

SIEMENS



Φούρνος μικροκυμάτων

Microondas

Microondas

Mikro dalga

BE550LMR0












[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

[el] Οδηγίες χρήσεως .....	3
[es] Instrucciones de uso .....	22
[pt] Instruções de serviço .....	40
[tr] Kullanma kılavuzu .....	59

Register  
your  
product  
online



# Πίνακας περιεχομένων

	<b>Αρμόζουσα χρήση</b> .....	4
	<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	4
	Γενικά .....	4
	Μικροκύματα .....	5
	<b>Τοποθέτηση και σύνδεση</b> .....	7
	<b>Αιτίες των ζημιών</b> .....	7
	<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....	8
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....	8
	<b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> .....	8
	Πεδίο χειρισμού .....	8
	Πεδίο χειρισμού, εκτύπωση .....	9
	<b>Εξαρτήματα</b> .....	9
	Ειδικά εξαρτήματα .....	9
	<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	10
	Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και τοποθέτηση του περιστρεφόμενου δίσκου .....	10
	Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων .....	10
	<b>Ο φούρνος μικροκυμάτων</b> .....	10
	Μαγειρικό σκεύος .....	10
	Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων .....	11
	Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων .....	11
	<b>Ψήσιμο στο γκριλ</b> .....	12
	Έτσι ρυθμίζετε .....	12
	Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα .....	12
	<b>Καθαρισμός</b> .....	13
	Υλικά καθαρισμού .....	13
	<b>Αντιμετώπιση βλαβών</b> .....	14
	<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	15
	Αριθμός Ε και αριθμός FD .....	15
	Τεχνικά στοιχεία .....	15
	<b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> .....	16
	Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος .....	16
	Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος .....	16
	Ξεπάγωμα .....	16
	Ζέσταμα κατεψυγμένων φραγητών .....	17
	Ζέσταμα φραγητών .....	18
	Μαγείρεμα φαγητών .....	19
	Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα .....	20

	<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	21
---	-----------------------------	----

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

## Αρμόζουσα χρήση

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

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

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

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

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

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

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. → *"Πριν την πρώτη χρήση" στη σελίδα 10*

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

### Γενικά

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φics) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Εάν η συσκευή τοποθετηθεί σ' ένα εντοιχιζόμενο ντουλάπι με διακοσμητική πόρτα, τότε σε περίπτωση κλειστής διακοσμητικής πόρτας δημιουργείται μια συσσώρευση της θερμότητας. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με ανοιχτή τη διακοσμητική πόρτα.

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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



- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

## **Μικροκύματα**

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

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

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος έκρηξης!**

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

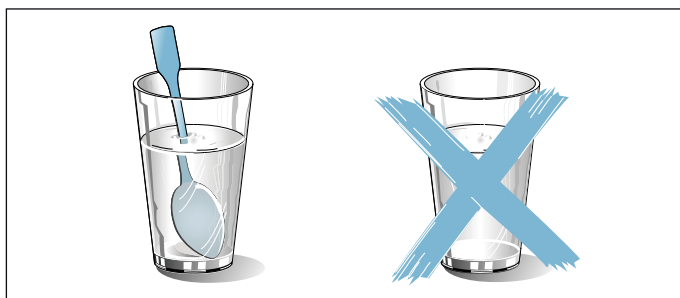
### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Μη ενδεδειγμένη χρήση είναι η ξήρανση τροφίμων, το στέγνωμα ρούχων, το ζέσματα παντοφλών, μαξιλαριών σπόρων ή δημητριακών, σφουγγαριών, υγρών πανιών καθαρισμού και άλλων παρόμοιων. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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



### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή μαγειρικά σκεύη με μεταλλική διακόσμηση μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.
- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές. Για τη λειτουργία με συνδυασμό μικροκυμάτων χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα υλικά, τα οποία είναι ανθεκτικά στις θερμοκρασίες θερμού αέρα και γκριλ.
- Ο γυάλινος περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να σπάσει. Μη χτυπάτε ποτέ τον περιστρεφόμενο δίσκο με σκληρά αντικείμενα.
- Οι ρωγμές ή οι θραύσεις στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο είναι επικίνδυνες. Χρησιμοποιείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο με προσοχή.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!**

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά. → "Καθαρισμός" στη σελίδα 13

- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Τοποθέτηση και σύνδεση

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για τοποθέτηση.

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

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

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

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

## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

- **Πολύ λερωμένη στεγανοποίηση:** Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.
- **Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά:** Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εξαιρέση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. → "Δοκιμή μαγειρικού σκεύους" στη σελίδα 11
- **Πόπ-κορν μικροκυμάτων:** Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.
- Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Προσέχετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Στην αρχή χρησιμοποιήστε μια μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος και εάν χρειαστεί, αυξήστε τη διάρκεια μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.
- **Δημιουργία σπινθήρων:** Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- **Μπολ αλουμινίου:** Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- **Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής:** Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- **Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος:** Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Για να αποφύγετε τη διάβρωση, σκουπίζετε την υγρασία πάντοτε μετά από κάθε μαγείρεμα.

## Προστασία περιβάλλοντος

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρτε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

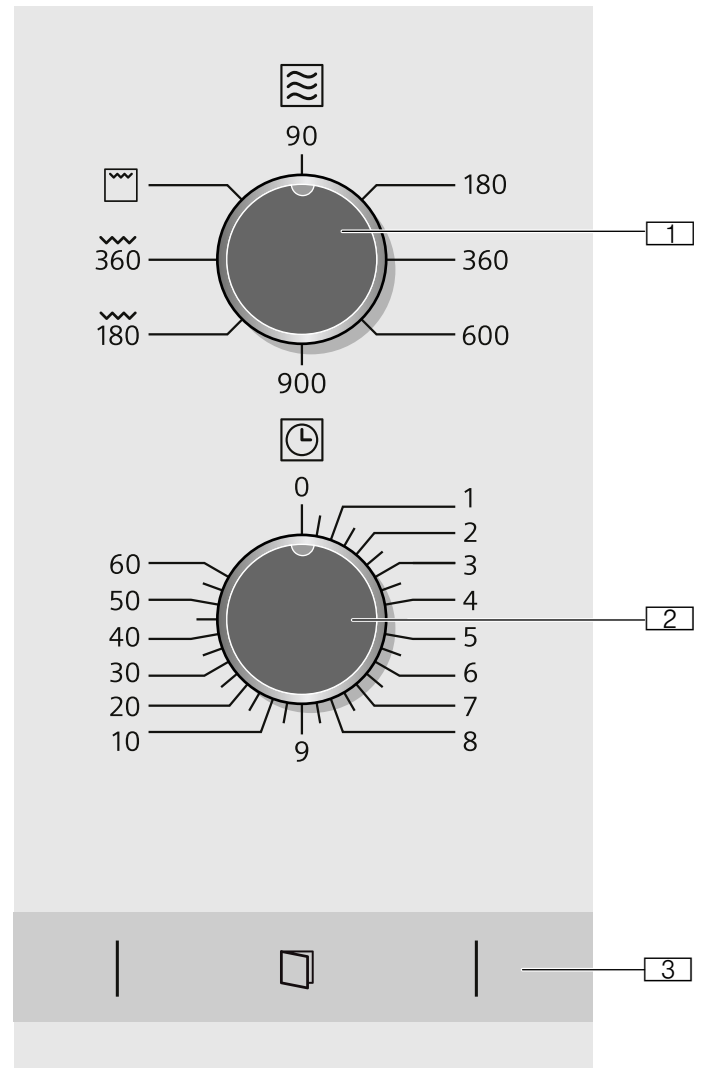
## Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις λειτουργίες της νέας σας συσκευής.

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

### Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.



- 1 Διακόπτης επιλογής ισχύος**  
για τη ρύθμιση της ισχύος μικροκυμάτων, του γκριλ και του συνδυασμού μικροκυμάτων και γκριλ.
- 2 Διακόπτης επιλογής χρόνου**  
0 έως 60 λεπτά
- 3 Πλήκτρο για το άνοιγμα της πόρτας**



## Πεδίο χειρισμού, εκτύπωση

Τη σημασία των διαφόρων συμβόλων μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ. Έτσι μπορείτε να ρυθμίσετε εύκολα και απευθείας τη συσκευή σας.

Σύμβολο	Σημασία
<b>Εκτύπωση</b>	
90	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 90 W
180	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 180 W
360	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 360 W
600	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 600 W
900	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 900 W
☞ 180	Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα
☞ 360	
☐	Επιλογή του γκριλ
min 0 - 60	Ρύθμιση των λεπτών
☐	Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

## Ανεμιστήρας ψύξης

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

### Υπόδειξεις

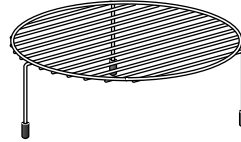
- Στη λειτουργία μικροκυμάτων ο χώρος μαγειρέματος παραμένει κρύος. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.
- Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής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

## Εξαρτήματα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

### Προσοχή!

Κατά την αφαίρεση του σκεύους προσέξτε, να μη μετακινηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Προσέξτε, να είναι ο περιστρεφόμενος δίσκος σωστά ασφαλισμένος. Ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.



### Σχάρα

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

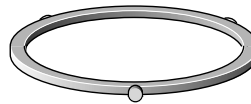
**Υπόδειξη:** Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

### Περιστρεφόμενος δίσκος

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



### Δακτύλιος



## Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Μια μεγάλη προσφορά εξαρτημάτων μπορείτε να βρείτε στα φυλλάδια της εταιρείας μας ή στο διαδίκτυο (Internet).

Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

**Υπόδειξη:** Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Δίνετε παρακαλώ κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.  
→ "Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών"  
στη σελίδα 15

Σκεύος μαγειρέματος με ατμό Για μαγείρεμα ρυζιού, πατατών και λαχανικών

## Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή μικροκυμάτων. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο Υποδείξεις ασφαλείας. → "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 4

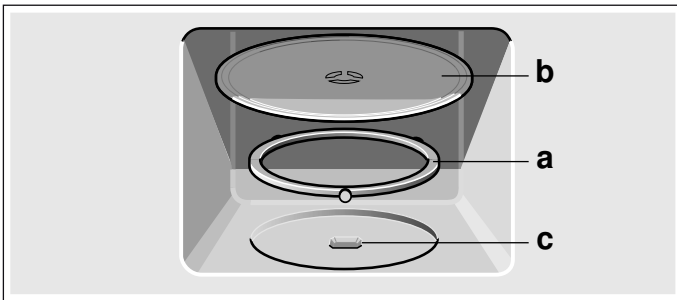
Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να τοποθετήσετε σωστά τον περιστρεφόμενο δίσκο. Καθαρίστε επιπλέον το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

### Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και τοποθέτηση του περιστρεφόμενου δίσκου

Προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά με τη συσκευή ένα φαγητό, καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

#### Έτσι τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο

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



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

### Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων

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

Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπώρ, μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Πριν τη θέρμανση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί. Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.

#### Ρυθμίσεις

Γκριλ  10 λεπτά

#### Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής ισχύος στο Γκριλ .
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής χρόνου 10 λεπτά. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

**Συμβουλή:** Όταν κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος, καθαρίστε τις λείες επιφάνειες με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.

#### Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού ή μια μαλακιά βούρτσά.

## Ο φούρνος μικροκυμάτων

Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεσάνετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά σας. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με το γκριλ.

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

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

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

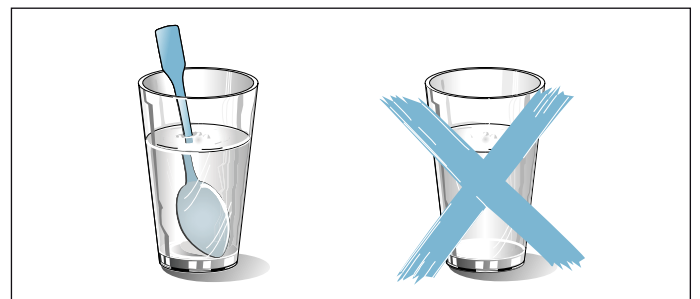
1. Θέστε το διακόπτη επιλογής ισχύος στα 900 W.
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής χρόνου 2 λεπτά.

Μετά από 2 λεπτά ηχεί ένα σήμα. Το νερό για το τσάι είναι καυτό.

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

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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



#### Μαγειρικό σκεύος

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

## Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

## Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

## Προσοχή!

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

## Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

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

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

## Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

## Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

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

## Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής της ισχύος στην επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
2. Με το διακόπτη επιλογής του χρόνου ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια.

**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση χρόνου μαγειρέματος κάτω από δύο λεπτά, γυρίστε το διακόπτη πρώτα σε μια μεγαλύτερη τιμή και μετά επαναφέρετε αμέσως το διακόπτη στον επιθυμητό χρόνο.

Η ρυθμισμένη χρονική διάρκεια τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα.

## Υποδείξεις

- Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, διακόπεται η λειτουργία των μικροκυμάτων και σταματά η ρυθμισμένη ροή του χρόνου. Μετά το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζεται η λειτουργία.
- Εάν στους πίνακες αναφέρονται δύο τιμές ισχύος μικροκυμάτων και χρόνου, ρυθμίστε αρχικά την πρώτη τιμή της ισχύος μικροκυμάτων και του χρόνου και μετά το σήμα τη δεύτερη τιμή.

## Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Με το διακόπτη επιλογής του χρόνου αλλάξετε τη χρονική διάρκεια.

## Διακοπή της λειτουργίας

Η λειτουργία των μικροκυμάτων τερματίζεται, όταν θέσετε το διακόπτη επιλογής του χρόνου στη θέση 0.


## Ψήσιμο στο γκριλ

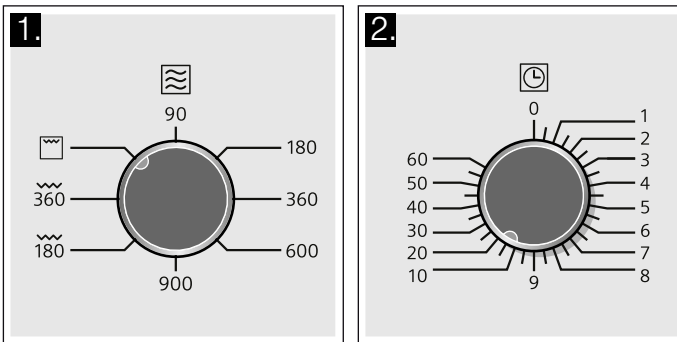
Το γκριλ φροντίζει για ένα ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα των τροφίμων.

Το γκριλ μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε μόνο του ή συνδυασμένο με τα μικροκύματα.

### Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: Γκριλ , 15 λεπτά

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής της ισχύος στο .
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής του χρόνου 15 λεπτά.



### Η χρονική διάρκεια τελειώσε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή απενεργοποιείται.

### Διόρθωση

Μπορείτε να διορθώσετε οποτεδήποτε μια ρυθμισμένη χρονική διάρκεια.

### Σταμάτημα της λειτουργίας

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζει να τρέχει η ρυθμισμένη χρονική διάρκεια.

### Σβήσιμο της ρύθμισης

Στρέψτε το διακόπτη επιλογής του χρόνου στο μηδέν. Ρυθμίστε εκ νέου.

### Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα

Σ' αυτή την περίπτωση το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία συγχρόνως με τα μικροκύματα. Με τα μικροκύματα τα φαγητά σας είναι γρηγορότερα έτοιμα και παρόλ' αυτά ροδοκοκκινίζουν πολύ καλά.

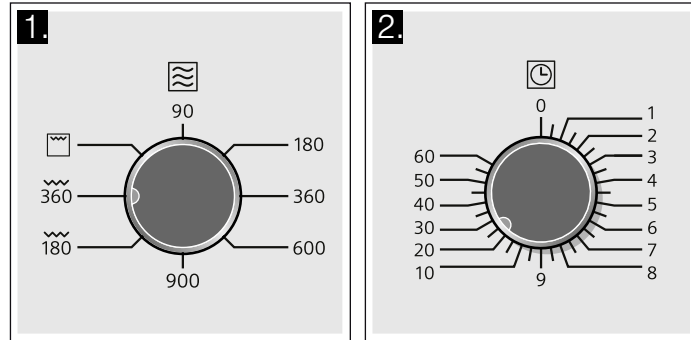
### Οι ακόλουθοι συνδυασμοί είναι δυνατοί:

- $\approx$ 180 W
- $\approx$ 360 W

### Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:  $\approx$ 360, 25 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής ισχύος ρυθμίστε  $\approx$  360
2. Με το διακόπτη επιλογής χρόνου εισάγετε τη διάρκεια.



Η ρυθμισμένη διάρκεια τρέχει. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα.

### Υποδείξεις

- Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, διακόπτεται η λειτουργία των μικροκυμάτων και σταματά η ρυθμισμένη ροή του χρόνου. Μετά το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζεται η λειτουργία των μικροκυμάτων.
- Εάν χρειάζεται το φαγητό παραπάνω από 60 λεπτά, ρυθμίστε μετά το σήμα τον υπόλοιπο χρόνο.

## Καθαρισμός

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. → "Υλικά καθαρισμού" στη σελίδα 13

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

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

## Υλικά καθαρισμού

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

Μην χρησιμοποιείτε

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

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Μπροστινή πλευρά συσκευής με ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα. Μην χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδό-νερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος	Υγρό πανί: Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Στεγνώστε το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου με ένα πανί.
Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιος	Καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Όταν τοποθετήσετε ξανά τον περιστρεφόμενο δίσκο, πρέπει να ασφαλίσει σωστά.
Σχάρα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με ένα βούρτσάκι, μην την τρίψετε. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.



## Αντιμετώπιση βλαβών

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

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

ρύθμιση. → "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 16

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

### Πίνακας βλαβών

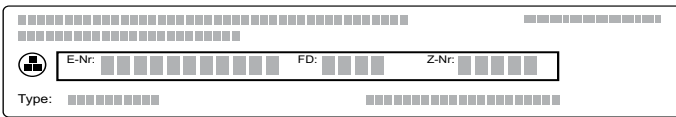
Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος	Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.	Εσφαλμένος χειρισμός	Κατεβάστε την ασφάλεια για τη συσκευή στο κιβώτιο ασφαλειών και ανεβάστε την ξανά μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα
	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Ο διακόπτης επιλογής χρόνου δε ρυθμίστηκε	Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής χρόνου.
	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλάσια ποσότητα - διπλάσιος χρόνος.
Από τον περιστρεφόμενο δίσκο ακούγεται ένας θόρυβος τριξίματος ή τριβής.	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
	Στην περιοχή του μηχανισμού κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου υπάρχει ρύπανση ή κάποιο ξένο σώμα.	Καθαρίστε το δακτύλιο και την κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος.
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται χωρίς εμφανή αιτία.	Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει μια βλάβη.	Εάν επαναλαμβάνεται αυτό το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

### Αριθμός E και αριθμός FD

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



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

**E-Nr.** **Αριθ. FD**

### Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

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

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

**GR** 18 182  
χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

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

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

### Τεχνικά στοιχεία

Τάση εισόδου	AC 220-230 V, 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος	1.450 W
Μέγιστη ισχύς εξόδου	900 W (IEC 60705)
Μέγιστη ισχύς εξόδου γκριλ	1.200 W
Συχνότητα μικροκυμάτων	2.450 MHz
Ασφάλεια	10 A
Διαστάσεις (Υ/Π/Β)	
- Συσκευή	382 x 594 x 388 mm
- Χώρος μαγειρέματος	208 x 328 x 369 mm
Ελεγχος VDE	
	Ναι
Σήμα CE	
	Ναι

## Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων είναι καταλληλότερη για το φαγητό σας. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με το γκριλ. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

### Υποδείξεις

- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Στους πίνακες δίνονται πολλές φορές περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι απαραίτητο.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

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

### Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

### Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

### Προσοχή!

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

### Ξεπάγωμα

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

Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. πόδια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινοχαρτού. Η μεμβράνη δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινοχαρτό.

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

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

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια. Μπορείτε να συνεχίσετε την επεξεργασία του κρέατος ακόμα και μ' ένα μικρό κατεψυγμένο πυρήνα.

### Συμβουλές για το ξεπάγωμα

Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ.	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

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

## Ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών

### Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Τα λεπτά φαγητά ζεσταίνονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα ήδη κατά την κατάψυξη το ένα πάνω στο άλλο.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 έως 3 φορές.

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

Ζέσταμα κατεψυγμένων φραγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600	8-11	-
Σούπα	400 γρ.	600	8-10	-
Γιαγί	500 γρ.	600	10-13	-
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ.γκούλας	500 γρ.	600	12-17	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 γρ.	600	10-15	-
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600	2-5	Προσθέστε λίγο υγρό
	500 γρ.	600	8-10	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600	8-10	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσου να καλυφθεί ο πάτος
	600 γρ.	600	14-17	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600	11-16	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

## Ζέσταμα φραγητών

### Προσοχή!

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

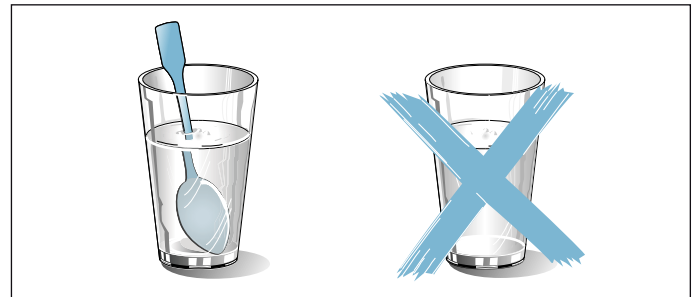
### Υποδείξεις

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

### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



Ζέσταμα φραγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ποτά	200 ml	900	2-3	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινόπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	500 ml	900	3-4	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360	περίπου 1/2	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
	100 ml	360	περίπου 1	
	200 ml	360	1 1/2	
Σούπα 1 φλιτζάνι	200 γρ.	600	2-3	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	400 γρ.	600	4-5	-
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	350-500 γρ.	600	4-8	-
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600	8-11	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους



Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Γιαχνί	400 γρ.	600	6-8	-
	800 γρ.	600	8-11	-
Λαχανικά	150 γρ.	600	2-3	Προσθέστε λίγο υγρό
	300 γρ.	600	3-5	

## Μαγείρεμα φαγητών

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

Μαγειρεύετε τα φαγητά στο φούρνο μικροκυμάτων "σόλο" - λειτουργία πάντοτε σε κλειστό μαγειρικό σκεύος.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

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

Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

### Ψήσιμο στο γκριλ:

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε πάνω στη σχάρα με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε.

Τοποθετήστε τη σχάρα πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

### Συνδυασμός γκριλ και μικροκυμάτων:

Η συνδυασμένη λειτουργία είναι ιδιαίτερα καλή για σουφλέ και ογκρατέν.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και μην καλύπτετε τα τρόφιμα.

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο μια ψηλή φόρμα. Έτσι μένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.

Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα μεγάλο, ρηχό μαγειρικό σκεύος. Στα στενά, ψηλά μαγειρικά σκεύη τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.










Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Δεν επιτρέπεται να είναι πολύ μεγάλο, ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να μπορεί ακόμη να περιστρέφεται.






Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

Πριν το κόψιμο, αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 έως 10 λεπτά. Έτσι μοιράζεται ο χυμός του κρέατος ομοιόμορφα και δεν χύνεται κατά το κόψιμο.

Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει να συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμα 5 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή.

Οι αναφερόμενες στον πίνακα τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων.

Μαγείρεμα φαγητών	Εξαρτήματα	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,2 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	600	25-30	Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα, 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	360 W + 	30-40	Τοποθετήστε τα με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω, μην τα γυρίσετε
Φτερούγιες κοτόπουλου, μαρινάτες κατεψυγμένες, 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	360 W + 	15-25	Μην τις γυρίσετε
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα περίπου 750 γρ., π.χ. σβέρκος	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	360 W + 	40-50	Γυρίστε το 1 έως 2 φορές
Φέτες μπέικον. περίπου 8 φέτες	Σχάρα	180 W + 	10-15	-
Ψητός κιμάς, 750 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	600 360 W + 	20-25 25-35	Μαγειρέψτε τον σε ανοιχτό σκεύος, Το πολύ 6 cm χοντρός
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου, 400 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	600	10-15	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί
Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν, περίπου 400 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	360 W + 	10-15	Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι
Σουβλάκια ψαριού, 4-5 κομμάτια	Σχάρα	180 W + 	10-15	Χρησιμοποιήστε ξύλινα σουβλάκια
Γλυκά σουφλέ, π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	360 W + 	30-35	Το πολύ 5 cm χοντρά
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά, π.χ. παστίσιο, 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	360 W + 	30-35	Πασπαλίστε με τυρί, το πολύ 5 cm χοντρά

Μαγειρέμα φαγητών	Εξαρτήματα	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά, π.χ. πατάτες ογκρατέν, 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	360 W + 	30-40	Το πολύ 4 cm χοντρά
Σούπες ογκρατέν, π.χ. κρεμμυδόσουπα, 2-4 φλιτζάνια	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		περίπου 15-20	-
Λαχανικά, φρέσκα, 250 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	600	5-10	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια, σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό, ανακατεύετε ενδιάμεσα
Λαχανικά, φρέσκα, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	600	10-15	-
Σουβλάκια λαχανικών, 4-5 κομμάτια	Σχάρα	180 W + 	15-20	Χρησιμοποιήστε ξύλινα σουβλάκια
Πατάτες, 250 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	600	8-10	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους, σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό, ανακατεύετε ενδιάμεσα
Πατάτες, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	600	11-14	
Πατάτες, 750 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	600	15-22	
Ρύζι, 125 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	900 180	5-7 12-15	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού
Ρύζι, 250 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	900 180	6-8 15-18	
Ψωμί τοστ (προψησίμο), 2-4 φέτες	Σχάρα		1η πλευρά: περίπου 2-4 2η πλευρά: περίπου 2-4	-
Τοστ γκατινέ, 2-6 φέτες	Σχάρα		7-10	Ανάλογα με την επίστρωση
Φρούτα, κομπόστα, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	600	9-12	-
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή) 500 ml	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	600	6-8	Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2 έως 3 φορές

## Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα: Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος Μισή ποσότητα = μισός χρόνος
Το φαγητό στέγνωσε πολύ.	Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

## Υγρασία

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

## Φαγητά δοκιμών

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705:2012, IEC 60705:2010 και EN 60350-1:2013 ή IEC 60350-1:2011

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο της συσκευής.

### Μαγείρεμα με μικροκύματα

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

### Ξεπάγωμα με μικροκύματα



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

### Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

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

# Índice

	<b>Uso correcto del aparato</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> . . . . .	<b>23</b>
	En general . . . . .	23
	Microondas . . . . .	24
	<b>Instalación y conexión</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Causas de los daños</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Protección del medio ambiente</b> . . . . .	<b>27</b>
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . .	27
	<b>Presentación del aparato</b> . . . . .	<b>27</b>
	Panel de mando . . . . .	27
	Impresión del panel de mando . . . . .	28
	<b>Accesorios</b> . . . . .	<b>28</b>
	Accesorios especiales . . . . .	28
	<b>Antes del primer uso</b> . . . . .	<b>29</b>
	Limpiar el compartimento de cocción y colocar el plato giratorio . . . . .	29
	Limpieza del compartimento de cocción y los accesorios . . . . .	29
	<b>El microondas</b> . . . . .	<b>29</b>
	Recipiente . . . . .	30
	Potencias del microondas . . . . .	30
	Programar el microondas . . . . .	30
	<b>Asar al grill</b> . . . . .	<b>30</b>
	Así se ajusta . . . . .	30
	Ajuste del funcionamiento combinado del microondas . . . . .	31
	<b>Limpieza</b> . . . . .	<b>31</b>
	Productos de limpieza . . . . .	31
	<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> . . . . .	<b>32</b>
	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> . . . . .	<b>33</b>
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD) . . . . .	33
	Datos técnicos . . . . .	33

	<b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina</b> . . . . .	<b>34</b>
	Recipientes apropiados . . . . .	34
	Recipientes no adecuados . . . . .	34
	Descongelar . . . . .	34
	Calentar comidas congeladas . . . . .	35
	Calentar comidas . . . . .	36
	Cocer alimentos . . . . .	37
	Consejos prácticos para usar el microondas . . . . .	38
	<b>Comidas normalizadas</b> . . . . .	<b>39</b>

---

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**

## **Uso correcto del aparato**

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje integrado. 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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión. Colocar los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. → *"Antes del primer uso" en la página 29*

## **Indicaciones de seguridad importantes**

### En general

#### **Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- 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.

#### **Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. 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 interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.



- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno 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 interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno 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.

**⚠ Advertencia – ¡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 en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

**⚠ Advertencia – ¡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.

## Microondas

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- 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.

**⚠ Advertencia – ¡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.

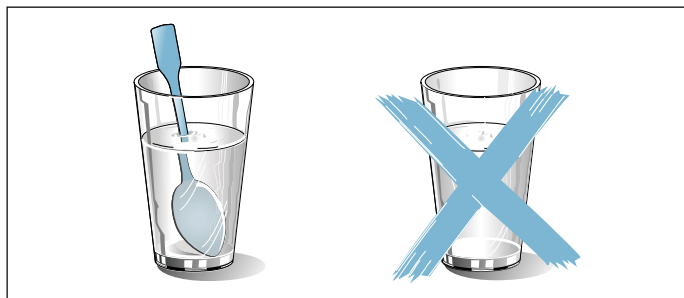
**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- 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.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- 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.



### **⚠ Advertencia – ¡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.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

- Una vajilla inadecuada puede producir daños. Para la función combinada de microondas, utilizar siempre materiales adecuados que soporten también las temperaturas del aire caliente y del grill.
- El plato giratorio de cristal puede hacerse pedazos. No golpear nunca el plato giratorio con objetos duros.
- Las roturas y rajaduras en el plato giratorio de cristal son peligrosas. Manejar el plato giratorio con cuidado.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!**

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta. → "Limpieza" en la página 31
- 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.

## Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Este electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato se suministra listo para la conexión a la red eléctrica y solo deberá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra. La protección por fusible debe ser de 10 amperios (modelo automático L o B). La tensión de red debe corresponder a la indicada en la placa de características.

La instalación de un enchufe o el cambio del cable de conexión debe realizarlos siempre un técnico electricista experto. En caso de no poder alcanzarse el enchufe tras el montaje del electrodoméstico, la instalación (red) eléctrica deberá estar equipada con un dispositivo de separación de todas las fases, con una apertura de contacto mínima de 3 mm.

No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores. Existe riesgo de incendio en caso de sobrecarga.

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

## Causas de los 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. Solo se permite para probar brevemente un recipiente. → "Prueba de los recipientes" en la página 30
- **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.

## Protección del medio ambiente

### 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.

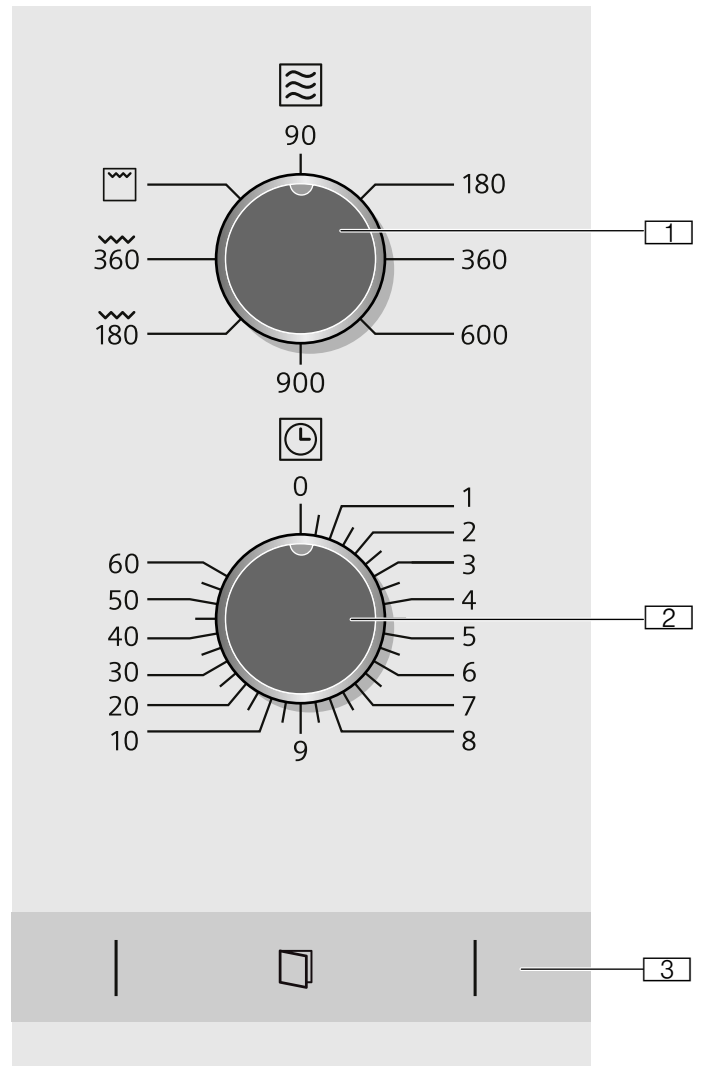
## Presentación del aparato

En este capítulo se describen las funciones de su nuevo aparato.

**Nota:** Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

### Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato.



- 1 Selector de potencia**  
para ajustar la potencia del microondas, grill y microondas combinado con grill.
- 2 Conmutador de funciones de tiempo**  
de 0 a 60 minutos
- 3 Pulsador de apertura de la puerta**

## Impresión del panel de mando

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes símbolos. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

Símbolo	Significado
<b>Impresión</b>	
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 vatios
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 vatios
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 vatios
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 vatios
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 vatios
☞ 180	Grill combinado con el microondas
☞ 360	
☞	Seleccionar el grill
min 0 - 60	Ajustar los minutos
☞	Abrir la puerta del electrodoméstico

### Ventilador

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

### Notas

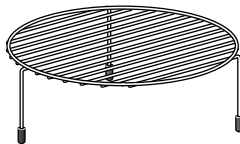
- Durante el funcionamiento del microondas, el compartimento de cocción permanece frío. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base.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

## Accesorios

A continuación, se muestra un resumen de los accesorios suministrados y su uso adecuado.

### ¡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.



#### Parrilla

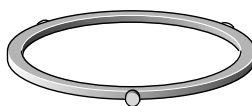
Parrilla para asar al grill, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o como superficie, p. ej., para moldes de gratinar planos.

**Nota:** Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.



#### Plato giratorio

**Nota:** Utilizar el aparato solo con el plato giratorio colocado. Comprobar que esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.



#### Anillo giratorio

## Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios.

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea, son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

**Nota:** No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 33

Recipiente de cocción Para cocer arroz, patatas y verduras. al vapor

## 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». → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 23

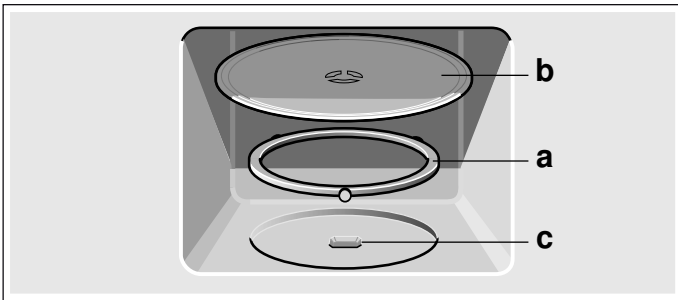
Antes de poder utilizar su nuevo aparato, se debe colocar correctamente el plato giratorio. También se deberán limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

### Limpiar el compartimento de cocción y colocar el plato giratorio

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

#### Colocar el plato giratorio

1. Poner el anillo giratorio **a** en el rebaje del compartimento de cocción.
2. Fijar el plato giratorio **b** en el dispositivo de accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.



**Nota:** Utilizar el aparato solo con el plato giratorio colocado. Comprobar que esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

### Limpiar el compartimento de cocción y los accesorios

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

Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del aparato, como p. ej. bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

#### Ajustes

Grill  10 minutos

#### Calentar el compartimento de cocción

1. Colocar el selector de potencia en Grill .
2. Ajustar 10 minutos con el conmutador de funciones de tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo se emite una señal. Abrir la puerta del aparato.

**Consejo:** Cuando el interior del aparato se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y un poco de jabón.

#### Limpieza de los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

## El microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar particularmente rápido. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el grill.

Para usar el microondas de forma óptima, prestar atención a las instrucciones sobre los recipientes y orientarse por los datos que figuran en las tablas de aplicación situadas al final de las instrucciones de uso.

Probar a utilizar el microondas una vez. Por ejemplo, calentar una taza de agua para preparar un té.

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

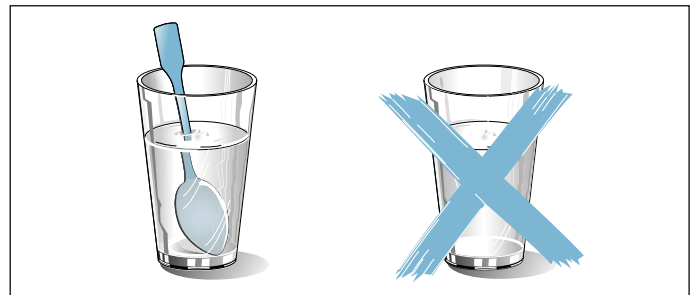
1. Colocar el selector de potencia en 900 W.
2. Ajustar 2 minutos con el conmutador de funciones de tiempo.

Transcurridos 2 minutos, suena una señal. El agua del 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.

#### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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.





## Recipiente

No todos los recipientes son adecuados para microondas. Para que los alimentos se calienten sin dañar el aparato, se deben usar solo recipientes adecuados para microondas.

### Recipientes adecuados

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 se pueden utilizar recipientes para servir. Así no hay que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada solo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

### Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son adecuados. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

### ¡Atención!

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

### Prueba de los recipientes

No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. La única excepción es una prueba breve de los recipientes.

Si no se está seguro de si un recipiente es adecuado para el microondas, realizar la prueba siguiente:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato de 30 segundos a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura del recipiente de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta mucho o se generan chispas, no es adecuado para el microondas. Interrumpir la prueba.

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

## 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

## Programar el microondas

1. Ajustar mediante el selector de potencia el nivel de potencia del microondas deseado.
2. Ajustar la duración con el conmutador de funciones de tiempo.

**Nota:** Si se desea ajustar un tiempo inferior a dos minutos, girar primero hasta superar dicho tiempo y, a continuación, girar hacia atrás hasta ajustar el tiempo deseado.

La duración del ciclo de cocción finaliza.

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal.

### Notas

- Cuando se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el microondas se interrumpe y se detiene el recuento del tiempo. El funcionamiento se reanuda tras cerrar la puerta.
- Si en las tablas se indican dos potencias y tiempos para el microondas, ajustar en primer lugar la primera potencia y el primer tiempo y, tras la señal, los segundos.

### Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el conmutador de funciones de tiempo.

### Cancelar el funcionamiento

El funcionamiento del microondas finaliza cuando se ajusta 0 en el conmutador de funciones de tiempo.





## Asar al grill

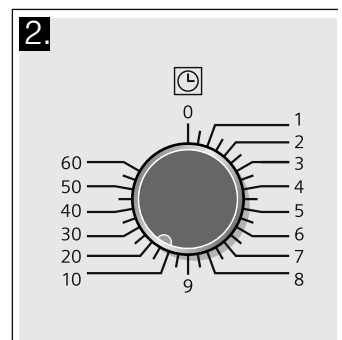
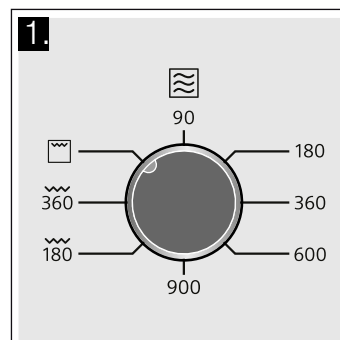
El grill proporciona un dorado uniforme del alimento.

El grill se puede utilizar solo o combinado con el microondas.

### Así se ajusta

Ejemplo: grill , 15 minutos

1. Ajustar el selector de potencia en .
2. Con el conmutador de funciones de tiempo, ajustar 15 minutos.



## El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga.

### Corregir

El tiempo programado se puede corregir en cualquier momento.

### Interrumpir el funcionamiento

Abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, continúa la duración programada.

### Borrar los ajustes

Girar el conmutador de funciones de tiempo a cero. Programar de nuevo.

## Ajuste del funcionamiento combinado de las microondas

En este modo, el grill funciona al mismo tiempo que el microondas. Los alimentos estarán listos más rápido gracias a las microondas y además perfectamente dorados.

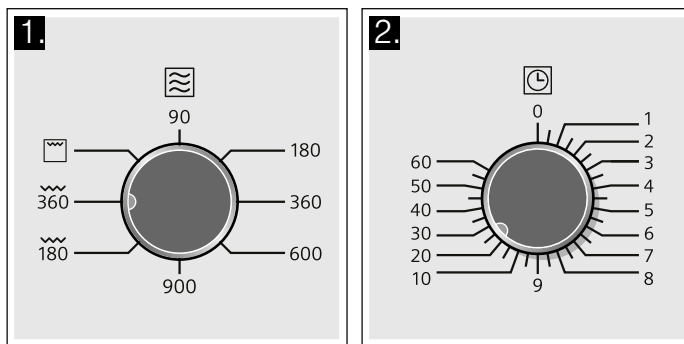
### Son posibles las siguientes combinaciones:

- ~ 180 vatios
- ~ 360 vatios

### Así se programa

Ejemplo: ~ 360, 25 minutos.

1. Seleccionar 360 con el selector de potencia ~
2. Seleccionar la duración con el conmutador de funciones de tiempo.



Finaliza la duración programada. Una vez transcurrido el tiempo se emite una señal.

### Notas

- Cuando se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el microondas se interrumpe y se detiene el recuento del tiempo. El microondas sigue funcionando tras cerrar la puerta.
- Si su plato necesita más de 60 minutos, programar el tiempo restante tras la señal.

## Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional 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.

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar enfriar el aparato.

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

### ⚠ Advertencia – ¡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.

### ⚠ Advertencia – ¡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. → "Productos de limpieza" en la página 31

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

**Nota:** Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir siempre una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de la ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

## Productos de limpieza

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inadecuados.

No utilizar lo siguiente:

- Productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar los cristales de la puerta.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta.
- Estropajos o esponjas duras.
- Productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.

Zona	Productos de limpieza
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: no debe penetrar agua en el compartimento de cocción a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio. Secar el dispositivo de accionamiento del plato giratorio con un paño.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con un poco de jabón: encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón: poner en remojo y limpiar con un trapo o un cepillo, no frotar. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño. No utilizar un rascador para vidrio.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

**Consejo:** Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado de un plato, consultar el capítulo siguiente. En él se indican muchos consejos e indicaciones para los ajustes óptimos. → *"Sométidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 34*

### Tabla de averías

Anomalía	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos

**⚠ Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

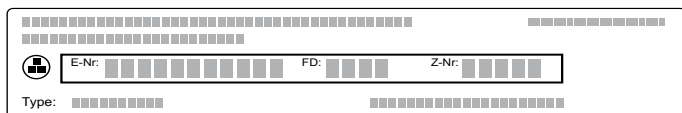
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	El conmutador de funciones de tiempo no se ha ajustado	Ajustar el conmutador de funciones de tiempo.
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se 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 compartimento de cocción.
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.

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato, a la derecha.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

<b>N.º de producto (E)</b>	<b>N.º de fabricación (FD)</b>
----------------------------	--------------------------------

### Servicio de Asistencia Técnica

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo 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	CA 220-230 V, 50 Hz
Consumo de potencia	1450 W
Potencia de salida máxima	900 W (IEC 60705)
Potencia de salida del grill máxima	1200 W
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Fusibles	10 A
Medidas (alto/ancho/fondo)	
- Aparato	382 x 594 x 388 mm
- Compartimento de cocción	208 x 328 x 369 mm
Homologación VDE	
	sí
Distintivo CE	
	sí

## Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el grill. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

### Notas

- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición 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.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para el funcionamiento del microondas existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

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

### 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 adecuados. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

### ¡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. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

### Descongelar

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 puede tocar 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. Si son aves, se pueden extraer las vísceras. La carne también se puede elaborar con un poco de caldo congelado.

### Consejos prácticos para descongelar

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.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 90	2 4-6	Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Carne picada, variada	200 g	90	10	Congelar preferiblemente en plano Dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Ave o trozos de ave	600 g	180 90	8 10-20	Separar las partes descongeladas
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
	Filetes, rodajas o ventresca de pescado	400 g	180 90	
Verduras, p. ej., guisantes	300 g	180	10-15	-
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180	7-10	Remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 90	8 5-10	
Descongelar mantequilla	125 g	180 90	1 2-3	Retirar todo el envoltorio
	250 g	180 90	1 3-4	
	Pan entero	500 g	180 90	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90	10-15	Solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 90	5 10-15	
	Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 90	
	750 g	180 90	7 15-20	

## Calentar comidas congeladas

### Notas

- Sacar los platos precocinados de su envase. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Los alimentos planos se calientan más rápido que los altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros, al congelarlos.
- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 o 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.



Calentar comidas congeladas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Menú, plato único, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600	8-11	-
Sopa	400 g	600	8-10	-
Cocidos	500 g	600	10-13	-
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600	12-17	Separar las piezas de carne al remover
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones	450 g	600	10-15	-
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta	250 g	600	2-5	Añadir algo de líquido
	500 g	600	8-10	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600	8-10	Cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600	14-17	
Espinacas a la crema	450 g	600	11-16	Cocer sin añadir agua

## Calentar comidas

### ¡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. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

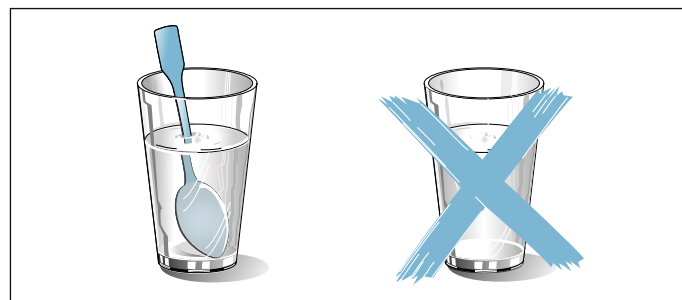
### Notas

- Sacar los platos precocinados de su envase. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en el recipiente empleado, cubrir con 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 guantes o agarradores para retirar los recipientes.

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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.



Calentar comidas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Bebidas	200 ml	900	2-3	Introducir una cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	500 ml	900	3-4	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360	aprox. ½	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura.
	100 ml	360	aprox. 1	
	200 ml	360	1½	
Sopa 1 taza	200 g	600	2-3	-
Sopa 2 tazas	400 g	600	4-5	-

Calentar comidas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Menú, plato único, plato precocinado (2 - 3 componentes)	350-500 g	600	4-8	-
Carne en salsa	500 g	600	8-11	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Verduras	150 g	600	2-3	Añadir algo de líquido
	300 g	600	3-5	

## Cocer alimentos

Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Cocer los alimentos en el microondas independiente siempre en recipiente cerrado. Colocar el recipiente directamente sobre el plato giratorio. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas.

El sabor natural del plato se conserva en gran medida. 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 guantes o agarradores para retirar los recipientes.

### Asar al grill:

Asar al grill siempre sobre la parrilla con la puerta del aparato cerrada y sin precalentar.

Colocar la parrilla siempre sobre el plato giratorio.

### Grill y microondas combinados:

El funcionamiento combinado es especialmente ideal para gratinados.

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

Para asar, utilizar un molde alto. 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 en la superficie.







Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción. No puede ser muy grande, el plato giratorio debe poder girar.

Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el alimento después del tiempo indicado más breve.

Dejar reposar la carne de 5 a 10 minutos antes de cortar. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor y no se derrame al cortarla.

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

Los valores de la tabla son orientativos, pueden variar en función de la calidad del alimento.

Cocer alimentos	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Pollo, entero, 1,2 kg	recipiente con tapa	600	25-30	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo, 800 g	Recipiente sin tapa sobre la parrilla	360 W + 	30-40	Colocar con el lado de la piel hacia arriba, no dar la vuelta
Alitas de pollo, adobadas, congeladas, 800 g	Recipiente sin tapa sobre la parrilla	360 W + 	15-25	No dar la vuelta
Carne de cerdo sin corteza, aprox. 750 g, p. ej., cabeza de lomo	recipiente sin tapa	360 W + 	40-50	Dar la vuelta 1 o 2 veces
Panceta, aprox. 8 lonchas	Parrilla	180 W + 	10-15	-
Asado de carne picada, 750 g	recipiente sin tapa	600	20-25	Cocer en recipiente abierto Máximo 6 cm de altura
		360 W + 	25-35	
Pescado, p. ej., filetes, 400 g	recipiente sin tapa	600	10-15	Si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Filete de pescado, gratinado, aprox. 400 g	recipiente sin tapa	360 W + 	10-15	Descongelar previamente el pescado congelado

Cocer alimentos	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Brochetas de pescado, 4-5 piezas	Parrilla	180 W +	10-15	Usar brochetas de madera
Gratinados dulces, p.ej., soufflé de requesón con fruta, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W +	30-35	Máximo 5 cm de altura
Gratinados salados con ingredientes crudos, p. ej., gratinado de pasta, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W +	30-35	Espolvorear queso, máximo 5 cm de altura
Gratinados salados con ingredientes cocidos, p. ej., gratinado de patatas, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W +	30-40	Máximo 4 cm de altura
Gratinar sopas, p. ej., sopa de cebolla, 2-4 tazas	recipiente sin tapa		aprox. 15-20	-
Verduras, frescas, 250 g	recipiente con tapa	600	5-10	Cortar las verduras en trozos grandes iguales; añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando.
Verduras, frescas, 500 g	recipiente con tapa	600	10-15	-
Brochetas de verduras, 4-5 piezas	Parrilla	180 W +	15-20	Usar brochetas de madera
Patatas, 250 g	recipiente con tapa	600	8-10	Cortar las patatas en trozos grandes iguales; añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando.
Patatas, 500 g	recipiente con tapa	600	11-14	
Patatas, 750 g	recipiente con tapa	600	15-22	
Arroz, 125 g	recipiente con tapa	900	5-7	Añadir doble cantidad de líquido
		180	12-15	
Arroz, 250 g	recipiente con tapa	900	6-8	
		180	15-18	
Pan de molde (tostado previamente), 2-4 rebanadas	Parrilla		Lado 1: aprox. 2-4 Lado 2: aprox. 2-4	-
Gratinar tostadas, 2-6 rebanadas	Parrilla		7-10	En función de la capa
Fruta, compota, 500 g	recipiente con tapa	600	9-12	-
Dulces, p. ej., flan (instantáneo), 500 ml	recipiente con tapa	600	6-8	Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora

## 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.

## Comidas normalizadas

Conforme a las normas EN 60705:2012, IEC 60705:2010 y EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.


### 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 un molde de vidrio pyrex de 20 x 25 cm sobre el plato giratorio.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar un 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 en 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 un 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.

# Índice

	<b>Utilização adequada</b> .....	<b>41</b>
	<b>Instruções de segurança importantes</b> .....	<b>41</b>
	Generalidades .....	41
	Micro-ondas .....	42
	<b>Instalar e ligar</b> .....	<b>44</b>
	<b>Causas de danos</b> .....	<b>44</b>
	<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>45</b>
	Eliminação ecológica .....	45
	<b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>45</b>
	Painel de comandos .....	45
	Impressão no painel de comandos .....	46
	<b>Acessórios</b> .....	<b>46</b>
	Acessórios especiais .....	46
	<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>47</b>
	Limpar o interior do forno e colocar o prato rotativo ..	47
	Limpar o interior do forno e os acessórios .....	47
	<b>O microondas</b> .....	<b>47</b>
	Recipiente .....	47
	Potências de microondas .....	48
	Regular o microondas .....	48
	<b>Grelhar</b> .....	<b>49</b>
	Como regular .....	49
	Regular o funcionamento combinado do micro-ondas .....	49
	<b>Limpeza</b> .....	<b>50</b>
	Produto de limpeza .....	50
	<b>Defeito: O que fazer?</b> .....	<b>51</b>
	<b>Serviços Técnicos</b> .....	<b>52</b>
	Número E e número FD .....	52
	Dados Técnicos .....	52
	<b>Testado para si no nosso estúdio de cozinha</b>	<b>53</b>
	Recipientes adequados .....	53
	Recipientes inadequados .....	53
	Descongelamento .....	53
	Aquecer alimentos ultracongelados .....	54
	Aquecer alimentos .....	55
	Cozinhar refeições .....	56
	Conselhos para a utilização do microondas .....	57

	<b>Refeições de teste</b> .....	<b>58</b>
---	---------------------------------	-----------

---

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

## Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 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. → *"Antes da primeira utilização" na página 47*

## Instruções de segurança importantes

### Generalidades

#### **Aviso – Perigo de incêndio!**

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

#### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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



**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

**⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!**

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

## Micro-ondas

**⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!**

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

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

**⚠️ Aviso – Perigo de explosão!**

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

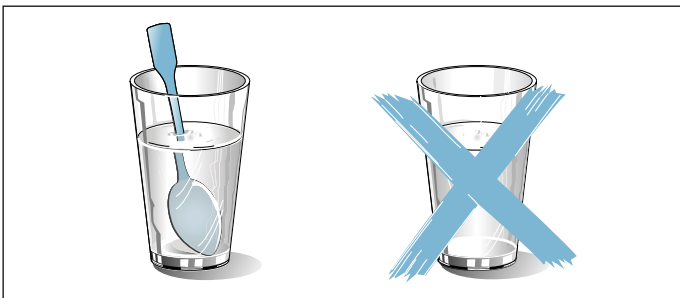
**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

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

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras

**⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!**

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



**⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!**

- 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 ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

- Recipientes inadequados podem provocar danos. Para o modo combinado de microondas, utilize sempre materiais adequados, que também resistam a temperaturas de ar quente circulante e do grelhador.
- O prato rotativo de vidro pode estilhaçar. Nunca embater com objetos duros contra o prato rotativo.
- Sulcos ou fissuras no prato rotativo de vidro são perigosos. Manuseie o prato rotativo com cuidado.

**⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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

**⚠ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!**

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos. → *"Limpeza" na página 50*
- 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.

## Instalar e ligar

Este aparelho destina-se exclusivamente 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 fusível tem de ser de 10 Ampere (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 efetuada por um técnico electricista. Se, depois da instalação, a ficha deixar de estar acessível, deve existir do lado da instalação um interruptor omnipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

Não deve utilizar fichas ou adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

## 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 micro-ondas sem alimentos:** O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. A exceção de um curto teste de loiça. → *"Teste de loiça" na página 48*
- **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.

## Protecção do meio ambiente

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

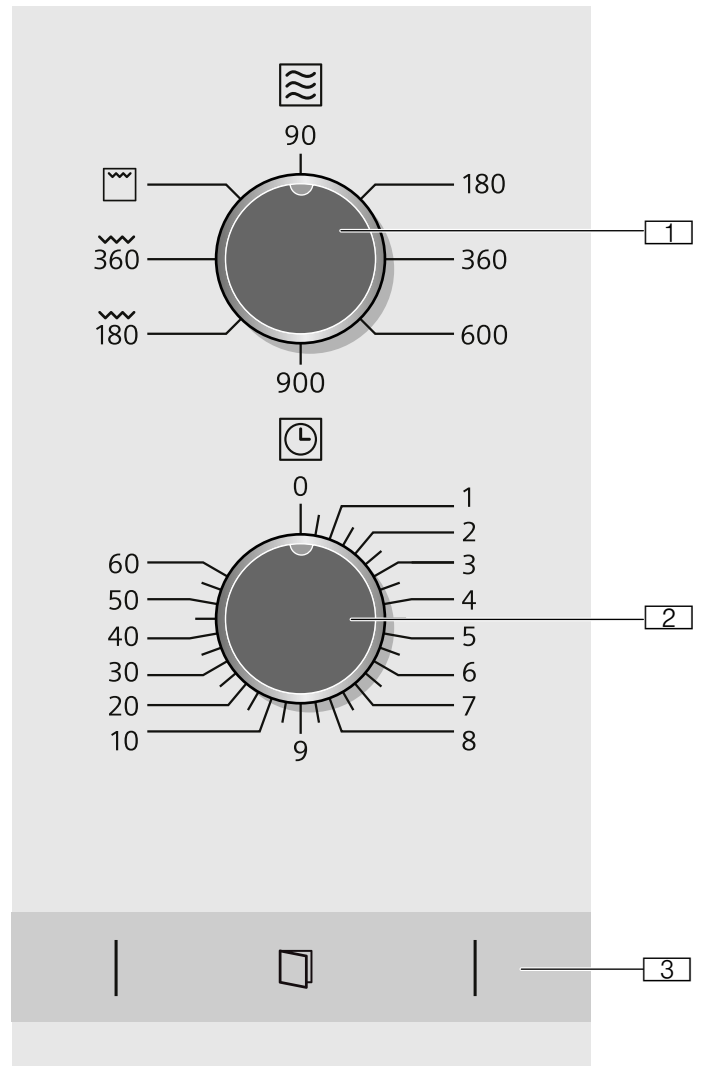
## Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as funções do seu novo aparelho.

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

### Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho.



- 1 Seletor de potência**  
Para regular a potência do micro-ondas, grelhador e micro-ondas combinado com grelhador.
- 2 Temporizador**  
0 a 60 minutos
- 3 abertura da porta**

## Impressão no painel de comandos

O significado dos vários símbolos é aqui explicado de forma resumida. Assim, pode regular o seu aparelho de forma simples e rápida.

Símbolo	Significado
<b>Impressão</b>	
90	Selecionar a potência de micro-ondas de 90 Watt
180	Selecionar a potência de micro-ondas de 180 Watt
360	Selecionar a potência de micro-ondas de 360 Watt
600	Selecionar a potência de micro-ondas de 600 Watt
900	Selecionar a potência de micro-ondas de 900 Watt
⚡ 180 ⚡ 360	Funcionamento combinado do grelhador com o micro-ondas
☞	Selecionar a função Grelhar
min. 0 - 60	Regular os minutos
🚪	Abrir a porta do aparelho

## 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.

### Conselhos

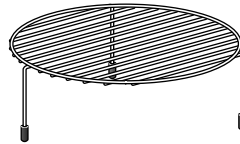
- Quando o aparelho trabalha com microondas, o interior do forno não aquece. No entanto, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas.
- Poderá surgir água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e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

## Acessórios

Aqui tem uma visão geral dos acessórios incluídos e da utilização correta dos mesmos.

### 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.



### Grelha

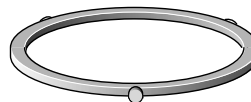
Grelha para grelhar, por ex. bifés, salsichas ou tostas, ou para colocar por ex. pratos planos para gratinar.

**Conselho:** Coloque a grelha no prato rotativo.



### Prato rotativo

**Conselho:** Utilize o aparelho apenas com o prato rotativo colocado. Certifique-se de que está encaixado corretamente. O prato rotativo pode girar para esquerda ou para a direita.



### Aro de rodas

## Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais na Assistência Técnica, numa loja especializada ou na Internet. Encontrará uma vasta oferta de acessórios nos nossos catálogos ou na Internet.

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda online diferem de país para país. Consulte os seus documentos de venda.

**Conselho:** Os acessórios especiais não são compatíveis com todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho. → "Serviços Técnicos" na página 52

Recipiente para cozinhar a vapor

Para cozinhar arroz, batatas e legumes

## Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar pela primeira vez refeições no seu micro-ondas. Antes de utilizar o aparelho, leia o capítulo Indicações de segurança. → "Instruções de segurança importantes" na página 41

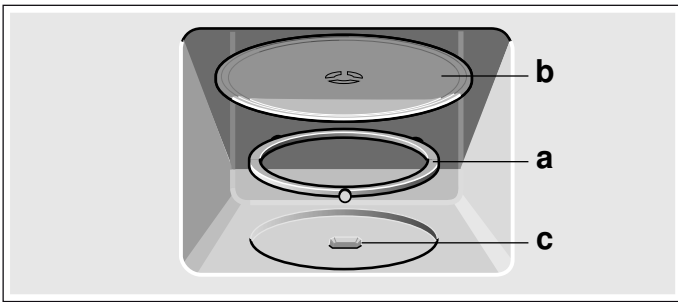
Antes de poder usar o seu novo aparelho, tem de colocar corretamente o prato rotativo. Lave também o interior do forno e os acessórios.

### Limpar o interior do forno e colocar o prato rotativo

Antes de preparar pela primeira vez pratos com o aparelho, limpe o interior do forno e os acessórios.

#### Como colocar o prato rotativo

1. Coloque o aro de rodas **a** na cavidade no interior do aparelho.
2. Encaixe o prato rotativo **b** no acionamento **c** no centro do fundo do interior do aparelho.




**Conselho:** Utilize o aparelho apenas com o prato rotativo colocado. Certifique-se de que está encaixado corretamente. O prato rotativo pode girar para esquerda ou para a direita.

### Limpar o interior do forno e os acessórios


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

Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho. Antes de aquecer, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

#### Regulações

Grelhador  10 minutos

#### Aquecer o interior do aparelho

1. Coloque o seletor de potência em grelhador .
2. Com o temporizador, regule para 10 minutos. Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho.

**Conselho:** Depois de o interior do aparelho arrefecer, limpe as superfícies lisas com uma solução à base de detergente e um pano multiusos.

### Limpar o acessório

Limpe o acessório minuciosamente com solução à base de detergente e um pano multiusos ou com uma escova macia.

## O microondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida. Pode utilizar apenas o micro-ondas ou combiná-lo com o grelhador.

Para utilizar corretamente o micro-ondas, observe as indicações relativas aos recipientes e oriente-se pelos dados constantes das tabelas de aplicação, no fim do manual de instruções.

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 no centro do prato rotativo.

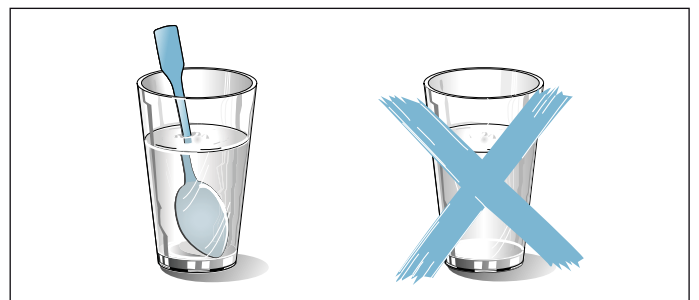
1. Coloque o seletor de potência em 900 W.
2. Com o temporizador, regule para 2 minutos.

Após 2 minutos, ouve-se 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.

#### Aviso – Perigo de queimaduras!

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



### Recipiente

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



### Recipientes adequados

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

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

### Recipientes inadequados

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

### Atenção!

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

### Teste de loiça

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

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

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

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

Interrompa o teste.

### Aviso – Perigo de queimaduras!

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

### Potências de microondas

Potência do microondas	adequada para
90 W	Descongelar alimentos delicados
180 W	Descongelar e continuar a cozinhar
360 W	Cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
600 W	Aquecer e cozinhar alimentos
900 W	Aquecer líquidos

### Regular o microondas

1. Coloque o selector de potência na potência de microondas desejada.
2. Com o temporizador, regule um tempo de duração.  
**Conselho:** Para um tempo inferior a dois minutos, regule primeiro um tempo superior e, de seguida, rode o temporizador para trás, para o tempo pretendido.

O tempo de duração regulado começa a decrescer.

Terminado o tempo, soa um sinal sonoro.

### Conselhos

- Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver em funcionamento, o funcionamento do microondas é interrompido e a contagem do tempo regulado pára. Depois de a fechar, o funcionamento é retomado.
- Se nas tabelas forem indicados duas potências e dois tempos para o microondas, comece por regular a primeira potência de microondas e o respectivo tempo e só depois regule a segunda.

### Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Com o temporizador, altere o tempo de duração.

### Cancelar o funcionamento


O funcionamento do microondas é terminado se colocar o temporizador no 0.


## Grelhar

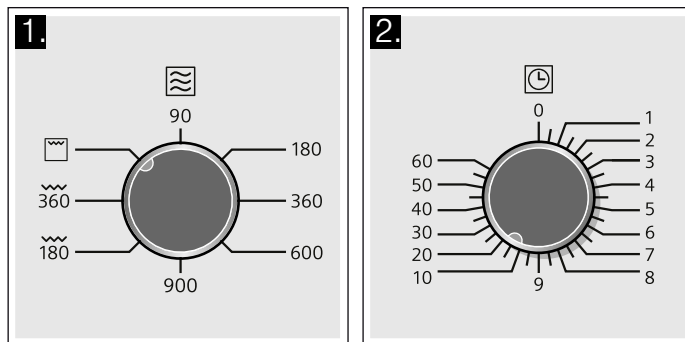
O grelhador confere um alourado uniforme dos alimentos.

Pode utilizar apenas o grelhador ou combiná-lo com o micro-ondas.

### Como regular

Exemplo: grelhador , 15 minutos

1. Coloque o seletor de potência em .
2. Com o temporizador, regule para 15 minutos.



### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se.

### Correcção

Pode corrigir um tempo de duração regulado a qualquer momento.

### Interromper o funcionamento

Abra a porta do aparelho. Depois de a fechar, o tempo de duração regulado continua a decorrer.



### Apagar uma regulação

Rode o temporizador para zero. Volte a regular.


### Regular o funcionamento combinado do micro-ondas


Neste caso, o grelhador funciona em simultâneo com o micro-ondas. Os seus alimentos são preparados mais rapidamente pelo micro-ondas e, apesar disso, ficam bem alourados.

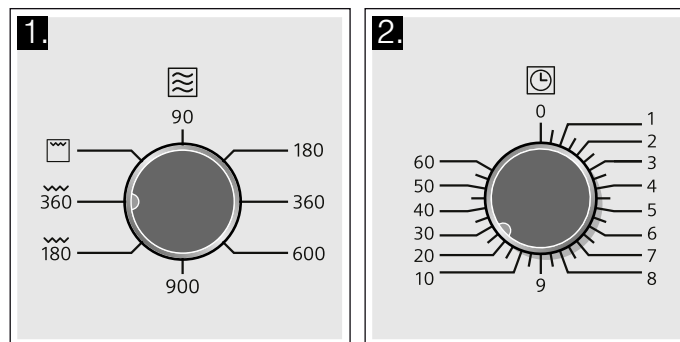
### São possíveis as seguintes combinações:

-  180 W
-  360 W

### Como regular

Exemplo:  360, 25 minutos.

1. Com o seletor de potência seleccionar  360
2. Com o interruptor do tempo introduzir o tempo de duração.



O tempo de duração regulado começa a decrescer. Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro.

### Conselhos

- Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver em funcionamento, o funcionamento do microondas é interrompido e a contagem do tempo regulado pára. Depois de a fechar, o microondas volta a funcionar.
- Se a confecção do seu prato demorar mais de 60 minutos, regule o tempo remanescente depois de ouvir o sinal sonoro.

## Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicaremos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

O aparelho fica muito quente. Nunca limpe o aparelho imediatamente depois de o desligar. Deixe o aparelho arrefecer.

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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

### **Aviso – Perigo de ferimentos!**

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

### **Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!**

A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. → "Produto de limpeza" na página 50

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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

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

## Produto de limpeza

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

Não utilize

- produtos de limpeza abrasivos.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar os vidros da porta.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar o vedante da porta.
- esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

Zona	Produto de limpeza
Frente do aparelho	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.
Frente do aparelho com aço inoxidável	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável. Não limpe com limpa-vidros, nem com raspadores de metal ou para vidros.
Interior do aparelho em aço inoxidável	Solução quente de água e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de painéis também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.
Cavidade no interior do aparelho	Pano molhado: não pode penetrar água no interior do aparelho através do dispositivo de propulsão do prato rotativo. Seque o dispositivo de propulsão do prato rotativo com um pano.
Prato giratório e aro de rodas	Solução quente de água e detergente: quando colocar novamente o prato rotativo, este tem de encaixar corretamente.
Grelha	Solução quente de água e detergente: deixe amolecer e limpe com um pano multiusos ou uma escova, sem esfregar. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano multiusos. Não utilize raspadores para vidros.

## Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

**Conselho:** Se uma refeição não ficar confecionada como esperado, leia o capítulo seguinte. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações sobre a

### Tabela de anomalias

Avaria	Causa possível	Solução / recomendações
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada	Ligar o aparelho à corrente elétrica
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorreta	Na caixa de fusíveis, desligue o fusível correspondente ao aparelho e volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos
O micro-ondas não funciona.	A porta não foi totalmente fechada.	Verifique se há restos de comida ou um corpo estranho entalado na porta.
	O temporizador não foi regulado	Regule o temporizador.
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.	Mexer ou virar os alimentos de vez em quando.
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.

regulação ideal. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 53

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

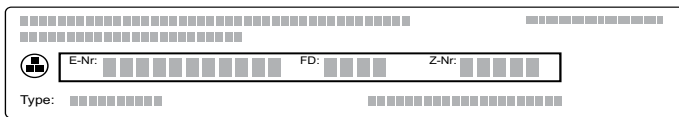
As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

### Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do interior do aparelho.



Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E

N.º FD

### Assistência Técnica

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 720

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

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

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

## Dados Técnicos

Tensão de entrada	AC 220-230 V, 50 Hz
Consumo de energia	1450 W
Potência máx. de saída	900 W (IEC 60705)
Potência de saída máx. do grelhador	1200 W
Frequência do micro-ondas	2450 MHz
Fusível	10 A
Dimensões (A/L/P)	
- Aparelho	382 x 594 x 388 mm
- Interior do aparelho	208 x 328 x 369 mm
Testado conforme as normas VDE	sim
Marca CE	sim

## Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Aqui encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Explicamos-lhe qual a potência de micro-ondas mais adequada ao prato que pretende preparar. Pode utilizar o micro-ondas sozinho ou combinado com o grelhador. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

### Conselhos

- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.
- Utilize sempre pegas ao retirar recipientes quentes do interior do aparelho.

Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para o micro-ondas existe uma fórmula empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

Coloque os recipientes sempre sobre o prato rotativo.

Nas seguintes tabelas, encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para o micro-ondas.

### 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 inadequados

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

#### Atenção!

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

### Descongelamento

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto por cima do 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 não pode tocar nas paredes do forno. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

Da descongelação de peixe e aves resultam líquidos. Remova-os ao virar os alimentos e não os reutilize nem os faça entrar em contacto com outros alimentos em nenhuma circunstância.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Os bocados grandes devem ser virados várias vezes.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 20 minutos, para uniformizar a temperatura. Nas aves, poderá retirar então as miudezas. A carne também pode ser processada com um pequeno centro congelado.

### Conselhos sobre descongelamento

Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. Quantidades maiores e cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, o prato 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 tempo de duração maior.
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 micro-ondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

Descongelamento	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	



Descongelamento	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 90	2 4-6	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Carne mista picada	200 g	90	10	congelar o mais espalmada possível Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 90	8 10-20	Separar as partes descongeladas
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Filete de peixe, posta de peixe ou postas	400 g	180 90	5 10-15	Separar as partes descongeladas
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180	10-15	-
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180	7-10	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 90	8 5-10	
Manteiga, descongelar	125 g	180 90	1 2-3	Remover a embalagem completa
	250 g	180 90	1 3-4	
Pão inteiro	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90	10-15	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 90	5 10-15	
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheese-cakes	500 g	180 90	5 15-20	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 90	7 15-20	

## Aquecer alimentos ultracongelados

### Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Os alimentos planos levam aquecem mais depressa do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos ao congelar.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o seu recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.

Aquecer alimentos ultracongelados	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600	8-11	-
Sopa	400 g	600	8-10	-
Guisados	500 g	600	10-13	-
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600	12-17	Ao virar, separar os pedaços de carne uns dos outros
Pratos no forno, por exemplo, lasanha, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600	2-5	adicionar um pouco de água
	500 g	600	8-10	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600	8-10	Adicionar um pouco de água, cobrindo o fundo do recipiente
	600 g	600	14-17	
Espinafres com natas	450 g	600	11-16	Cozinhar sem adição de água

## Aquecer alimentos

### 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.

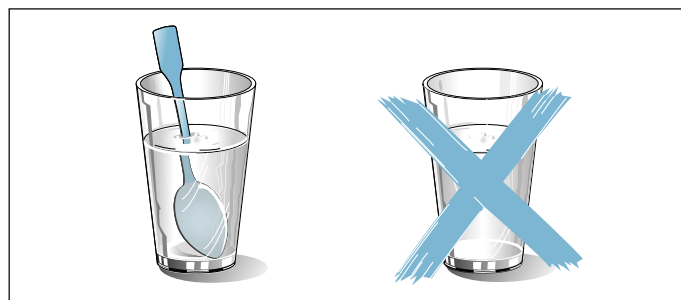
### Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. 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.

### ⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



Aquecer alimentos	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Bebidas	200 ml	900	2-3	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; verificar de vez em quando
	500 ml	900	3-4	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360	aprox. ½	sem tetina ou tampa. Agitar bem depois de aquecer. Verificar sempre a temperatura!
	100 ml	360	aprox. 1	
	200 ml	360	1½	
Sopa, 1 tigela	200 g	600	2-3	-
Sopa, 2 tigelas	400 g	600	4-5	-

Aquecer alimentos	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	350-500 g	600	4-8	-
Carne com molho	500 g	600	8-11	Separar as fatias de carne
Guisado	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Legumes	150 g	600	2-3	adicionar um pouco de água
	300 g	600	3-5	

## Cozinhar refeições

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 no modo de micro-ondas sozinho - sempre com o recipiente fechado. Coloque os recipientes diretamente sobre o prato rotativo. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

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

Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

### Grelhar:

Grelhe sempre sobre a grelha, com a porta do aparelho fechada, e sem pré-aquecer.

Coloque a grelha sempre sobre o prato rotativo.

### Micro-ondas e grelhador combinados:

O modo combinado é especialmente útil para pratos no forno e gratinados.

Coloque os recipientes sempre sobre o prato rotativo sem cobrir os alimentos.

Utilize uma forma alta para assar. Desta forma o interior do aparelho fica mais limpo.

Para soufflés e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes estreitos 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 deve ser demasiado grande, o prato rotativo tem de rodar.









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

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

Com o aparelho desligado, deve ainda deixar apurar os pratos de forno e gratinados durante 5 minutos.

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

Cozinhar refeições	Acessórios	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Frango, inteiro, 1,2 kg	Recipiente fechado	600	25-30	virar após metade do tempo
Pedaços de frango, p. ex., 1 quarto de frango, 800 g	Recipiente aberto, por cima da grelha	360 W + 	30-40	colocar com a parte da pele virada para cima, não virar
Asas de frango, marinadas refrigeradas, 800 g	Recipiente aberto, por cima da grelha	360 W + 	15-25	não virar
Carne de porco sem courato aprox. 750 g, p. ex. cachaço	Recipiente aberto	360 W + 	40-50	virar 1 a 2 vezes
Fatias de bacon, aprox. 8 fatias	Grelha	180 W + 	10-15	-
Rolo de carne picada, 750 g	Recipiente aberto	600 360 W + 	20-25 25-35	Cozinhar aberto máximo 6 cm de altura
Peixe, p. ex. filetes, 400 g	Recipiente aberto	600	10-15	Adicionar, eventualmente água, sumo de limão ou vinho
Filete de peixe, gratinado, aprox. 400 g	Recipiente aberto	360 W + 	10-15	descongelar previamente o peixe ultracongelado

Cozinhar refeições	Acessórios	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Espetadas de peixe, 4-5 unidades	Grelha	180 W + 	10-15	Usar espetadas de madeira
Soufflés doces, p. ex., soufflé de queijo fresco batido com fruta, 1 kg	Recipiente aberto	360 W + 	30-35	máximo 5 cm de altura
Soufflés condimentados à base de ingredientes crus, p. ex., massa gratinada, 1 kg	Recipiente aberto	360 W + 	30-35	polvilhar com queijo, máximo 5 cm de altura
Soufflés condimentados à base de ingredientes crus, p. ex., gratinado de batata, 1 kg	Recipiente aberto	360 W + 	30-40	máximo 4 cm de altura
Sopas gratinadas, por ex. sopa de cebola, 2-4 tigelas	Recipiente aberto		aprox. 15-20	-
Legumes, frescos, 250 g	Recipiente fechado	600	5-10	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g de legumes, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexa de vez em quando
Legumes, frescos, 500 g	Recipiente fechado	600	10-15	-
Espetadas de vegetais, 4-5 unidades	Grelha	180 W + 	15-20	Usar espetadas de madeira
Batatas, 250 g	Recipiente fechado	600	8-10	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho;
Batatas, 500 g	Recipiente fechado	600	11-14	por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água;
Batatas, 750 g	Recipiente fechado	600	15-22	mexa de vez em quando
Arroz, 125 g	Recipiente fechado	900 180	5-7 12-15	adicionar o dobro da água
Arroz, 250 g	Recipiente fechado	900 180	6-8 15-18	
Pão de forma (torrar previamente) 2-4 fatias	Grelha		1º lado: aprox. 2-4 2º lado: aprox. 2-4	-
Gratinar tostas, 2-6 fatias	Grelha		7-10	consoante a cobertura
Fruta, compota, 500 g	Recipiente fechado	600	9-12	-
Doces, p. ex., pudim (instantâneo) 500 ml	Recipiente fechado	600	6-8	Mexer bem de vez em quando o pudim, 2 a 3 vezes, com o batedor de claras

## 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 seleccione uma potência de microondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.

Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.

Mexa, de vez em quando, e seleccione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.

Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.

Da próxima vez, seleccione uma potência de microondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

### 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.

## Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes do aparelho.

Segundo a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010 e EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011


### Cozinhar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Nota
Gemada com leite, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Colocar uma forma de pirex de 20 x 25 cm no prato rotativo.
Pão-de-ló	600 W, 8-10 min.	Colocar uma forma de pirex de Ø 22 cm no prato rotativo.
Rolo de carne picada	600 W, 20-25 min.	Colocar uma forma de pirex no prato rotativo.

### Descongelar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Nota
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Colocar uma forma de pirex de Ø 22 cm no 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.

# İçindekiler

	<b>Amacına uygun kullanım</b> . . . . .	<b>60</b>
	<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> . . . . .	<b>60</b>
	Genel . . . . .	60
	Mikrodalga . . . . .	61
	<b>Kurulması ve bağlanması</b> . . . . .	<b>62</b>
	<b>Hasar nedenleri</b> . . . . .	<b>63</b>
	<b>Çevre koruma</b> . . . . .	<b>63</b>
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması . . . . .	63
	<b>Cihazı tanıyınız</b> . . . . .	<b>64</b>
	Kumanda bölümü . . . . .	64
	Kumanda bölümü sembolleri . . . . .	64
	<b>Aksesuar</b> . . . . .	<b>65</b>
	Özel aksesuar . . . . .	65
	<b>İlk kullanımdan önce</b> . . . . .	<b>65</b>
	Pişirme bölümünün temizlenmesi ve döner tablanın yerleştirilmesi . . . . .	65
	Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi . . . . .	65
	<b>Mikrodalga</b> . . . . .	<b>66</b>
	Kap . . . . .	66
	Mikrodalga fırın kademeleri . . . . .	66
	Mikrodalga fırının ayarlanması . . . . .	66
	<b>Izgara</b> . . . . .	<b>67</b>
	Şu şekilde ayarlanır . . . . .	67
	Mikrodalga kombine çalışmasının ayarlanması . . . . .	67
	<b>Temizleme</b> . . . . .	<b>68</b>
	Temizlik malzemeleri . . . . .	68
	<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> . . . . .	<b>69</b>
	<b>Yetkili servisin çağırılması</b> . . . . .	<b>70</b>
	E numarası ve FD numarası . . . . .	70
	Teknik veriler . . . . .	70
	<b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir.</b> . . . . .	<b>71</b>
	Uygun kap . . . . .	71
	Uygun olmayan kap . . . . .	71
	Buz çözme . . . . .	71
	Dondurulmuş yemeklerin ısıtılması . . . . .	72
	Yemeklerin ısıtılması . . . . .	73
	Yemeklerin pişirilmesi . . . . .	73
	Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları . . . . .	75

	<b>Test yemekleri</b> . . . . .	<b>76</b>
---	---------------------------------	-----------

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



## Amacına uygun kullanım

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 ve montaj 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 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı pişirme bölümüne her zaman doğru şekilde yerleştiriniz. → "İlk kullanımdan önce", Sayfa 65

## Önemli güvenlik uyarıları

### Genel

#### Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz çok sıcak. Cihaz dekoratif kapaklı gömme bir mobilyanın içerisine kurulursa kapak kapalı durumdayken ısı birikmesi meydana gelebilir. Cihazı sadece kapak açık durumdayken çalıştırınız.

#### Uyarı – 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.

#### Uyarı – 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.

### ⚠ Uyarı – 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.

### ⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

## Mikrodalga

### ⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- 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.

### ⚠ Uyarı – Patlama tehlikesi!

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları

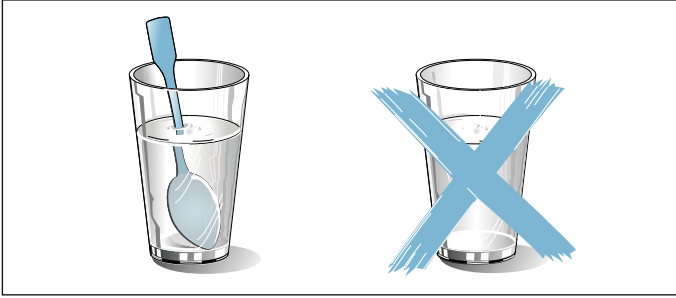
veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- 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.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Yemeklerin veya kıyafetlerin kurutulmasına, terliklerin ısıtılmasına, tahıl veya tahıl yastıklarının ısıtılmasına, süngerlerin, nemli temizleme bezlerinin ve benzeri cisimlerin ısıtılmasına izin verilmez. Örnek olarak aşırı ısınan terlikler, tahıl veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir

### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- 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 kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.



### ⚠ Uyarı – 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 veya metal içeren kaplar sadece mikrodalganın kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir. Sadece mikrodalganın kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar hasara yol açabilir. Mikrodalganın kombine çalışmasında her zaman sıcak havaya ve ızgara ısısına dayanıklı, uygun malzemeler kullanınız.
- Cam döner tabla kırılabilir. Sert cisimlerle döner tablaya vurmuyunuz.
- Cam döner tabla üzerindeki çatlaklar ve kırıklar tehlikelidir. Döner tablayı özenli şekilde kullanınız.

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

### ⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal çıkartınız. Pişirme alanını, kapak contasını, kapağı ve kapak yuvasını daima temiz tutunuz. → "Temizleme", Sayfa 68
- 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.

## 🔧 Kurulması ve bağlanması

Bu cihaz sadece ev tipi kişisel kullanım için tasarlanmıştır.

Bu cihaz yalnızca montaj için 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 ulaşmıyorsa, 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 söz konusudur.

## 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 bölümünde yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme bölümünde yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir. → "Kap testi", Sayfa 66
- **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 işlemi 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 mikrodalganın çalışması bu durumdan etkilenmez. Korozyon oluşmasını engellemek için her pişirme sonrasında yoğunlaşma suyunu temizleyiniz.

## Çevre koruma

### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

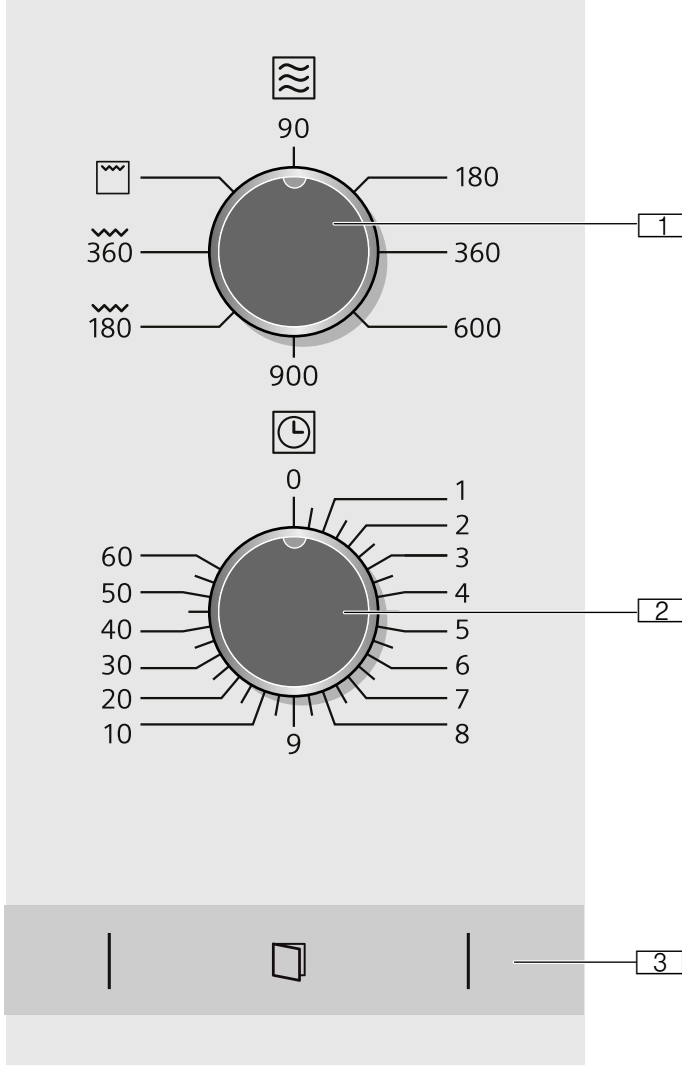
## Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size yeni cihazınızın fonksiyonlarını tanıttacağız.

**Bilgi:** Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.

### Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz.



- 1 Güç seçme düğmesi**  
Mikrodalga gücünü, ızgarayı ve mikrodalga ile ızgarayı kombine olarak ayarlamak için.
- 2 Zaman şalteri**  
0 ile 60 dakika arası
- 3 Kapak açma donanımı**

### Kumanda bölümü sembolleri

Çeşitli sembollerin anlamları burada kısaca açıklanmaktadır. Böylece cihazınızı basitçe ve doğrudan ayarlayabilirsiniz.

Sembol	Anlamı
<b>Sembol</b>	
90	Mikrodalga gücünü 90 Watt olarak seçiniz
180	Mikrodalga gücünü 180 Watt olarak seçiniz
360	Mikrodalga gücünü 360 Watt olarak seçiniz
600	Mikrodalga gücünü 600 Watt olarak seçiniz
900	Mikrodalga gücünü 900 Watt olarak seçiniz
~ 180	Mikrodalga fırın ile kombine ızgara
~ 360	
☐	Izgaranın seçilmesi
min 0 - 60	Dakikaların ayarlanması
☐	Cihazın kapağının açılması

### Soğutma fanı

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

### Bilgiler

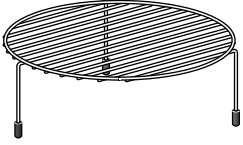
- Mikrodalga işlemi sırasında pişirme alanı soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış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

## Aksesuar

Burada ürünle birlikte teslim edilen aksesuarlara ve bunların doğru biçimde kullanılmasına ilişkin bir genel bakış mevcuttur.

### Dikkat!

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



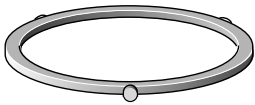
### Tel ızgara

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.

### Döner tabak

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



### Döndürme halkası

## Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten, yetkili satıcıdan veya internette satın alabilirsiniz. Fırınızla ilgili geniş kapsamlı teklifleri broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz.

Mevcut olma durumu ve online sipariş olanağı uluslararası düzeyde farklılık gösterir. Lütfen satış dokümanlarını gözden geçiriniz.

**Bilgi:** Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz. → "Yetkili servisin çağrılması", Sayfa 70

Buharda pişirme kabı Pirinç, patates ve sebze pişirmek için

## İlk kullanımdan önce

Mikrodalga fırınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. Önce Güvenlik uyarıları bölümünü okuyunuz.

→ "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 60

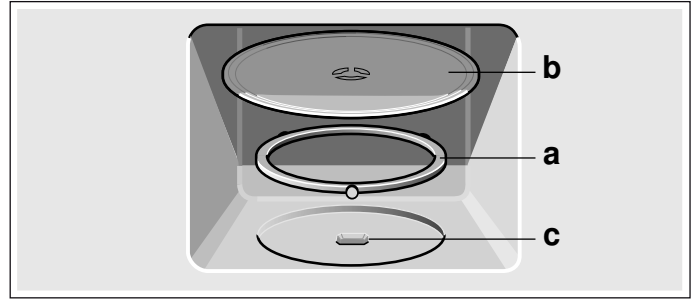
Yeni cihazınızı kullanmadan önce döner tablayı doğru biçimde yerleştirmelisiniz. Ayrıca pişirme bölümünü ve aksesuarları da temizleyiniz.

### Pişirme bölümünün temizlenmesi ve döner tablanın yerleştirilmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce pişirme bölümünü ve aksesuarları temizleyiniz.

#### Döner tablanın yerleştirilmesi

1. Döndürme halkasını **a** pişirme bölümündeki oyuk üzerine yerleştiriniz.
2. Döner tablayı **b** pişirme bölümünün zemininde bulunan tahrik **c** üzerine oturtunuz.



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

### Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi

Yeni cihaz kokusunu gidermek için boş, kapalı pişirme alanını döner tabak yerleştirilmiş iken ısıtınız.

Pişirme alanında köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmamasına dikkat ediniz. Pişirme alanının düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.

#### Ayarlar

Izgara  10 dakika

#### Pişirme alanının ısıtılması

1. Güç seçme düğmesini ızgara  konumuna getiriniz.
2. Süre düğmesi ile 10 dakikaya ayarlayınız. Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız.

**Yararlı bilgi:** Pişirme bölümü soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

#### Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizleyiniz.



## Mikrodalga

Mikrodalga ile yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalga fırını tek başına veya ızgara ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

Mikrodalgayı optimum biçimde kullanmak için kap uyarılarını dikkate alınız ve kullanım kılavuzunun sonundaki uygulama tablosundaki verilere göre hareket ediniz.

Mikrodalga fırını hemen bir defa 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 tam merkezinde olmayan bir noktasına yerleştiriniz.

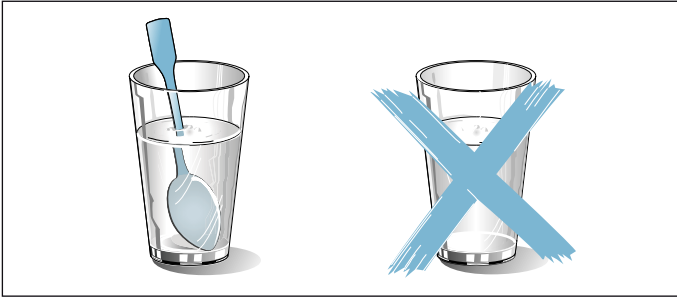
1. Güç seçme düğmesini 900 W konumuna ayarlayınız.
2. Süre düğmesi ile 2 dakikaya ayarlayınız.

2 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Çayınızın suyu ısınmıştır.

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

### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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.



## Kap

Her kap mikrodalgayı uygun değildir. Yiyeceklerinizin ısıtılması ve cihazın hasar görmemesi için sadece mikrodalgayı uygun kap kullanınız.

### Uygun kap

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

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

### Uygun olmayan kap

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

### Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

### Kap testi

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

Eğer kabınızın mikrodalgayı uygun olup olmadığından emin değilseniz aşağıdaki testi yapınız.

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
2. Ara sıra kabin sıcaklığını kontrol ediniz. Kap soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur. Testi iptal ediniz.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

## 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

## Mikrodalga fırının ayarlanması

1. Kademe seçme düğmesini istediğiniz mikrodalga fırın kademesine ayarlayınız.
2. Zaman şalteri ile süreyi ayarlayınız. **Bilgi:** İki dakikadan kısa süreler için, zaman şalterini öncelikle daha uzun bir süreye ardından da istediğiniz süreye çeviriniz. Ayarlanan süre ilerlemeye başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

## Bilgiler

- Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, mikrodalga etkisi kesilir ve ayarlanan süre ilerlemesi durur. Kapak kapatıldıktan sonra çalışma devam eder.
- Tablolarda iki mikrodalga fırın kademesi veya süresi belirtilmişse, öncelikle ilk mikrodalga fırın kademesini ve süresini ayarlayınız, sinyalden sonra ise ikinci değerleri ayarlayınız.

## Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Zaman şalteri ile süreyi değiştirebilirsiniz.

## Çalışmanın iptal edilmesi


Zaman şalterini 0 konumuna ayarladığınızda mikrodalga fırının çalışması sona erer.


## Izgara

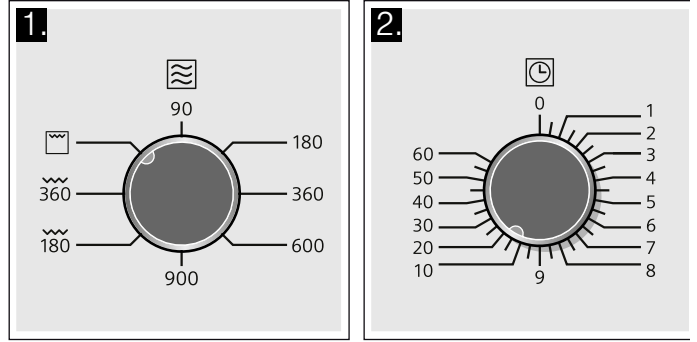
Izgara, pişirilecek yiyeceğin dış yüzeyinin eşit biçimde kızartılmasını sağlar.

Izgarayı tek başına veya mikrodalga ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

## Şu şekilde ayarlanır

Örnek: Izgara , 15 dakika

1. Kademe seçme düğmesini  konumuna ayarlayınız.
2. Zaman şalteri ile 15 dakika ayarlayınız.



## Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır.

## Düzeltilme

Ayarladığınız süreyi istediğiniz her zaman düzeltebilirsiniz.

## Çalışmanın durdurulması

Cihaz kapağını açınız. Kapak kapatıldıktan sonra ayarlanan süre ilerlemeye başlar.



## Ayarın silinmesi

Zaman şalterini sıfır konumuna ayarlayınız. Yeniden ayarlayınız.

## Mikrodalga kombine çalışmasının ayarlanması

Bu çalışma şeklinde, mikrodalga fırın ile birlikte aynı zamanda ızgara özelliği de çalışır. Yemekleriniz mikrodalga fırın sayesinde daha hızlı hazırlanacaktır ama buna rağmen iyi kızaracaktır.

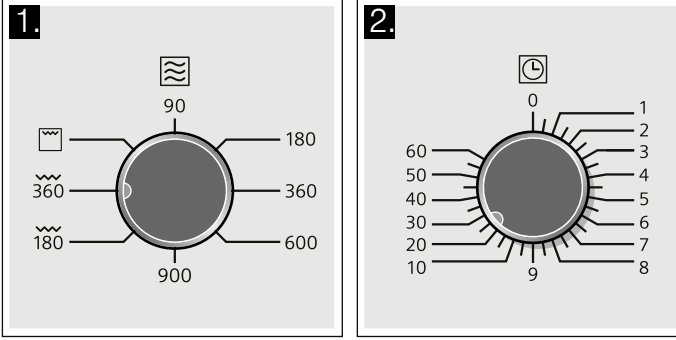
## Aşağıdaki kombinasyonlar yapılabilir:

-  180 Watt
-  360 Watt

**Aşağıdaki gibi ayarlayınız**

Örnek: ~ 360, 25 dakika.

1. Güç seçme düğmesini ~ 360 seçeneğine ayarlayınız
2. Zaman şalteri ile süre giriniz.



Ayarlanan süre ilerlemeye başlar.  
Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

**Bilgiler**

- Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, mikrodalga etkisi kesilir ve ayarlanan süre ilerlemesi durur. Kapak kapatıldıktan sonra mikrodalga etkisi tekrar devreye girer.
- Yemeğiniz için 60 dakikadan fazla süre gerekiyorsa sinyalden sonra kalan süreyi ayarlayınız.

**Temizleme**

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

**⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

Cihaz çok ısınır. Cihazı asla kapattıktan hemen sonra temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

**⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!**

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

**⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!**

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

**⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!**

Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal çıkartınız. → "Temizlik malzemeleri", Sayfa 68

**⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız veya tazyikli su altında temizlemeyiniz.

**Bilgi:** Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırebilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Kaynama noktasını geciktirmek için kabın içine mutlaka bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalga gücünde 1 - 2 dakika süreyle suyu ısıtınız.

**Temizlik malzemeleri**

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Bunun için

- aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız.
- kapak camını temizlemek için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız.
- yüksek oranda alkol içeren temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Alan	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için 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 lekelerin altında paslanma meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Alan	Temizlik malzemeleri
Paslanmaz çelik pişirme bölümü	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller de kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyi düzenli olarak kurulayınız.
Pişirme bölümünde oyuk	Nemli bez: Döner tabla tahriki nedeniyle cihazın iç bölümüne su girişi olmamalıdır. Döner tabla tahrikini bir bezle kurulayınız.
Döner tabla ve çevirme halkası	Sıcak deterjanlı su: Döner tablayı tekrar yerleştirdiğinizde tabla yerine doğru oturmalıdır.
Tel ızgara	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz, yıpratmayınız. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Kapak camları	Cam temizleyici: Mutfak beziyle temizlenebilir. Cam kazıyıcı kullanmayınız.

## ? Arıza halinde ne yapmalı?

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

**Yararlı bilgi:** Eğer bir yemek optimum derecede pişmemişse, aşağıdaki bölüme bakınız. Burada optimum ayar için çok sayıda ipucu ve açıklama bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 71

### Hasar tablosu

Arıza	Olası nedeni	Yardım / Uyarılar
Cihaz çalışmıyor	Fişi prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatınız ve yaklaşık 10 saniye sonra yeniden açınız
Mikrodalga çalışmıyor.	Kapak tam kapatılmadı.	Yemek artıklarının veya yabancı cisimlerin kapağa sıkışıp sıkışmadığı kontrol ediniz.
	Zaman şalteri ayarlanmamış	Zaman şalterini ayarlayınız.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınmıyor	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 ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.
Döner tabak kendiliğinden rahatsız edici veya öğütme sesi çıkarıyor.	Döner tabak tahriki bölgesinde kir veya yabancı cisim.	Pişirme bölümündeki makara halkasını ve boşluğu temizleyiniz.
Mikro dalganın çalışması belirli bir neden olmadan kesildi.	Mikrodalgada arıza var.	Arıza birden fazla defa ortaya çıkarsa, müşteri hizmetlerini arayınız.

### ⚠ Uyarı – 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.

## Yetkili servisin çağırılması


Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

### E numarası ve FD numarası

Bizi aradığınızda, size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen eksiksiz ürün numarasını (E numarası) ve imalat numarasını (FD numarası) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, pişirme bölümü kapağını açtığınızda, sağ tarafta göreceksiniz.

E-Nr: <input type="text"/>			FD: <input type="text"/>			Z-Nr: <input type="text"/>		
Type:	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.
Müşteri hizmetleri 	

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da 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 tarifeye 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 Kanununun 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	AC 220-230 V, 50 Hz
Güç tüketimi	1450 W
Maksimum çıkış gücü	900 W (IEC 60705)
Maksimu ızgara çıkış gücü	1200 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	10 A
Boyutlar (Y/G/D)	
- Cihaz	382 x 594 x 388 mm
- Pişirme bölümü	208 x 328 x 369 mm
VDE onaylı	Evet
CE işareti	Evet

## Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemeğiniz için hangi mikrodalga kademesinin en uygun olduğu gösterilmiştir. Mikrodalga fırını solo (yani tek başına) veya ızgara ile kombine biçimde kullanabilirsiniz. Kaplar ve hazırlık için öneriler alacaksınız.

### Bilgiler

- Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.
- Tablolarda genellikle süre aralıkları belirtilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.
- Sıcak kabı pişirme alanından çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Mikrodalga işletimi için basit bir kural vardır: İki kat miktar - yakl. iki kat süre, yarı miktar - sürenin yarısı.

Kabı daima döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

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

### 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 kap

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

### Dikkat!

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

### Buz çözme

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 çözülmüş gıdaları 10 - 20 dakika daha oda sıcaklığında dinlendiriniz. Daha sonra kümes hayvanlarının içini temizleyebilirsiniz. Etin içinde küçük donmuş küçük bir bölüm olsa bile işleme devam edebilirsiniz.

### Buz çözme ipuçları

Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha yüksek 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 gücü seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz.

Buz çözme	Ağırlık	Watt cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre	Bilgiler
Bütün siğir, dana ve koyun eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	
Parçalanmış veya dilimlenmiş siğir, dana veya domuz eti	200 g	180 90	2 4-6	Çevirirken çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	



Buz çözme	Ağırlık	Watt cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre	Bilgiler
Kıyma, karışık	200 g	90	10	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz Birkaç kez çeviriniz, buz çözülmüş eti alınız
	500 g	180	5	
		90	10-15	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	800 g	180	8	Çözülen parçalarını birbirinden ayırınız
		90	10-20	
	600 g	180	8	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	1,2 kg	180	15	Çözülen parçalarını birbirinden ayırınız
		90	10-20	
	400 g	180	5	
Balık filetosu, balık pizolasi veya dilimleri		90	10-15	Çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	400 g	180	5	
Sebze, örn. bezelye	300 g	180	10-15	-
Meyve, örn. frambuaz	300 g	180	7-10	Ara sıra dikkatlice karıştırınız, çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180	8	
		90	5-10	
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180	1	Ambalajını tamamen çıkartınız
		90	2-3	
	250 g	180	1	
Bütün ekmek		90	3-4	-
	500 g	180	6	
	1 kg	180	12	
Pasta, kuru, örn. kuru pasta		90	10-15	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için, pasta dilimlerini birbirinden ayırınız
	500 g	180	5	
	750 g	180	10-15	
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180	5	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

## Dondurulmuş yemeklerin ısıtılması

### 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 yemekler, yüksek yemeklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız, yığmayınız. Yiyecekleri, dondurma aşamasından itibaren katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekleri ara sıra 2 - 3 defa karıştırınız veya çeviriniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Dondurulmuş yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Watt cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre	Bilgiler
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşen)	300-400 g	600	8-11	-
Çorba	400 g	600	8-10	-
Tencere yemekleri	500 g	600	10-13	-
Sosta et dilimleri ya da parçaları, örn. gulaş	500 g	600	12-17	Karıştırırken et parçalarını birbirinden ayırınız
Sufleler, örn. Lazanya, Cannelloni	450 g	600	10-15	-

Dondurulmuş yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Watt cinsinden mikro-dalga gücü	Dakika cinsinden süre	Bilgiler
Garnitürler, örn. pirinç, makarna	250 g	600	2-5	Bir miktar sıvı ekleyiniz
	500 g	600	8-10	
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g	600	8-10	Kaba, zemini kaplayacak kadar su koyunuz
	600 g	600	14-17	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600	11-16	Yiyeceklerin susuz pişirilmesi

## Yemeklerin ısıtılması

### Dikkat!

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

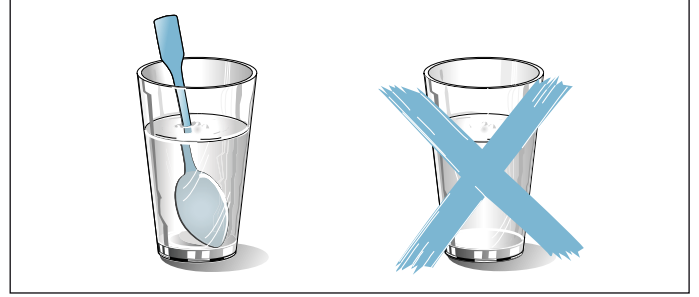
### Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kaptan 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.

### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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 kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.



Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Watt cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre	Bilgiler
İçecekler	200 ml	900	2-3	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	500 ml	900	3-4	
Bebek maması, örn. biberonda süt	50 ml	360	yakl. ½	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360	yakl. 1	
	200 ml	360	1½	
1 tas çorba	200 g	600	2-3	-
2 tas çorba	400 g	600	4-5	-
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 parça)	350-500 g	600	4-8	-
Soslu et	500 g	600	8-11	Et dilimlerini birbirinden ayırınız
Sebze yemeği	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Sebze	150 g	600	2-3	Bir miktar sıvı ekleyiniz
	300 g	600	3-5	

## Yemeklerin pişirilmesi

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz

dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

Yemekleri mikrodalga fırında her zaman tek olarak pişiriniz - İşletim sırasında her zaman kabı kapatınız.

Kabı doğrudan döner tablanın üzerine yerleştiriniz. 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.

#### Izgara:

Her zaman pişirme bölümü kapağı kapalıyken tel ızgara üzerinde ızgara yapınız ve önceden ısıtma yapmayınız.

Tel ızgarayı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

#### Izgara ve mikrodalga kombine:

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 bölümü daha temiz kalır.

Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri kararacaktır.













Pişirme kabının pişirme bölümüne 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 akamaz.

Sufleleri ve gratenleri cihaz kapandıktan sonra 5 dakika daha fırında bekletiniz.

Tabloda belirtilen değerler referans değerlerdir, gıda maddesinin içeriğine göre değerler değişiklik gösterebilir.

Yemeklerin pişirilmesi	Aksesuar	Watt cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre	Bilgiler
Bütün tavuk, 1,2 kg	Üzeri kapalı kapta	600	25-30	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz
Tavuk parçaları, örn. çeyrek tavuk, 800 g	Izgara üstünde açık kap	360 W + 	30-40	Derili tarafı yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz, çevirmeyiniz
Tavuk kanadı, marine edilmiş dondurulmuş, 800 g	Izgara üstünde açık kap	360 W + 	15-25	çevirmeyiniz
Derisiz domuz eti yakl. 750 g, örn. boyun	Üzeri açık kapta	360 W + 	40-50	1 ila 2 kere çeviriniz
Domuz pastırması dilimleri, yakl. 8 dilim	Tel ızgara	180 W + 	10-15	-
Dalyan köfte, 750 g	Üzeri açık kapta	600 360 W + 	20-25 25-35	Açık pişirme Maksimum 6 cm yükseklikte
Balık, örneğin fileto parçaları, 400 g	Üzeri açık kapta	600	10-15	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ekleyiniz
Balık filetosu, fırında, yakl. 400 g	Üzeri açık kapta	360 W + 	10-15	Derin dondurulmuş balığın buzu önceden çözülmalıdır
Balık şiş, 4-5 parça	Tel ızgara	180 W + 	10-15	Ahşap şiş kullanınız
Tatlı sufle, örn. Meyveli sufle 1 kg	Üzeri açık kapta	360 W + 	30-35	Maksimum 5 cm yükseklikte
Pişmiş malzemeli, lezzetli hamur işleri, örn. Fırında makarna, 1 kg	Üzeri açık kapta	360 W + 	30-35	Peynir ekleyiniz, maksimum 5 cm yükseklikte
Pişmiş malzemeli, lezzetli hamur işleri, Patates graten, 1 kg	Üzeri açık kapta	360 W + 	30-40	Maksimum 4 cm yükseklikte
Gratine çorbalar, örn. Soğan çorbası, 2-4 tas	Üzeri açık kapta		yakl. 15-20	-
Sebze, taze, 250 g	Üzeri kapalı kapta	600	5-10	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
Sebze, taze, 500 g	Üzeri kapalı kapta	600	10-15	-
Sebze şiş, 4-5 parça	Tel ızgara	180 W + 	15-20	Ahşap şiş kullanınız

Yemeklerin pişirilmesi	Aksesuar	Watt cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre	Bilgiler
Patates, 250 g	Üzeri kapalı kapta	600	8-10	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
Patates, 500 g	Üzeri kapalı kapta	600	11-14	
Patates, 750 g	Üzeri kapalı kapta	600	15-22	
Pirinç, 125 g	Üzeri kapalı kapta	900 180	5-7 12-15	İki katı kadar sıvı ekleyiniz
Pirinç, 250 g	Üzeri kapalı kapta	900 180	6-8 15-18	
Tost ekmeği (ön kızartma), 2-4 dilim	Tel ızgara		1. taraf: Yakl. 2-4 2. taraf: Yakl. 2-4	-
Tostu üstten kızartma, 2-6 dilim	Tel ızgara		7-10	Malzemeye göre
Meyve, komposto, 500 g	Üzeri kapalı kapta	600	9-12	-
Tatlılar, örn. puding (toz halinde) 500 ml	Üzeri kapalı kapta	600	6-8	Pudingi ara sıra yumurta çırpma teli ile 2 - 3 defa iyice karıştırınız

## 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.

## Test yemekleri

EN 60705:2012, IEC 60705:2010 ve EN 60350-1:2013 veya IEC 60350-1:2011 normuna göre

Bu tablolar, cihazın test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.


### Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika cinsinden süre	Uyarı
Yumurtalı süt, 750 g	360 W, 12-17 dak. + 90 W, 20-25 dak.	20 x 25 cm payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 8-10 dak.	Çapı 22 cm olan 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 gücü, dakika cinsinden süre	Uyarı
Et	180 W, 5-7 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çapı 22 cm olan payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.

### Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

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









BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της 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



9001277483  
970619(01)