μη χρησιμοποιείτε
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής,
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της στεγανοποίησης,
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.
Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

Υλικά καθαρισμού

Προσοχή!

Πριν το καθαρισμό τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά και το χώρο μαγειρέματος μ' ένα υγρό πανί και με ήπιο υγρό καθαρισμού. Στεγνώστε τη συσκευή μ' ένα καθαρό πανί.

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.
Μπροστινή πλευρά συσκευής με ανοξείδωτο χάλυβα	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. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. 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 κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος	Υγρό πανί: Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής.
Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Όταν τοποθετήσετε ξανά τον περιστρεφόμενο δίσκο, πρέπει να ασφαλίσει σωστά.
Σχάρα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίζετε με καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο πιάτων.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Στεγανοποίηση	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.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση / Υπόδειξη
Η συσκευή δε λειτουργεί	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος.	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.
	Εσφαλμένος χειρισμός	Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά.
Στην ένδειξη ανάβουν τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα.	Πατήστε το πλήκτρο "Stop".
	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" ή ακυρώστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο "Stop".
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
	Το πλήκτρο εκκίνησης "Start" δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλάσια ποσότητα - διπλάσιος χρόνος.
	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Από τον περιστρεφόμενο δίσκο ακούγεται ένας θόρυβος τριξίματος ή τριβής.	Στην περιοχή του μηχανισμού κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου υπάρχει ρύπανση ή κάποιο ξένο σώμα.	Καθαρίστε το δακτύλιο και την κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος.
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται χωρίς εμφανή αιτία.	Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει μια βλάβη.	Εάν επαναλαμβάνεται αυτό το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

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

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.

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.

Αριθ. Ε	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎	

Τεχνικά στοιχεία

Τάση εισόδου	AC 230 V, 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος	1270 W
Μέγιστη ισχύς εξόδου	900 W
Ισχύς γκριλ	1200 W
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Ασφάλεια	10
Διαστάσεις (ΥxΠxΒ)	
- Συσκευή	280 mm x 513 mm x 405 mm
- Χώρος μαγειρέματος	215 x 337 x 354 mm
Καθαρό βάρος	15.473 κιλό
Πλαίσιο 60ρι ντουλάπι	382 x 594 x 20 mm
Έλεγχος VDE	
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/ΕΚ 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

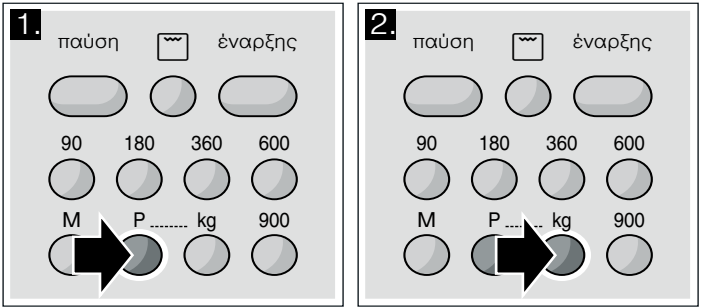
Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

Υποδείξη: Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 8 προγράμματα.

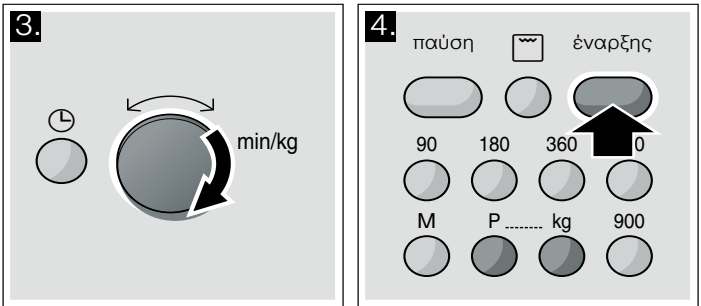
Ρύθμιση προγράμματος

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε ως εξής:

- 1. Πατήστε το πλήκτρο P τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός αριθμός προγράμματος.
- 2. Πατήστε το πλήκτρο kg.
- Στην ένδειξη ανάβει "P" και εμφανίζεται ένα προτεινόμενο βάρος.



- 3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος του φαγητού.
- 4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".



Η χρονική διάρκεια για το πρόγραμμα τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελειώνει

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

Διόρθωση

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές και ρυθμίστε εκ νέου.

Σταμάτημα

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

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 2 φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υποδείξεις

- Σε μερικά προγράμματα ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και ανακατέψτε τα φαγητά, ή γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
- Τον αριθμό προγράμματος και το βάρος μπορείτε να τον εξακριβώσετε με το P ή το kg. Η εξακριβωμένη τιμή εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

Ξεπάγωμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

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

Υποδείξεις

■ Προετοιμασία τροφίμων

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

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

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

■ Μαγειρικό σκεύος

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

■ Χρόνος ηρεμίας

Τα ξεπαγωμένα τρόφιμα για εξισορρόπηση της θερμοκρασίας πρέπει να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 30 λεπτά. Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο ηρεμίας απ' ό,τι τα μικρά. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος και τον κιμά θα πρέπει να τα ξεχωρίζετε πριν τον χρόνο ηρεμίας. Μετά απ' αυτό μπορείτε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα, ακόμα και όταν έχουν τα χοντρά κομμάτια κρέατος έναν κατεψυγμένο πυρήνα. Στα πουλερικά μπορείτε τώρα να βγάλετε τα εντόσθια.

■ Σήμα

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

Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	
	Ξεπάγωμα	
P 01	Κιμάς	0,20 - 1,00
P 02	Κομμάτια κρέατος	0,20 - 1,00
P 03	Κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου	0,40 - 1,80
P 04	Ψωμί	0,20 - 1,00

Μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

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

Υποδείξεις

■ Μαγειρικό σκεύος

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

■ Προετοιμασία τροφίμων

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

Ρύζι:

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

Πατάτες:

Για βραστές πατάτες χωρίς φλούδα κόψτε τις φρέσκες πατάτες σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. βραστές

πατάτες χωρίς φλούδα προσθέστε μία κουταλιά νερό και λίγο αλάτι.

Φρέσκα λαχανικά:

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

■ Σήμα

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

■ Χρόνος ηρεμίας

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

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

Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	
	Μαγείρεμα	
P 05	Ρύζι	0,05 - 0,2
P 06	Πατάτες	0,15 - 1,0
P 07	Λαχανικά	0,15 - 1,0

Συνδυασμένο πρόγραμμα μαγειρέματος

Υποδείξεις

■ Μαγειρικό σκεύος

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

■ Προετοιμασία τροφίμων

Βγάλετε 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.

■ Χρόνος ηρεμίας

Αφήστε τα τρόφιμα μετά τη λήξη του προγράμματος να ηρεμήσουν ακόμα 5 έως 10 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	
	Συνδυασμένο πρόγραμμα	
P 08	Σουφλέ κατεψυγμένο, μέχρι 3 cm ύψος	0,4 - 0,9

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 για τους πίνακες

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

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

Στους πίνακες δίνονται πολλές φορές περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι απαραίτητο.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για το σκοπό αυτόν υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:

Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια

Μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ’ ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. πόδια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Η μεμβράνη δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.

- Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος και των πουλερικών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.
- Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια. Μπορείτε να συνεχίσετε την επεξεργασία του κρέατος ακόμα και μ’ ένα μικρό κατεψυγμένο πυρήνα.

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, 10-20 λεπτά	-
	1 κιλό	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	
	1,5 κιλά	180 W, 30 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά	
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό	200 γρ.	180 W, 2 λεπτά + 90 W, 4-6 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 10 λεπτά	Καταψύχετε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια 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, 8 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	-
	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
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	-
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ	300 γρ.	180 W, 7-10 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, 2-3 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
	250 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 3-4 λεπτά	
Ψωμί ολόκληρο	500 γρ.	180 W, 6 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	-
	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 πιατικά/μαγειρικά σκεύη.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι’ αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

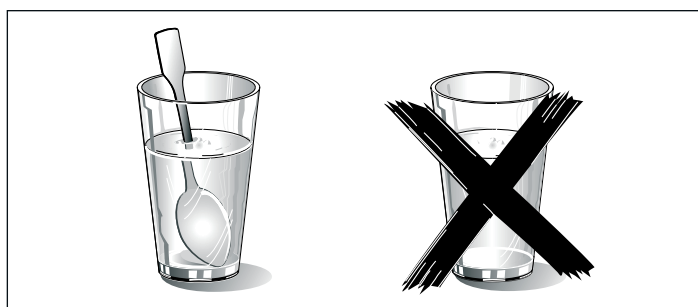
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 8-11 λεπτά	-
Σούπα	400 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	-
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-13 λεπτά	-
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 12-17 λεπτά	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 γρ.	600 W, 10 - 15 λεπτά	-
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600 W, 2-5 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό
	500 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσπου να καλυφθεί ο πάτος
	600 γρ.	600 W, 14-17 λεπτά	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 11-16 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 υπερχείλιση και σε πισοίσιμα 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.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	350-500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	-
Ποτά	150 ml	900 W, 1-2 λεπτά	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	300 ml	900 W, 2-3 λεπτά	
	500 ml	900 W, 3-4 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, περίπου ½ λεπτό	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
	100 ml	360 W, περίπου 1 λεπτό	
	200 ml	360 W, 1½ λεπτό	
Σούπα 1 φλιτζάνι	200 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	400 γρ.	600 W, 4-5 λεπτά	-
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 8-11 λεπτά	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά	-
	800 γρ.	600 W, 8-11 λεπτά	-
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	

Μαγείρεμα φαγητών

Υποδείξεις

- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμειτε 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
Ψητός κιμάς	750 γρ.	600 W, 20-25 λεπτά	Μαγειρέψτε σε ανοιχτό σκεύος
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1,2 κιλά	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
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, 11-14 λεπτά	
	750 γρ.	600 W, 15-22 λεπτά	
Ρύζι	125 γρ.	600 W, 5-7 λεπτά + 180 W, 12-15 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού
	250 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά + 180 W, 15-18 λεπτά	
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή)	500 ml	600 W, 6-8 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2 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.

Υγρασία

Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σκουπίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Υποδείξεις

- Όλες οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων.
- Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε πάνω στη σχάρα με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε.
- Τοποθετήστε τη σχάρα πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

	Ποσότητα	Εξαρτήματα	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί τοστ (προψήσιμο)	2 έως 4 φέτες	Σχάρα	1η πλευρά: περίπου 2 έως 4 2η πλευρά: περίπου 2 έως 4
Τοστ γκρατινέ	2 έως 6 φέτες	Σχάρα	Ανάλογα με την επίστρωση: 7 έως 10
Σούπες ογκρατέν, π.χ. κρεμμυδόσουπα	2 έως 4 φλιτζάνια	Περιστρεφόμενος δίσκος	περίπου 15 έως 20

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Υποδείξεις

- Η συνδυασμένη λειτουργία είναι ιδιαίτερα καλή για σουφλέ και ογκρατέν.
- Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και μην καλύπτετε τα φαγητά.
- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο μια ψηλή φόρμα. Έτσι μένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.
- Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα μεγάλο, ρηχό μαγειρικό σκεύος. Στα στενά, ψηλά μαγειρικά σκεύη τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.
- Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Δεν επιτρέπεται να είναι πολύ μεγάλο, ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να μπορεί ακόμα να περιστρέφεται.
- Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.
- Πριν το κόψιμο, αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 έως 10 λεπτά. Έτσι μοιράζεται ο χυμός του κρέατος ομοιόμορφα και δεν χύνεται κατά το κόψιμο.
- Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμα 5 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή.

	Βάρος	Εξαρτήματα	Ισχύς μικροκυμάτων, W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Χοιρινό ψητό, π.χ. σβέρκος	περίπου 750 γρ.	Περιστρεφόμενος δίσκος	360 W + 	40 - 50 λεπτά	Γυρίστε 1 έως 2 φορές.
Ψητός κιμάς το πολύ 7 cm ύψος	περίπου 750 γρ.	Περιστρεφόμενος δίσκος	360 W + 	25 - 35 λεπτά	Το πολύ 6 cm ύψος.
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. μπουτία κοτόπουλου ή φτερούγες κοτόπουλου	περίπου 800 γρ.	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	360 W + 	30 - 40 λεπτά	Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Μαρινάτες φτερούγες κοτόπουλου, κατεψυγμένες	περίπου 800 γρ.	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	360 W + 	15 - 25 λεπτά	Μην τις γυρίσετε.
Παστίτσιο (από προμαγειρεμένα υλικά)	περίπου 1000 γρ.	Περιστρεφόμενος δίσκος	360 W + 	25 - 35 λεπτά	Πασπαλίστε με τυρί. Το πολύ 5 cm ύψος.
Πατάτες ογκρατέν (από ωμές πατάτες)	περίπου 1000 γρ.	Περιστρεφόμενος δίσκος	360 W + 	30 - 40 λεπτά	Το πολύ 4 cm ύψος.
Ψάρι, ογκρατέν	περίπου 400 γρ.	Περιστρεφόμενος δίσκος	360 W + 	20 - 25 λεπτά	Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.
Σουφλέ με μυζήθρα	περίπου 1000 γρ.	Περιστρεφόμενος δίσκος	360 W + 	30 - 35 λεπτά	Το πολύ 5 cm ύψος.
Σουβλάκια με λαχανικά	4 - 5 κομμάτια	Σχάρα	180 W + 	15 - 20 λεπτά	Χρησιμοποιήστε ξύλινα σουβλάκια.
Σουβλάκια με φιλέτο ψαριού	4 - 5 κομμάτια	Σχάρα	180 W + 	10 - 15 λεπτά	Χρησιμοποιήστε ξύλινα σουβλάκια.
Φέτες μπέικον	περίπου 8 φέτες	Σχάρα	180 W + 	10 - 15 λεπτά	

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 και ξεπάγωμα με μικροκύματα

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μείγμα αυγών-γάλακτος, 750 γρ.	360 W, 12-17 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ 20 x 25 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Παντεσπάνι	600 W, 8-10 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Ψητός κιμάς	600 W, 20-25 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

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

Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

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

Important safety information	20	Care and cleaning.....	28
Causes of damage	23	Cleaning agents.....	28
Installation and connection	23	Malfunction table	29
The control panel.....	24	After-sales service.....	30
Rotary selector	24	E number and FD number	30
Types of heating.....	24	Technical data.....	30
Accessories	24	Environmentally-friendly disposal.....	30
Before using the appliance for the first time.....	25	Automatic programmes	30
Setting the clock	25	Setting a programme	30
Heating up the cooking compartment.....	25	Defrosting using the automatic programmes.....	31
The microwave	25	Cooking with the automatic programmes.....	31
Notes regarding ovenware.....	25	Combi-cooking programme.....	31
Microwave power settings.....	26	Tested for you in our cooking studio.....	32
Setting the microwave.....	26	Information regarding the tables.....	32
Grilling	26	Defrost	32
Setting the grill.....	26	Defrosting, heating up or cooking frozen food	33
Combined microwave and grill.....	27	Heating food	33
Setting the microwave and grill.....	27	Cooking food.....	34
Memory	27	Microwave tips	34
Saving memory settings.....	27	Tips for grilling.....	35
Starting the memory.....	28	Combined grill and microwave	35
Changing the signal duration	28	Test dishes in accordance with EN 60705.....	36
		Cooking and defrosting with the microwave.....	36

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual 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.

Always insert the accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

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.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

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.
- 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 burns!

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware 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.
- 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.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.

Installation and connection

This appliance is intended for domestic use only.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be fitted in a 60 cm wide wall cabinet (min. 30 cm deep and 85 cm off the floor).

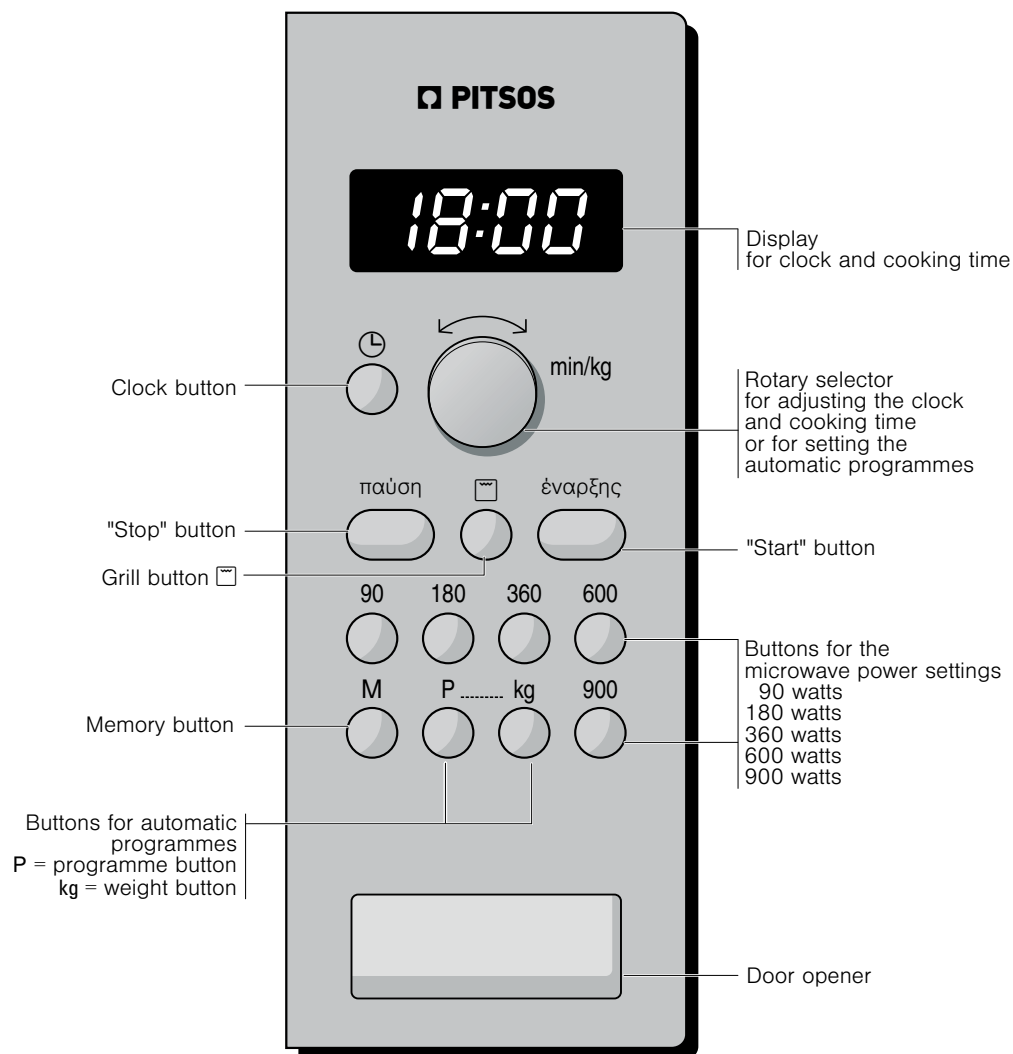
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

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

Multiple plugs, plug bars and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

The control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, there may be differences in the particular details.



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 lock it in or out.

Types of heating

Microwaves

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

Microwave power settings

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

Grill

You can use this to grill or cook bakes "au gratin".

Combined grill and microwave

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. The combined operation is particularly suitable for

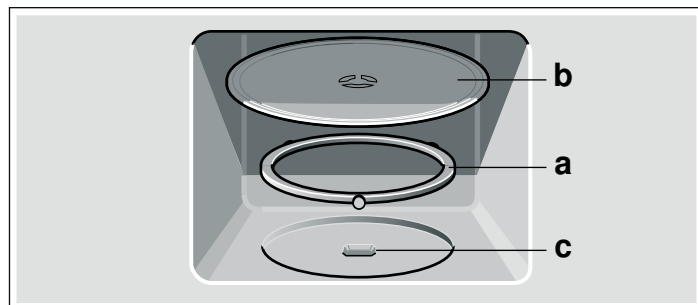
cooking bakes and gratins. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

Accessories

The turntable

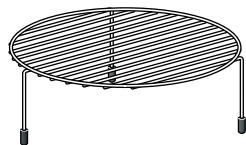
How to fit the turntable:

1. Place the turntable ring **a** in the recess in the cooking compartment.
2. Let the turntable **b** slot in place in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



Note: Do not use the appliance if the turntable is not in place. Ensure that it is properly slotted into place. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

Wire rack



Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages or for toasting bread, or as a surface, e.g. for shallow dishes.

Note: Place the wire rack on the turntable.

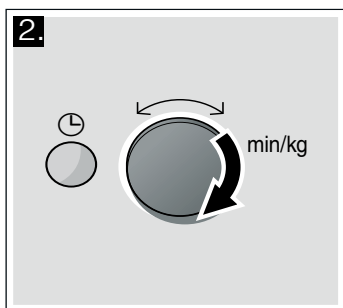
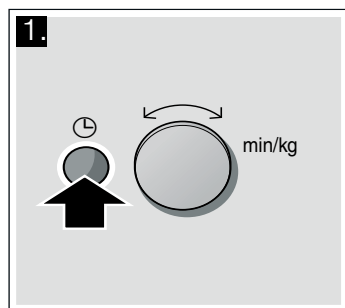
Before using the appliance for the first time

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

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

1. Press the  button.
"12:00" and  appear in the display.
2. Set the clock using the rotary selector.



3. Press the  button again.
The current time is set.

Hiding the clock

Press the  button and then press Stop.
The display is blank.

Resetting the clock

Press the  button.
"12:00" appears in the display. Make settings as detailed in points 2 and 3.

Change the clock, e.g. from summer to winter time

Set as described in point 1 to 3.

Heating up the cooking compartment

Heat the empty cooking compartment with the turntable inserted and the door closed for 10 minutes to remove the new smell. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

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

A signal sounds once the time has elapsed. Press the Stop button or open the appliance door.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs.

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

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, melting and cooking with the microwave oven.

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

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

1. Press 900 W.
2. Set 1:30 minutes using the rotary knob.
3. Press the Start button.

After 1 minute 30 seconds, a signal sounds. The water for the tea is hot.

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

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

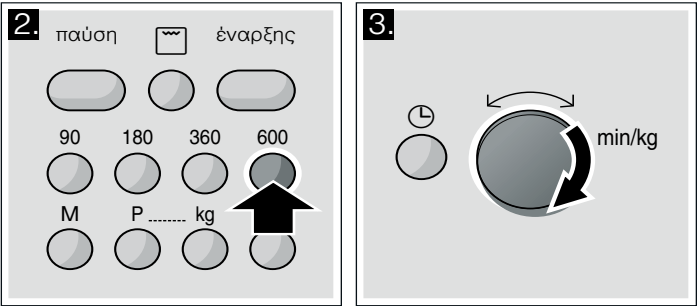
Microwave power setting	Suitable for
90 W	Defrosting delicate foods
180 W	Defrosting and continued cooking
360 W	Cooking meat and heating delicate foods
600 W	Heating and cooking food
900 W	Heating liquids

Note: You can set the 900 W microwave power setting for 30 minutes, 600 W for 1 hour, the other power settings for 1 hour and 39 minutes respectively.

Setting the microwave

Example: microwave power setting of 600 watts

- 1.Press the required microwave power setting. The selected microwave power setting lights up in the display, and "1:00 min" appears.
- 2.Set a cooking time using the rotary selector.



- 3.Press the Start button. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Changing the cooking time

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

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Cancelling operation

Press the Stop button twice, or open the door and press the Stop button once.

Note: You can also adjust the cooking time first and then the microwave power setting.

Cooling fan

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

Notes

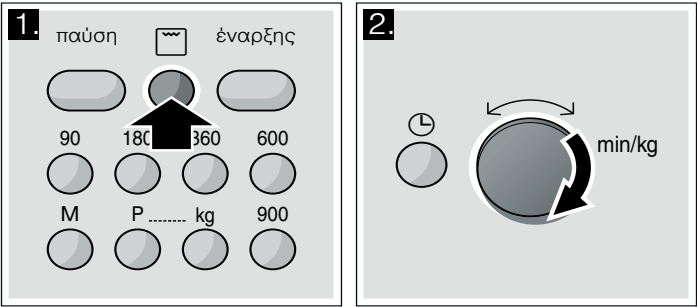
- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation.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

Grilling

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

Setting the grill

- 1.Press the grill button. 10:00 min and the symbol appear in the display.
- 2.Set the cooking time using the rotary selector.



- 3.Press the Start button. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Changing the cooking time

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

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Correction

You may correct a set cooking time at any time.

Cancelling the setting

Press the Stop button twice, or open the appliance door and press the Stop button once.

Combined microwave and grill

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

You can select any microwave power setting. Exception: 900 and 600 watt.

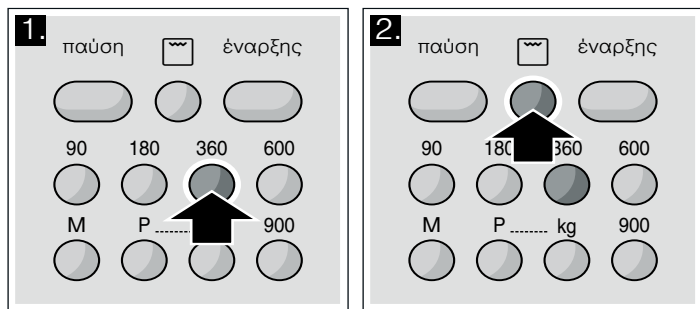
Setting the microwave and grill

Example: 360 W,  grill, 5 minutes.

1. Press the required microwave power setting.

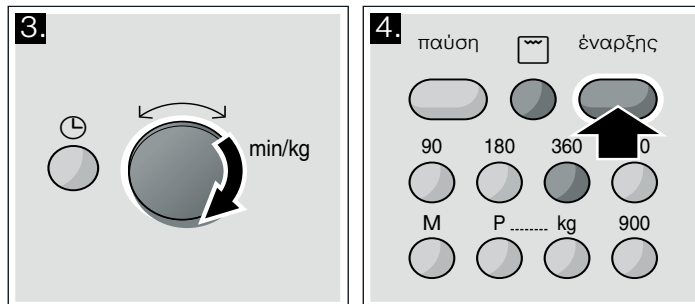
The selected microwave power setting lights up in the display, and "1:00 min" appears.

2. Press the grill button.



3. Set the cooking time using the rotary selector.

4. Press the Start button.



The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Changing the cooking time

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

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Cancelling operation

Press the Stop button twice, or open the door and press the Stop button once.

Note: You can also adjust the cooking time first and then the microwave power setting.

Memory

You can save the settings for a dish in the memory and call it up again at any time.

The memory is useful for if you frequently prepare a specific dish.

Saving memory settings

Example: 360 W, 25 minutes

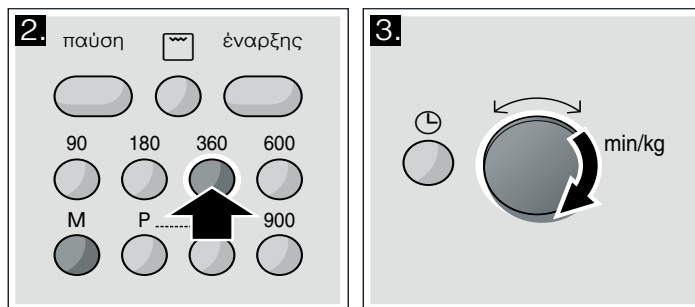
1. Press the **M** button.

"M" appears in the display.

2. Press the required microwave power setting.

"M", the selected power setting and "1:00 min" appear in the display.

3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Confirm with **M**.

The clock reappears. The setting is saved.

Notes

- You can also store grill only or grill combined with microwave.
- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing **M**, press Start.
- **Saving a new setting in the memory:** press the **M** button. The old settings appear. Save the new programme as described in steps 1-4.

Starting the memory

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

1. Press the **M** button.

The saved settings are displayed.

2. Press the Start button.

The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Cancelling the setting

Press the Stop button twice, or open the appliance door and press the Stop button once.

Changing the signal duration

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

Press the Start button for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.

The clock reappears.

The following are possible:

Short signal duration - 3 tones

Long signal duration - 30 tones.

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 short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

Risk of burns!

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

Risk of electric shock!

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

Surfaces are different, and damage caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents.
The surface could be damaged. If such a substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers for cleaning the seal.
- hard scouring pads or cleaning sponges.
Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Cleaning agents

Caution!

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

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and 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 shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

Area	Cleaning agents
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and 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 items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.

Area	Cleaning agents
Turntable and turntable ring	Hot soapy water: When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. 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.

You can take remedial action yourself for some error messages.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains.	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
Three zeros flash in the display.	Power cut	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary selector was accidentally pressed.	Press the Stop button.
	The Start button was not pressed after the setting was made.	Press the Start button or clear the setting by pressing the Stop button.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door.
	The Start button was not pressed.	Press the Start button.
The food takes longer than usual to heat up	The microwave power setting was too low.	Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
The turntable is making a scratching or grinding noise.	There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call 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

Input voltage	AC 230 V, 50 Hz
Power consumption	1270 W
Maximum output power	900 W
Grill power	1200 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A

Dimensions (HxWxD)

- appliance	280 mm x 513 mm x 405 mm
- cooking compartment	215 x 337 x 354 mm
Net weight	15.473 kg
60 cm cabinet frame	382 x 594 x 20 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

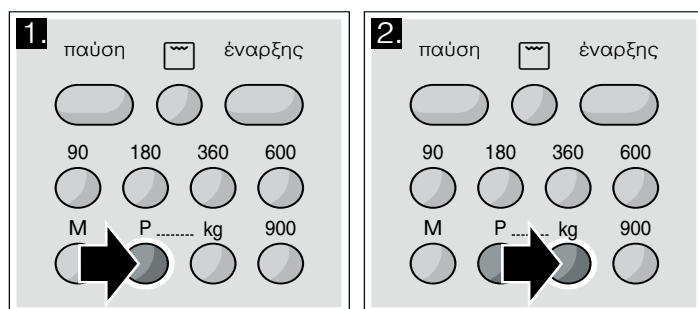
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting.

Note: You can choose from 8 programmes.

Setting a programme

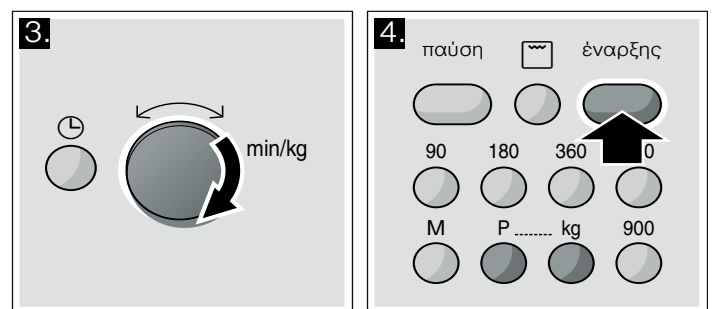
Once you have selected a programme, make settings as follows:

1. Press the **P** button repeatedly until the required programme number appears.
2. Press the **kg** button.
"P" and a default weight appear in the display.



3. Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.

4. Press the Start button.



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

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Correction

Press the Stop button twice and reset.

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Cancelling operation

Press the Stop button twice, or open the door and press the Stop button once.

Notes

- For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. After closing the door, press the "start" button again.
- You can query the programme number and weight using "P" or "kg". The queried value is shown for 3 seconds in the display.

Defrosting using the automatic programmes

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

Notes

■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

■ Ovenware

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

■ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

■ Signal

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and separate the food out or turn the meat or poultry. Close the door and press the Start button.

Programme no.		Weight range in kg
Defrost		
P 01	Minced meat	0.20 - 1.00
P 02	Pieces of meat	0.20 - 1.00
P 03	Chicken, chicken pieces	0.40 - 1.80
P 04	Bread	0.20 - 1.00

Cooking with the automatic programmes

With the 3 cooking programmes, you can cook rice, potatoes or vegetables.

Notes

■ Ovenware

The food must be cooked in microwaveable cookware with a lid. For rice, you should use a large, deep dish.

■ Preparing food

Weigh out the food. You need to know the weight to set the programme.

Rice:

Do not use boil-in-the-bag rice. Add the required amount of water, as specified on the packaging. This is usually two or three times the quantity of rice.

Potatoes:

For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even-sized pieces. Add one tablespoon of water for each 100 g boiled potatoes, and a little salt.

Fresh vegetables:

Weigh out the fresh, trimmed vegetables. Cut the vegetables into small, even-sized pieces. Add a tbsp water for each 100 g vegetables.

■ Signal

While the programme is running, a signal sounds after some time. Stir the food.

■ Resting time

Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5 to 10 minutes until it reaches an even temperature.

The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

Programme no.		Weight range in kg
Cooking		
P 05	Rice	0.05 - 0.2
P 06	Potatoes	0.15 - 1.0
P 07	Vegetables	0.15 - 1.0

Combi-cooking programme

Notes

■ Ovenware

Cook the food in ovenware which is not too big, and is heat resistant and microwaveable.

■ Preparing food

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.

■ Resting time

Once the programme has finished, allow the food to rest for another 5 to 10 minutes so it reaches an even temperature.

Programme no.		Weight range in kg
Combi-cooking programme		
P 08	Bake, frozen, up to 3 cm in height	0.4 - 0.9

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 suited to your dish. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Information regarding the tables

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost twice the cooking time

Half the amount - half the cooking time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrost

Notes

- Place the frozen food in an open container on the turntable.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature is even throughout. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can still be further prepared, even if it has a small frozen core.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	-
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 2 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	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 any defrosted parts
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 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, 2-3 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	-
	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.

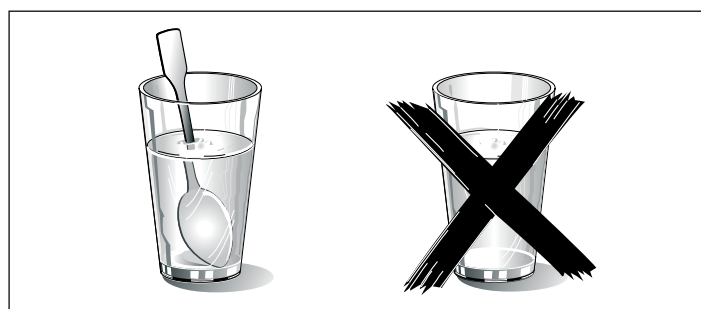
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an 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.

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, 8-11 mins	-
Soup	400 g	600 W, 8-10 mins	-
Stews	500 g	600 W, 10-13 mins	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 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
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 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, 11-16 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.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 10-15 mins	-
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check during heating
	300 ml	900 W, 3-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, approx. 1 min	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Soup 1 cup	200 g	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	400 g	600 W, 4-5 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Separate the slices of meat

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Stew	400 g	600 W, 6-8 mins	-
	800 g	600 W, 8-11 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	add a little liquid
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
Meat loaf	750 g	600 W, 20-25 mins	Cook uncovered
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the quantity of liquid.
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding 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.

Condensation

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal. This does not affect how the microwave operates. Wipe away the condensation after cooking.

Tips for grilling

Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.

- Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.
- Always place the wire rack on the turntable.

	Quantity	Accessories	Cooking time in minutes
Bread for toasting (pre-toasting)	2 to 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 to 4 2nd side: approx. 2 to 4
Toast with topping	2 to 6 slices	Wire rack	Depending on topping: 7 to 10
Soup with toppings, e.g. onion soup	2 to 4 cups	Turntable	approx. 15 to 20

Combined grill and microwave

Notes

- The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins.
- Always place the dish on the turntable and do not cover the food.
- Use a high-sided dish for roasting. This keeps the cooking compartment cleaner.
- Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.

- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It must not be too large, as the turntable must still be able to turn.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.
- Leave the meat to rest for another 5 to 10 minutes before cutting it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is cut.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Joint of pork, e.g. neck of pork	approx. 750 g	Turntable	360 W + 	40-50 mins	Turn 1 to 2 times.
Meat loaf max. 7 cm deep	approx. 750 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Maximum of 6 cm in height.
Chicken portions, small, e.g. chicken thighs or wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	30-40 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	15-25 mins	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height
Potato gratin (using raw potatoes)	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	30-40 mins	Maximum of 4 cm in height
Fish, scalloped	approx. 400 g	Turntable	360 W + 	20-25 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	30-35 mins	Maximum of 5 cm in height
Vegetable kebab	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20 mins	Use wooden skewers.
Fish kebabs	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	Use wooden skewers.
Bacon rashers	approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	

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)

Cooking and defrosting with the microwave

Microwave cooking

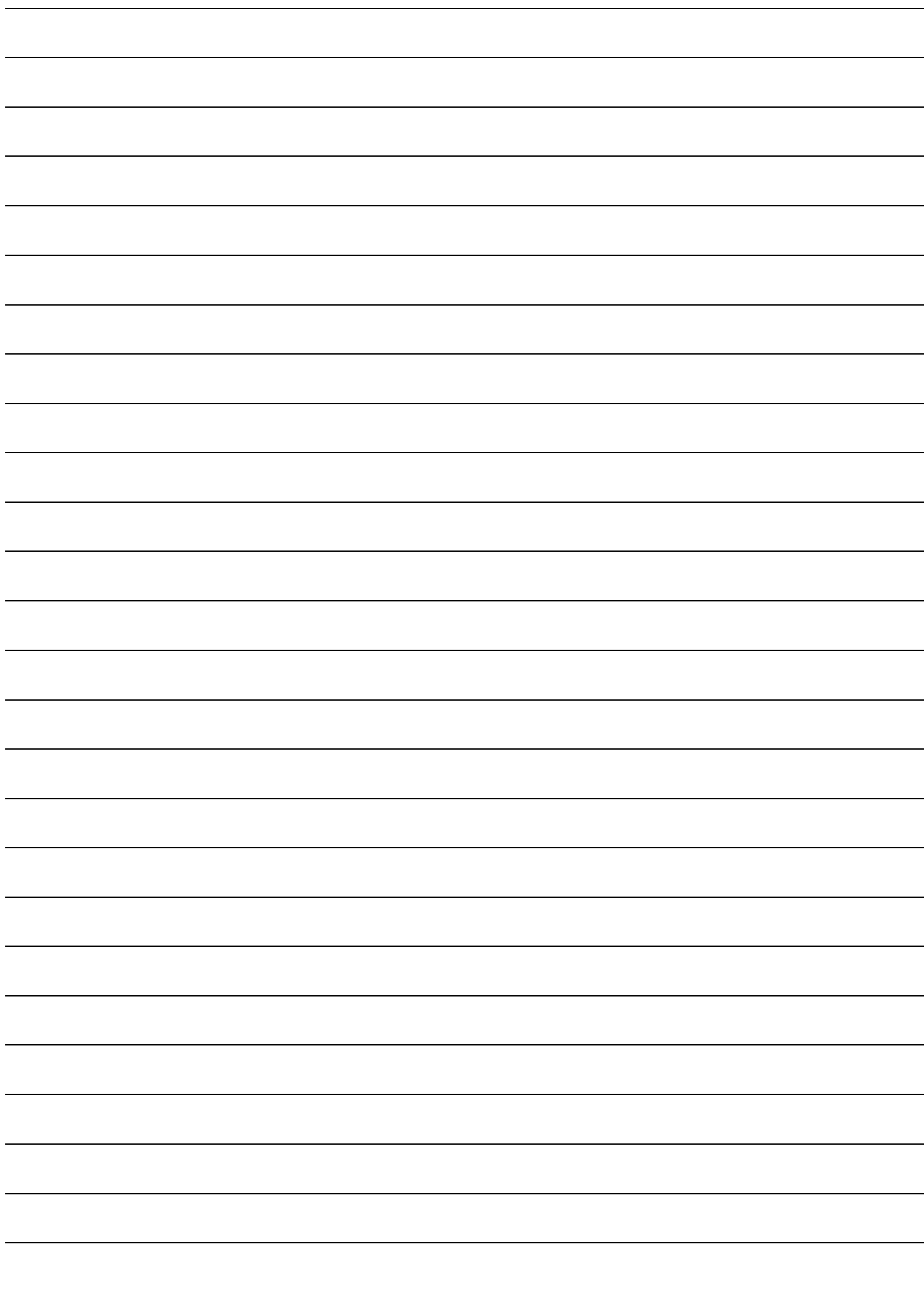
Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Egg wash, 750 g	360 W, 12-17 mins+ 90 W, 20-25 mins	Pyrex dish, 20 x 25 cm on the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place the pyrex dish on the turntable.

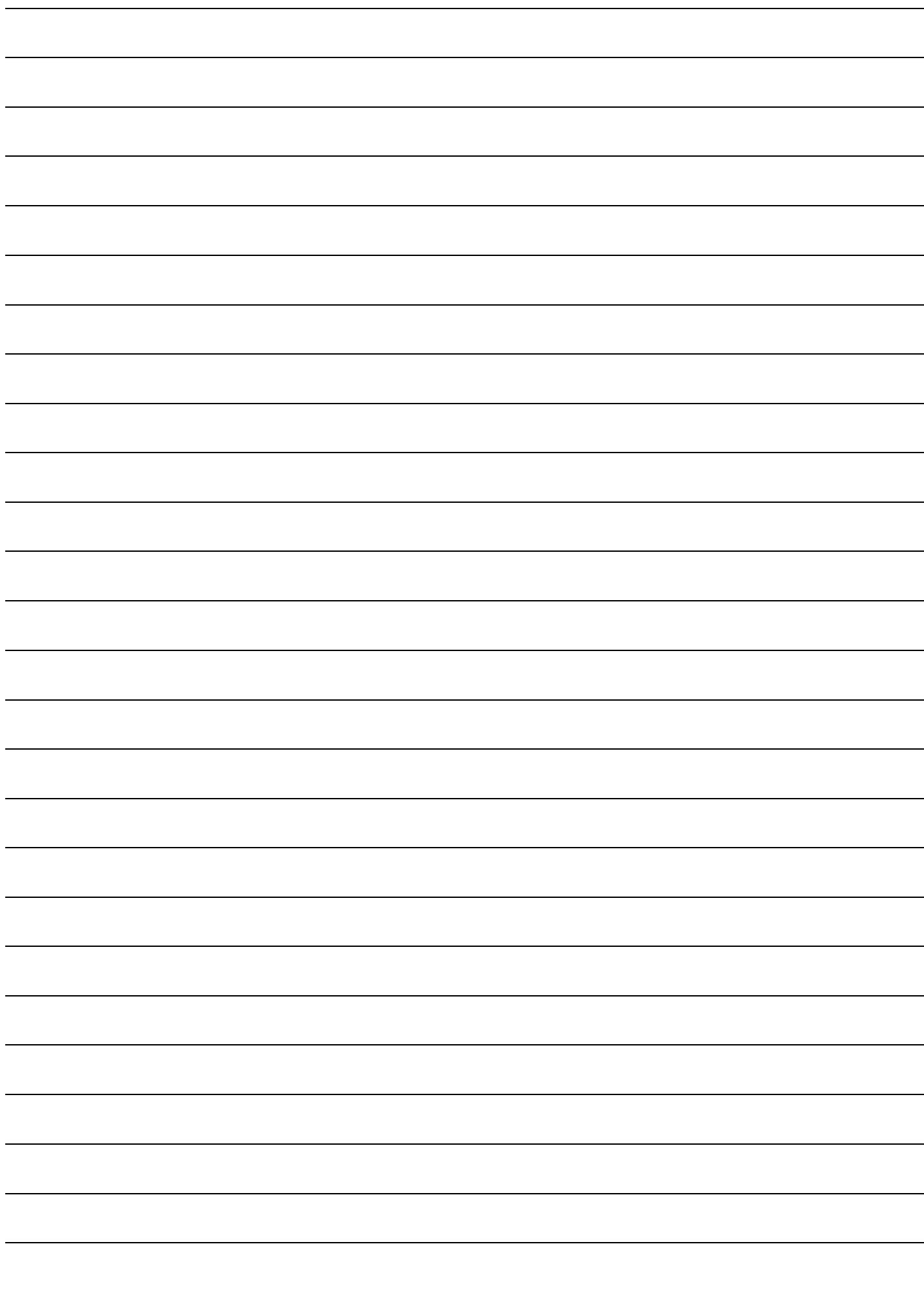
Microwave defrosting

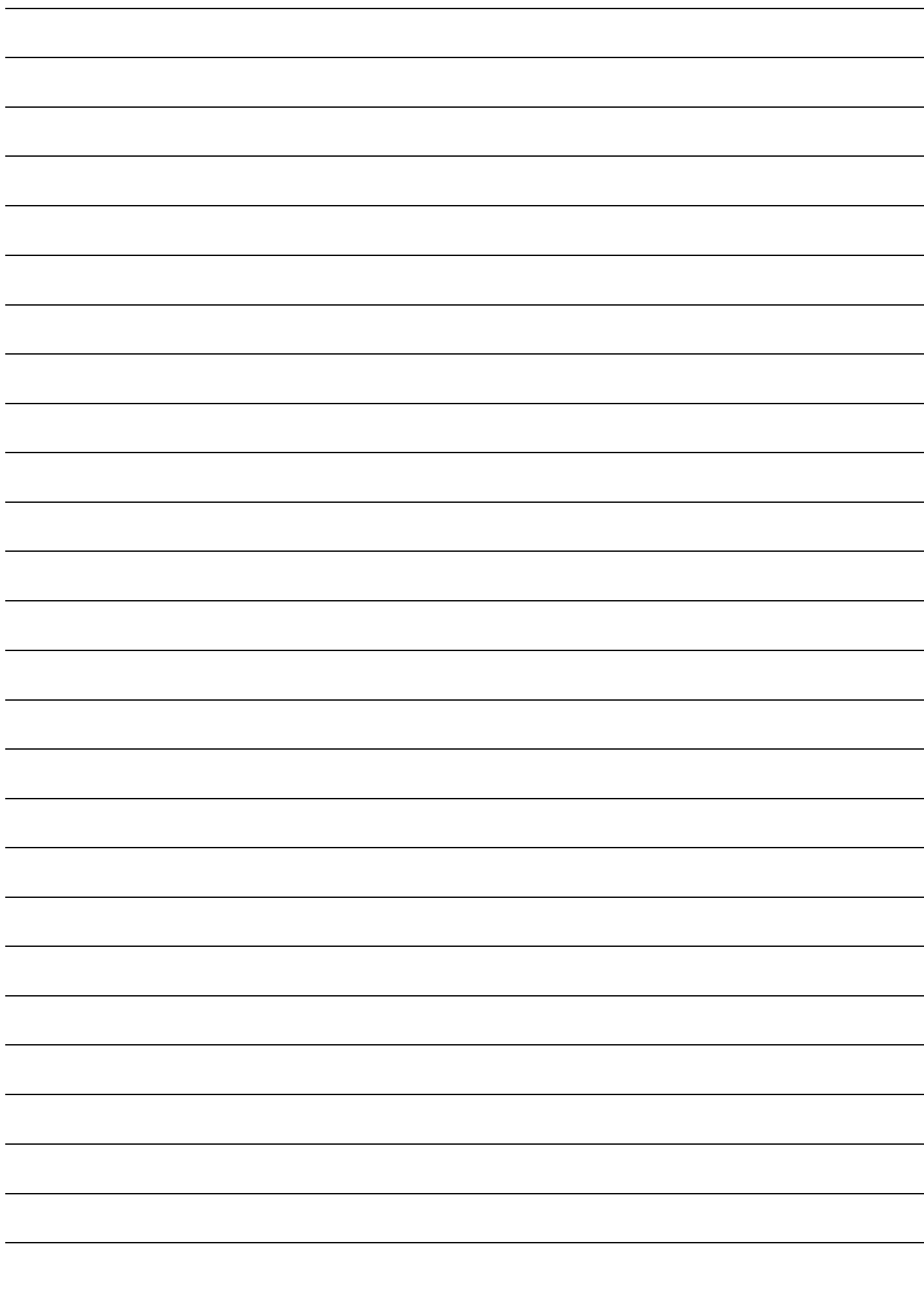
Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins+ 90 W, 10-15 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Potato gratin	 grill + 360 W, 35-40 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.







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>



9000696077

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών
Subject to alterations

(01) 911912