

[en]	Instruction manual	2
[es]	Instrucciones de uso	18
[pt]	Instruções de serviço ...	35
[tr]	Kullanma kılavuzu	52



HF24G564 HF24G764

Mikrowelle
Microwave
Microondas
Microondas
Mikro dalga

SIEMENS

Important safety information	3
Causes of damage	5
Installation and connection	6
The control panel	6
Rotary selector	6
Types of heating.....	6
Accessories	7
Before using the appliance for the first time.....	7
Setting the clock	7
Heating up the cooking compartment.....	7
The microwave	7
Notes regarding ovenware.....	8
Microwave power settings.....	8
Setting the microwave.....	8
Cooling fan.....	8
Grilling	9
Setting the grill.....	9
Combined microwave and grill	9
Setting the microwave and grill.....	9
Memory	10
Saving memory settings	10
Starting the memory	10
Changing the signal duration	10
Care and cleaning	10
Cleaning agents	11
Malfunction table	11
After-sales service	12
E number and FD number	12
Technical data	12
Environmentally-friendly disposal.....	12
Automatic programmes.....	12
Setting a programme	12
Defrosting using the automatic programmes.....	13
Cooking with the automatic programmes.....	13
Combi-cooking programme.....	13
Tested for you in our cooking studio	14
Information regarding the tables.....	14
Defrost.....	14
Defrosting, heating up or cooking frozen food	14
Heating food	15
Cooking food	15
Microwave tips.....	16
Tips for grilling.....	16
Combined grill and microwave	16
Test dishes in accordance with EN 60705	17
Cooking and defrosting with the microwave	17

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

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

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

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

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

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

Risk of fire!

- 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.
- 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.
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.
Never use the microwave to dry food.
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

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.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove

accessories or ovenware from the cooking compartment.

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

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, 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.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This will damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only. Use only microwave-safe cookware or, alternatively, the microwave in combination with a type of heating.

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.
- 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 irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Condensation in the cooking compartment: Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

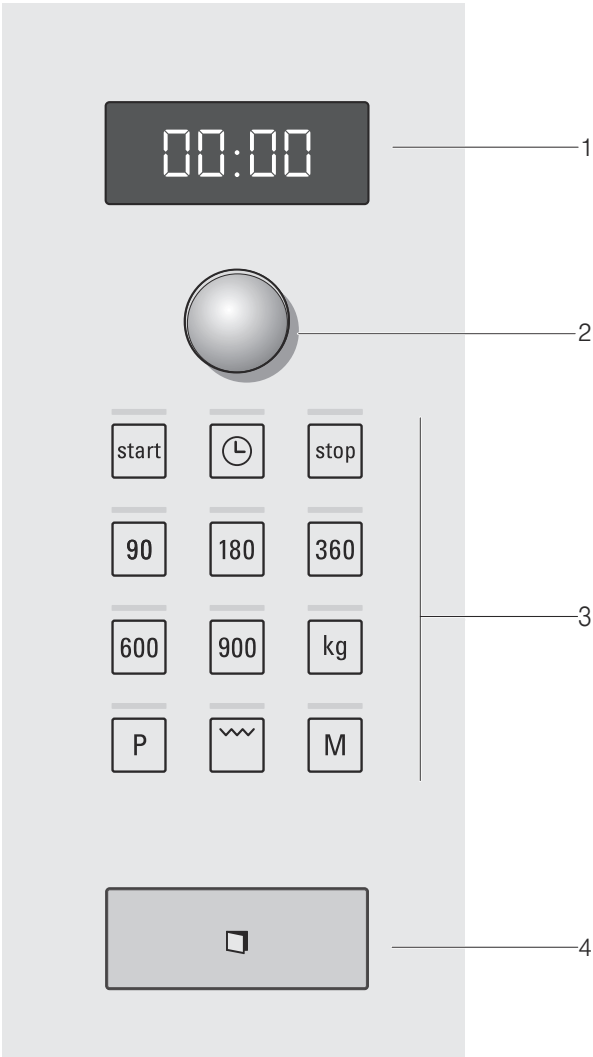
Installation and connection

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 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, individual details may differ.



Buttons	Use
	Starts operation
	Sets the clock
	Stops operation
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
900	Selects 900 watt microwave power
	Selects the kilograms for the programmes
	Selects automatic programmes
	Selects the grill
	Selects the memory

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.

1	Display for clock and cooking time
2	Rotary selector for setting the time and cooking time or for setting automatic programmes
3	Buttons
4	Door opener

Accessories

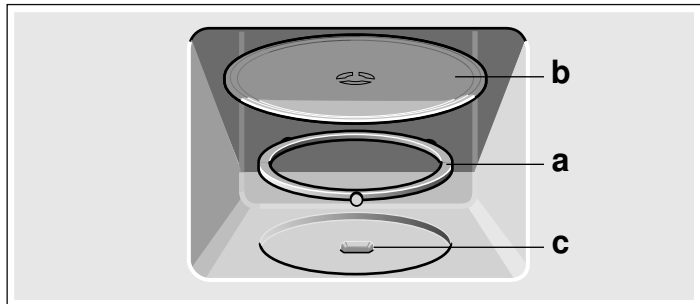
Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.

The turntable

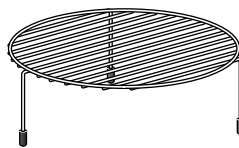
How to fit the turntable:

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.

Special accessories

You can purchase special accessories from the after-sales service or specialist retailers. Please specify the HZ number. You will find a comprehensive range of products in our brochures and on the Internet. The availability of special accessories and whether it is possible to order them online may vary depending on your country. Please see the sales brochures for more details.

Steamer ovenware

HZ 86 D 000

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.
12:00h appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.

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 the button.
The display is blank.

Resetting the clock

Press the button.

The time 12:00 appears in the display. Then make the settings as described in steps 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

To get rid of the new appliance smell, heat up the cooking compartment when it is empty, the door is closed and with the turntable inserted, for 10 minutes.

1. Press the button.

10:00 min appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.

2. Press the button.

A signal sounds once the time has elapsed. Press the 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 the 900 W button.

2. Set 1:30 minutes using the rotary selector.

3. Press the button.

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

As you are drinking your tea, please take time to read again the safety precautions 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.

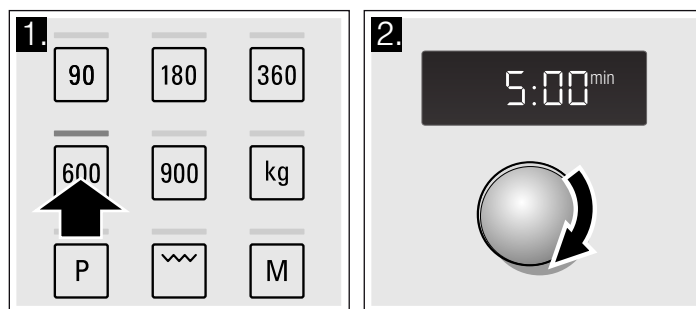
Setting the microwave

Example: microwave power 600 watts, 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.

The indicator light above the button lights up.

2. Set a cooking time using the rotary selector.



3. Press the  button.

The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . 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  button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the  button flashes. After closing the door, press the  button again.

Cancelling operation

Press the  button twice or open the door and press the  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

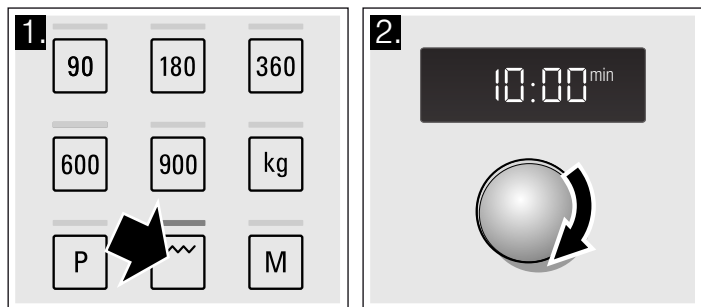
- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. 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
The indicator light above the button lights up and 10:00 min appears in the display.
2. Set the cooking time using the rotary selector.



3. Press the  button.

The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . 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  button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the  button flashes. After closing the door, press the  button again.

Correction

You may correct a set cooking time at any time.

Cancelling operation

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

Combined microwave and grill

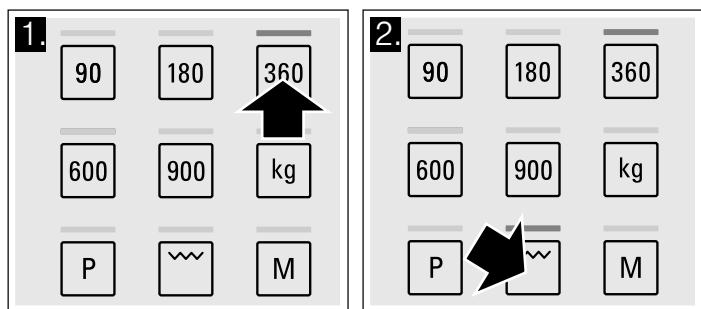
You can set the grill and the microwave at the same time. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

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

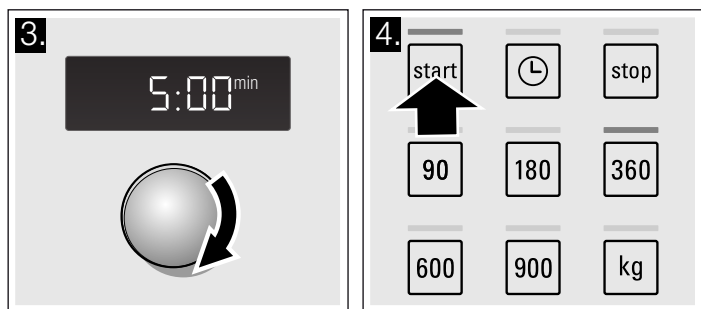
Setting the microwave and grill

Example: 360 W,  Grill, 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.
The indicator light above the button lights up and 1:00 minutes appears in the display.
2. Press the  Grill button.



3. Set a cooking time using the rotary selector.
4. Press the  button.



The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . 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  button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the  button flashes. After closing the door, press the  button again.

Cancelling operation

Press the  button twice or open the door and press the  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

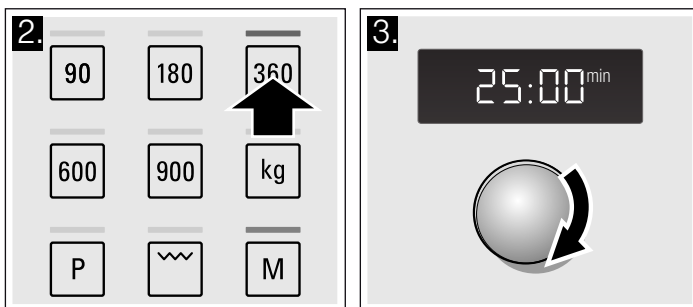
1. Press the **M** button.

The indicator light above the button lights up.

2. Press the required microwave power setting.

The indicator light above the button lights up and 1:00 min appears in the display.

3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Confirm by pressing the **M** button.

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 to 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

An audible signal sounds. Open the appliance door or press **stop**. The clock reappears.

Pausing

Press the **stop** button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the **start** button flashes. After closing the door, press the **start** button again.

Cancelling operation

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

Changing the signal duration

You will hear an audible signal when the appliance is switched off. You can change the duration of the signal.

To do so, 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.
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.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/note
The appliance does not work	The plug is not plugged in.	Plug the plug in
	Power failure	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Faulty operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds.
Three zeros light up in the display.	Power failure	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary selector was actuated accidentally.	Press the  button.
	The  button was not pressed after setting.	Press the  button or cancel the setting with the  button.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
	The  button was not pressed.	Press the  button.
It takes longer than before for the food to heat up	The microwave power level setting was too low.	Select a higher microwave power setting.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
The turntable makes a scratching or grinding noise.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess in the cooking compartment.

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.

Error message	Possible cause	Remedy/note
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.
"M" appears in the display.	The appliance is in demo mode.	Press and hold the  button and the  button for approx. 7 seconds. Demo mode is deactivated.

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.

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

To book an engineer visit and product advice

GB	0344 892 8999 Calls charged at local or mobile rate.
IE	01450 2655 0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

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

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

Technical data

Input voltage	220-230 V, 50 Hz
Power consumption	1450 W
Maximum output power	900 W
Grill power	1200 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A

Dimensions (HxWxD)

- appliance	382 x 594 x 388 mm
- cooking compartment	208 x 328 x 369 mm

VDE approved	yes
CE mark	yes

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

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.

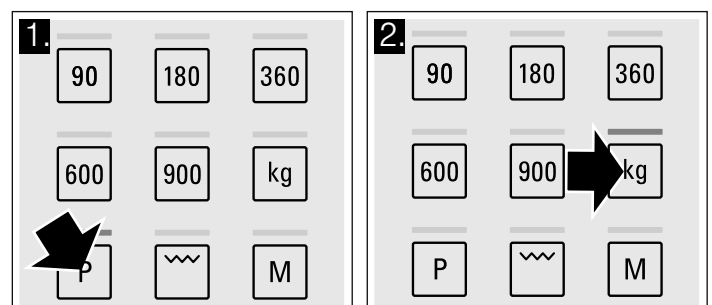
Setting a programme

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

- Press the  button repeatedly until the required programme number appears.
The indicator light above the button lights up.

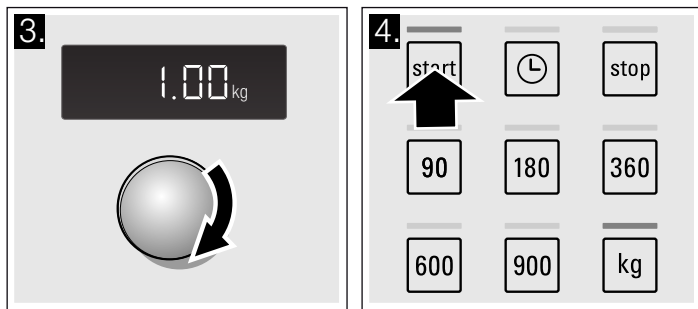
- Press the  button.

The indicator light above the button lights up and a suggested weight appears.



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

4. Press the  button.



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

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . The clock reappears.

Correction

Press the  button twice and reset.

Pausing

Press the  button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the  button flashes. After closing the door, press the  button again.

Cancelling operation

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

Notes

- For some programmes, an audible 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  button again.
- You can query the programme number and weight using  or . 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

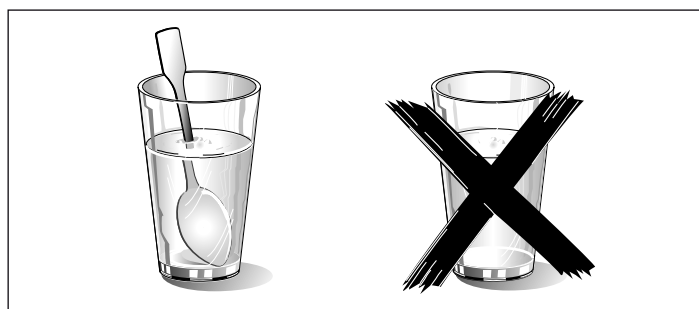
- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute 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, 4-8 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
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	900 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the quantity of liquid.
	250 g	900 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.

Indicaciones de seguridad importantes	19
Causas de daños.....	21
Instalación y conexión	22
El panel de mando	22
Mando giratorio.....	22
Los tipos de calentamiento.....	22
Los accesorios	23
Antes del primer uso	23
Programar la hora.....	23
Calentar el interior del aparato	23
El microondas	23
Consejos y advertencias de los recipientes.....	24
Potencias del microondas	24
Programar el microondas	24
Ventilador	24
Asar al grill	25
Programar el grill	25
Grill combinado con microondas.....	25
Programar el grill y el microondas	25
Memoria	26
Almacenar memoria	26
Activar memoria	26
Modificar la duración de la señal	26
Cuidados y limpieza	26
Productos de limpieza	27
Tabla de averías	27
Servicio de Asistencia Técnica	28
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	28
Datos técnicos.....	28
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	28
Programa automático	29
Seleccionar el programa	29
Descongelación con el programa automático.....	29
Cocción con el programa automático.....	29
Programa de cocción combinado.....	30
Platos probados en nuestro estudio de cocina	30
Indicaciones sobre las tablas.....	30
Descongelar.....	30
Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	31
Calentamiento de alimentos	31
Cocción de alimentos	32
Consejos prácticos para usar el microondas	33
Consejos y advertencias para asar al grill	33
Grill combinado con microondas	33
Comidas normalizadas según EN 60705	34
Cocer y descongelar con el microondas.....	34

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** y también en la tienda online: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Colocar siempre los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la descripción de los accesorios en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- El aparato se calienta mucho. Si el aparato se monta en un mueble empotrado con puerta decorativa, cuando la puerta decorativa está cerrada se produce una acumulación del calor. Asegurarse de que la puerta decorativa esté abierta cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños. Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

¡Peligro de explosión!

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden

explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta; véase el capítulo *Cuidados y limpieza*.
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje.

Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.
- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.

¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- El uso de vajilla o recipientes de metal con la función microondas puede provocar la formación de chispas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas. Utilizar únicamente vajilla apta para el microondas o bien utilizar el microondas en combinación con un tipo de calentamiento.

Causas de daños

¡Atención!

- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.
- Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Bandejas de aluminio: No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Agua condensada en el interior del aparato: Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento en modo microondas no se ve perjudicado. Para evitar la corrosión, limpiar siempre el agua condensada después de cada cocción.

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato está listo para ser enchufado y debe conectarse únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra que haya sido instalada de forma reglamentaria. La protección por fusible debe ser de 10 amperios (modelo automático L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la etiqueta de características.

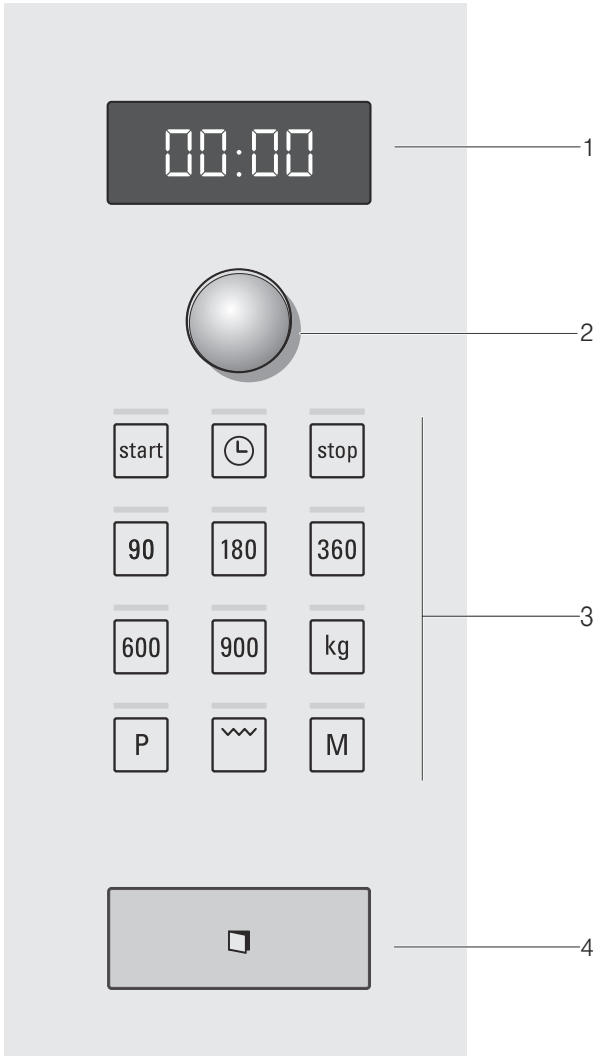
La colocación de la caja de enchufe o la sustitución de la línea de conexión solo puede llevarse a cabo por un técnico electricista. Si el enchufe no queda accesible tras el montaje, la instalación deberá contar con un dispositivo de separación omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.

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

Nota: El enchufe de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho.

El panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Teclas	Uso
	Con esta tecla se inicia el funcionamiento
	Con esta tecla se puede ajustar la hora
	Con esta tecla se detiene el funcionamiento
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W
	Seleccionar los kilogramos en los programas
	Seleccionar el programa automático
	Seleccionar el grill
	Seleccionar la memoria

Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Los tipos de calentamiento

Microondas

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

Niveles de potencia del microondas

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

Grill

Permite gratinar y tostar platos.

1	Indicador de la hora y la duración
2	Mando giratorio para ajustar la hora y la duración o para el ajuste automático del programa
3	Teclas
4	Botón de apertura de puerta

Grill combinado con microondas

El grill funciona simultáneamente con el microondas. El servicio combinado es especialmente apropiado para soufflés y gratinados. Las comidas quedan crujientes y doradas. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Los accesorios

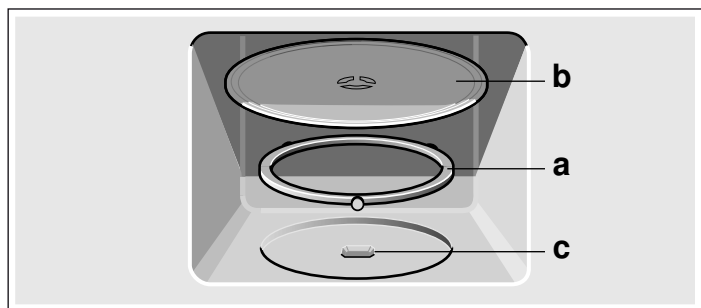
¡Atención!

Al retirar la vajilla, asegurarse de que no se desplace el plato giratorio. Comprobar que el plato giratorio esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Plato giratorio

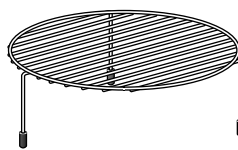
Para colocar el plato giratorio:

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



Nota: Utilizar el aparato solo cuando el plato giratorio esté colocado. Asegurarse de que queda correctamente enclavado. El plato giratorio puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

Parrilla



Parrilla para asar al grill, p. ej. bistecs, salchichas o tostadas o como soporte, p. ej. para moldes para gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Indicar el número HZ. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Recipiente para cocer al vapor HZ 86 D 000

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el microondas por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Programar la hora

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

1. Pulsar la tecla

En el indicador aparece **12:00h** y se ilumina la luz indicadora situada sobre la tecla .

2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar nuevamente la tecla .

La hora actual está ajustada.

Suprimir la indicación de hora

Pulsar la tecla y luego la tecla . El indicador se vuelve oscuro.

Reprogramar la hora

Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra la hora **12:00**. A continuación ajustar tal y como se describe en los puntos 2 y 3.

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

Programar tal como se describe en los puntos 1 a 3.

Calentar el interior del aparato

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el interior del aparato cerrado y vacío durante 10 min con el plato giratorio colocado.

1. Pulsar la tecla

El indicador muestra 10:00 min y se enciende la luz indicadora situada sobre la tecla .

2. Pulsar la tecla

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. Pulsar la tecla o abrir la puerta.

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos.

Es posible utilizar únicamente el microondas o en combinación con el grill.

Le presentamos toda la información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

Nota: En el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina* encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar, derretir y cocer con microondas.

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

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

1. Pulsar la tecla 900 W.
2. Ajustar 1:30 min con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla .

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

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

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

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

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

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

¡Atención!

Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de la vajilla

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

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 - 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Potencias del microondas

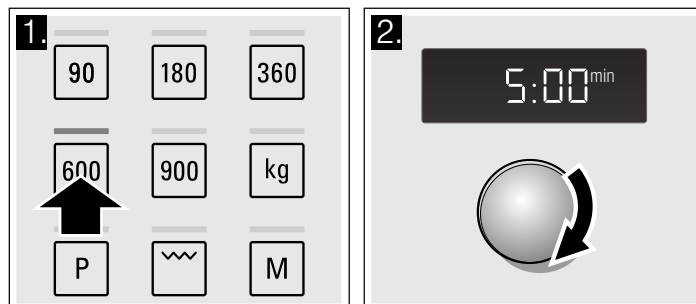
Potencia del microondas	Apropiado para
90 W	descongelar alimentos delicados
180 W	descongelar y continuar la cocción
360 W	cocer carne y calentar alimentos delicados
600 W	calentar y cocer alimentos
900 W	calentar líquidos

Nota: El nivel de potencia del microondas de 900 W puede programarse durante 30 minutos, el de 600 W durante 1 hora y los niveles restantes durante 1 hora y 39 minutos.

Programar el microondas

Ejemplo de potencia del microondas 600 W, 5 minutos

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla.
2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

Interrupción

Pulsar una vez la tecla  o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla  parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla .

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla  o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla .

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

Ventilador

El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador puede seguir funcionando aunque ya se haya desconectado el aparato.

Notas

- Durante el funcionamiento del microondas, el compartimento de cocción permanece frío. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Asar al grill

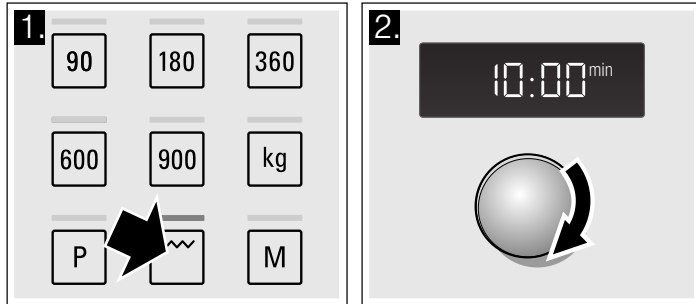
Un grill potente proporciona un calor superficial intenso y un dorado uniforme en los alimentos.

Programar el grill

1. Pulsar la tecla Grill 

Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece 10:00 min. en el indicador.

2. Programar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra el transcurso de la duración.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

Interrupción

Pulsar una vez la tecla  o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla  parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla .

Corregir

El tiempo programado se puede corregir en cualquier momento.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla  o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla .

Grill combinado con microondas

Se pueden programar el grill y el microondas al mismo tiempo. Las comidas quedan crujientes y doradas. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 900 y 600 W

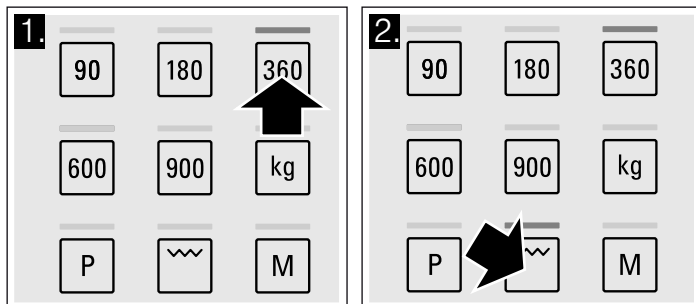
Programar el grill y el microondas

Ejemplo: 360 W, grill , 5 minutos

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

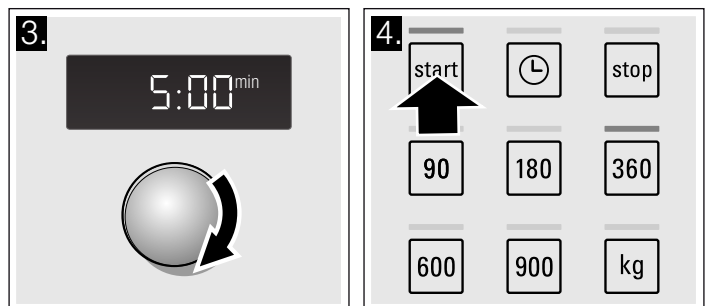
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece 1:00 min en el indicador.

2. Pulsar la tecla Grill .



3. Ajustar la duración con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .



En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

Interrupción

Pulsar una vez la tecla  o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla  parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla .

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla  o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla .

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

Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.

La función de memoria resulta especialmente útil cuando un mismo plato se prepara con frecuencia.

Almacenar memoria

Ejemplo: 360 W, 25 minutos

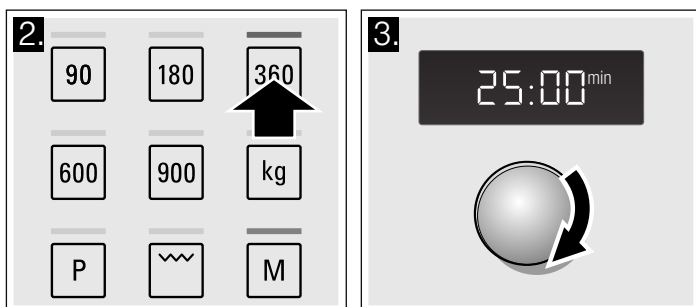
1. Pulsar la tecla **M**.

Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla.

2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas.

Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece 1:00 min. en el indicador.

3. Programar la duración con el mando giratorio.



4. Confirmar con la tecla **M**.

Se muestra de nuevo la hora. Los ajustes se han guardado.

Notas

- Se podrán guardar solo los ajustes de Grill o Grill combinado con microondas.

- No se podrán guardar sucesivamente más niveles de potencia del microondas.
- Los programas automáticos no se pueden guardar.
- La memoria también se puede almacenar e iniciar de inmediato. Para finalizar, pulsar **start** y no **M**.
- **Guardar datos nuevos en la memoria:** pulsar la tecla **M**. Se visualizarán los ajustes guardados. Guardar el programa nuevo tal y como se describe en los puntos 1 a 4.

Activar memoria

Se podrá iniciar fácilmente el programa guardado. Colocar la comida en el aparato. Cerrar la puerta del aparato.

1. Pulsar la tecla **M**.

Se visualizarán los ajustes guardados.

2. Pulsar la tecla **start**.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Interrupción

Pulsar una vez la tecla **stop** o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla **start** parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla **start**.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla **stop** o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla **stop**.

Modificar la duración de la señal

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

Para ello, pulsar la tecla **start** durante aprox. 6 segundos.

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

Existe la posibilidad de:
duración de la señal breve: 3 tonos
duración de la señal larga: 30 tonos

Cuidados y limpieza

El microondas mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos. La superficie puede dañarse. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera, limpiarlo inmediatamente con agua.
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta,
- esponjas o estropajos duros. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- productos fuertes que contengan alcohol.

Productos de limpieza

¡Atención!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato antes de la limpieza. Limpiar el aparato por fuera y el compartimento de cocción con un paño húmedo y un producto de limpieza suave. Secar con un paño limpio.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Zona	Productos de limpieza
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con jabón: Encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con jabón: Limpiela con productos de limpieza específicos para acero o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Tabla de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

¿Qué hacer en caso de avería?

Aviso de error	Posible causa	Solución/indicación
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe
	Corte de corriente	Comprobar si funciona la lámpara de la cocina.
	El fusible está dañado.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato se encuentra en buen estado.
	Error de manejo	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectar después de aprox. 10 s.
En el indicador aparecen tres ceros.	Corte de corriente	Volver a programar la hora.
El aparato no está en funcionamiento. En el indicador aparece un tiempo.	Se ha accionado el mando giratorio por error.	Pulsar la tecla  .
	Después del ajuste no se ha pulsado la tecla  .	Pulsar la tecla  o cancelar el ajuste con la tecla  .
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado la tecla  .	Pulsar la tecla  .

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Algunos avisos de error se pueden solucionar sin necesidad de ayuda.

Aviso de error	Posible causa	Solución/indicación
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas muy baja.	Seleccionar una potencia superior en el microondas.
	El plato contenía más cantidad que en otras ocasiones.	Doble cantidad, doble tiempo.
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.
El plato giratorio hace un ruido como de arrastre o rasguño.	Hay suciedad u objetos extraños en la zona del accionamiento del plato giratorio.	Limpiar el anillo giratorio y el rebaje del interior del aparato.
El microondas deja de funcionar sin motivo aparente.	El microondas tiene un problema.	En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece una «M».	El aparato se encuentra en el modo demo.	Mantener pulsadas las teclas  y  durante aprox. 7 s. El modo demo está desactivado.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Este aparato cumple la normativa EN 55011 o CISPR 11. Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

Datos técnicos

Tensión de entrada	220-230 V, 50 Hz
Consumo de potencia	1450 W
Potencia de salida máxima	900 W
Potencia del grill	1200 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	10 A
Dimensiones (Al×L×An)	
- Aparato	382 x 594 x 388 mm
- Compartimento de cocción	208 x 328 x 369 mm
Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Programa automático

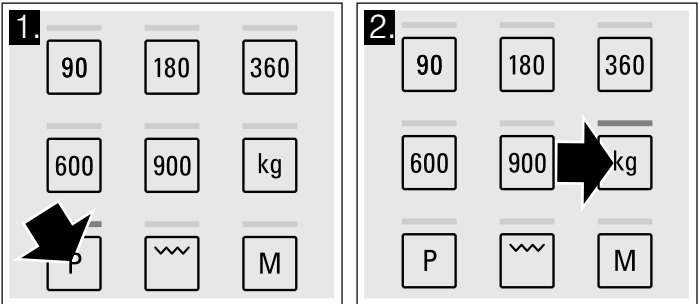
Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo.

Nota: Pueden seleccionarse hasta 8 programas.

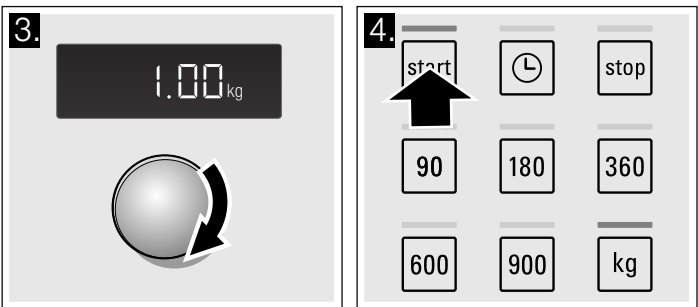
Seleccionar el programa

Una vez seleccionado el programa, proceder del siguiente modo:

- 1. Pulsar repetidamente la tecla [P] hasta que se muestre el número de programa deseado.
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla.
- 2. Pulsar la tecla [kg].
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece una sugerencia de peso.



- 3. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.
- 4. Pulsar la tecla [start].



Se muestra el transcurso de la duración del programa.

El tiempo ha transcurrido

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

Corregir

Pulsar la tecla [stop] dos veces y volver a programar.

Interrupción

Pulsar una vez la tecla [stop] o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla [start] parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla [start].

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla [stop] o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla [stop].

Notas

- En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Después de cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla [start].
- Se pueden consultar el número del programa y el peso con [P] o [kg]. El valor consultado se muestra en el indicador durante 3 segundos.

Descongelación con el programa automático

Los 4 programas de descongelación permiten descongelar carne, aves y pan.

Notas

- **Preparar los alimentos**
Utilizar alimentos congelados a -18 °C y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones. Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
- Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- **Recipientes**
Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.
- **Tiempo de reposo**
Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar. A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.

Señal

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

N.º programa		Rango de peso en kg
Descongelar		
P 01	Carne picada	0,20 - 1,00
P 02	Trozos de carne	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, piezas de pollo	0,40 - 1,80
P 04	Pan	0,20 - 1,00

Cocción con el programa automático

Los 3 programas de cocción permiten cocer arroz, patatas o verduras.

Notas

- **Recipientes**
Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto.
- **Preparar los alimentos**
Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
Arroz:
no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir la cantidad de agua necesaria de acuerdo con las indicaciones del fabricante en el embalaje. La cantidad media es de entre dos y tres veces el peso del arroz.
Patatas:
Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas crudas en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Verduras frescas:

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

■ Señal

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

■ Tiempo de reposo

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

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

N.º programa	Rango de peso en kg	
	Cocer	
P 05	Arroz	0,05 - 0,2
P 06	Patatas	0,15 - 1,0
P 07	Verduras	0,15 - 1,0

Programa de cocción combinado

Notas

■ Recipientes

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

■ Preparar los alimentos

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

■ Tiempo de reposo

Una vez finalizado el programa, dejar reposar el alimento durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.

N.º programa	Rango de peso en kg	
	Programa combinado	
P 08	Gratinado congelado, hasta 3 cm de grosor	0,4 - 0,9

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Indicaciones sobre las tablas

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

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

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

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica: El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción, mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

Descongelar

Notas

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

■ Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.

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

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

■ Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 20 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves. La carne también puede cocerse aunque tenga una pequeña parte en su interior aún congelada.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	-

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

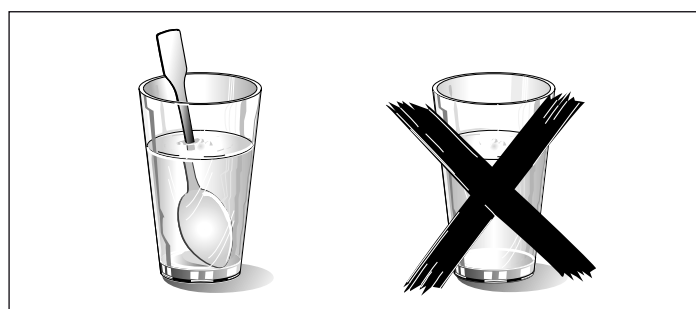
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Sopa	400 g	600 W, 8-10 min	-
Cocidos	500 g	600 W, 10-13 min	-
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	separar las piezas de carne al remover
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Atención!

Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Notas

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

- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	300 ml	900 W, 3-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, aprox. 1 min	
	200 ml	360 W, 1 ½ min	
Sopa 1 taza	200 g	600 W, 2-3 min	-
Sopa 2 tazas	400 g	600 W, 4-5 min	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 8-11 min	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	Añadir algo de líquido
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

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

- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de carne picada	750 g	600 W, 20-25 min	Cocer sin tapar
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar las verduras en trozos iguales; Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar las patatas en trozos iguales; Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	900 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	900 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el pudín 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Consejos prácticos para usar el microondas

No encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla: Doble cantidad = casi el doble de tiempo La mitad de cantidad = la mitad de tiempo
El alimento ha quedado muy seco.	Ajustar la siguiente vez un tiempo de cocción más breve o seleccionar una potencia de microondas inferior. Destapar el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

Agua condensada

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

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Todos los valores indicados son de referencia y pueden variar en función de las características del alimento.
- Asar al grill siempre directamente sobre la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrada y no precalentar.
- Colocar siempre la parrilla sobre el plato giratorio.

	Cantidad	Accesorios	Duración en minutos
Pan de molde (tostar previamente)	2 a 4 rebanadas	Parrilla	1ª cara: aprox. 2 a 4 2ª cara: aprox. 2 a 4
Tostadas gratinadas	2 a 6 rebanadas	Parrilla	En función de la capa: 7 a 10
Gratinar sopas, p. ej. sopa de cebolla	2 a 4 tazas	Plato giratorio	aprox. 15 a 20

Grill combinado con microondas

Notas

- El servicio combinado es especialmente apropiado para soufflés y gratinados.
- Colocar siempre el recipiente sobre el plato giratorio y no cubrir la comida.
- Utilizar un molde alto para el asado. De este modo el compartimento de cocción se mantiene más limpio.
- Para los gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

- Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No puede ser muy grande, ya que el plato giratorio debe poder girar.
- Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos tras el tiempo más corto indicado.
- Antes de cortar la carne dejarla reposar de 5 a 10 minutos para que sus jugos se distribuyan de forma homogénea y no se pierdan al cortarla.
- Los soufflés y gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., pieza de pescuezo	aprox. 750 g	Plato giratorio	360 W +	40- 50 min	Dar la vuelta 1 a 2 veces.
Asado de carne picada máx.7 cm de altura	aprox. 750 g	Plato giratorio	360 W +	25- 35 min	Máximo 6 cm de grosor.
Piezas de pollo pequeñas, p. ej. muslos o alas	aprox. 800 g	Recipiente sobre la parrilla	360 W +	30 - 40 min	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Alitas de pollo, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	Recipiente sobre la parrilla	360 W +	15 - 25 min	No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (con ingredientes precocinados)	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W +	25- 35 min	Espolvorear con queso. Máx. 5 cm de grosor.
Gratinado de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W +	30 - 40 min	Máx. 4 cm de grosor.
Pescado, gratinado	aprox. 400 g	Plato giratorio	360 W +	20 - 25 min	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W +	30 - 35 min	Máx. 5 cm de grosor.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Brochetas de verdura	4 - 5 unidades	Parrilla	180 W + 	15 - 20 min	Utilizar pinchos de madera.
Brochetas de pescado	4 - 5 unidades	Parrilla	180 W + 	10 - 15 min	Utilizar pinchos de madera.
Lonchas de tocino	aprox. 8 lonchas	Parrilla	180 W + 	10 - 15 min	

Comidas normalizadas según EN 60705

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

Según las normas EN 60705, IEC 60705 o. DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Cocer y descongelar con el microondas

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de 20 x 25 cm sobre el plato giratorio.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.
Asado de carne picada	600 W, 20-25 min	Colocar el molde de vidrio pyrex sobre el plato giratorio.

Descongelar en el microondas

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

Cocer en el microondas en combinación con el grill

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

Instruções de segurança importantes	36
Causas de danos.....	38
Instalação e ligação	39
O painel de comandos	39
Selector rotativo	39
Os tipos de aquecimento.....	39
Os acessórios.....	40
Antes da primeira utilização.....	40
Acertar a hora.....	40
Aquecer o interior do aparelho.....	40
O microondas	41
Recomendações sobre os recipientes.....	41
Potências de microondas	41
Regular o micro-ondas	41
Turbina de arrefecimento	41
Grelhar.....	42
Regular o grelhador	42
Microondas combinado com grelhador	42
Regular o micro-ondas e o grelhador	42
Memória.....	43
Memorizar.....	43
Activar a memória.....	43
Alterar o tempo de duração do sinal sonoro	43
Manutenção e limpeza	43
Produto de limpeza	44
Tabela de anomalias.....	44
Serviço de Assistência Técnica.....	45
Número E e número FD.....	45
Dados técnicos	45
Eliminação ecológica.....	45
Automático de programas.....	46
Regular um programa.....	46
Descongela com o automático de programas.....	46
Cozinhar com o automático de programas.....	46
Programa combinado para cozinhar	47
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	47
Indicações relativas às tabelas.....	47
Descongela.....	47
Descongela, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados.....	48
Aquecer alimentos.....	48
Cozinhar refeições.....	49
Conselhos para a utilização do microondas.....	50
Recomendações para grelhar	50
Grelhador combinado com microondas	50
Refeições de teste segundo EN 60705	51
Cozinhar e descongela com o microondas.....	51

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

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico "Descrição de acessórios"* no manual de instruções.

Perigo de incêndio!

- O aparelho fica muito quente. Se o aparelho for encastrado num móvel com porta decorativa, o calor acumula-se com a porta fechada. O aparelho só deve ser colocado em funcionamento com a porta decorativa aberta.
- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.
- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções. Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

Perigo de explosão!

Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem

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

Perigo de danos graves para a saúde!

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de microondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante e o batente da porta, assim como a própria porta sempre limpos; consultar também o capítulo *Conservação e limpeza*.
- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Perigo de choque eléctrico!

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

tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

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

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

Perigo de queimaduras!

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.
- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.

Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas. Utilize apenas recipientes adequados para microondas ou microondas combinado com um tipo de aquecimento.

Causas de danos

Atenção!

- Vedante muito sujo: Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Funcionamento do microondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. A única excepção é o breve teste de recipientes descrito no capítulo "Microondas, recipientes".
- Pipocas no microondas: Nunca regule uma potência de microondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro. O vidro pode saltar devido a sobrecarga.
- Eventuais líquidos derramados não podem penetrar no interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo. Observe o processo de cozedura. Comece por seleccionar um tempo de cozedura mais curto e depois prolongue-o, se necessário.
- Nunca use o microondas sem o prato rotativo.
- Faíscas: O metal (p. ex., a colher dentro do copo) tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Formas de alumínio: Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.
- Arrefecimento com a porta do aparelho aberta: O interior do aparelho deve arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
- Água de condensação no interior do aparelho: Poderá surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afeta o funcionamento do micro-ondas. Sempre que terminar de cozinhar, limpe a água de condensação para evitar corrosão.

Instalação e ligação

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.
Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida.
Por favor, siga as instruções de montagem específicas.
O aparelho está pronto a ser ligado à corrente e apenas pode ser ligado a uma tomada com contacto de segurança devidamente instalada. O valor de protecção fusível tem de ser de 10 amperes (dispositivo de corte automático L ou B). A tensão de rede tem de corresponder à tensão indicada na placa de características.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação só pode ser efectuada por um técnico electricista. Se a ficha deixar de estar acessível após a montagem, é necessário que exista um dispositivo de corte multipolar, com uma distância de contacto mínima de 3 mm, na instalação.
As fichas ou adaptadores múltiplos, assim como as extensões, não devem ser utilizados. Em caso de sobrecarga existe perigo de incêndio.

O painel de comandos

Apresentamos a seguir uma panorâmica do painel de comandos. Dependendo do tipo de aparelho, poderão haver diferenças nos pormenores.

Teclas	Utilização
	Permite-lhe iniciar o funcionamento
	Permite-lhe acertar a hora
	Permite-lhe parar o funcionamento
90	Seleccionar a potência de micro-ondas de 90 W
180	Seleccionar a potência de micro-ondas de 180 W
360	Seleccionar a potência de micro-ondas de 360 W
600	Seleccionar a potência de micro-ondas de 600 W
900	Seleccionar a potência de micro-ondas de 900 W
	Seleccionar os quilogramas nos programas
	Seleccionar o automático de programas
	Seleccionar a função Grelhar
	Seleccionar a memória

Selector rotativo

Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação.
O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o engatar e desengatar.

Os tipos de aquecimento

Microondas

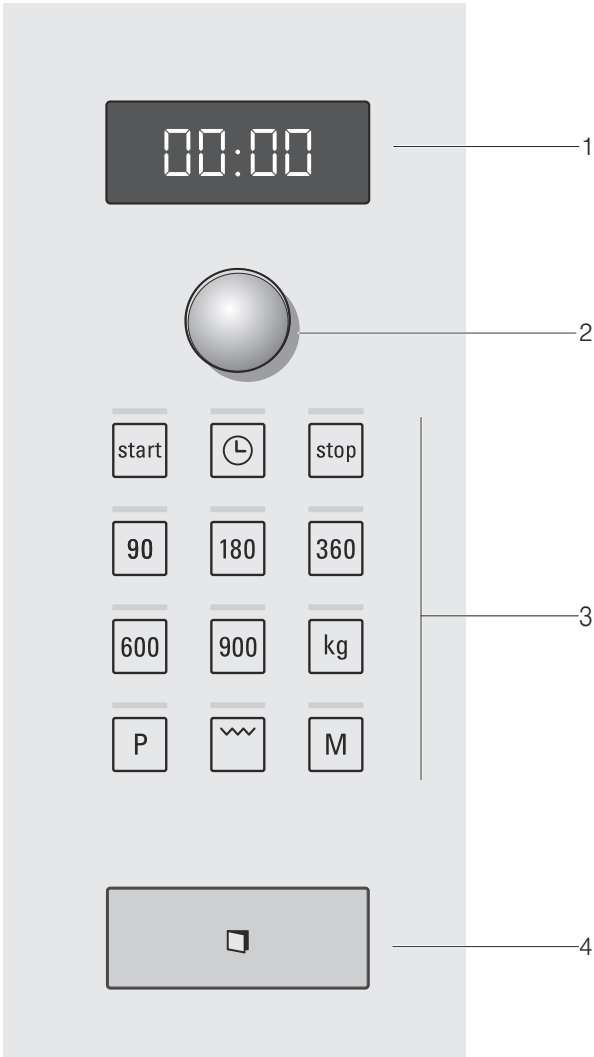
As microondas são transformadas em calor nos alimentos. O microondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar alimentos rapidamente.

Potências do microondas

- 900 watts para aquecer líquidos.
- 600 watts para aquecer e cozinhar alimentos.
- 360 watts para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados.
- 180 watts para descongelar e continuar a cozinhar.
- 90 watts para descongelar alimentos delicados.

Grelhar

Deste modo pode gratinar soufflés.



1	Visor da hora e do tempo de duração
2	Seleto rotativo para acertar a hora e regular o tempo de duração ou os programas automáticos
3	Teclas
4	Abertura da porta

Grelhador combinado com microondas

Deste modo, o grelhador e o microondas funcionam em simultâneo. O funcionamento combinado é especialmente indicado para soufflés e gratinados. Os pratos ficam estaladiços e dourados. É muito mais rápido e permite-lhe poupar energia.

Os acessórios

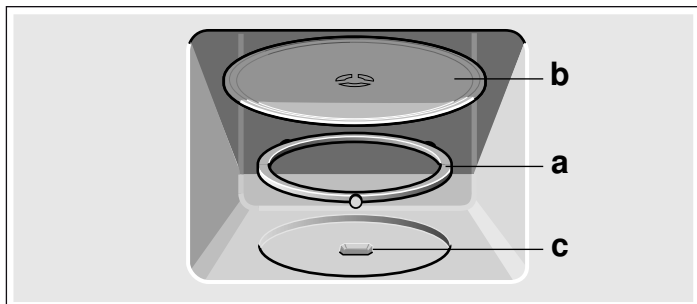
Atenção!

Ao retirar a louça preste atenção para que o prato rotativo não se desloque. Certifique-se de que o prato rotativo está encaixado corretamente. O prato rotativo pode girar para esquerda ou para a direita.

O prato rotativo

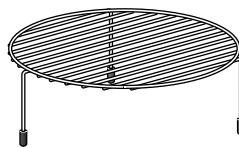
O prato rotativo deve ser colocado da seguinte forma:

1. Coloque o aro com rodas **a** na cavidade que se encontra no interior do aparelho.
2. Encaixe o prato rotativo **b** no accionamento **c** que se encontra no meio da base do aparelho.



Nota: Utilize o aparelho apenas com o prato rotativo colocado. Certifique-se de que está correctamente encaixado. O prato rotativo pode rodar para a esquerda ou para a direita.

Grelha



Grelha para grelhar, p. ex., bifés, salsichas ou tostas ou enquanto superfície de suporte, p. ex., para formas planas.

Nota: Coloque a grelha sobre o prato rotativo

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais no serviço de assistência técnica ou numa loja especializada. Indique o número HZ. Encontrará uma vasta oferta de acessórios nos nossos catálogos ou na Internet. A disponibilidade e as condições de encomenda on-line dos acessórios especiais variam de um país para o outro. Por favor, consulte os documentos de venda.

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

Antes da primeira utilização

Neste capítulo encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar pela primeira vez refeições no seu microondas. Antes de utilizar o forno, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Acertar a hora

Quando o aparelho é ligado ou após um corte de corrente, acendem-se três zeros no visor.

1. Prima a tecla .

No visor aparece **12:00h** e a lâmpada indicadora por cima da tecla  acende-se.

2. Acerte a hora com o seletor rotativo.

3. Prima novamente a tecla .

A hora actual está acertada.

Ocultar a hora

Prima a tecla  e depois a tecla .

O visor fica escuro.

Voltar a acertar a hora

Prima a tecla .

No visor aparece a hora **12:00**. Depois, regule conforme descrito no ponto 2 e 3.

Alterar a hora, p. ex., da hora de Verão para a hora de Inverno

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 3.

Aquecer o interior do aparelho

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

1. Prima a tecla .

No visor aparece 10:00 min e a lâmpada indicadora por cima da tecla  acende-se.

2. Prima a tecla .

Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Prima a tecla  ou abra a porta do aparelho.

O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador. Receberá informações sobre os recipientes e pode consultar como deve regular o microondas.

Nota: No capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha* encontrará exemplos de como descongelar, aquecer, derreter e cozinhar com o microondas. Experimente já o micro-ondas. Aqueça, p. ex., uma chávena de água para fazer um chá. Escolha uma chávena grande, sem motivos dourados ou prateados, e adicione-lhe uma colher de chá. Coloque a chávena com a água sobre o prato rotativo.

1. Prima a tecla 900 W.
2. Com o selector rotativo, regule **1:30** min.
3. Prima a tecla .

Passado 1 minuto e 30 segundos soa um sinal sonoro. A água para o chá está quente. Enquanto bebe o chá, aproveite para ler novamente as indicações de segurança, que se encontram no início do manual de instruções. São muito importantes.

Recomendações sobre os recipientes

Recipientes adequados

São adequados os recipientes resistentes ao calor, de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais são permeáveis às microondas. Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro. Se a loiça tiver decoração em ouro ou prata, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

Recipientes não adequados

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

Atenção!

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

Teste de loiça

Nunca ligue o microondas sem alimentos no interior. A única excepção é o teste de loiça a seguir indicado. Se não tiver a certeza se a sua loiça é ou não adequada para microondas, poderá fazer o seguinte teste:

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

Potências de microondas

Potência do microondas	adequada para
90 W	Descongelar alimentos delicados
180 W	Descongelar e continuar a cozinhar

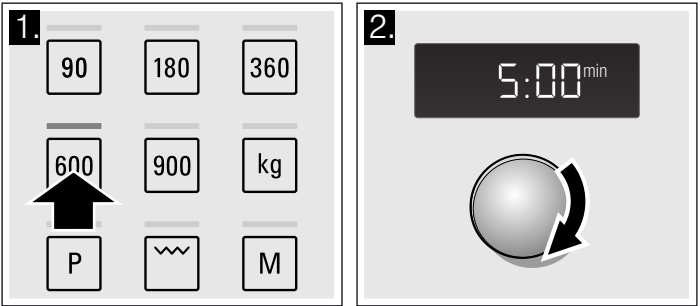
Potência do microondas	adequada para
360 W	Cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
600 W	Aquecer e cozinhar alimentos
900 W	Aquecer líquidos

Nota: Pode regular a potência de microondas de 900 W por 30 minutos, a de 600 W por 1 hora, as restantes potências por 1 hora e 39 minutos, respectivamente.

Regular o micro-ondas

Exemplo: potência de micro-ondas de 600 Watt, 5 minutos

1. Prima a potência desejada do micro-ondas. O indicador luminoso por cima da tecla acende-se.
2. Com o selector rotativo, regule um tempo de duração.



3. Prima a tecla .
- O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima . A hora é novamente apresentada.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com o selector rotativo.

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla  ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima da tecla  pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla .

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla  2 vezes ou abra a porta e prima a tecla  uma vez.

Nota: Também pode regular primeiro o tempo de duração e só depois a potência de microondas.

Turbina de arrefecimento

O aparelho está equipado com uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha pode continuar a trabalhar, mesmo depois de o aparelho ter desligado.

Notas

- Quando o aparelho trabalha com microondas, o interior do forno não aquece. No entanto, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas.
- Poderá surgir água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Remova a água de condensação depois de cozinhar.

Grelhar

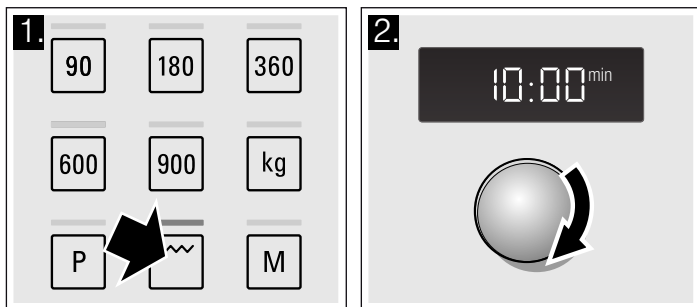
Um grelhador com uma potência forte proporciona um calor superficial intenso e permite alourar os alimentos de modo uniforme.

Regular o grelhador

1. Prima a tecla Grelhar 

A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se e o visor indica 10:00 min.

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



3. Prima a tecla .

O tempo de duração decresce de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima . A hora é novamente apresentada.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com o selector rotativo.

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla  ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima da tecla  pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla .

Correcção

Podem corrigir um tempo de duração regulado a qualquer momento.

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla  2 vezes ou abra a porta e prima a tecla  uma vez.

Microondas combinado com grelhador

Pode regular o grelhador e o microondas em simultâneo. Os pratos ficam estaladiços e dourados. É muito mais rápido e permite-lhe poupar energia.

Pode seleccionar qualquer uma das potências de microondas. Excepção: 900 e 600 W.

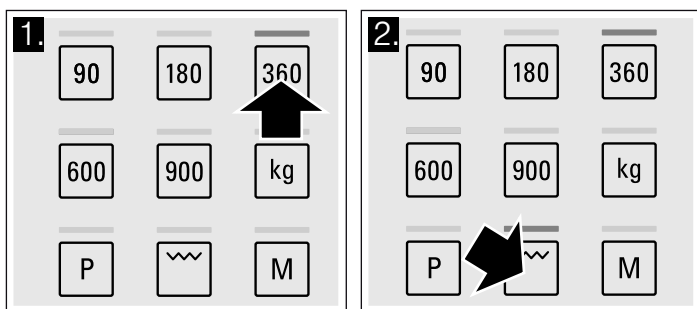
Regular o micro-ondas e o grelhador

Exemplo: 360 W, Grelhar , 5 minutos

1. Prima a potência desejada do micro-ondas.

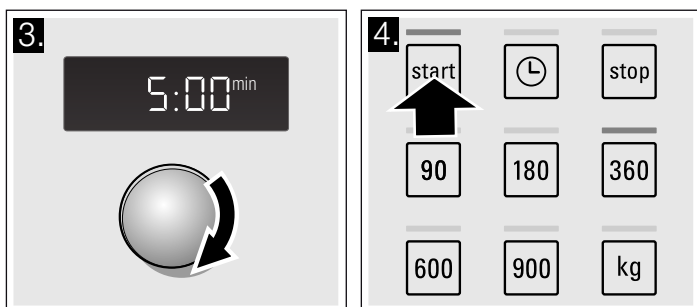
O indicador luminoso por cima da tecla acende-se e, no visor, aparece 1:00 min.

2. Prima a tecla do grelhador .



3. Com o selector rotativo, regule um tempo de duração.

4. Prima a tecla .



O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima . A hora é novamente apresentada.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com o selector rotativo.

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla  ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima da tecla  pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla .

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla  2 vezes ou abra a porta e prima a tecla  uma vez.

Nota: Também pode regular primeiro o tempo de duração e só depois a potência de microondas.

Memória

Com a Memória, pode guardar a regulação para uma refeição e reutilizá-la a qualquer momento.

A Memória é muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

Memorizar

Exemplo: 360 W, 25 minutos

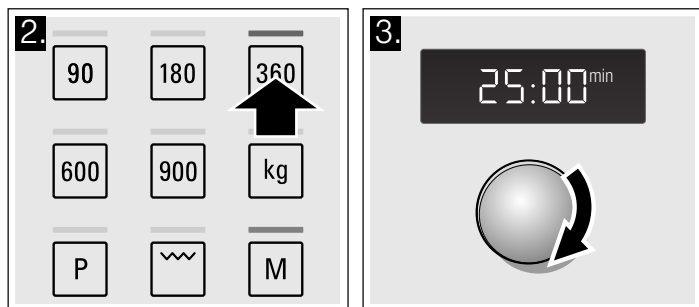
1. Prima a tecla **M**.

A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se.

2. Prima a potência pretendida do micro-ondas.

A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se e o visor indica 1:00 min.

3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração.



4. Confirme com a tecla **M**.

A hora é novamente apresentada. A regulação está memorizada.

Notas

- Apenas pode memorizar a função do grelhador ou o grelhador combinado com o micro-ondas.

- Não é possível memorizar várias potências de micro-ondas em sequência.
- Não é possível memorizar os programas automáticos.
- Também pode memorizar e iniciar de imediato a memória. No final, não prima **M**, mas sim **start**.
- **Nova ocupação da memória:** prima a tecla **M**. Surgem as regulações antigas. Memorize o programa novo, como indicado nos pontos 1 a 4.

Activar a memória

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

1. Prima a tecla **M**.

Surgem as regulações memorizadas.

2. Prima a tecla **start**.

O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima **stop**. A hora é novamente apresentada.

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla **stop** ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima da tecla **start** pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla **start**.

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla **stop** 2 vezes ou abra a porta e prima a tecla **stop** uma vez.

Alterar o tempo de duração do sinal sonoro

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

Para o efeito, prima a tecla **start** durante aprox. 6 segundos.

A nova duração do sinal foi assumida. A hora é novamente apresentada.

São possíveis:
duração do sinal curta - 3 sons
duração do sinal longa - 30 sons.

Manutenção e limpeza

Se o seu aparelho de microondas tiver uma manutenção e limpeza cuidadosas, permanecerá bonito e funcional durante muito tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.

⚠ Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor.

⚠ Perigo de queimaduras!

Nunca limpe o aparelho imediatamente depois de o desligar. Deixe o aparelho arrefecer.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhe o aparelho em água, nem o limpe com um aparelho de jacto de água.

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela.

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. A superfície pode ficar danificada. Se um destes produtos cair sobre a parte frontal, remova-o imediatamente com água.
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho.
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vedante.
- esfregões de palha-de-aço nem esponjas com face abrasiva. Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
- detergentes com elevado teor de álcool.

Produto de limpeza

Atenção!

Antes de proceder à limpeza, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis. Limpe o exterior e o interior do aparelho com um pano húmido e um detergente suave. Seque com um pano limpo.

Zona	Produto de limpeza
Frente do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Parte frontal do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No serviço de assistência técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável. Não utilize limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.

Zona	Produto de limpeza
Interior do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: produto limpa-fornos; use apenas com o interior do aparelho frio. O melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de painéis também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.
Cavidade no interior do aparelho	Pano húmido: Não pode entrar água para o interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo.
Prato rotativo e aro com rodas	Solução de água quente e detergente: Quando voltar a colocar o prato rotativo, este tem de encaixar correctamente.
Grelha	Solução de água quente e detergente: Limpe com um produto próprio para a limpeza de aço inoxidável ou lave na máquina de lavar-loiça.
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano da loiça. Não utilize raspadores de vitrocerâmica.
Vedante	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça, não utilize produtos abrasivos. Não utilize raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.

Tabela de anomalias

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, consulte a tabela e procure resolver a anomalia.

Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

Uma anomalia, que fazer?

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/indicação
O aparelho não funciona	A ficha não foi ligada.	Ligue a ficha à tomada
	Falha de corrente	Verifique se a luz da cozinha funciona.
	Falha do fusível	Verifique no quadro eléctrico se o disjuntor correspondente ao aparelho está em ordem.
	Utilização incorreta	Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos.
No visor acendem-se três zeros.	Falha de corrente	Volte a acertar a hora.
O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.	O seletor rotativo foi acionado inadvertidamente.	Prima a tecla  .
	A tecla  não foi premida depois da regulação.	Prima a tecla  ou apague a regulação com a tecla  .
O micro-ondas não funciona.	A porta não foi totalmente fechada.	Verifique se há restos de comida ou um corpo estranho entalado na porta.
	A tecla  não foi premida.	Prima a tecla  .

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

No caso de algumas mensagens de erro, pode solucionar o problema autonomamente.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/indicação
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual	Foi regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de micro-ondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	O dobro da quantidade - o dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os.
O prato giratório emite um ruído de raspagem ou abrasivo.	Sujidade ou corpo estranho na zona do acionamento do prato rotativo.	Limpe o anel rotativo e a cavidade no interior do aparelho.
O funcionamento do micro-ondas é cancelado sem razão aparente.	O micro-ondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
O visor apresenta um "M".	O aparelho está em modo de demonstração.	Mantenha as teclas  e  premidas durante aprox. 7 segundos. O modo de demonstração está desativado.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E	N.º FD
Serviço de Assistência Técnica 	

Tenha em atenção que, no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas EN 55011 e CISPR 11. Trata-se de um produto pertencente ao grupo 2, classe B.

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

Dados técnicos

Tensão de entrada	220-230 V, 50 Hz
Consumo de potência	1450 W
Potência de saída máxima	900 W
Potência do grelhador	1200 W
Frequência do microondas	2450 MHz
Fusível	10 A
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	382 x 594 x 388 mm
- Interior do aparelho	208 x 328 x 369 mm
Testado conforme as normas VDE	sim
Marcação CE	sim

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Automático de programas

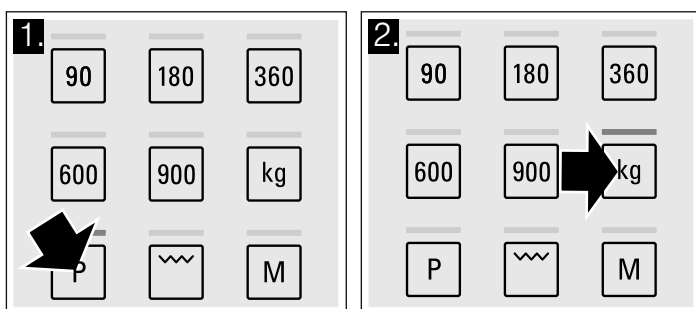
Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação ideal.

Nota: Tem à sua disposição 8 programas diferentes.

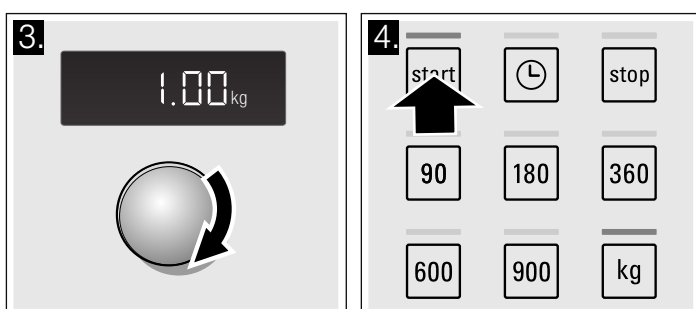
Regular um programa

Se tiver seleccionado um programa, regule-o do seguinte modo:

1. Prima a tecla **[P]** várias vezes, até surgir o número do programa desejado.
A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se.
2. Prima a tecla **[kg]**.
A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se e surge uma sugestão de peso.



3. Regule o peso da refeição com o selector rotativo.
4. Prima a tecla **[start]**.



O tempo de duração do programa decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla **[stop]**. A hora é novamente apresentada.

Correcção

Prima duas vezes a tecla **[stop]** e volte a regular.

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla **[stop]** ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima da tecla **[start]** pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla **[start]**.

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla **[stop]** 2 vezes ou abra a porta e prima a tecla **[stop]** uma vez.

Notas

- Em alguns programas, soa um sinal sonoro após algum tempo. Abra a porta do aparelho e misture os alimentos, ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar, prima novamente a tecla **[start]**.

- Pode consultar o número do programa e o peso com **[P]** ou **[kg]**. O valor consultado surge durante 3 segundos no visor.

Descongelo com o automático de programas

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

Notas

■ Preparar os alimentos

Utilize alimentos que tenham sido congelados e guardados, a -18 °C, da forma mais espalmada possível e nas porções adequadas.

Para descongelar, retire os alimentos da embalagem e pese-os. Necessita de saber o peso para regular o programa.

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

■ Recipiente

Coloque os alimentos num recipiente raso, adequado para microondas, p. ex., um prato de vidro ou de porcelana e não utilize tampa.

■ Tempo de repouso

Os alimentos descongelados devem repousar por mais 10 a 30 minutos para uniformização da temperatura. Os pedaços grandes de carne necessitam de um maior tempo de repouso do que os pequenos. Deve separar os pedaços planos e a carne picada antes de os deixar repousar.

Posteriormente pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne grossos ainda estejam congelados no meio. No caso das aves, pode agora retirar as miudezas.

■ Sinal sonoro

Em alguns programas, soa um sinal sonoro após algum tempo. Abra a porta do aparelho e separe os alimentos ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar a porta, prima a tecla de início.

N.º do programa		Gama de pesos em kg
	Descongelar	
P 01	Carne picada	0,20 - 1,00
P 02	Pedaços de carne	0,20 - 1,00
P 03	Frango, frango em pedaços	0,40 - 1,80
P 04	Pão	0,20 - 1,00

Cozinhar com o automático de programas

Pode cozinhar arroz, batatas ou legumes com os 3 programas para cozinhar.

Notas

■ Recipiente

Cozinhe sempre os alimentos num recipiente adequado para microondas e com tampa. No caso do arroz deverá utilizar uma forma grande e alta.

■ Preparar os alimentos

Pese os alimentos. Necessita desses dados para regular o programa.

Arroz:

não utilize arroz em saquinhos. Adicione a quantidade de água necessária, de acordo com as indicações do fabricante inscritas na embalagem. Normalmente, a quantidade de água corresponde ao dobro ou ao triplo do peso do arroz.

Batatas:

Para cozinhar batatas cozidas, corte as batatas frescas em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de batatas cozidas, adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal.

Legumes frescos:

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

■ Sinal sonoro

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

■ Tempo de repouso

Quando o programa chegar ao fim, mexa os alimentos novamente. Para uniformizar a temperatura, deverá deixá-los repousar por mais 5 a 10 minutos.

Os resultados de cozedura variam em função da qualidade e das características dos alimentos.

N.º do programa	Gama de pesos em kg	
	Cozinhar	
P 05	Arroz	0,05 - 0,2
P 06	Batatas	0,15 - 1,0
P 07	Legumes	0,15 - 1,0

Programa combinado para cozinhar

Notas

■ Recipiente

Cozinhe os alimentos num recipiente resistente ao calor, não demasiado grande e adequado para microondas.

■ Preparar os alimentos

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

■ Tempo de repouso

Depois de terminado o programa, deixe os alimentos repousar por mais 5 -10 minutos aprox. para uniformizar a temperatura.

N.º do programa	Gama de pesos em kg
	Programa combinado
P 08	Soufflé congelado, 0,4 - 0,9 até 3 cm de espessura

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para os preparar. Indicamos-lhe qual a potência de microondas mais adequada para cada prato. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e acerca do modo de preparação.

Indicações relativas às tabelas

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

As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

É possível que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma regra básica: o dobro da quantidade - quase o dobro do tempo de duração, metade da quantidade - metade do tempo de duração.

Coloque sempre o recipiente sobre o prato rotativo.

Descongelar

Notas

■ Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre o prato rotativo.

■ Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve tocar nas paredes do forno. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

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

■ Entretanto vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores.

■ Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem a temperatura ambiente durante 10 a 20 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas. Pode continuar a preparar a carne, mesmo que esta ainda esteja um pouco congelada no meio.

Descongelar	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10 min.	Congelar o mais espalmada possível. Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	

Descongelo	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separar as partes descongeladas
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W, 7-10 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, descongelar	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 10-15 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex., bolo de fruta, cheesecake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Notas

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

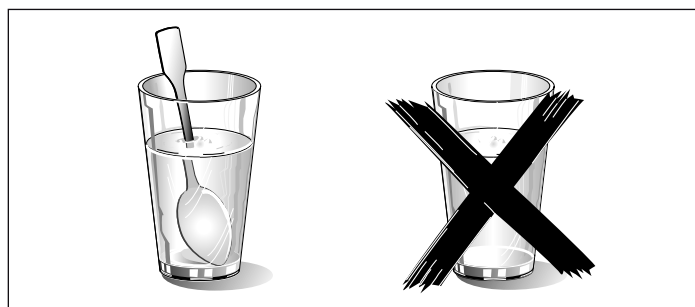
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Sopa	400 g	600 W, 8-10min.	-
Guisados	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 12-17 min.	Ao mexer, separar os pedaços de carne
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Adicionar água, sumo de limão ou vinho, se necessário
Soufflés, p. ex., lasanha, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 2-5 min.	Adicionar um pouco de água
	500 g	600 W, 8-10min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 8-10 min.	Adicionar água até cobrir o fundo do recipiente
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 11-16 min.	Cozinhar sem adição de água

Aquecer alimentos

⚠ Perigo de queimaduras!

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



Atenção!

O metal (p. ex., a colher dentro do copo) tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Notas

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

- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min.	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de vez em quando
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Sem tetina ou tampa. Agitar bem depois de aquecer. Verificar, de vez em quando, a temperatura!
	100 ml	360 W, aprox. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Sopa 1 tigela	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Sopa 2 tigelas	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Carne com molho	500 g	600 W, 8-11 min.	Separar as fatias de carne umas das outras
Guisado	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2-3 min.	Adicionar um pouco de líquido
Legumes, 2 doses	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cozinhar refeições

Notas

- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

- Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.
- Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Cozinhar refeições	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Rolo de carne picada	750 g	600 W, 20-25 min.	Cozinhar sem tampa
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Virar a meio do tempo
Legumes, frescos	250 g	600 W, 5-10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g de legumes, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	600 W, 8-10min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	adicionar o dobro de líquido
	250 g	900 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Doces, p. ex. pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Mexer bem de vez em quando o pudim, 2 a 3 vezes, com o batedor de arame
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Conselhos para a utilização do microondas

Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.	Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas: o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo metade da quantidade = metade do tempo
O cozinhado ficou demasiado seco.	Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou selecione uma potência de microondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.
Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.	Da próxima vez, selecione uma potência de microondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

Água de condensação

Poderá formar-se água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Limpe a água de condensação depois de cozinhar.

Recomendações para grelhar

Notas

- Todos os valores indicados são valores de referência, que podem variar em função das características dos alimentos.
- Faça sempre os seus grelhados sobre a grelha, com a porta do aparelho fechada e sem pré-aquecer.
- Coloque sempre a grelha sobre o prato rotativo.

	Quantidade	Acessórios	Tempo de duração em minutos
Pão para tostas (pré-torrar)	2 a 4 fatias	Grelha	1.º lado: aprox. 2 a 4 2.º lado: aprox. 2 a 4
Gratinar tostas	2 a 6 fatias	Grelha	Consoante a cobertura: 7 a 10
Gratinar sopas, p. ex., sopa de cebola	2 a 4 tigelas	Prato rotativo	aprox. 15 a 20

Grelhador combinado com microondas

Notas

- O funcionamento combinado é especialmente indicado para soufflés e gratinados.
- Coloque o recipiente sempre sobre o prato rotativo e não cubra os alimentos.
- Para assar, utilize uma forma alta. Deste modo, o forno fica mais limpo.
- Para soufflés e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos e fundos, os alimentos

- demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.
- Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não deverá ser demasiado grande, para que o prato rotativo possa rodar.
- Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os alimentos depois de o menor tempo indicado ter terminado.
- Antes de cortar a carne, deixe-a repousar durante mais 5 a 10 minutos. Deste modo, o suco da carne distribui-se de forma uniforme e não escorre ao cortar.
- Os soufflés e gratinados devem acabar de cozer durante mais 5 minutos, dentro do aparelho desligado.

	Peso	Acessórios	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de porco para assar, p. ex., cachaço	aprox.750 g	Prato rotativo	360 W +	40 - 50 min.	Virar 1 a 2 vezes.
Rolo de carne picada No máximo, 7 cm de altura	aprox.750 g	Prato rotativo	360 W +	25 - 35 min.	No máximo, 6 cm de altura.
Frango em pedaços pequenos, p. ex., coxas ou asas de frango	aprox. 800g	Recipiente sobre a grelha	360 W +	30 - 40 min.	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Asas de frango, marinadas, congeladas	aprox. 800g	Recipiente sobre a grelha	360 W +	15 - 25 min.	Não virar.
Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados)	aprox.1000 g	Prato rotativo	360 W +	25 - 35 min.	Polvilhe com queijo. No máximo, 5 cm de altura.
Gratinado de batata (à base batatas cruas)	aprox.1000 g	Prato rotativo	360 W +	30 - 40 min.	No máximo, 4 cm de altura.
Peixe, gratinar	aprox.400 g	Prato rotativo	360 W +	20 - 25 min.	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de queijo fresco batido	aprox.1000 g	Prato rotativo	360 W +	30 - 35 min.	No máximo, 5 cm de altura.

	Peso	Acessórios	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos	Recomendações
Espetadas de legumes	4 - 5 unidades	Grelha	180 W + 	15 - 20 min.	Utilize espetos de madeira.
Espetadas de peixe	4 - 5 unidades	Grelha	180 W + 	10 - 15 min.	Utilize espetos de madeira.
Fatias de toucinho	aprox. 8 fatias	Grelha	180 W +  y	10 - 15 min.	

Refeições de teste segundo EN 60705

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

Em conformidade com as normas EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Cozinhar e descongelar com o microondas

Cozinhar com microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Gemada com leite, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Coloque a forma de pirex 20 x 25 cm sobre o prato rotativo.
Pão-de-ló	600 W, 8-10 min.	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm sobre o prato rotativo.
Rolo de carne picada	600 W, 20-25 min.	Coloque a forma de pirex sobre o prato rotativo.

Descongelar com o microondas

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

Cozinhar em combinação com o microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Gratinado de batata	Grelhar  + 360 W, 35-40 min.	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm sobre o prato rotativo.

Önemli güvenlik uyarıları	53
Hasar nedenleri.....	55
Kurulması ve elektrige bağlanması.....	56
Kumanda bölümü.....	56
Döner düğme.....	56
Isıtma türleri.....	56
Aksesuar.....	57
İlk kullanımdan önce.....	57
Saatın ayarlanması	57
Pişirme alanının ısıtılması.....	57
Mikrodalga	57
Kaplar hakkında bilgiler	58
Mikrodalga fırın kademeleri	58
Mikrodalga fırının ayarlanması.....	58
Soğutma fanı.....	58
Izgara	58
Izgaranın ayarlanması	58
Mikrodalga fırın ve ızgara kombine	59
Mikrodalga fırının ve ızgaranın ayarlanması.....	59
Hafıza	59
Hafızaya kaydetme	59
Hafızanın başlatılması.....	60
Sinyal süresinin değiştirilmesi	60
Bakım ve Temizlik	60
Temizlik malzemeleri	60
Arıza tablosu	61
Müşteri Hizmetleri	61
E-numarası ve FD-numarası.....	61
Teknik Veriler	62
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	62
Otomatik program.....	62
Programın ayarlanması.....	62
Otomatik program ile buz çözme	63
Otomatik program ile pişirme.....	63
Kombi pişirme programı.....	63
Sizin için mutfağımızda test edilmiştir.....	64
Tablolara ilişkin uyarılar	64
Buz çözme	64
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi.....	64
Yemeklerin ısıtılması.....	65
Yemeklerin pişirilmesi	66
Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	66
Izgara yapma hakkında bilgiler	66
Mikrodalga fırın ile kombine ızgara	67
EN 60705'ye göre test edilen yemekler	67
Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme	67

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.bsh-group.com ve Online-Mağaza: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde yerleştiriniz. Kullanım kılavuzundaki *Aksesuar Açıklaması bölümüne* bakınız .

Yangın tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Cihaz dekoratif kapaklı gömme bir mobilyanın içerisine kurulursa kapak kapalı durumdayken ısı birikmesi meydana gelebilir. Cihazı sadece kapak açık durumdayken çalıştırınız.
- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Besinlerin veya kıyafetlerin kurutulması, terliklerin, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıklarının, süngerlerin, nemli temizlik bezlerini veya benzeri eşyaların ısıtılması yasaktır. Örneğin ısınmış terlikler, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.
- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

Patlama tehlikesi!

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

- Temizliđin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz. Pişirme alanını, kapı contasını, kapıyı ve kapı yuvasını daima temiz tutunuz; ayrıca bkz. Bölüm *Bakım ve Temizlik*.
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve neme maruz bırakmayınız. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.
- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.
- Metalden üretilen kaplar ve tencereler, sadece mikrodalga'nın kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir. Sadece mikrodalga'nın kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız. Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız veya mikrodalga fonksiyonunu başka bir ısıtma türüyle kombine olarak kullanınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Aşırı kirlenmiş conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme alanında yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. İstisnai olarak kısa süreli bir kap testi için bkz. Bölüm "Mikrodalga fırın, Kap".
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600 Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle camda çatlama olabilir.
- Aşırı pişirilen sıvılar döner tabladan cihazın içerisine giremez. Pişirme işlemini izleyiniz. Öncelikle kısa bir pişirme süresi seçiniz ve gerekirse pişirme süresini uzatınız.
- Mikrodalga fırını döner tabla olmadan kesinlikle kullanmayınız.
- Kıvılcım oluşumu: Metal - ör n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Alüminyum kaplar: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Cihaz kapağı açık şekilde soğutma: Pişirme alanı sadece kapalı durumdayken soğumaya bırakılmalıdır. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir.
- Pişirme alanında yoğunlaşma suyu: Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga'nın çalışması bu durumdan etkilenmez. Korozyon oluşmasını engellemek için her pişirme sonrasında yoğunlaşma suyunu temizleyiniz.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Bu cihaz yalnızca monte edilerek kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

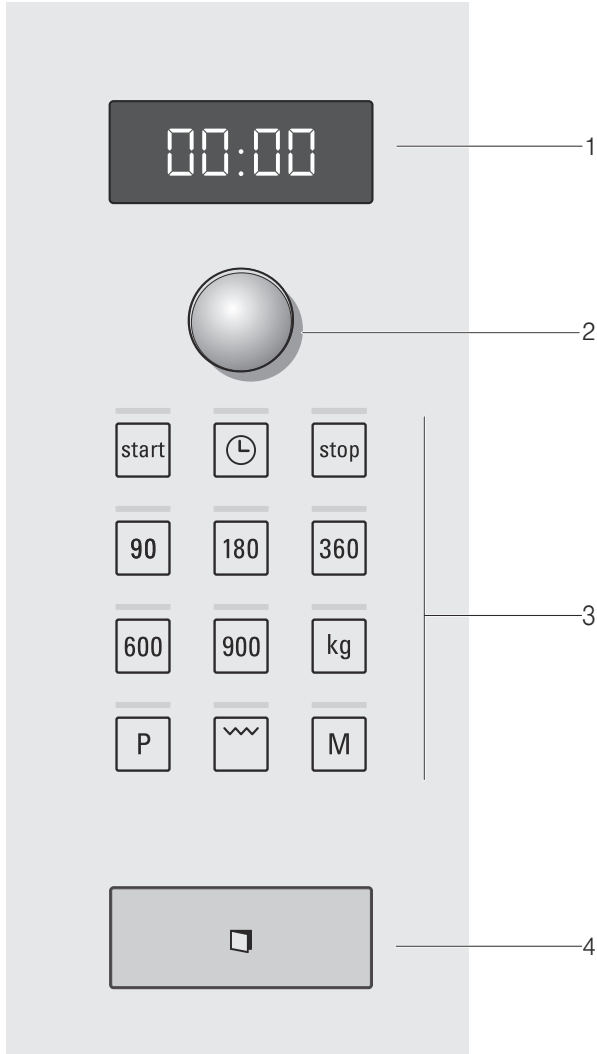
Cihaz fişlidir veya yalnızca talimatlara uygun olarak kurulumu gerçekleştirilmiş bir topraklı prize takılabilir. Sigorta 10 Amper (L veya B otomat) olmalıdır. Şebeke gerilimi, tip plakasında belirtilen gerilim ile örtüşmelidir.

Prizin döşenmesi veya bağlantı hattının değiştirilmesi yalnızca uzman elektrik teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmelidir. Montajdan sonra fişe ulaşamıyorsa, kurulum tarafında en az 3 mm kontak mesafeli birçok kutup ayırma düzeneği mevcut olmalıdır.

Çoklu fişler, fiş blokları veya uzatmalar kullanmayınız. Aşırı yüklenme durumunda yangın tehlikesi ortaya çıkar.

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümüne ilişkin genel bir bakış bulabilirsiniz. Cihaz tipine göre özelliklerde farklılıklar olabilir.



Tuşlar Kullanımı

	Bununla çalışmayı başlatırsınız
	Bununla, saati ayarlarsınız
	Bununla çalışmayı durdurursunuz
90	Mikrodalga fırın kademesinin 90 Watt olarak seçilmesi
180	Mikrodalga fırın kademesinin 180 Watt olarak seçilmesi
360	Mikrodalga fırın kademesinin 360 Watt olarak seçilmesi
600	Mikrodalga fırın kademesinin 600 Watt olarak seçilmesi
900	Mikrodalga fırın kademesinin 900 Watt olarak seçilmesi
	Programlarda kilogramın seçilmesi
	Otomatik programın seçilmesi
	Izgaranın seçilmesi
	Hafızanın seçilmesi

Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

Isıtma türleri

Mikrodalgalar

Mikrodalgalar yiyeceklerin içinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga fırın; hızlı buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemleri için uygundur.

Mikrodalga fırın kademeleri

- Sıvıların ısıtılması için 900 Watt.
- Yemeklerin ısıtılması ve pişirilmesi için 600 Watt.
- Etin pişirilmesi ve hassas yemeklerin ısıtılması için 360 Watt.
- Buz çözme ve pişirme devam edilmesi için 180 Watt.
- Hassas yiyeceklerin çözülmesi için 90 Watt.

Izgara

Bu özellik ile sufleleri graten yapabilir veya üzerini kızartabilirsiniz.

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

Bu çalışma şeklinde, mikrodalga fırın ile birlikte aynı zamanda ızgara özelliği de çalışır. Kombine çalışma şekli özellikle sufleler ve gratenler için uygundur. Yemekler çıtır çıtır ve kahverengi olur. Çok daha hızlı pişirir ve enerjiden tasarruf etmenizi sağlar.

1	Saat ve süre için gösterge
2	Döner düğme Saat ve süresinin ayarlanması için veya otomatik programın ayarlanması için
3	Tuşlar
4	Kapak açma düğmesi

Aksesuar

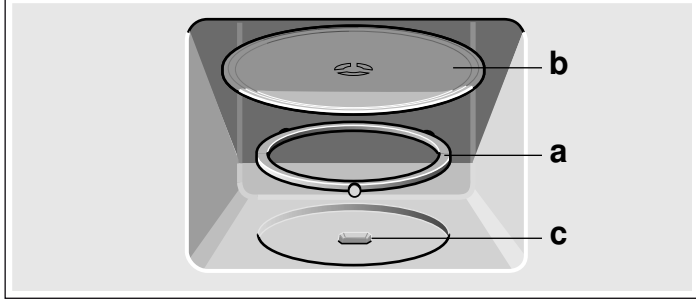
Dikkat!

Kabı çıkarırken döner tablanın hareket etmediğinden emin olunuz. Döner tablanın yerine doğru oturduğundan emin olunuz. Döner tabla, sola veya sağa doğru döndürülebilir.

Döner tabla

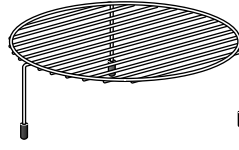
Döner tablayı şu şekilde ayarlayabilirsiniz:

1. Çevirme halkasını **a** pişirme alanındaki oyuk üzerine yerleştiriniz.
2. Döner tablayı **b**, pişirme alanının zemininde bulunan tahrik **c** üzerine oturtunuz.



Bilgi: Aleti yalnızca döner tabla yerleştirilmiş olarak kullanınız. Yerine doğru oturduğundan emin olunuz. Döner tabla, sola veya sağa doğru döndürülebilir.

Tel ızgara



Örn. biftek, sosis ızgarası veya tost için tel ızgara ya da örn. düz sufle kalıpları için yerleştirme yeri.

Bilgi: Tel ızgarayı döner tabla üzerine yerleştiriniz

Özel aksesuar

Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan satın alabilirsiniz. Lütfen HZ numarasını giriniz. Fırınınla ilgili geniş kapsamlı teklifleri broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarların mevcut olma durumu veya online satın alma imkanları ülkelere göre değişiklik gösterebilir. Lütfen satış dokümanlarını gözden geçirin.

Buharda pişirme kabı

HZ 86 D 000

İlk kullanımdan önce

Mikrodalga fırınınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. İlk olarak *Güvenlik bilgileri* bölümünü okuyunuz.

Saatin ayarlanması

Cihaz bağlandığında veya bir elektrik kesintisinden sonra, gösterge alanında üç adet sıfır yanar.

1. tuşuna basınız.
Göstergede **12:00h** görünür ve gösterge lambası tuşu ile yanar.
2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
3. tuşuna yeniden basınız.
Güncel saat ayarlanır.

Saatin gizlenmesi

tuşuna ve ardından tuşuna basınız.
Gösterge kaybolur.

Saatin yeniden ayarlanması

tuşuna basınız.
Göstergede **12:00** saat bilgisi görüntülenir. Ardından Madde 2 ve 3'te açıklanan şekilde ayarlayınız.

Saatin değiştirilmesi, örn. yaz saatinden kış saatine geçilmesi

Madde 1 - 3 içinde tarif edilen şekilde ayarlayınız.

Pişirme alanının ısıtılması

Oluşan kokuyu gidermek için, kapalı, boş pişirme alanını döner tabak yerleştirerek 10 dakika boyunca ısıtınız.

1. tuşuna basınız.
Göstergede 10:00 min görünür ve gösterge lambası tuşuyla yanar.
2. tuşuna basınız.
Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. tuşuna basınız veya cihaz kapağını açınız.

Mikrodalga

Mikrodalgalar yiyeceklerde ısıya dönüştürülür.

Mikrodalga fırını solo (yani tek başına) veya ızgara ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

Kaplar hakkında bilgilere sahip olabilir ve mikrodalgayı nasıl ayarlayacağınızı okuyabilirsiniz.

Bilgi: Sizin için *mutfağımızda denedik* bölümünde, mikrodalga fırın ile gerçekleştirilen buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemlerine ilişkin örnekler bulabilirsiniz.

Mikrodalga fırını aynı şekilde tekrar deneyiniz. Örneğin çayınız için bir fincan su ısıtınız.

Altın veya gümüş işlemesi olmayan büyük bir fincan alınız ve içine bir çay kaşığı koyunuz. Fincanı içine su koyarak döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

1. 900 W tuşuna basınız.
2. Döner düğme ile **1:30** dakika ayarlayınız.
3. tuşuna basınız.

1 dakika 30 saniye sonra bir sinyal duyulur. Çayınız için su ısınmıştır.

Çayınızı içerken kullanım kılavuzunun başındaki güvenlik uyarılarını bir kez daha okuyunuz. Bunlar çok önemlidir.

Kaplar hakkında bilgiler

Uygun kap

Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar uygundur. Bu materyaller ısıyı geçirir.

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgaya dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

Uygun olmayan kaplar

Metal kaplar uygun değildir. Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller - ö rn. camın içindeki kaşık - fırının duvarlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız. Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz şu testi yapınız:

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
 2. Ara sıra sıcaklığı kontrol ediniz.
- Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.
- Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga fırın kademeleri

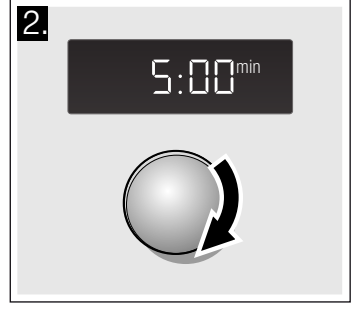
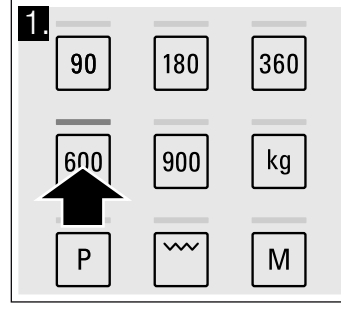
Mikrodalga gücü	Uygun işlem
90 W	Hassas yiyeceklerin buzunun çözülmesi
180 W	Buz çözme ve pişirmeye devam edilmesi
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması
600 W	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi
900 W	Sıvıların ısıtılması

Bilgi: 900 W mikrodalga kademesini 30 dakika, 600 W kademesini 1 saat, diğer kademelerin her birini de 1 saat 39 dakika kullanacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

Mikrodalga fırının ayarlanması

Örnek: Mikrodalga fırın gücü 600 Watt, 5 dakika

1. İstenen mikrodalga kademesine basınız.
Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.
2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3. tuşuna basınız.
Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

tuşuna 2 kez basınız ve tuşuna bir kez basınız.

Bilgi: Önce süreyi ardından mikrodalga fırın kademesini de ayarlayabilirsiniz.

Soğutma fanı

Cihaz bir soğutucu fan ile donatılmıştır. Cihaz kapalıyken de fan çalışmaya devam edebilir.

Bilgiler

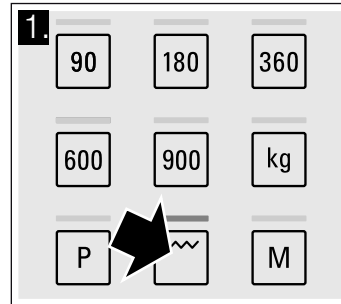
- Mikrodalga işlemi sırasında pişirme alanı soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış suyu pişirme işleminden sonra temizleyiniz.

Izgara

Kademesi yüksek bir ızgara ile yüzey ısıyı yoğunlaştırılabilir ve yiyeceklerin eşit şekilde kızarması sağlanabilir.

Izgaranın ayarlanması

1. Izgara tuşuna basınız
Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve göstergede 10:00 dak. görünür.
2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3. tuşuna basınız.
Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya  tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

 tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge  tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar  tuşuna basınız.

Düzeltilme

Ayarladığınız süreyi istediğiniz her zaman düzeltebilirsiniz.

Çalışmanın iptal edilmesi

 tuşuna 2 kez basınız ve  tuşuna bir kez basınız.

Mikrodalga fırın ve ızgara kombine

Mikrodalga fırını ve ızgarayı aynı anda çalışacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Yemekler çıtır çıtır ve kahverengi olur. Çok daha hızlı pişirir ve enerjiden tasarruf etmenizi sağlar.

Tüm mikrodalga fırın kademelerini açabilirsiniz. İstisna: 900 ve 600 Watt.

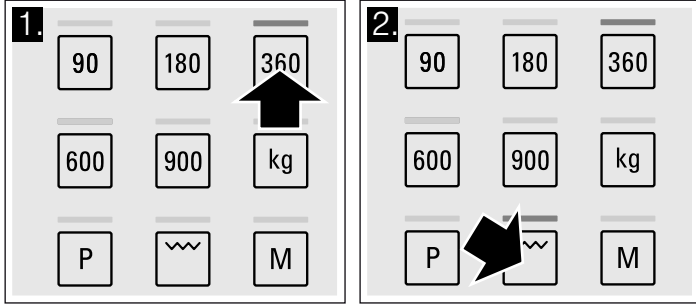
Mikrodalga fırının ve ızgaranın ayarlanması

Örnek: 360 W, Izgara , 5 dakika

1. İstenen mikrodalga kademesine basınız.

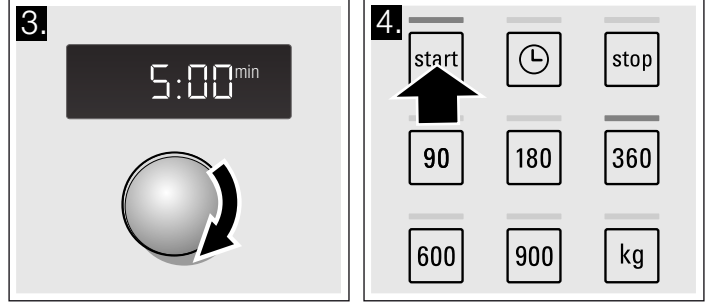
Tuğun üzerindeki gösterge lambası yanar ve göstergede **1:00** dak görüntülenir.

2. Izgara  tuşuna basınız.



3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.

4.  tuşuna basınız.



Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya  tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

 tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge  tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar  tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

 tuşuna 2 kez basınız ve  tuşuna bir kez basınız.

Bilgi: Önce süreyi ardından mikrodalga fırın kademesini de ayarlayabilirsiniz.

Hafıza

Hafıza ile yemeğin ayarlarını kaydedebilir ve istediğiniz zaman tekrar çağırabilirsiniz.

Bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız hafıza özelliği mantıklıdır.

Hafızaya kaydetme

Örnek: 360 W, 25 dakika

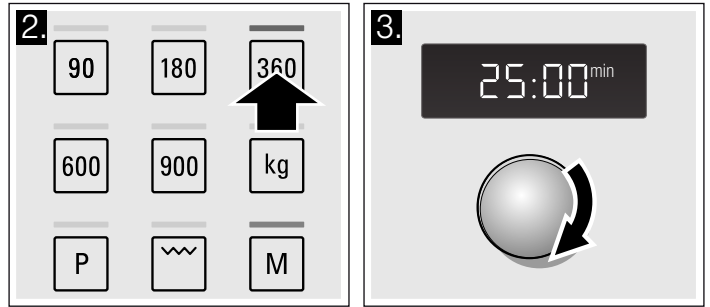
1.  tuşuna basınız.

Tuğun üzerindeki gösterge lambası yanar.

2. İstenen mikrodalga kademesine basınız.

Tuğun üzerindeki gösterge lambası yanar ve göstergede 1:00 dak. görünür.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



4.  tuşu ile onaylayınız.

Saat tekrar görüntülenir. Ayar kaydedilir.

Bilgiler

- Izgarayı tek başına veya mikrodalga fırın ile birlikte kombine olarak da kaydedebilirsiniz.
- Arka arkaya birden çok mikrodalga fırın kademesi kaydedemezsiniz.
- Otomatik programları kaydedemezsiniz.
- Hafızaya kaydedebilir ve hemen başlatabilirsiniz. Son olarak **M** tuşuna değil **start** tuşuna basınız.
- **Hafızanın yeniden kullanılması:** **M** tuşuna basınız. Eski ayarlar görüntülenir. Yeni programı 1 - 4 maddelerinde tarif edilen şekilde kaydediniz.

Hafızanın başlatılması

Kaydedilen programı kolayca başlatabilirsiniz. Yemeğinizi cihaza yerleştiriniz. Cihazın kapağını kapatınız.

1. **M** tuşuna basınız.

Kaydedilen ayarlar görüntülenir.

2. **start** tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya **stop** tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Durdurma

stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge **start** tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar **start** tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

stop tuşuna 2 kez basınız ve **stop** tuşuna bir kez basınız.

Sinyal süresinin değiştirilmesi

Cihaz kapandığında bir sinyal sesi duyarsınız. Bu sinyal sesinin süresini değiştirebilirsiniz.

Bunun için yakl. 6 saniye süreyle **start** tuşuna basınız.

Yeni sinyal süresi devralınır.

Saat tekrar görüntülenir.

Seçenekler:

Kısa sinyal süresi - 3 bip sesi

Uzun sinyal süresi - 30 bip sesi.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde mikro dalga fırınınız uzun süre sağlam kalır. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız burada anlatılmıştır.

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Temizlik için asla yüksek basınçlı veya buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihazı asla kapattıktan hemen sonra temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız veya tazyikli su altında temizlemeyiniz.

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Keskin veya

- aşındırıcı temizlik malzemeleri. Yüzey hasar görebilir. Bu tip bir madde ön panele değerse hemen su ile temizleyiniz.
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- Contayı temizlemek için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- Sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız. Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.
- yüksek oranda alkol içeren temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Temizlik malzemeleri

Dikkat!

Temizlik işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Cihazın dışını ve pişirme alanını nemli bir bez ile ve hafif temizlik malzemeleri ile temizleyiniz. Temiz bir bez ile silerek kurutunuz.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik cihaz ön bölümü	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi yalnızca pişirme alanı soğukken kullanınız. Siz en iyisi paslanmaz çelik bir sünger kullanınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.
Pişirme alanında oyuk	Nemli bez: Döner tabla tahriki nedeniyle cihazın iç bölümüne su girişi olmamalıdır.
Döner tabla ve çevirme halkası	Sıcak deterjanlı su: Döner tablayı tekrar yerleştirdiğinizde tabla yerine doğru oturmalıdır.
Tel ızgara	Sıcak deterjanlı su: Paslanmaz çelik temizleyicisi ile temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Conta	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Arıza tablosu

Bir arıza ortaya çıkarsa, genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı kendiniz gidermeye çalışın.

Eğer bir yemek optimum derecede düzgün olmazsa *Kendi mutfağımızda sizin için test ettik* bölümüne bakınız. Orada pişirme işlemine ilişkin öneri ve uyarıları bulabilirsiniz.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Hata mesajı	Olası nedeni	Yardım / Bilgi
Cihaz çalışmıyor	Fiş takılmadı.	Fişi takınız
	Elektrik kesintisi	Mutfak lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.
	Hatalı kullanım	Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra yeniden açınız.
Göstergede üç sıfır yanar.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz çalışmıyor. Göstergede bir süre gösteriliyor.	Döner düğmeye yanlışlıkla basıldı.	 Tuşuna . basınız.
	Ayarladıktan sonra  tuşuna basılmadı.	 tuşuna basınız veya  tuşu ile ayarı siliniz.
Mikrodalga çalışmıyor.	Kapak tam kapatılmadı.	Yemek artıklarının veya yabancı cisimlerin kapağı sıkışıp sıkışmadığı kontrol ediniz.
	 tuşuna basılmadı.	 Tuşuna . basınız.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısıyor	Çok düşük bir mikrodalga fırın kademesi ayarlanmıştır.	Daha yüksek bir mikrodalga fırın kademesi seçiniz.
	Her zamankinden daha büyük bir miktar cihaza yerleştirildi.	İki katı miktar - iki katı süre.
	Yemekler her zamankinden daha soğuktu.	Yemekleri arada karıştırınız veya çeviriniz.
Döner tabak kendiliğinden rahatsız edici veya öğütme sesi çıkıyor.	Döner tabak tahriki bölgesinde kir veya yabancı cisim.	Pişirme alanındaki makara halkasını ve boşluğu temizleyiniz.
Mikrodalga çalışması belirli bir neden olmadan kesildi.	Mikrodalgada arıza var.	Arıza birden fazla defa ortaya çıkarsa, müşteri hizmetlerini arayınız.
Göstergede "M" gösteriliyor.	Cihaz demo modundadır.	 ve  tuşlarına . yakl. 7 Saniye basılı tutunuz. Demo modu devre dışı bırakıldı.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir.

Bazı hata mesajlarında kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

Müşteri Hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. Teknikerin gereksiz yere gelmesini önlemek için de her zaman uygun bir çözüm buluruz.

E-numarası ve FD-numarası

Telefon görüşmesi sırasında size güvenebilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve üretim numarasını (FD-No.) giriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda, sağ tarafta göreceksiniz. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için

fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.

FD-No.

Müşteri hizmetleri ☎

Garanti süresi içerisinde olsa bile hatalı bir kullanım durumunda servis teknisyenlerinin gelmesinin ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 normlarına uygundur. Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

Teknik Veriler

Giriş gerilimi	220-230 V, 50 Hz
Güç tüketimi	1450 W
Maksimum çıkış gücü	900 W
Izgara gücü	1200 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	10 A

Ölçüler (YxGxD)

- Cihaz	382 x 594 x 388 mm
- Pişirme alanı	208 x 328 x 369 mm

VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EU'ya (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Otomatik program

Otomatik program ile çok basit şekilde yemekler hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır.

Bilgi: 8 program arasından seçim yapabilirsiniz.

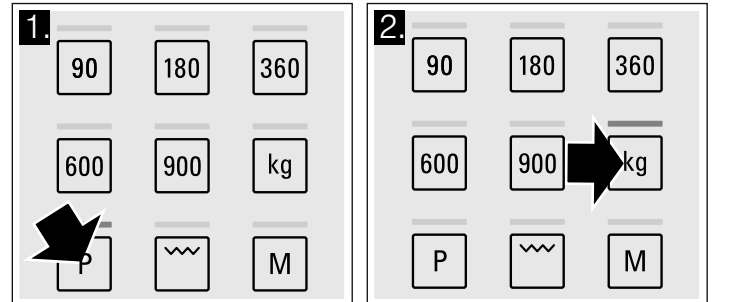
Programın ayarlanması

Bir program seçtiğinizde, aşağıdaki şekilde ayarlayınız:

1. İstenen program numarası görüntülenene kadar **P** tuşuna gerekli sıklıkta basınız.
Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.

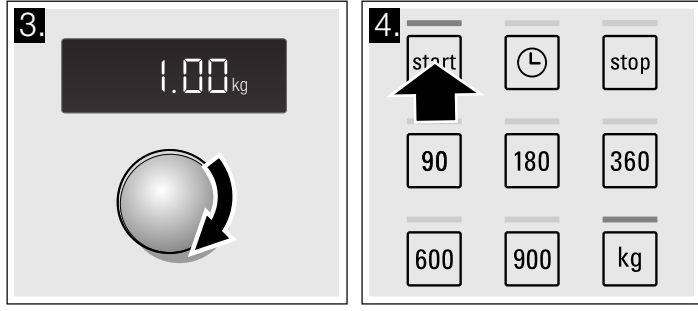
2. **kg** tuşuna basınız.

Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve önerilen ağırlık görünür.



3. Döner düğme ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.

4.  tuşuna basınız.



Program için süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya  tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Düzeltilme

 tuşuna iki kez basınız ve ayarı yeniden yapınız.

Durdurma

 tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge  tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar  tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

 tuşuna 2 kez basınız ve  tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

- Bazı programlarda belirli bir sürenin ardından bir sinyal duyulur. Cihazın kapağını açarak yemeği karıştırınız veya etleri çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar  tuşuna basınız.
- Program numarası ve ağırlık bilgilerini  veya  ile sorgulayabilirsiniz. Göstergede sorgulanan değer 3 saniyeliğine görünür.

Otomatik program ile buz çözme

4 buz çözme programı ile et, kümes hayvanı veya ekmek çözebilirsiniz.

Bilgiler

■ Yiyeceğin hazırlanması

Mümkün olduğunca düz ve porsiyonlu şekilde -18 °C'de dondurulmuş ve muhafaza edilmiş yiyecekleri kullanınız.

Buz çözme için prensip olarak yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Programın ayarlanması için ağırlık bilgisi gereklidir.

- Et ve kümes hayvanlarının buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.

■ Kaplar

Yiyeceği mikrodalga fırına uygun, düz bir kaba (örn. bir cam veya porselen tepsisi) yerleştiriniz ve kapağını kapatmayınız.

■ Dinlenme süresi

Buzu çözülmüş yiyecek, sıcaklığın dengelenmesi için 10 - 30 dakika daha dinlenmeye bırakılmalıdır. Küçükler kıyasla büyük et parçaları için daha uzun dinlenme süreleri gerekir. Düz parçaları ve kıymayı, dinlenme süresinden önce birbirinden ayırmanız gerekir.

Daha sonra, kalın et parçalarının içinde hala donmuş küçük bölümler bulursa da yiyecek üzerinde işleme devam edebilirsiniz. Artık kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

■ Sinyal

Bazı programlarda belirli bir süre sonra bir sinyal duyulur. Cihaz kapağını açınız ve yemeği karıştırınız veya eti ya da

kümes hayvanını çeviriniz. Kapattıktan sonra Start (Başlat) tuşuna basınız.

Program No.		kg olarak ağırlık aralığı
Buz çözme		
P 01	Kıyma	0,20 - 1,00
P 02	Et parçaları	0,20 - 1,00
P 03	Tavuk, tavuk parçaları	0,40 - 1,80
P 04	Ekmek	0,20 - 1,00

Otomatik program ile pişirme

3 pişirme programı ile pirinç, patates veya sebze pişirebilirsiniz.

Bilgiler

■ Kaplar

Prensip olarak yiyeceği mikrodalga uygun kapaklı bir kap içinde pişiriniz. Pirinç için daha büyük ve derin bir kap kullanmanız gerekir.

■ Yiyeceğin hazırlanması

Yiyeceği tartınız. Program ayarının yapılması gerekir.

Pirinç:

Hazır pişirme torbalarında pirinç kullanmayınız. Ambalaj üzerindeki üretici bilgilerine bağlı olarak gerekli su miktarını veriniz. Normalde pirinç ölçüsünün iki-üç katı su gerekir.

Patates:

Soyulmuş tuzlu haşlanmış patatesler için taze patatesleri küçük ve eşit parçalar halinde kesiniz. Her 100 g soyulmuş tuzlu haşlanmış patates için bir YK su ve biraz da tuz ekleyiniz.

Taze sebze:

Temizlenmiş taze sebzeyi tartınız. Sebzeyi küçük ve eşit parçalara kesiniz. Her 100 g sebze için bir YKsu ekleyiniz.

■ Sinyal

Program devam ederken bir süre sonra bir sinyal duyulur. Yiyecekleri karıştırınız.

■ Dinlenme süresi

Program süresi dolduğunda yiyeceği bir kez daha karıştırınız. Sıcaklığın dengelenmesi için yemek 5 - 10 dakika dinlenmelidir.

Pişirme sonuçları, yiyeceğin kalitesine ve yapısına bağlıdır.

Program No.		kg olarak ağırlık aralığı
Pişirme		
P 05	Pirinç	0,05 - 0,2
P 06	Patates	0,15 - 1,0
P 07	Sebze	0,15 - 1,0

Kombi pişirme programı

Bilgiler

■ Kaplar

Yiyeceği, çok büyük olmayan ve ısıya dayanıklı mikrodalga uygun bir kap içinde pişiriniz.

■ Yiyeceğin hazırlanması

Yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız, bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.

■ Dinlenme süresi

Program süresi dolduktan sonra sıcaklığın dengelenmesi için yiyeceği 5 - 10 dakika daha dinlenmeye bırakınız.

Program No.		kg olarak ağırlık aralığı
Kombi program		
P 08	Dondurulmuş sufle, en fazla 3 cm kalınlıkta	0,4 - 0,9

Sizin için mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemeğiniz için hangi mikrodalga kademesinin en uygun olduğu gösterilmiştir. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

Tablolara ilişkin uyarılar

Aşağıdaki tablolarda mikrodalga fırın için birçok seçenek ve ayar değerlerini bulacaksınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve yiyeceğin özelliklerine bağlıdır.

Tablolarda genellikle süre alanları belirtilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir.

Bunun için genel bir kural vardır:

İki kat miktar - neredeyse iki kat süre

Miktarın yarısı - sürenin yarısı.

Kabı daima döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

Bilgiler

- Dondurulmuş yiyecekleri, döner tabla üzerindeki açık kaba yerleştiriniz.
- Örn. tavuk butları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kaplayabilirsiniz. Folyo, fırın duvarlarına değmemelidir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.
- Et ve kümes hayvanlarının buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Yemekleri arada bir 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için, buzu çözölmüş gıdaları 10 - 20 dakika daha oda sıcaklığında dinlendiriniz. Daha sonra kümes hayvanlarının içini temizleyebilirsiniz. Etin içinde küçük donmuş küçük bir bölüm olsa bile işlem devam edilebilir.

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Bilgiler
Bütün sığır, dana ve domuz eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 10-20 dak.	-
	1 kg	180 W, 20 dak. + 90 W, 15-25 dak.	
	1,5 kg	180 W, 30 dak. + 90 W, 20-30 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana ve domuz eti	200 g	180 W, 2 dak. + 90 W, 4-6 dak.	Çevirirken çözölen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz Birkaç kez çeviriniz, buzu çözölmüş eti alınız
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-20 dak.	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	-
	1,2 kg	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-25 dak.	
Balık filetosu, balık pirzolası veya dilimleri	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözölen parçaları birbirinden ayırın
Sebze, ö rn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	-
Meyve, ö rn. frambuaz	300 g	180 W, 7-10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız, çözölen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2-3 dak.	Ambalajını tamamen çıkartın
	250 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 3-4 dak.	
Bütün ekmek	500 g	180 W, 6 dak. + 90 W, 5-10 dak.	-
	1 kg	180 W, 12 dak. + 90 W, 10-20 dak.	
Pasta, kuru, ö rn. kuru pasta	500 g	90 W, 10-15 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için, pasta dilimlerini birbirinden ayırın
	750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Pasta, yumuşak, ö rn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için
	750 g	180 W, 7 dak. + 90 W, 15-20 dak.	

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözölməsi, ısıtılması veya pişirilmesi

Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

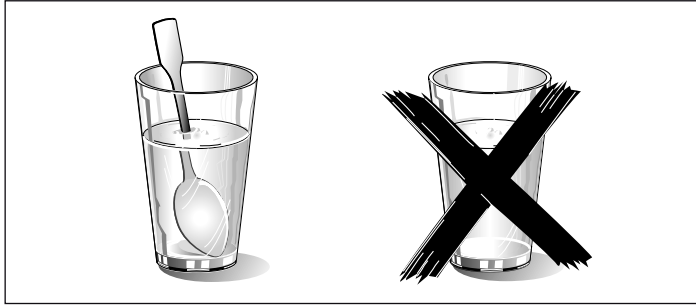
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	300-400 g	600 W, 8-11 dak.	-
Çorba	400 g	600 W, 8-10 dak.	-
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10-13 dak.	-
Sosta et dilimleri ya da parçaları, ö rn. gulaş	500 g	600 W, 12-17 dak.	Karıştırırken et parçalarını birbirinden ayırınız
Balık, ö rn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15 dak.	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ekleyiniz
Sufleler, ö rn. Lazanya, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 dak.	-
Garnitürler, ö rn. pirinç, makarna	250 g	600 W, 2-5 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
	500 g	600 W, 8-10 dak.	
Örneğin Bezelye, Brokoli, Havuç	300 g	600 W, 8-10 dak.	Kaba zemini kaplayacak kadar su koyunuz
	600 g	600 W, 14-17 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11-16 dak.	Yiyeceklerin susuz pişirilmesi

Yemeklerin ısıtılması

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Sıvı bir şey ısıtırken daima kabin içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama noktasında gecikmeyi önleyebilirsiniz.



Dikkat!

Metal - ö rn. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcıklar kapağın iç camına zarar verebilir.

Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2-5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	350-500 g	600 W, 4-8 dak.	-
İçecekler	150 ml	900 W, 1-2 dak.	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	300 ml	900 W, 3-3 dak.	
	500 ml	900 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, ö rn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360 W, yakl. 1 dak.	
	200 ml	360 W, 1½ dak.	
1 Fincan çorba	200 g	600 W, 2-3 dak.	-
Çorba, 2 kase	400 g	600 W, 4-5 dak.	-
Soslu et	500 g	600 W, 8-11 dak.	Et dilimlerini birbirinden ayırınız
Sebze yemeği	400 g	600 W, 6-8 dak.	-
	800 g	600 W, 8-11 dak.	-
Sebze, 1 porsiyon	150 g	600 W, 2-3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
Sebze, 2 porsiyon	300 g	600 W, 3-5 dak.	

Yemeklerin pişirilmesi

Bilgiler

- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yemekleri, kapaklı kapta pişiriniz. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Dalyan köfte	750 g	600 W, 20-25 dak.	açık pişirme
Bütün tavuk, taze, içi boş	1,2 kg	600 W, 25-30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz
Sebze, taze	250 g	600 W, 5-10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; Her 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 11-14 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	900 W, 5-7 dak. + 180 W, 12-15 dak.	İki katı kadar sıvı ekleyiniz
	250 g	900 W, 6-8 dak. + 180 W, 15-18 dak.	
Tatlılar, ö rn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6-8 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2 - 3 defa iyice karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	-

Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.	Pişirme sürelerini aşağıdaki formülü temel alarak uzatın veya kısaltınız: Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman Miktarın yarısı = zamanın yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz.

Yoğuşma suyu

Kapak camında, iç duvarlarda ve zeminde yoğuşma suyu olabilir. Bu normaldir. Mikrodalga fırının fonksiyonu bu durumdan olumsuz etkilenmez. Pişirme işleminden sonra yoğuşma suyunu temizleyiniz.

Izgara yapma hakkında bilgiler

Bilgiler

- Belirtilen tüm değerler referans değerlerdir, gıda maddesinin içeriğine göre değerler değişiklik gösterebilir.
- Her zaman pişirme alanı kapağı kapalıyken tel ızgara üzerinde ızgara yapınız ve önceden ısıtma yapmayınız.
- Tel ızgarayı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

	Miktar	Aksesuar	Dakika olarak süre
Tost ekmeği (üstten kızarma)	2 - 4 dilim	Tel ızgara	1. taraf: Yakl. 2 - 4 2. taraf: Yakl. 2 - 4
Tostu üstten kızartma	2 - 6 dilim	Tel ızgara	Malzemeye göre: 7 - 10
Gratine çorba, ö rn. Soğan çorbası	2 - 4 kase	Döner tabla	yakl. 15 - 20

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

Bilgiler

- Kombine çalışma şekli özellikle sufleler ve gratenler için uygundur.
- Kabı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz ve yemeklerin kapağını kapatmayınız.
- Kızartma için yüksek bir kap kullanınız. Böylece pişirme alanı daha temiz kalır.
- Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri karacaktır.

- Pişirme kabınızın pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap, döner tablanın dönebileceği büyüklükte olmalıdır.
- Her zaman maksimum pişirme süresini ayarlayınız. Yemeği belirtilen kısa süre sonra kontrol ediniz.
- Eti kesmeden önce 5 - 10 dakika daha dinlenmeye bırakınız. Böylece etin suyu eşit olarak dağılır ve kesme sırasında akmaz.
- Sufleler ve gratenler cihaz kapandıktan sonra 5 dakika daha fırında bekletilmelidir.

	Ağırlık	Aksesuar	Mikrodalga fırın kademesi, Watt	Dakika olarak süre	Uyarılar
Dalyan köfte Maks. 7 cm yükseklikte	yakl. 750 g	Döner tabla	360 W + 	25 - 35 dak.	Maksimum 6 cm yükseklikte
Küçük tavuk parçaları, örn. Tavuk budu veya tavuk kanadı	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + 	30 - 40 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyin.
Tavuk kanadı, marine edilmiş, dondurulmuş	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + 	15 - 25 dak.	Çevirmeyin.
Makarna suflesi (önceden pişirilmiş malzemelerden)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	25 - 35 dak.	Peynir ekleyiniz. Maksimum 5 cm yükseklikte.
Patates graten (çiğ patatesten)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	30 - 40 dak.	Maksimum 4 cm yükseklikte.
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 400 g	Döner tabla	360 W + 	20 - 25 dak.	Derin dondurulmuş balığın önceden buzunu çözünüz.
Süzme yoğurtlu sufle	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	30 - 35 dak.	Maksimum 5 cm yükseklikte.
Sebze şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + 	15 - 20 dak.	Ahşap şiş kullanınız.
Balık şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + 	10 - 15 dak.	Ahşap şiş kullanınız.

EN 60705'ye göre test edilen yemekler

Mikrodalga cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yardımı ile kontrol edilmektedir.

EN 60705, IEC 60705 veya DIN 44547 ve EN 60350 (2009) standartlarına göre

Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika	Uyarı
Yumurtalı süt, 750 g	360 W, 12-17 dak. + 90 W, 20-25 dak.	20 x 17 cm payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 8-10 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Dalyan köfte	600 W, 20-25 dak.	Payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika	Uyarı
Et	180 W, 5-7 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika	Uyarı
Patates graten	Izgara  + 360 W, 35-40 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir



9000917913 (04) 961209