

# SIEMENS

Microondas

Microondas

Φούρνος μικροκυμάτων

Mikro dalga

CP565AG.0, CP465AG.0

<b>es</b>	Manual de usuario e instrucciones de montaje	2	<b>el</b>	Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες εγκατάστασης	113
<b>pt</b>	Manual do utilizador e instruções de instalação	58	<b>tr</b>	Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları	171



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Tabla de contenidos

## MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad .....	2
2	Evitar daños materiales .....	7
3	Protección del medio ambiente y ahorro .....	8
4	Familiarizándose con el aparato .....	8
5	Accesorios .....	13
6	Antes de usar el aparato por primera vez .....	14
7	Manejo básico .....	15
8	Microondas .....	16
9	MicroCombi .....	18
10	Grill .....	18
11	Cocción al vapor .....	19
12	Programas automáticos .....	23
13	Funciones de programación del tiempo .....	27
14	Seguro para niños .....	28
15	Ajustes básicos .....	28
16	Cuidados y limpieza .....	29
17	Función de limpieza .....	32
18	Solucionar pequeñas averías .....	33
19	Eliminación .....	35
20	Servicio de Asistencia Técnica .....	35
21	Así se consigue .....	36
22	INSTRUCCIONES DE MONTAJE .....	54
22.1	Montaje seguro .....	54



## 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

### 1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

### 1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- para uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo: en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales; en propiedades rurales; por parte de clientes en hoteles y otros alojamientos; en pensiones solo con desayuno.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente.

Este aparato cumple con la normas EN 55011 y CISPR 11. Se trata de 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.

### 1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

#### 1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", Página 13

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ En caso de que salga humo del interior del aparato, apagar el aparato o tirar del enchufe y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pudiera haber.

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse.

- ▶ Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato y al cocinar a fuego lento.
- ▶ Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

- ▶ Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños. Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños. Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- ▶ No tocar la zona de las bisagras. Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.
- ▶ Llevar guantes de protección.

### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

→ *Página 35*

### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!**

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

### **1.5 Microondas**

LEER ATENTAMENTE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y CONSERVARLAS PARA SU USO FUTURO

### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

Los alimentos y sus envoltorios y envases pueden incendiarse.

- ▶ 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 – ¡Riesgo de explosión!**

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar fácilmente.

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

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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 ni calentar huevos duros con cáscara.
- ▶ No cocer crustáceos ni animales con cáscara.
- ▶ 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 alimentos del compartimento de cocción.

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

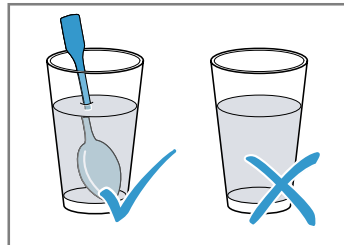
Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

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 una 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. A consecuencia de esto, el aparato se estropea.

- ▶ No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- ▶ Utilizar únicamente recipientes aptos para el microondas; alternativamente, utilizar el microondas en combinación con un modo de calentamiento.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

El aparato funciona con alta tensión.

- ▶ No retirar la carcasa del aparato.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!**

Una limpieza deficiente puede deteriorar la superficie del aparato, reducir su vida útil y provocar situaciones peligrosas, como fugas de energía del microondas.

- ▶ Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos.
- ▶ Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.

→ "Cuidados y limpieza", *Página 29*

No poner en marcha el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas.

- ▶ No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados.
- ▶ Solo podrá repararlo el 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.

### 1.6 Cocción al vapor

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar una función de cocción al vapor.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Durante el funcionamiento continuado del aparato, el agua del depósito puede calentarse mucho.

- ▶ Vaciar el depósito de agua cada vez que el aparato funciona con vapor.

En el compartimento de cocción se genera vapor caliente.

- ▶ Mientras el aparato está en funcionamiento con vapor, no tocar dentro del compartimento de cocción.

Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente.

- ▶ Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

## 2 Evitar daños materiales

### 2.1 En general

#### ¡ATENCIÓN!

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y provocar daños permanentes en el aparato. La acumulación de gases puede abrir de golpe la puerta del aparato, que podría caerse. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos. La insuficiencia de presión generada puede deformar notablemente del compartimento de cocción hacia el interior.

- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).

La presencia de agua en la base del compartimento de cocción mientras el aparato está funcionando a temperaturas superiores a 120 °C provoca daños en el esmalte.

- ▶ No poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del compartimento de cocción.
- ▶ Limpiar el agua de la base del compartimento de cocción del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.

Si hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.
- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

Con el tiempo, los muebles situados frente al aparato pueden resultar dañados si se tiene la puerta abierta y la refrigeración encendida.

- ▶ Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.
- ▶ Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse.

- ▶ Mantener la junta siempre limpia.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

La puerta del aparato puede resultar dañada si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- ▶ No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.
- ▶ No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

Según el tipo de aparato, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta al cerrarla.

- ▶ Introducir los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

### 2.2 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

#### ¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

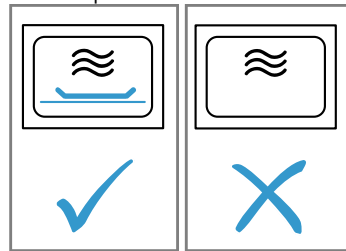
- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

- ▶ No utilizar bandejas de aluminio en el aparato.

El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- ▶ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



Preparar palomitas de maíz varias veces consecutivas en el horno microondas a una potencia del microondas demasiado alta puede provocar daños en el compartimento de cocción.

- ▶ Dejar que transcurran varios minutos entre cada preparación para que se enfríe el aparato.
- ▶ No ajustar nunca la potencia del microondas a un nivel demasiado alto.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

Una vajilla inadecuada puede producir daños.

- ▶ Si se utiliza el funcionamiento del grill, el funcionamiento combinado del microondas o el aire caliente, utilizar únicamente vajilla capaz de resistir altas temperaturas.

### 2.3 Cocción al vapor

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar la función de cocción al vapor.

#### ¡ATENCIÓN!

Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.

- ▶ Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Los recipientes oxidados pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión.

- ▶ No utilizar recipientes oxidados.

Los líquidos que gotean pueden ensuciar la base del compartimento de cocción.

- ▶ Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. Esto permite recoger el líquido que se desprende.

El agua caliente del depósito de agua puede dañar el sistema de vapor.

- ▶ Llenar el depósito únicamente con agua fría.

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas puede comportar daños.

- ▶ No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

### 3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

### 3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.

- Si no se precalienta el aparato, se ahorra hasta un 20 % de energía.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro.

- Estos moldes para hornear absorben especialmente bien el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.

- La temperatura del compartimento de cocción se mantiene; no es necesario recalentar el aparato.

Hornear varios platos directamente uno detrás de otro o en paralelo.

- El compartimento de cocción se calienta tras el primer uso. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente pastel.

Cuando se utilicen tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual es suficiente para cocinar el plato a fuego lento.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

- Los accesorios innecesarios no deben calentarse.

Dejar que los alimentos ultracongelados se descongelen antes de cocinarlos.

- Se ahorra la energía destinada a descongelar los alimentos.

#### Nota:

El aparato requiere:

- 1 W máx. en modo de reposo con la pantalla encendida;
- 0,5 W máx. en modo de reposo con la pantalla apagada.

## 4 Familiarizándose con el aparato

### 4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.








Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.

#### Mando de funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales. En algunos modelos, el mando de funciones es retráctil. Si se gira el mando de funciones de la posición cero a otra función, la función correspondiente tarda unos segundos en estar disponible.








Símbolo	Ajuste	Aplicación
●	Posición cero	El aparato está apagado y se encuentra en modo de ahorro de energía.
☰	Microondas	Seleccionar el modo de microondas.



Símbolo	Ajuste	Aplicación
	Cocción al vapor	Se introduce vapor caliente en el compartimento de cocción.
	Aire caliente	El ventilador reparte el calor uniformemente por todo el compartimento de cocción desde la resistencia circular situada en el panel posterior.
	Grill	Se calienta toda la superficie de debajo de las resistencias del grill.
	Turbogrill	El ventilador remueve el aire caliente de las resistencias del grill alrededor de los alimentos.
	Descalcificar	Esta función descalcifica el evaporador y lo mantiene en condiciones de funcionamiento.
	Aclarado	Los tubos de la unidad de vapor se enjuagan con agua. Se recomienda usar la función de aclarado después de cada uso con vapor.
	Programas	Hay ajustes ya programados disponibles para muchos platos.

## Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Símbolo	Panel táctil	Aplicación
	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a la función de grill o de vapor.
	Cocción al vapor	Elegir un nivel de vapor o activar adicionalmente la función de vapor junto con un tipo de calentamiento.
	Programas	Acceder a la selección de programas y ajustar el número del programa con el mando giratorio.
	Funciones de programación del tiempo	Seleccionar las funciones de tiempo y ajustarlas con el mando giratorio.
	Calentamiento rápido/seguro para niños	Pulsación corta: activar o desactivar el calentamiento rápido. Pulsación larga: activar o desactivar el seguro para niños.
	Temperatura/peso	Seleccionar la temperatura o el peso y ajustarlos con el mando giratorio.
	Inicio/parada	Inicio o interrupción del funcionamiento.

## Pantalla









En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento o las posibilidades de selección. El valor que se pueda ajustar en cada momento aparece resaltado.

Se resalta el valor que se puede ajustar con dos flechas situadas por encima y por debajo del valor ajustado.

Se puede modificar el valor resaltado directamente con el mando giratorio.

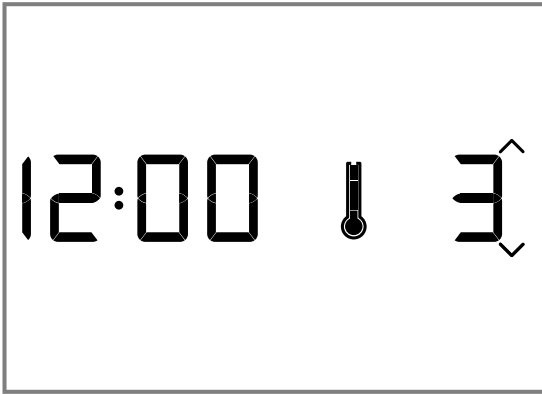
## Elementos del panel indicador

A continuación figura una breve explicación de los diferentes elementos del panel indicador.

Símbolo	Nombre	Interpretación
	Reloj avisador	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra el tiempo del reloj avisador.
	Duración	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la duración.
	Hora	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la hora.
h:min	Horas/minutos	La duración del tiempo se muestra en horas y minutos.
min:s	Minutos/segundos	La duración del tiempo se muestra en minutos y segundos.
	Seguro para niños	Si el símbolo está iluminado, el seguro para niños está activado.
	Recipiente colector	<p>El símbolo muestra el estado del recipiente colector.</p> <p>El símbolo se ilumina y la flecha parpadea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El recipiente colector está en su cámara.</li> <li>▪ El recipiente colector está lleno.</li> <li>▪ Vaciar el recipiente colector.</li> </ul> <p>El símbolo parpadea pero la flecha no:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El recipiente colector no está en su cámara.</li> <li>▪ Introducir el recipiente colector en su cámara.</li> </ul> <p>El símbolo se enciende y la flecha no se ilumina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El recipiente colector está en su cámara.</li> <li>▪ No se requiere ninguna otra acción.</li> </ul>
	Depósito de agua	<p>El símbolo muestra el estado del depósito de agua.</p> <p>El símbolo se ilumina y la flecha parpadea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El depósito de agua está en su cámara.</li> <li>▪ El depósito de agua está vacío.</li> <li>▪ Llenar el depósito de agua.</li> </ul> <p>El símbolo parpadea pero la flecha no:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El depósito de agua no está en su cámara.</li> <li>▪ Insertar el depósito de agua en su cámara.</li> </ul> <p>El símbolo se enciende y la flecha no se ilumina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El depósito de agua está en su cámara.</li> <li>▪ No se requiere ninguna otra acción.</li> </ul>
	Calentamiento rápido	Si el símbolo está iluminado, el calentamiento rápido está activado.
	Descalcificar	Si se enciende el símbolo, la máquina se debe descalcificar.

## Indicación de temperatura

La indicación de temperatura muestra el progreso de calentamiento.



El termómetro azul, situado a la derecha junto a la indicación de tiempo, indica que el aparato se está calentando. Si hay un tipo de calentamiento ajustado, el termómetro se ilumina en azul en cuatro pasos a medida que se va calentando el compartimento de cocción. Con grill y vapor, el termómetro se ilumina por completo de color azul instantáneamente. Con la función de microondas, el termómetro no se ilumina. Al precalentar, el punto óptimo para introducir los alimentos se alcanzará cuando el termómetro se haya iluminado de color azul por completo.

La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

### Modo noche

Para ahorrar energía, el indicador de brillo se reduce automáticamente a un valor más bajo desde las 22:00 hasta las 5:59.

### Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los valores de los ajustes que aparecen en pantalla.

En la mayoría de las listas de selección, p. ej. programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo. En algunas de las listas de selección, p. ej. en la duración, se debe volver a girar el mando giratorio hacia atrás cuando se haya alcanzado el valor mínimo o máximo.

## 4.2 Modos de funcionamiento

El menú está dividido en distintos modos de funcionamiento.

Modo de funcionamiento	Aplicación
Modos de calentamiento	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Microondas	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.
Cocción al vapor	Preparación de alimentos al vapor. Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes niveles de vapor adaptados de forma precisa.
Funcionamiento combinado del microondas	Con este funcionamiento, se puede activar adicionalmente el microondas además de la función de vapor o de grill.
Funcionamiento combinado con vapor	Con este funcionamiento, se puede activar adicionalmente la función de vapor además de la función de microondas o de grill.
Limpiar	Existen distintas funciones para la limpieza: descalcificación y aclarado.
Ajustes básicos	Adaptar los ajustes básicos. → "Ajustes básicos", Página 28

## 4.3 Tipos de calentamiento

Aquí encontrará una vista general de los tipos de calentamiento. Recibirá recomendaciones acerca de cómo utilizar los tipos de calentamiento.

Símbolo	Nombre	Temperatura/nivel	Aplicación
	Grill	Niveles de grill: ■ 1 = mínimo ■ 2 = medio ■ 3 = máximo	Asar al grill piezas de carne planas, como filetes, salchichas o tostadas. Gratinar alimentos.
	Aire caliente	40 °C 100-230 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema. Hornear o asar en un solo nivel.
	Turbogrill	100-190 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne.

**Nota:** Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura. La temperatura recomendada se puede aceptar o modificar en la zona correspondiente.

## 4.4 Compartimento de cocción

Las funciones del compartimento de cocción facilitan el funcionamiento del aparato.

### Iluminación interior

La iluminación interior siempre está activa durante el funcionamiento. Cuando el aparato finaliza el funcionamiento, se apaga.

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Esto sirve de ayuda, por ejemplo, para la limpieza del aparato. Transcurridos aprox. 15 minutos, la iluminación interior se apaga automáticamente.

### Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la abertura de ventilación de la puerta del aparato.

### ¡ATENCIÓN!

Si se cubren las rendijas de ventilación, el aparato se sobrecalienta.

- ▶ No obstruir la abertura de ventilación.

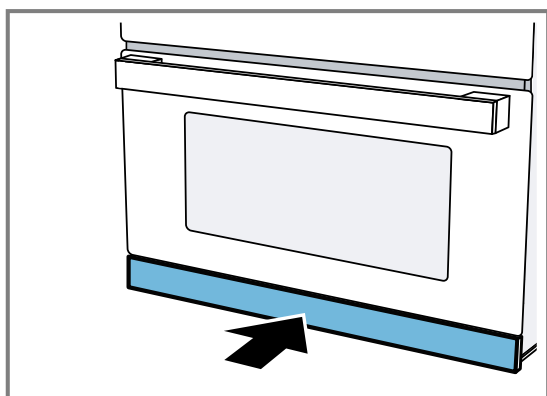
Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado. Si el aparato está utilizando la función microondas, el aparato se queda frío y el ventilador se enciende. El ventilador puede seguir funcionando incluso si la función microondas ya ha finalizado.

### Agua de condensación

Cuando se cocina a fuego lento, puede formarse agua de condensación en el compartimento de cocción y en la puerta del aparato. El agua de condensación es algo normal y no afecta al funcionamiento del aparato. Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.

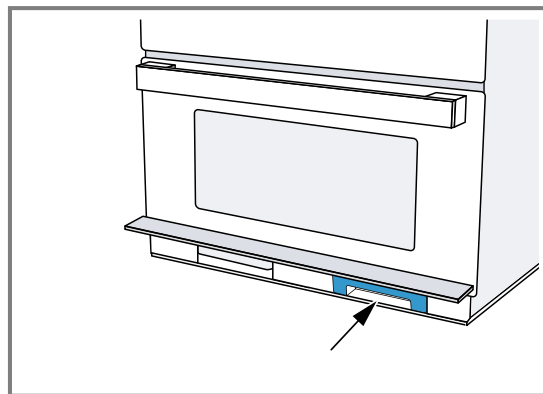
## 4.5 Moldura del depósito

La moldura se encuentra debajo de la puerta del aparato y permite acceder al recipiente colector y al depósito de agua.



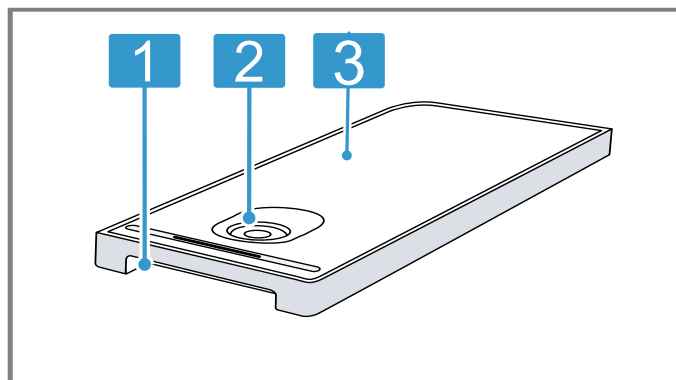
## 4.6 Depósito de agua

El depósito de agua se encuentra a la derecha, detrás de la moldura.



Para el funcionamiento con vapor, llenar el depósito con agua.

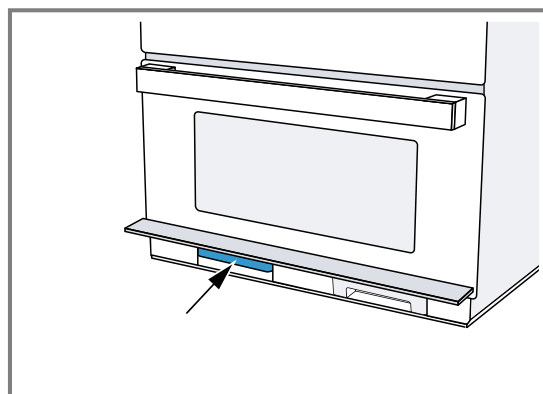
→ "Llenar el depósito de agua", Página 20



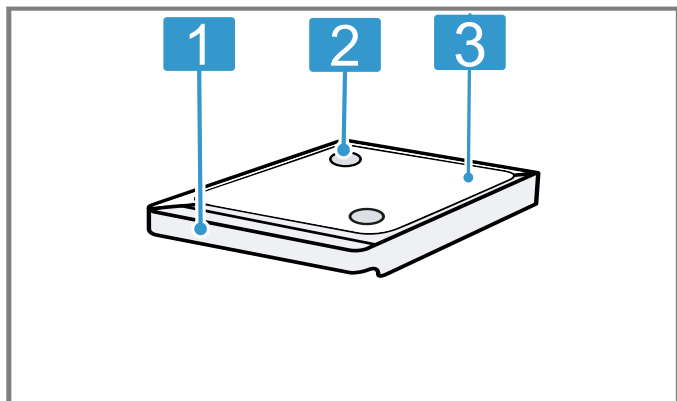
- 1 Asa para extraer e insertar
- 2 Apertura de llenado y vaciado
- 3 Tapa del depósito

## 4.7 Recipiente colector

El recipiente colector se encuentra a la izquierda, detrás de la moldura.



Vaciar el recipiente colector antes y después de ejecutar las funciones de limpieza.



- |          |                             |
|----------|-----------------------------|
| <b>1</b> | Asa para extraer e insertar |
| <b>2</b> | Aberturas de recogida       |
| <b>3</b> | Tapa del depósito           |

## 5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.

Accesorios	Aplicación
Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parrilla para hornear y asar en el modo de funcionamiento del horno.</li> <li>■ Parrilla para asar al grill bistecs, salchichas o tostadas.</li> <li>■ Parrilla como superficie de colocación, p. ej., para moldes o refractarios poco profundos.</li> </ul>
Bandeja de cristal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para cocer alimentos a fuego lento.</li> <li>■ Protección contra salpicaduras al asar al grill directamente sobre la parrilla.</li> <li>■ Apta para microondas.</li> </ul>
Recipiente de cocción al vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para cocer arroz, patatas y verduras.</li> <li>■ Se introduce el recipiente para cocción al vapor en la bandeja de cristal para cocer con los modos de funcionamiento de vapor o vapor con microondas.</li> <li>■ Los alimentos pueden colocarse directamente en el recipiente para cocción al vapor.</li> </ul>

### 5.1 Accesorios adicionales

En función del modelo del aparato, pueden añadirse accesorios adicionales.

Accesorios	Aplicación
Parrilla interior	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parrilla para asar.</li> <li>■ Colocar con las patas hacia abajo en la bandeja de cristal.</li> <li>■ Permite escurrir la grasa y los jugos de la carne en la bandeja de cristal.</li> <li>■ No adecuada para el modo de microondas o el modo de vapor.</li> </ul>

### 5.2 Accesorios especiales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato: [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

#### Fuente de asados de cristal

- Aplicación
- Guisos
  - Gratinados

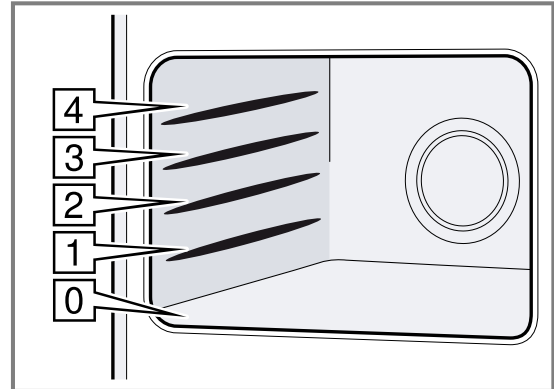
es Antes de usar el aparato por primera vez

### 5.3 Alturas de inserción

El compartimiento de cocción tiene 4 alturas de inserción.

Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba. Poner el accesorio en la guía e insertarlo hasta el fondo.

La base del compartimiento de cocción (altura 0) es especialmente adecuada para el modo microondas. En la base del compartimiento de cocción, la potencia del microondas es óptima. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.



## 6 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha. Limpiar el aparato y los accesorios.

### 6.1 Ajustar la hora

Al ponerse en marcha, el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor 12:00 parpadea en el panel indicador y  $\ominus$  se enciende.

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
  2. Pulsar  $\ominus$ .
- ✓ La hora se ha ajustado.

### 6.2 Ajustar dureza del agua

#### Requisitos

- Antes de ajustar el grado de dureza del agua, consultar el grado de dureza del agua corriente con la empresa de suministro de agua correspondiente.
  - El aparato debe estar desconectado.
1. Mantener pulsado  $\ominus$  durante unos segundos.
- ✓ En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.
2. Pulsar repetidamente la tecla  $\ominus$  hasta que se muestre 005.
  3. Seleccionar el grado de dureza del agua con el mando giratorio.

**Nota:** Si el agua del grifo tiene un grado de dureza de 3 o 4, se recomienda emplear agua ablandada.

**Consejo:** Si se utiliza agua mineral, debe programarse la dureza del agua como «muy dura». Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

Dureza del agua	Ajuste
0	0 ablandada

Dureza del agua	Ajuste
1 (hasta 1,3 mmol/l)	1 blanda
2 (1,3-2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5-3,8 mmol/l)	3 dura
4 (más de 3,8 mmol/l)	4 muy dura

4. Para guardar los cambios, mantener pulsado  $\ominus$  durante unos segundos.

### 6.3 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

Limpiar el compartimiento de cocción y los accesorios antes de preparar por primera vez cualquier plato.

**Requisito:** No debe haber restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimiento de cocción.

1. Antes de calentar el horno, limpiar las superficies lisas del compartimiento de cocción con un paño suave y húmedo.
  2. Cerrar la puerta del aparato.
  3. Mientras el aparato se calienta, el ventilar el recinto.
  4. Programar  $\text{☉}$  con el mando de funciones.
  5. Programar 180 °C con el mando giratorio.
  6. Pulsar  $\triangleright/\square$ .
- ✓ El aparato empieza a calentarse.
7. Desconectar el aparato con  $\triangleright/\square$  al cabo de una hora.
  8. Situar el mando de funciones en la posición cero.
  9. Esperar hasta que el compartimiento de cocción se enfríe.

### 6.4 Limpieza de los accesorios

- Limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y una bayeta suave.

## 7 Manejo básico

### 7.1 Encender el aparato

- ▶ Girar el mando de funciones para encender el aparato.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.

**Nota:** El seguro para niños solo puede ajustarse con el aparato apagado. Algunas indicaciones permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado. Apagar el aparato si no está en uso. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

### 7.2 Desconectar el aparato

Cuando no se utilice el aparato, desconectar el aparato. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.
- ✓ En la pantalla se muestra la hora ajustada.
- ✓ Algunas indicaciones permanecen visibles en el panel indicador incluso con el aparato apagado.

**Nota:** En → "Ajustes básicos", Página 28, se puede configurar que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado.

### 7.3 Ajustar el modo de funcionamiento

**Requisito:** El aparato tiene que estar conectado.

1. Seleccionar el modo de funcionamiento con el mando de funciones.  
Realizar otros ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
  2. Pulsar ▷/□.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.

### 7.4 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.  
✓ En la pantalla se muestra una temperatura recomendada.
2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Pulsar ▷/□.  
✓ El aparato empieza a calentarse.  
✓ El LED ▷/□ se enciende.  
✓ La indicación de temperatura se llena.

**Nota:** La temperatura se puede modificar durante el funcionamiento en cualquier momento con el mando giratorio.

Tras el precalentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura según el tipo de calentamiento.

No es posible ajustar la temperatura a 40 °C.

### 7.5 Ajustar la duración

1. Ajustar el modo de funcionamiento
2. Pulsar ☹ hasta que |→| aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar ▷/□.  
✓ El aparato empieza a calentarse.  
✓ Se enciende ▷/□.  
✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.

### 7.6 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar ▷/□ o abrir la puerta del aparato.  
✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.  
✓ ▷/□ parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar ▷/□.  
✓ El aparato reanuda el funcionamiento.  
✓ Se enciende ▷/□.

### 7.7 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero.  
Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

### 7.8 Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, el aparato alcanza la temperatura ajustada con gran rapidez. El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas por encima de los 100 °C.

El calentamiento rápido es compatible con los siguientes modos de calentamiento:

- Aire caliente ☼
- Turbogrill ☼

**Nota:** La función de calentamiento rápido no está disponible para el modo de aire caliente a 40 °C.

#### Activar el calentamiento rápido

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar »»»☼.
- ✓ Se enciende »»» en el display.
3. Pulsar ▷/□.  
✓ El aparato empieza a calentarse.  
✓ Se enciende ▷/□.  
✓ Una vez finaliza el calentamiento rápido, suena una señal. »»» se apaga.
4. Introducir el alimento en el interior del horno.  
El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

#### Cancelar el calentamiento rápido

- ▶ Pulsar »»»☼.
- ✓ Se apaga el símbolo »»» en la pantalla.

- ✓ El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

**Nota:** El calentamiento rápido se desactiva de forma automática tras 15 minutos, como máximo.

## 8 Microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar, hornear o descongelar con especial rapidez. El microondas se puede utilizar solo o combinado con un modo de calentamiento.

### 8.1 Recipientes y accesorios aptos para microondas

Para calentar los alimentos uniformemente y no dañar el aparato, utilizar siempre recipientes y accesorios adecuados.

**Nota:** Antes de utilizar un recipiente para el microondas, tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En caso de duda, poner el recipiente a prueba.

#### Apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes resistentes al calor y material adecuado para el microondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cristal</li> <li>■ Vitrocerámica</li> <li>■ Porcelana</li> <li>■ Plástico termorresistente</li> <li>■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras</li> </ul>	Estos materiales dejan pasar las microondas. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
Cubiertos de metal	<b>Nota:</b> Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso.

#### ¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ 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.

### 7.9 Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática de seguridad se activa cuando el aparato lleva mucho tiempo funcionando sin duración programada.

Transcurridas 9 horas, el aparato se desconecta automáticamente.

#### No apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes de metal	El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos se calientan muy débilmente.
Recipientes con elementos decorativos en oro o plata	Las microondas pueden dañar los elementos decorativos en oro o plata. <b>Consejo:</b> Un recipiente puede utilizarse si su fabricante garantiza que es apto para microondas.

### 8.2 Probar el recipiente para microondas

Someter los recipientes para microondas a una prueba de recipientes. El aparato solo debe utilizarse en la función microondas sin alimentos en caso de tratarse de una prueba de recipientes.

#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
  - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
  2. Encender el aparato a máxima potencia durante 1/2-1 minuto.
  3. Iniciar el funcionamiento con ▷/□.
  4. Comprobar el recipiente varias veces:
    - Si el recipiente está frío o templado, es apto para el microondas.
    - Si el recipiente está caliente o se generan chispas, cancelar la prueba; el recipiente no es apto para microondas.

### 8.3 Potencia de microondas

Aquí se incluye una vista general de los niveles de potencia del microondas y de sus aplicaciones.

Potencia del microondas en vatios	Aplicación
90	Descongelar platos delicados.
180	Descongelar alimentos y continuar con la cocción.
360	Cocinar a fuego lento carne y pescado o calentar alimentos delicados.



Potencia del microondas en vatios	Aplicación
600	Calentar y cocinar alimentos a fuego lento.
1000	Calentar líquidos.

### Notas

- El aparato recomienda una duración para cada nivel de microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.
- La potencia máxima del microondas no está concebida para calentar líquidos. Para proteger el aparato, la potencia del microondas se reduce de forma gradual a 600 W en los primeros minutos. La potencia máxima vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriamiento.

### Valores recomendados

El aparato recomienda una duración para cada potencia del microondas. Los valores recomendados pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

## 8.4 Intervalos de los ajustes de tiempo

El intervalo a la hora de ajustar una duración en la función microondas se modifica con el tiempo de una duración.

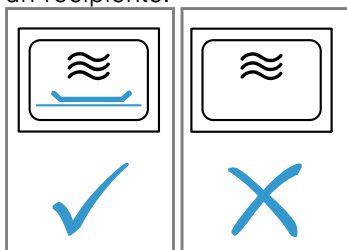
Duración de funcionamiento	Intervalo
0-1 minutos	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 hora y 30 minutos	5 minutos

## 8.5 Ajustar el microondas

### ¡ATENCIÓN!

El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



- Tener en cuenta las Indicaciones de seguridad → *Página 4* y las Advertencias para evitar daños materiales → *Página 7*.
- Colocar el mando de funciones en la posición .
  - El aparato está listo para el funcionamiento. La pantalla muestra un valor recomendado de potencia máxima del microondas .
- Para ajustar la potencia deseada, pulsar .
  - En la pantalla se marca el nivel del microondas y se muestra una duración recomendada.

- Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
- Iniciar el funcionamiento con .
  - La duración puede modificarse durante el funcionamiento en cualquier momento con el mando giratorio.
  - La duración se inicia y el microondas se enciende.
  - El LED se enciende.

**Nota:** Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento de las microondas y suena una señal.

## 8.6 Ajustar la duración

- Ajustar el modo de funcionamiento
- Pulsar hasta que aparezca destacado.
- Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
- Pulsar .
  - El aparato empieza a calentarse.
  - Se enciende .
  - Se muestra el transcurso del tiempo programado.

## 8.7 Modificar la potencia del microondas

- Pulsar hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en el panel indicador.

**Nota:** Al pulsar varias veces, se pasan los niveles de potencia de la más alta a la más baja. Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con .

## 8.8 Interrumpir el funcionamiento

- Pulsar o abrir la puerta del aparato.
  - El aparato interrumpe el funcionamiento.
  - parpadea.
- Cerrar la puerta del aparato.
- Pulsar .
  - El aparato reanuda el funcionamiento.
  - Se enciende .

## 8.9 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- El aparato interrumpe las funciones en curso.

## 8.10 Calentar el compartimento de cocción y secar

Secar el interior del horno tras cada funcionamiento para que no quede humedad.

- Dejar que el aparato se enfríe.
- Eliminar de inmediato la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- Secar la humedad de la base del compartimento de cocción.
- Seleccionar con el mando de funciones.
- Pulsar dos veces.
  - aparece marcado en el panel indicador.
- Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
- Iniciar el funcionamiento con .
  - Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.

8. Abrir la puerta del aparato durante 1-2 minutos para que salga el vapor de agua.

### 8.11 Secar a mano el interior del aparato





Secar el interior del horno tras cada funcionamiento para que no quede humedad.

1. Dejar que el aparato se enfríe.



## 9 MicroCombi

La función de microondas se puede combinar con todos los tipos de calentamiento y con la función de vapor.

El modo MicroCombi se puede utilizar con las siguientes funciones:




-  Vapor
-  Aire caliente
-  Grill
-  Turbogrill

Excepciones:

-  Nivel de microondas de 1000 vatios
-  Aire caliente a 40 °C

### 9.1 Ajustar MicroCombi



Activar un tipo de calentamiento en le microondas.

1. Situar el mando de funciones en un tipo de calentamiento combinable.
- ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para la temperatura.
2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Para ajustar la potencia deseada, pulsar .
- ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para la duración.
4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Iniciar el funcionamiento con .
- ✓ La duración se inicia y comienza el funcionamiento.
- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.
- ✓ Se enciende .

## 10 Grill

El grill permite dorar o gratinar los alimentos. El grill se puede utilizar solo o combinado con microondas.

### 10.1 Ajustar el grill


1. Colocar el mando de funciones en la posición .
2. Programar un nivel de grill con el mando giratorio.
- ✓ En la pantalla se muestra el nivel de grill.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Iniciar el funcionamiento con .
- ✓ El aparato empieza a calentarse. Tras el calentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura.
- ✓ El indicador de temperatura se ilumina completamente.

**Nota:** Una vez transcurrida la duración, suena una señal.


2. Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante una hora para que el interior del aparato se seque completamente.

- ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del aparato y suena una señal.





### 9.2 Modificar la potencia del microondas

- ▶ Pulsar  hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en el panel indicador.

**Nota:** Al pulsar varias veces, se pasan los niveles de potencia de la más alta a la más baja.

Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con .

### 9.3 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar  o abrir la puerta del aparato.
- ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
- ✓  parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar .
- ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
- ✓ Se enciende .

### 9.4 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.



- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

### Niveles de grill

Están a disposición del usuario los siguientes niveles de grill.

Nivel de grill	Alimentos
1 (mínimo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gratinados con cierto grosor</li> <li>▪ Suflés</li> </ul>
2 (medio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gratinados de poco grosor</li> <li>▪ Pescado</li> </ul>
3 (intenso)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salchichas</li> <li>▪ Tostadas</li> </ul>

### 10.2 Ajustar la duración

1. Ajustar el modo de funcionamiento
2. Pulsar  hasta que  aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

4. Pulsar ▷/□.
- ✓ El aparato empieza a calentarse.
- ✓ Se enciende ▷/□.
- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.

### 10.3 Modificar el nivel de grill

Si está seleccionada la función de grill, o si el funcionamiento ya está en marcha, se puede modificar el nivel de grill en cualquier momento.

- ▶ Modificar el nivel de grill con el mando giratorio.
- ✓ La duración no se modifica.

### 10.4 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar ▷/□ o abrir la puerta del aparato.

- ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
- ✓ ▷/□ parpadea.
- 2. Cerrar la puerta del aparato.
- 3. Pulsar ▷/□.
- ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
- ✓ Se enciende ▷/□.

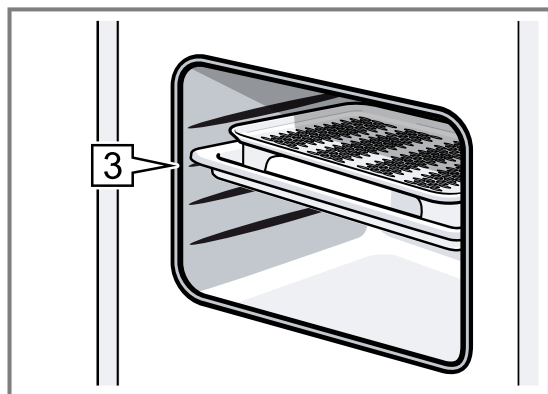
### 10.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

## 11 Cocción al vapor

La función de vapor se puede utilizar sola o combinada con la función de grill o de microondas. Para una óptima utilización de la función de vapor, retirar la parrilla. Introducir la bandeja de cristal en la altura de inserción 3 y colocar en ella el recipiente para cocción al vapor.



**Nota:** Se oye un zumbido durante el funcionamiento. El ruido se debe al funcionamiento de la bomba. Es un ruido normal del funcionamiento del aparato.

### 11.1 Niveles de vapor

Para la función de vapor, el usuario puede seleccionar distintas intensidades. Los niveles de vapor se seleccionan mediante ☒. En la pantalla se muestra el nivel de vapor seleccionado.

Nivel de vapor	Alimentos
1 (bajo)	Para descongelar verduras, carne, pescado y fruta.
2 (medio)	Para preparar postres, pescado y salchichas.
3 (intenso)	Para cocer verduras, pescado y guarniciones, para extraer el jugo de la fruta y escaldar.

### 11.2 Ajustar el vapor

**Nota:** Si el aparato ha estado sin utilizarse mucho tiempo, ejecutar primero un ciclo de aclarado ☒.

#### ⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

#### ⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**



Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

1. Seleccionar ☒ con el mando de funciones.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
- ✓ Los valores estándar ajustados son el nivel de vapor máximo y una duración de 20 minutos.
- ✓ La flecha parpadea en ☒.
2. Sacar el depósito de agua, llenarlo hasta la marca «MAX» con agua fría e introducirlo completamente en su cámara.  
→ "Llenar el depósito de agua", Página 20
3. Pulsar ☒ hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.
- ✓ En la pantalla se muestra el nivel de vapor seleccionado.
4. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio. También se puede ajustar primero la duración y posteriormente el nivel de vapor.
5. Iniciar el funcionamiento con ▷/□.
- ✓ La flecha en ☒ se apaga y se ilumina el símbolo sin la flecha.
- ✓ Se enciende ▷/□.
- ✓ El indicador de temperatura se ilumina completamente.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. En función del nivel de vapor, el agua del depósito de agua puede durar más o menos.

#### **Notas**

- Una vez transcurrida la duración, suena una señal.

- Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el programa se detiene y la flecha del símbolo del depósito de agua  parpadea. Llenar el depósito de agua con agua limpia hasta la marca «MAX» y reanudar el funcionamiento con ▷/□.
- El nivel de vapor se puede modificar en cualquier momento con .
- Después de la cocción al vapor, limpiar el canal de goteo y el compartimento de cocción.  
→ "Después de cada funcionamiento con vapor",  
Página 21

### 11.3 Funcionamiento combinado con vapor

En algunos tipos de calentamiento se puede activar la función de vapor. Cuando se cocina con aporte de vapor auxiliar, se genera vapor en el compartimento de cocción a intensidades e intervalos de tiempo variables. Con ello, se mejora el resultado de la cocción.



El alimento:

- adquiere una corteza crujiente;
- adquiere brillo en la superficie;
- queda jugoso y tierno por dentro;
- reduce su volumen solo de forma mínima.

El funcionamiento combinado de vapor es posible con las siguientes funciones:



-  Microondas
-  Aire caliente
-  Grill
-  Turbogril

Excepciones:

-  Nivel de potencia del microondas de 1000 vatios
-  Aire caliente a 40 °C

### Ajustar el funcionamiento combinado con vapor


Activar un tipo de calentamiento en le microondas.

1. Situar el mando de funciones en un tipo de calentamiento combinable.
  - ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para la temperatura.
2. Ajustar el nivel deseado con el mando giratorio.
3. Pulsar  hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en la pantalla.
  - ✓ En el panel indicador se muestra el símbolo del depósito de agua .
4. Llenar el depósito de agua.
5. Iniciar el funcionamiento con ▷/□.
  - ✓ La duración se inicia y comienza el funcionamiento.
  - ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.
  - ✓ Se enciende ▷/□.
  - ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del aparato y suena una señal.

#### Notas

- Cuando el depósito de agua se queda vacío, el funcionamiento prosigue sin aporte de vapor auxiliar. No aparece ninguna imagen en la pantalla.
- Abrir la puerta del aparato influye en el resultado de la cocción. Mantener la puerta cerrada durante la cocción.

### Modificar el nivel de vapor

- ▶ Pulsar  hasta que aparezca en la pantalla el nivel deseado.

**Nota:** Si se pulsa repetidamente, se activan los niveles del más alto al más bajo. Tras el nivel más bajo, se desactiva la función de vapor. Al volver a pulsar la tecla, se activa la función de vapor empezando por el nivel más alto.

### 11.4 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar ▷/□ o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
  - ✓ ▷/□ parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar ▷/□.
  - ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
  - ✓ Se enciende ▷/□.

### 11.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

### 11.6 Llenar el depósito de agua

El depósito de agua se encuentra a la derecha, detrás de la moldura bajo la puerta del aparato. Abrir la moldura del depósito y llenar el depósito de agua antes de iniciar el funcionamiento con vapor.

#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

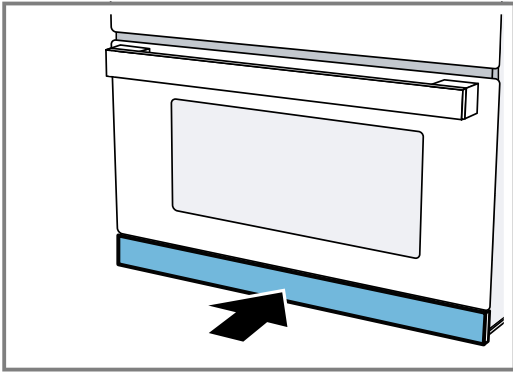
Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

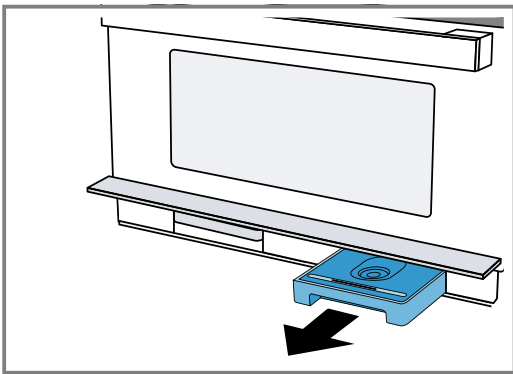
**Requisito:** El grado de dureza del agua debe estar correctamente ajustado.

→ "Ajustar dureza del agua", Página 14

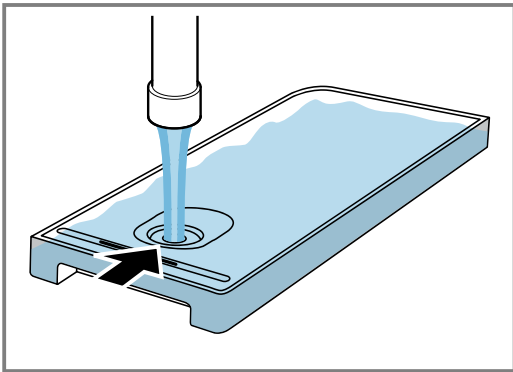
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito.



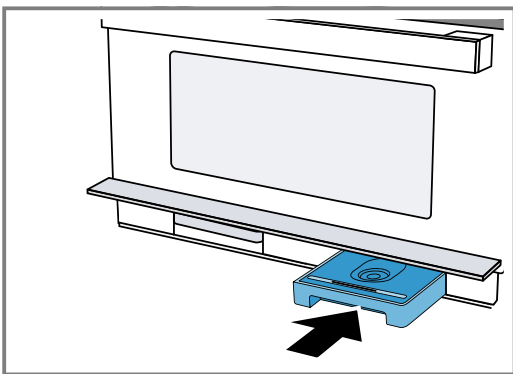
- ✓ La moldura del depósito se abre.
2. Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.



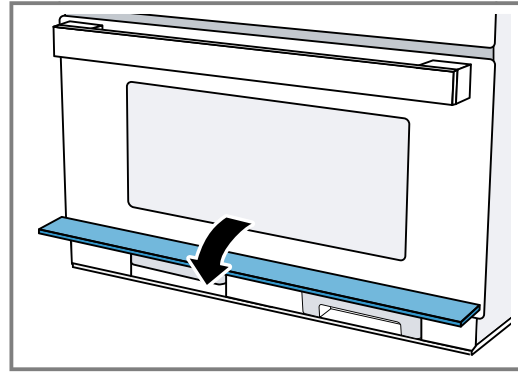
3. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca «MAX».



4. Volver a insertar el depósito de agua en su cámara e introducirlo completamente.



5. Cerrar la moldura del depósito.



## 11.7 Rellenar el depósito de agua


### Notas

- Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento, el aparato se comporta de manera diferente según el modo de funcionamiento:
  - Modo de vapor: el aparato interrumpe el funcionamiento. Aparece un mensaje en la pantalla. En el nivel de vapor más alto, un depósito lleno es suficiente para aprox. 30-40 minutos; en los niveles de vapor más bajos, la duración es considerablemente mayor.
  - Vapor con microondas: el aparato interrumpe el funcionamiento. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 50 minutos.
  - Grill con vapor: el aparato reanuda el funcionamiento con grill; en la pantalla no aparece ningún mensaje. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 3 horas de funcionamiento en el nivel de vapor más alto; en los niveles de vapor más bajos, la duración es considerablemente mayor.
- Los tiempos indicados pueden variar.

1. Abrir el cuadro de mandos.
2. Retirar el depósito de agua.
3. Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX».
4. Introducir el depósito de agua lleno y cerrar el cuadro de mandos.

## 11.8 Después de cada funcionamiento con vapor

Queda humedad en el compartimento de cocción. Limpiar con cuidado el canal de goteo y el compartimento de cocción.



Después de cada uso con vapor, se recomienda realizar la función de aclarado . A continuación, vaciar y secar el depósito de agua y el recipiente colector.

**Nota:** Eliminar las manchas de cal con un paño humedecido con vinagre, pasarle otro paño con agua limpia y secar con un paño suave.

### Limpiar el aparato

Para que el aparato se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. A continuación, el aparato deja el agua en el recipiente colector.

**Nota:** Tras el aclarado, pueden acumularse partículas de cal disueltas en el recipiente colector. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato.

1. Seleccionar  con el mando de funciones.
- ✓ El panel indicador muestra la duración del programa. La duración no se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector vacío hasta el fondo.
5. Retirar el depósito de agua y vaciar los posibles restos de agua.
6. Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua limpia.
7. Insertar el depósito de agua completamente.
8. Cerrar la moldura del depósito.
9. Pulsar /□.
- ✓ El aparato bombea agua a través de los tubos.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal.
10. Vaciar el recipiente colector.

### Vaciar el depósito de agua

#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

#### **¡ATENCIÓN!**

Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas puede comportar daños.

- ▶ No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.
  - ▶ Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura.
  - ✓ La moldura del depósito se abre hacia arriba.
  2. Extraer el depósito de agua.
  3. Retirar con cuidado la tapa del depósito de agua.
  4. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo con detergente y aclararlo bien con agua limpia.
  5. Secar todas las piezas con un paño suave.
  6. Secar bien la junta de la tapa.
  7. Dejar secar el depósito de agua con la tapa abierta.
  8. Colocar la tapa en el depósito de agua y apretarla.
  9. Insertar el depósito de agua completamente.
  10. Cerrar la moldura del depósito y presionar brevemente su parte central.
  - ✓ La moldura del depósito está bloqueada.

### Secar el canal de goteo


#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

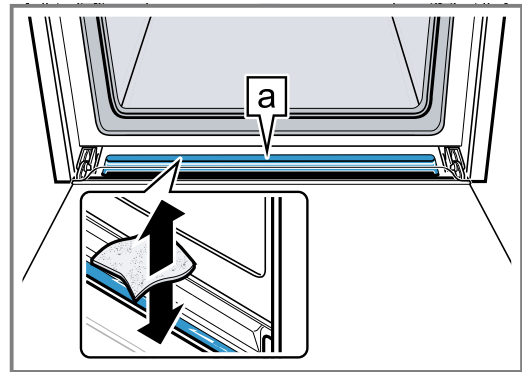
El aparato se calienta durante el funcionamiento.


- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

**Requisito:** El compartimento de cocción se ha enfriado.

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el depósito de agua y el recipiente colector.
4. **Nota:**





La bandeja de goteo  se encuentra debajo del compartimento de cocción.



Utilizar una bayeta para secar la bandeja de goteo  y limpiarla con cuidado.

### Calentar el compartimento de cocción y secar

Secar el interior del horno tras cada funcionamiento para que no quede humedad.

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar de inmediato la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar la humedad de la base del compartimento de cocción.
4. Seleccionar  con el mando de funciones.
5. Pulsar  dos veces.
- ✓  aparece marcado en el panel indicador.
6. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
7. Iniciar el funcionamiento con /□.
- ✓ Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.
8. Abrir la puerta del aparato durante 1-2 minutos para que salga el vapor de agua.

### Secar a mano el interior del aparato

Secar el interior del horno tras cada funcionamiento para que no quede humedad.

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante una hora para que el interior del aparato se seque completamente.

## 12 Programas automáticos

Los programas automáticos ayudan en la preparación de varios platos y seleccionan automáticamente los mejores ajustes.

### 12.1 Indicaciones sobre los ajustes para diferentes platos

Para obtener un resultado de cocción óptimo, deben tenerse en cuenta estas indicaciones.

- Utilizar únicamente alimentos en perfectas condiciones.

- Utilizar únicamente carne a temperatura del frigorífico.
- Utilizar únicamente platos ultracongelados recién extraídos del congelador.
- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no puede ajustarse el peso exacto en la unidad, redondear el peso hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.
- Utilizar solo recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica.

### 12.2 Vista general de los platos

El aparato pide que se introduzca un peso. Solo puede ajustarse un peso dentro del rango de pesos especificado.

#### Descongelar

**Consejo:** Pegar el adhesivo de programas en el aparato. De este modo, se puede acceder a los programas de forma más fácil y rápida.

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
PD1	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo <sup>1,2</sup>	Recipiente plano sin tapa	0	0,10 - 1,20	Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.
PD2	Filete de pescado <sup>1,2</sup>	Recipiente plano sin tapa	0	0,10 - 1,00	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio
PD3	Piezas de pollo con hueso <sup>1,2</sup>	Recipiente plano sin tapa	0	0,15 - 1,20	Colocar las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba.
PD4	Rebanadas de pan <sup>1,2</sup>	Recipiente plano sin tapa	0	0,10 - 0,50	Pan de trigo, pan mixto de trigo, pan integral; solo debe descongelarse la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente. Separar las rebanadas de pan siempre que sea posible.

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

<sup>2</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

### Aves, carne, pescado

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
<i>P05</i>	Piezas de pollo, fresco <sup>1,2</sup>	Parrilla+bandeja de cristal	3 + 2	0,15 - 1,00	Muslo de pollo, medio pollo Colocar las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba.
<i>P06</i>	Rosbif, poco hecho	Bandeja de cristal	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Rosbif, al punto	Bandeja de cristal	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Rosbif, bien hecho	Bandeja de cristal	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Pata de cordero con hueso, término medio	Bandeja de cristal	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Pata de cordero con hueso, bien hecha	Bandeja de cristal	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Pescado, entero, fresco <sup>3</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 1,20	Rociar la parte interior con zumo de limón.
<i>P12</i>	Filete de pescado, fresco <sup>3</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Filete de pescado, congelado <sup>3</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	Utilizar filetes de pescado de tamaño similar.
<i>P14</i>	Cocido de ingredientes frescos <sup>4,2</sup>	Recipiente con tapa	0	0,20 - 2,00	Utilizar carne, verdura y caldo a partes iguales y determinar el peso total.

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

<sup>2</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

<sup>3</sup> Llenar el depósito de agua.

<sup>4</sup> Prestar atención a la señal para remover.

### Verdura y guarniciones

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
<i>P15</i>	Brócoli, fresco <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Guisantes, congelados <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 1,00	

<sup>1</sup> Llenar el depósito de agua.

<sup>2</sup> Prestar atención a la señal para remover.

<sup>3</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.



<b>N.º</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura de inserción</b>	<b>Rango de peso en kg</b>	<b>Notas</b>
<i>P17</i>	Rodajas de zanahoria, frescas <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 0,75	Cuanto más gruesas sean las rodajas, más crujientes estarán. Si se desea cocinar los alimentos por completo, indicar un peso mayor; de este modo, se prolonga la duración del programa.
<i>P18</i>	Espárragos verdes, frescos <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 0,70	No amontonar.
<i>P19</i>	Huevos, pasados por agua <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	2-10 piezas	Huevos de gallina refrigerados
<i>P20</i>	Arroz <sup>2, 3</sup>	Recipiente alto con tapa	0	0,10 - 0,50	Utilizar únicamente arroz de grano largo. No utilizar arroz en bolsas de cocción. Añadir el doble o el triple de agua al arroz. Al finalizar el programa, dejar reposar el arroz 5-10 min.
<i>P21</i>	Patatas al horno	Parrilla	2	0,20 - 1,50	Patatas medianas, aprox. 250 g. Lavar y secar las patatas. Pinchar la piel varias veces con un tenedor.
<i>P22</i>	Patatas peladas con sal <sup>3, 1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	Pelar las patatas y cortarlas en dados. Cuanto más grandes sean los trozos, más crujientes estarán.
<i>P23</i>	Compota de frutas <sup>3, 1, 2</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,30 - 0,80	Añadir a la fruta un poco de azúcar y canela. Al preparar compota de bayas, añadir las frambuesas y las fresas cuando suene la señal para remover.

<sup>1</sup> Llenar el depósito de agua.

<sup>2</sup> Prestar atención a la señal para remover.

<sup>3</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

## Precocinados

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P24	Patatas fritas, congeladas <sup>1</sup>	Bandeja de cristal	2	0,20 - 0,80	No amontonar.
P25	Croquetas, congeladas <sup>1</sup>	Bandeja de cristal	2	0,25 - 0,80	No amontonar.
P26	Pizza, precocinada, refrigerada	Parrilla	2	0,10 - 0,60	Pizza con base fina
P27	Pizza, precocinada, congelada	Parrilla	1	0,10 - 0,50	Pizza con base fina, pizza-baguette
P28	Gratinado de pasta, precocinado y refrigerado	Recipiente sobre la bandeja de cristal	2	0,30 - 1,00	Lasaña, canelones o gratinados de pasta con pasta precocinada
P29	Calentar un plato combinado, refrigerado	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	
P30	Calentar un plato combinado, congelado	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

### 12.3 Ajustar el plato

- Situar el mando de funciones en la posición **P**.
  - ✓ En el panel indicador aparecen el primer número de plato y un peso recomendado.
- Ajustar el plato deseado con el mando giratorio.
- Pulsar °C/🕒.
  - ✓ En la pantalla aparece resaltado el ajuste de peso.
- Seleccionar el peso con el mando giratorio. Antes del inicio, se puede alternar entre el plato y el peso con **P** y °C/🕒.
  - ✓ El aparato ajusta automáticamente la duración adecuada.
- Pulsar ▶/□.
  - Una vez que el programa esté en marcha, no se pueden modificar ni el plato ni el peso. Con °C/🕒, se puede mostrar el peso ajustado.
  - ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
  - ✓ Se enciende ▶/□.
  - ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.
  - ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal.
- Situar el mando de funciones en la posición cero.

**Nota:** Antes del inicio, se puede alternar entre los programas y el peso con **P** y °C/🕒.

Una vez que el programa esté en marcha, no se pueden modificar ni el número de programa ni el peso. Se puede consultar el peso configurado con el campo °C/🕒.

### 12.4 Modificar el plato

- Pulsar ▶/□ durante 4 segundos o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ Se restablecerá el plato.
- Seleccionar un nuevo plato.

### 12.5 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

- Pulsar ▶/□ o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El funcionamiento se interrumpe.
  - ✓ ▶/□ parpadea.
- Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ▶/□.
  - ✓ Continúa el funcionamiento.
  - ✓ Se enciende ▶/□.

### 12.6 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

## 13 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de funciones de tiempo con las que pueden ajustarse tanto la duración del funcionamiento como el reloj avisador.

### 13.1 Resumen de las funciones de tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo. Con la tecla  $\ominus$  se abre el menú y se cambia de una función a otra. En la pantalla se iluminan los símbolos de las funciones disponibles; la función seleccionada en ese momento aparece resaltada.

Función de tiempo	Aplicación
Reloj avisador $\triangleleft$	El reloj avisador puede ajustarse independientemente del funcionamiento. No influye en el aparato. Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, suena una señal.
Duración $\text{I} \rightarrow \text{I}$	Una vez transcurrido un tiempo de cocción programado, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente. Solo se puede acceder a la duración con el campo $\ominus$ tras ajustar un tipo de calentamiento. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.
Hora $\ominus$	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el aparato muestra la hora en el panel indicador.

**Nota:** La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando la tecla  $\ominus$ . En los ajustes básicos  $\rightarrow$  *Página 28* se puede modificar la duración del sonido de la señal.

### 13.2 Consultar las funciones de tiempo

**Requisito:** En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en la pantalla se iluminan los símbolos correspondientes. Se muestra el transcurso del tiempo programado. Durante el funcionamiento del aparato están disponibles el reloj avisador y la duración. En el modo preparado están disponibles el reloj avisador y la hora.

- ▶ Pulsar  $\ominus$  hasta que  $\ominus$ , o  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  aparezcan destacados.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor correspondiente.

### 13.3 Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar  $\ominus$ .
- ✓ En la pantalla aparece  $\triangleleft$  y se iluminan los símbolos de tiempo.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
- ✓ El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos.
- ✓ El reloj avisador se pone en marcha.
- ✓ En la pantalla se ilumina el símbolo  $\triangleleft$  y se muestra visiblemente el transcurso del tiempo del temporizador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

- ✓ Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, suena una señal. En la pantalla aparece  $--:--$ .
- 3. Se puede apagar el reloj avisador pulsando cualquier campo.

### 13.4 Modificación del reloj avisador

- ▶ Modificar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato muestra el tiempo ajustado en el reloj avisador.

### 13.5 Cancelar el reloj avisador

- ▶ Ajustar el tiempo del reloj avisador a  $--:--$  con el mando giratorio.
- ✓ El reloj avisador se apaga.

### 13.6 Ajustar la duración

1. Pulsar dos veces  $\ominus$ .
- ✓ En la pantalla aparece  $--:--$  y se iluminan los símbolos de tiempo.
2. Ajustar una duración con el mando giratorio.
3. Pulsar  $\triangleright/\square$ .
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✓ En la pantalla comienza a transcurrir la duración de forma visible y  $\triangleright/\square$  se ilumina. Los demás símbolos de tiempo se apagan.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla aparece  $--:--$ .
4. Apagar la señal con  $\ominus$ .
5. Para desconectar el aparato, girar el mando de funciones hasta la posición cero.

### 13.7 Modificar la duración

- ▶ Modificar la duración con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, en el panel indicador se muestra la duración modificada.
- ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.

### 13.8 Cancelar la duración del tiempo

**Nota:** Cuando se ajusta la función del reloj avisador, se debe pulsar primero  $\ominus$  para modificar la duración.

- ▶ Ajustar la duración a  $--:--$  con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato aplica el cambio.

### 13.9 Ajustar la hora

Al ponerse en marcha, el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor  $12:00$  parpadea en el panel indicador y  $\ominus$  se enciende.

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Pulsar  $\ominus$ .
- ✓ La hora se ha ajustado.

### 13.10 Modificar la hora

**Requisito:** El aparato está desconectado.

1. Pulsar dos veces ☹.
- ✓ En la pantalla aparece ☹ y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar ☹.
- ✓ La hora se ha ajustado.

**Nota:** Si después de ajustar la hora no se pulsa ☹, el aparato aplica automáticamente el valor ajustado transcurridos unos segundos.

Si se ha modificado la posición del mando de funciones durante la configuración, el aparato solo se puede utilizar cuando se gira el mando de funciones a la posición cero.

Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, se puede ocultar la indicación de la hora.

## 14 Seguro para niños

Asegurar el aparato para que los niños no lo enciendan o cambien los ajustes.

### 14.1 Activar el seguro para niños

**Requisito:** El aparato está desconectado.

- ▶ Mantener pulsado »»»»☞ durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El panel de mando se bloquea.
- ✓ En el panel indicador aparece ☞.

**Nota:** Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador ☹, este continúa. Mientras esté activo el seguro para niños, no es posible cambiar el tiempo del reloj avisador.

Los tonos de aviso se pueden finalizar pulsando cualquier campo.

### 14.2 Desactivar el seguro para niños

- ▶ Mantener pulsado »»»»☞ durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El panel de mando está desbloqueado.

## 15 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

### 15.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.

Indicador	Ajuste básico	Selección	Descripción
c01	Duración de la señal	1 = breve = 10 segundos 2 = medio = 30 segundos <sup>1</sup> 3 = largo = 2 minutos	Ajustar la duración de la señal después de que haya finalizado una duración o un reloj avisador.
c02	Sonido de las teclas	0 = desconectado 1 = activado <sup>1</sup>	Activar o desactivar los tonos de tecla táctil.
c03	Brillo de la pantalla	1 = bajo 2 = medio <sup>1</sup> 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla.
c04	Indicación horaria	0 = desconectado 1 = activado <sup>1</sup>	Mostrar la hora en el panel indicador.
c05	Iluminación interior	0 = desconectado 1 = activado <sup>1</sup>	Activar o apagar la iluminación interior.
c06	Dureza del agua	0 = ablandada 1 = blanda 2 = medio 3 = dura 4 = muy dura <sup>1</sup>	Ajustar la dureza del agua → <i>Página 14.</i>

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

Indicador	Ajuste básico	Selección	Descripción
c07	Ajuste de fábrica	☐ = desactivado <sup>1</sup> ! = activado	Restablecer los ajustes modificados y volver a los ajustes de fábrica.
c08	Modo Demo	☐ = desactivado <sup>1</sup> ! = activado	Activar o desactivar el modo Demo. <b>Nota:</b> El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

## 15.2 Modificar los ajustes básicos

**Requisito:** El aparato está desconectado.

- Mantener pulsado ⊖ durante unos segundos.
- ✓ En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico.
- Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
- Pulsar ⊖.
- ✓ En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico.
- Seleccionar los ajustes básicos deseados con ⊖ y modificar los valores.

- Para guardar los cambios, mantener pulsado ⊖ durante unos segundos.

**Nota:** Tras un corte en el suministro eléctrico, los ajustes básicos modificados se mantienen.

## 15.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

- ▶ Girar el selector de funciones.
- ✓ Todos los cambios se desestiman y no se guardan.

# 16 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

## 16.1 Consejos para el mantenimiento del aparato

Ténganse en cuenta los consejos para el mantenimiento del aparato para que su funcionamiento sea correcto de forma duradera.

Solución	Ventaja
Mantener siempre limpio el aparato y eliminar la suciedad lo antes posible. Limpiar el compartimento de cocción después de cada uso.	Así, la suciedad no se quedará incrustada y no se quemará.
Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.	Evitar la corrosión.
Para hornear pasteles muy jugosos, utilizar la bandeja de cristal.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.
Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.
Utilizar aire caliente en la medida de lo posible.	La suciedad es menor.

## 16.2 Productos de limpieza

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**  
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

### ¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.

Las bayetas nuevas contienen residuos de la producción.

- ▶ Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Las instrucciones de limpieza individuales indican qué productos de limpieza son adecuados para las distintas superficies y piezas.

### 16.3 Limpiar el aparato

Seguir las indicaciones de limpieza del aparato para no dañar las piezas y superficies por limpiarlas de forma inapropiada o por utilizar productos de limpieza no adecuados.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Respetar las indicaciones relativas a la limpieza de los componentes y las superficies del aparato.
3. Salvo que se indique lo contrario:
  - Limpiar los componentes del aparato con agua caliente enjabonada y una bayeta.
  - Secar con un paño suave.

### 16.4 Limpiar el frontal del aparato

#### **¡ATENCIÓN!**

Una limpieza inadecuada podría dañar la parte frontal del aparato.

- ▶ No utilizar limpiacristales, rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
- ▶ Para evitar la corrosión en los frontales de acero inoxidable, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- ▶ Deben utilizarse productos de limpieza especiales para limpiar superficies calientes de acero inoxidable.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar el frontal del aparato con agua caliente enjabonada y una bayeta.

**Nota:** Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales, como el vidrio, plástico o metal.

3. Para limpiar frontales de acero inoxidable, aplicar con un paño suave una capa muy fina de producto de limpieza adecuado para acero inoxidable. Se pueden adquirir productos de limpieza de acero inoxidable a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
4. Secar con un paño suave.

### 16.5 Limpiar el panel de mando

#### **¡ATENCIÓN!**

Una limpieza inadecuada puede dañar el panel de mando.

- ▶ No limpiar nunca el panel de mando en húmedo.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
  2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
  3. Secar con un paño suave.

### 16.6 Limpiar los cristales de la puerta

#### **¡ATENCIÓN!**

Una limpieza inadecuada podría dañar los cristales de la puerta.

- ▶ No utilizar rasquetas de vidrio.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
  2. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y una bayeta húmeda.  
**Nota:** Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
  3. Secar con un paño suave.

### 16.7 Limpieza del tirador de la puerta

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar el tirador de la puerta con agua caliente con jabón y una bayeta suave.  
**Nota:** Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.
3. Secar con un paño suave.

### 16.8 Limpiar la junta de la puerta

#### **¡ATENCIÓN!**

Una limpieza inadecuada podría dañar la junta de la puerta.

- ▶ No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
  - ▶ No emplear agentes agresivos o abrasivos.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
  2. Limpiar la junta de la puerta con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.
  3. Secar con un paño suave.

### 16.9 Limpieza de las superficies de acero inoxidable

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta.
3. Secar con un paño suave.
4. Después de la limpieza, comprobar la posición de la junta de la puerta.

## 16.10 Limpiar el interior del horno

### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar el compartimento de cocción.

- ▶ No utilizar sprays para hornos, limpiadores abrasivos ni otros productos agresivos de limpieza para hornos.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
  2. Limpiar con agua caliente enjabonada o con vinagre.
  3. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar productos de limpieza para el horno solo cuando el compartimento de cocción esté frío.  
**Consejo:** Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de zumo de limón durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar siempre una cuchara en el recipiente.
  4. Limpiar el compartimento de cocción con un trapo suave.
  5. Dejar secar el compartimento de cocción con la puerta abierta.

## 16.11 Limpieza de los accesorios

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar los restos de comida quemados con agua caliente enjabonada y una bayeta húmeda.
3. Limpiar los accesorios con agua caliente enjabonada y una bayeta o un cepillo suave.
4. Lavar la parrilla con un producto específico para acero inoxidable o en el lavavajillas.  
Si la suciedad es intensa, utilizar un estropajo de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.
5. Secar con un paño suave.

## 16.12 Limpiar las superficies autolimpiables

La parte posterior del compartimento de cocción tiene un revestimiento catalítico autolimpiable. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento. Por tanto, no es necesario limpiar esta zona.

### ¡ATENCIÓN!

- Los productos de limpieza para hornos pueden dañar parte de las superficies autolimpiables.
- ▶ No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

**Requisito:** El compartimento de cocción se ha enfriado.

- ▶ Eliminar los residuos de color marrón o blancuzco con agua y una esponja suave.

**Nota:** Durante el funcionamiento, podrían formarse manchas rojizas sobre las superficies. No se trata de óxido, sino de restos de alimentos. Estas manchas no son perjudiciales para la salud ni reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

## 16.13 Limpieza del recipiente colector

### ¡ATENCIÓN!

El calor puede dañar el recipiente colector.

- ▶ No secar el recipiente colector con el interior del aparato caliente.
  - ▶ No lavar el recipiente colector en el lavavajillas.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
  2. Limpiar el recipiente colector con agua caliente con jabón y una bayeta.
  3. Aclarar bien con agua limpia.
  4. Secar con un paño suave.
  5. Dejar secar el recipiente colector con la tapa abierta.
  6. Secar bien la junta de la tapa.

## 16.14 Limpieza del depósito de agua

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar el depósito de agua con una bayeta y agua caliente con jabón.
3. Aclarar bien con agua limpia.
4. Secar con un paño suave.
5. Dejar secar el depósito de agua con la tapa abierta.
6. Secar bien la junta de la tapa.

## 16.15 Limpieza de la cámara del depósito

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Secar la cámara del depósito después de cada uso.


## 16.16 Limpieza de la salida de vapor en el compartimento de cocción

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar la salida de vapor en el compartimento de cocción con agua caliente con un poco de jabón y una esponja o un cepillo suave.

## 17 Función de limpieza

Utilizar la función de limpieza para limpiar el aparato.

### 17.1 Descalcificar

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad. La frecuencia de la descalcificación depende de cuánto se utilicen los modos de funcionamiento con vapor y del grado de dureza del agua. El aparato avisa, mediante la indicación  en la pantalla, cuando quedan 5 (o menos) ciclos posibles de funcionamiento con vapor. Si no se realiza la descalcificación, no es posible utilizar el aparato con vapor.

La duración total de la descalcificación es de aproximadamente 32 minutos. La descalcificación consta de dos pasos.

- Descalcificación, duración aprox. de 31 minutos
- Aclarado tras la descalcificación, duración aprox. de 1 minuto

Por motivos de higiene, la descalcificación debe realizarse por completo.

Si se interrumpe la descalcificación, no es posible utilizar el aparato con vapor. Para que el aparato vuelva a estar operativo, es preciso ejecutar el ciclo de aclarado.

#### Iniciar la descalcificación


La descalcificación del aparato dura aprox. 31 minutos.

#### ¡ATENCIÓN!

Los productos descalcificadores no recomendados pueden ocasionar daños en el aparato.

- ▶ Para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador recomendado. La duración del proceso de descalcificación depende del producto descalcificador.

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.
1. Seleccionar  con el mando de funciones.
  - ✓ El panel indicador muestra la duración de la descalcificación. La duración no se puede modificar.
  2. Abrir la moldura del depósito.
  3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
  4. Insertar el recipiente colector vacío hasta el fondo.
  5. Retirar el depósito de agua.
  6. Mezclar agua con producto descalcificador hasta conseguir una solución descalcificadora.
    - Mezclar 250 ml de agua y 50 ml de producto descalcificador líquido hasta conseguir una solución, o disolver una pastilla descalcificadora de 18 g de peso durante 5 minutos en 250 ml de agua.
  7. Llenar el depósito de agua con solución descalcificadora e introducirlo completamente.
  8. Cerrar la moldura del depósito.

9. Pulsar /□.

- ✓ Se realiza la descalcificación del aparato.
- ✓ En el panel indicador se muestra el tiempo restante.
- ✓ Cuando haya finalizado la descalcificación, suena una señal. El aparato se detiene.

10. Abrir la moldura del depósito.

11. Extraer el recipiente colector, vaciarlo y volver a introducirlo.

12. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua limpia y volver a introducirlo.

13. Cerrar la moldura del depósito.

14. Pulsar /□.

- ✓ Se realizan dos aclarados del aparato de forma automática. Una vez finalizado el aclarado, suena una señal.

**Nota:** Tener en cuenta la proporción de la mezcla del producto descalcificador.

Producto descalcificador, líquido (número de pedido 00311680): mezclar 50 ml de descalcificador con 250 ml de agua (proporción 1:5).



Pastillas descalcificadoras (número de pedido 00311975): disolver una pastilla descalcificadora de 36 g de peso durante 5 minutos en 500 ml de agua.

### 17.2 Aclarado

Si se ha desactivado la función de vapor durante un tiempo prolongado, descalcificar y enjuagar el aparato. Para que el aparato se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. A continuación, el aparato deja el agua en el recipiente colector.

**Nota:** Tras el aclarado, pueden acumularse partículas de cal disueltas en el recipiente colector. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato.

#### Realizar un ciclo de aclarado

1. Seleccionar  con el mando de funciones.
- ✓ El panel indicador muestra la duración del programa. La duración de un programa no se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector vacío hasta el fondo.
5. Retirar el depósito de agua y vaciar los posibles restos de agua.
6. Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua limpia.
7. Insertar el depósito de agua completamente.
8. Cerrar la moldura del depósito.
9. Pulsar /□.
- ✓ Se bombea agua por los tubos.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal.



## 18 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.













- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

### 18.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	<p>El enchufe del cable de conexión de red no está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.</li> </ul> <p>El fusible de la caja de fusibles ha saltado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.</li> </ul> <p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.</li> </ul> <p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s.</li> <li>✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje.</li> <li>3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 35</li> </ol> <p>La puerta no está bien cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida o algún objeto extraño en la puerta.</li> </ul>
Se ilumina  en el panel indicador y el aparato no se puede programar.	<p>El seguro para niños está activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pulsar  hasta que desaparezca .</li> </ul>
La iluminación interior no funciona.	<p>La lámpara LED es defectuosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>
En el panel indicador parpadea un 12:00 y el símbolo  se ilumina.	<p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Volver a ajustar la hora. → "Ajustar la hora", Página 27</li> </ul>
El aparato no está en funcionamiento. En el panel indicador se muestra una duración.	<p>No se ha pulsado / .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pulsar / .</li> </ul>
El microondas no funciona.	<p>La puerta no está bien cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida o algún objeto extraño en la puerta.</li> </ul> <p>No se ha pulsado / .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pulsar / .</li> </ul>
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	<p>La potencia de microondas es demasiado baja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccionar una potencia de microondas superior. → Página 17</li> </ul>

Fallo	Causa y resolución de problemas
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	<p>Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajustar una duración de tiempo más larga. Para una cantidad doble, es necesario el doble de tiempo.</li> </ul> <hr/> <p>Los alimentos están más fríos de lo que deberían.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.</li> </ul>
El funcionamiento del microondas se interrumpe.	<p>El aparato presenta una avería.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>
Cuando el aparato no se calienta, parpadean dos puntos en el panel indicador.	<p>El modo Demo está activado en los ajustes básicos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenchufar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → <i>Página 28</i> en un intervalo de 3 minutos.</li> </ol>
Los símbolos del depósito de agua y del recipiente colector parpadean permanentemente.	<p>Problema técnico</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asegurarse de que tanto el depósito de agua como el recipiente colector están totalmente insertados en sus respectivas cámaras.</li> <li>2. Si los símbolos siguen parpadeando continuamente, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ol> <p><b>Nota:</b> Se puede seguir utilizando el aparato, excepto la función de vapor.</p>
Se escapa aire o vapor caliente por la puerta.	<p>No se trata de una avería. El ventilador refrigerador del aparato está en marcha.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción. El ventilador sigue en marcha durante un breve periodo de tiempo después del funcionamiento. El ventilador protege al aparato contra un calentamiento excesivo.</li> </ul>
El ventilador refrigerador sigue en marcha después del funcionamiento.	<p>El aparato debe enfriarse después del funcionamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción. El ventilador sigue en marcha durante un breve periodo de tiempo después del funcionamiento. El ventilador protege al aparato contra un calentamiento excesivo.</li> </ul>
El ventilador refrigerador funciona con la puerta abierta.	<p>El aparato debe enfriarse durante y después del funcionamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción. Todas las funciones de cocción se interrumpen con la apertura de la puerta.</li> </ul>
El vapor no es visible en el modo combinado de aire caliente y grill.	<p>El vapor no es visible en cualquier rango de temperatura. Cuanto más caliente está el vapor, menos se ve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción.</li> </ul>
El recipiente colector está vacío después del funcionamiento con vapor.	<p>En el modo normal de vapor/vapor combinado, el agua condensada se recoge en la placa de cristal situada en la parte inferior y en la bandeja de goteo gris de la placa inferior. No entra en el recipiente colector.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción. El recipiente colector solo sirve para el proceso de descalcificación y de aclarado, y no para el modo normal de vapor o vapor combinado.</li> </ul>
Hay partículas de cal blancas en el recipiente colector.	<p>Durante el aclarado o la descalcificación, se liberan partículas finas de cal de la caldera.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajuste de la dureza del agua.</li> <li>2. Realizar la descalcificación en los intervalos indicados.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Descalcifique el aparato como se describe en el manual de instrucciones.</li> </ul>
Consumo de agua reducido en modo combinado. En particular, en modo combinado con 3 funciones.	<p>En el modo de vapor combinado, en particular en el modo combinado con 3 funciones, se puede hacer uso de una cantidad de vapor reducida. De este modo, se consume poca cantidad de agua del depósito de agua fresca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción.</li> </ul>

## 18.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
Aparece el mensaje E0532 en el panel indicador.	La suciedad en el panel de mando puede causar que un campo táctil esté permanentemente activo. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apagar el aparato.</li> <li>2. Limpiar el panel de mando.</li> <li>3. Volver a encender el aparato.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si el error vuelve a aparecer inmediatamente después de volver a encender el aparato, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>
Aparece el mensaje E5005 en el panel indicador.	La función de vapor se ha activado reiteradamente con el depósito de agua vacío. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Antes de volver a utilizarlo, asegurarse de que el depósito de agua esté lleno de agua fría y totalmente introducido en su cámara.</li> <li>▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>

## 19 Eliminación

### 19.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

## 20 Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

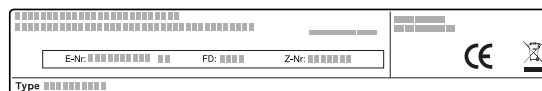
Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética D. Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y su sustitución solo la puede llevar a cabo personal especializado.

### 20.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

## 21 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

### 21.1 Se recomienda proceder de la siguiente manera

Aquí se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Se incluye información sobre múltiples alimentos y consejos sobre, por ejemplo, la mejor manera de utilizar y ajustar el aparato.

**Nota:** El aparato dispone de ajustes programados para unos platos determinados. Para dejar que el aparato guíe los pasos, utilizar los programas automáticos.  
→ "Programas automáticos", *Página 23*

1. Antes de proceder a su utilización, retirar del compartimento de cocción todos los recipientes que no sean necesarios.
2. Seleccionar un alimento entre los ajustes recomendados.
3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado. Utilizar el recipiente y los accesorios que aparecen en los ajustes recomendados. Utilizar recipientes y accesorios que sean adecuados para el tipo de preparación.  
→ "Recipientes y accesorios aptos para microondas", *Página 16*  
Utilizar los accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento de este.
4. **Consejo:** Si se desea preparar cantidades distintas de las que figuran en la tabla, adaptar la duración teniendo en cuenta que, p. ej., si se duplica la cantidad, se debe duplicar también el tiempo. Los valores de ajuste son válidos si se introducen los alimentos en el compartimento sin precalentar; Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento. Con algunos alimentos, se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos; estos se indican en la tabla. Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado de consejos prácticos se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes. En el funcionamiento de microondas, ajustar el tiempo más largo indicado y revisar el plato tras el tiempo mínimo. Para las aplicaciones con vapor, asegurarse de que al principio el depósito de agua está lleno. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados. Las indicaciones de tiempo y temperatura de las tablas son valores orientativos; dependen de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste.

te. Hay que empezar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, utilizar un valor más elevado en la siguiente ocasión.

5. Introducir el alimento en el compartimento de cocción en función de la altura de inserción.
6. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**  
Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
  - ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
  - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.**⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!**  
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.

Cuando el plato esté cocinado, desconectar el aparato.

### 21.2 Indicaciones generales de preparación

Tener en cuenta esta información a la hora de preparar cualquier comida.

#### Formación de condensación

Si se preparan alimentos en el compartimento de cocción, puede generarse gran cantidad de vapor de agua.

Ya que el aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, se escapa muy poco calor durante el funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el compartimento de cocción y la parte exterior, puede aparecer agua de condensación en la puerta del aparato, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. La formación de agua de condensación se debe a un fenómeno físico normal.

Si se precalienta el aparato o se abre cuidadosamente la puerta del aparato, se reduce la formación de condensación.

Las preparaciones con la función de vapor o con el tipo de calentamiento con vapor implican la generación de una gran cantidad de vapor de agua en el compartimento de cocción. Limpiar el compartimento de cocción cuando el aparato se haya enfriado.

#### Moldes para hornear

Para obtener resultados óptimos de cocción, se recomienda usar moldes de metal oscuro.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las piezas de repostería no se doran de manera uniforme.

Si se usan moldes de silicona, comprobar las indicaciones del fabricante de los mismos respecto a si son aptos para el uso con vapor o en el microondas, y respetar los datos y recetas de dicho fabricante. Los moldes de silicona generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

## Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar el tamaño justo de papel de hornear.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse.

- ▶ Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato y al cocinar a fuego lento.
- ▶ Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

## 21.3 Consejos para preparación de alimentos con escasa producción de acrilamida

La acrilamida resulta perjudicial para la salud; se produce especialmente en productos de cereales y patatas cuando se preparan a altas temperaturas.

Plato	Consejo
Información general	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.</li> <li>■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.</li> <li>■ Utilizar alimentos grandes y voluminosos. Contienen menos acrilamida.</li> </ul>
Repostería y galletas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccionar la temperatura a 180 °C máx. con la función de aire caliente.</li> <li>■ Untar repostería y galletas con huevo o yema de huevo. Esto reduce la formación de acrilamida.</li> </ul>
Patatas fritas al horno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Distribuir una capa de patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja.</li> <li>■ Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas fritas se sequen.</li> </ul>

## 21.4 Consejos para descongelar y calentar

Seguir estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar y calentar alimentos.

Objetivo	Consejo
Una vez transcurrida la duración del tiempo, el alimento debe estar descongelado, caliente o cocinado.	Ajustar una duración prolongada. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el alimento no debe quedar demasiado caliente por el exterior y debe estar bien hecho en el interior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remover los alimentos de vez en cuando.</li> <li>■ Ajustar una potencia de microondas más baja y una duración más prolongada.</li> </ul>
Una vez descongeladas, el interior de las carnes o las aves no debe seguir congelado, aunque se haya calentado bien la parte exterior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajustar una potencia de microondas más baja.</li> <li>■ Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta varias veces al alimento.</li> </ul>
Los alimentos no deben quedar demasiado secos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajustar una potencia de microondas más baja.</li> <li>■ Ajustar una duración más breve.</li> <li>■ Tapar los alimentos.</li> <li>■ Añadir más líquido.</li> </ul>

## 21.5 Consejos para descongelar y calentar con microondas

Si algo no funciona al calentar suavemente o al descongelar con el microondas, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo	Consejo
No se encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción. Regla general: el doble de cantidad supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad supone la mitad del tiempo.
El alimento ha quedado muy seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Acortar el tiempo de cocción. O bien:</li> <li>■ Seleccionar una potencia de microondas más baja.</li> <li>■ Cubrir los alimentos y añadir más líquido.</li> </ul>
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Prolongar el tiempo de cocción.

Objetivo	Consejo
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Remover los alimentos de vez en cuando.</li> <li>▪ La próxima vez, ajustar una potencia más baja y una duración más prolongada.</li> </ul>
Tras el proceso de descongelación, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja.</li> <li>▪ Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta varias veces al alimento.</li> </ul>

## 21.6 Descongelar

Este aparato permite descongelar alimentos ultracongelados.

### Descongelar alimentos

1. Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del compartimento de cocción.

### Ajustes recomendados para descongelar

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Piezas enteras de carne, con o sin hueso, 800 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Piezas enteras de carne, con o sin hueso, 1000 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Piezas enteras de carne, con o sin hueso, 1500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Carne en trozos o filetes, 200 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Carne en trozos o filetes, 500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Carne en trozos o filetes, 800 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Carne picada, variada, 200 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Carne picada, variada, 500 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Carne picada, variada, 800 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

<sup>2</sup> Separar las piezas de carne al darles la vuelta.

<sup>3</sup> Congelar los alimentos en plano.

<sup>4</sup> Retirar la carne ya descongeladas.

<sup>5</sup> Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

<sup>6</sup> Retirar el líquido resultante de la descongelación.

<sup>7</sup> Dar la vuelta al alimento cada 20 minutos.

<sup>8</sup> Separar las partes descongeladas.

<sup>9</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

<sup>10</sup> Retirar todo el embalaje.

<sup>11</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

<sup>12</sup> Separar las porciones del bizcocho.

Las partes delicadas, como p.ej., los muslos inferiores y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El film no debe tocar las paredes del aparato.

2. Iniciar el funcionamiento.  
Una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelado, se puede retirar el papel de aluminio.
3. **Nota:** Al descongelar carne o aves se genera líquido.  
Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne; no reutilizarlo en ningún caso ni dejar que entre en contacto con otros alimentos.
4. Remover o dar la vuelta a los alimentos una vez a mitad del proceso.  
Dar la vuelta varias veces a las piezas grandes.
5. Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.  
En el caso de las aves, se pueden extraer las vísceras. Es posible seguir cocinando las carnes aunque el interior esté ligeramente congelado aún.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Ave o trozos de ave, 600 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Ave o trozos de ave, 1200 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Pato, 2000 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Ganso, 4500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Filetes, rodajas o ventresca de pescado, 400 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Pescado entero, 300 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pescado entero, 600 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Verduras, p. ej., guisantes, 300 g	Recipiente sin tapa	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Verduras, p. ej., guisantes, 600 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Fruta, p. ej., frambuesas, 300 g	Recipiente sin tapa	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Fruta, p. ej., frambuesas, 500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Descongelar mantequilla, 125 g <sup>10</sup>	Recipiente sin tapa	0		90	6-8
Descongelar mantequilla, 250 g <sup>10</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Pan, entero, 500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pan, entero, 1000 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 500 g <sup>11, 12</sup>	Recipiente sin tapa	0		90	10-15
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 750 g <sup>11, 12</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 500 g <sup>11</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 750 g <sup>11</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

<sup>2</sup> Separar las piezas de carne al darles la vuelta.

<sup>3</sup> Congelar los alimentos en plano.

<sup>4</sup> Retirar la carne ya descongeladas.

<sup>5</sup> Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

<sup>6</sup> Retirar el líquido resultante de la descongelación.

<sup>7</sup> Dar la vuelta al alimento cada 20 minutos.

<sup>8</sup> Separar las partes descongeladas.

<sup>9</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

<sup>10</sup> Retirar todo el embalaje.

<sup>11</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

<sup>12</sup> Separar las porciones del bizcocho.

## 21.7 Calentar

El aparato permite calentar alimentos.

### Calentar alimentos congelados

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

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.

1. Sacar los alimentos precocinados de su envase y colocarlos en un recipiente apto para microondas.
2. Distribuir los alimentos en el recipiente de forma uniforme.

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, más rápido se cocinan. No amontonar los alimentos.

3. Cubrir los alimentos con una tapadera apropiada, con un plato o con film especial para microondas.
4. Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
5. Iniciar el funcionamiento.
6. Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.

Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente velocidad.

7. Dejar reposar los alimentos calentados entre 2-5 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.

### Ajustes recomendados para calentar alimentos congelados

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Sopa, congelada, 400 g	Recipiente con tapa	0		600	8-15
Cocido, congelado, 500 g	Recipiente con tapa	0		600	8-13
Cocido, congelado, 1000 g	Recipiente con tapa	0		600	20-25
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes), congelado, 300-400 g	Recipiente con tapa	0		600	11-15
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., goulash, congelado, 500 g	Recipiente con tapa	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., goulash, congelado, 1000 g	Recipiente con tapa	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones, congelados, 450 g	Recipiente con tapa	0		600	10-15
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta, congeladas, 250 g <sup>2</sup>	Recipiente con tapa	0		600	2-5
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta, congeladas, 500 g <sup>2</sup>	Recipiente con tapa	0		600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias, congeladas, 300 g <sup>3</sup>	Recipiente con tapa	0		600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias, congeladas, 600 g <sup>3</sup>	Recipiente con tapa	0		600	14-17
Espinacas a la crema, congeladas, 500 g <sup>4</sup>	Recipiente con tapa	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Separar las piezas de carne al remover.

<sup>2</sup> Añadir algo de líquido a los alimentos.

<sup>3</sup> Cubrir el fondo del recipiente con agua.

<sup>4</sup> Cocer los alimentos sin añadir agua.

<sup>5</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

### Calentar alimentos

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

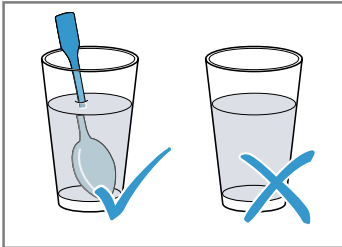
► Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.



### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



### **¡ATENCIÓN!**

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interior de la puerta.

- ▶ 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.

1. Sacar los alimentos precocinados de su envase y colocarlos en un recipiente apto para microondas.
2. Distribuir los alimentos en el recipiente de forma uniforme.  
Cuanto menor sea la altura de los alimentos, más rápido se cocinan. No amontonar los alimentos.
3. Si la tabla así lo indica, cubrir los alimentos con una tapadera apropiada, con un plato o con film especial para microondas.
4. Colocar el recipiente sobre la base del compartimento de cocción.  
Si se quiere activar de forma adicional la función de vapor, colocar el recipiente sobre la bandeja de cristal en el nivel de inserción 3 y llenar el depósito de agua.
5. Iniciar el funcionamiento.
6. Remover o dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso.  
Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente velocidad.
7. Controlar la temperatura.
8. Dejar reposar los alimentos calentados entre 2-5 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.

### **Ajustes recomendados para calentar alimentos**

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Alimentos infantiles, p. ej., biberones, 150 ml <sup>1</sup>	Recipiente sin tapa	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Bebidas, 200 ml <sup>4</sup>	Recipiente sin tapa	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Bebidas, 500 ml <sup>4</sup>	Recipiente sin tapa	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Sopa, 2 tazas de 175 g cada una	Recipiente sin tapa	0		600	-	3-4
Sopa, 4 tazas de 175 g cada una	Recipiente sin tapa	0		600	-	6-8
Pescado o trozos de carne en salsa, 500 g <sup>7</sup>	Recipiente con tapa	0		600	-	7-10
Menú, plato combinado, plato precocinado con 2 o 3 componentes, 400 g	Recipiente sin tapa	0		360	3	9-14
Cocido, 400 g	Recipiente con tapa	3		600	-	6-8
Cocido, 800 g	Recipiente con tapa	0		600	-	8-11
Verduras, 150 g	Recipiente sin tapa	3		360	3	3-5
Verduras, 300 g	Recipiente sin tapa	3		360	3	4-7

<sup>1</sup> Calentar los alimentos para bebés sin tetina ni tapa.

<sup>2</sup> Agitar siempre bien los alimentos después de calentar.

<sup>3</sup> Controlar siempre la temperatura.

<sup>4</sup> Introducir una cuchara en el vaso.

<sup>5</sup> No sobrecalentar las bebidas alcohólicas.

<sup>6</sup> Controlar los alimentos de vez en cuando.

<sup>7</sup> Separar las rodajas de carne.

## 21.8 Bizcochos, repostería pequeña y pan

Este aparato permite hornear pasteles, repostería pequeña y pan.

Para hacer que leve la masa, cubrir el bol con la masa con film o con un paño, colocarlo en la base del compartimento de cocción y ajustar aire caliente 40 °C.

### Indicaciones de preparación para hornear en combinación con microondas

- Hornear en combinación con microondas acorta significativamente el tiempo de cocción.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- En el modo de combinación, se pueden utilizar moldes para hornear convencionales de metal.

### Indicaciones de preparación para hornear con aporte de vapor

- Algunos alimentos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se resecan menos.
- Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si se consume toda el agua, el plato se seguirá cocinando con el tipo de calentamiento ajustado sin aporte adicional de vapor.

### Indicaciones de preparación para productos congelados

- Sacar los alimentos completamente de su embalaje.
- Retirar el hielo de los alimentos.  
No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo.
- Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

### Indicaciones de preparación para pan y panecillos

#### ¡ATENCIÓN!

Si se hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.
- Activar la función de vapor de forma adicional al aire caliente.
- Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas tanto sobre la bandeja de horno como en un molde rectangular.

### Ajustes recomendados para pasteles en molde

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde rectangular, de corona o para rosca	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Pastel de masa de bizcocho, delicado, p. ej., bizcocho de desayuno	Molde rectangular, de corona o para rosca	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Pastel de nueces	Molde desarmable Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	1		160-170	-	35-45
Bizcocho de cuatro cuartos, 3 huevos	Molde desarmable Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Tarta de frutas o quesón de masa quebrada	Molde desarmable Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Bizcocho de frutas, delicado, con masa de bizcocho	Molde desarmable o de bizcocho	1		170-190	90	30-45
Pasteles salados, p. ej., quiche o pastel de cebolla	Molde desarmable Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

<sup>1</sup> Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

**Ajustes recomendados para pasteles en bandeja de horno**

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca	Bandeja de cristal	2		160-170	-	-	30-40
Bizcochos de levadura con capa jugosa, p. ej., masa de levadura con streusel de manzana	Bandeja de cristal	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de cristal	1	+	170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Strudel con relleno de fruta, precocinado, congelado	Bandeja de cristal	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Bandeja de cristal	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2	+	180-190	180	-	8-15
Baguette de pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2	+	190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.**Ajustes recomendados para repostería pequeña y galletas**

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min
Galletas	Bandeja de cristal	2		150-170	20-35
Merengue	Bandeja de cristal	2		100	90-120
Almendrados	Bandeja de cristal	2		110	35-45
Pastas de hojaldre	Bandeja de cristal	2		170-180	35-45

**Ajustes recomendados para pan y panecillos**

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de vapor	Duración en min
Pan, 1 kg	Bandeja de cristal	1	+	1. 230 <sup>1</sup>	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200 <sup>1</sup>	2. -	2. -	2. 30-45
Pan, 1,5 kg	Molde rectangular	0	+	1. 230 <sup>1</sup>	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210 <sup>1</sup>	2. -	2. -	2. 40-50
Panecillos, p. ej., panecillos de harina de trigo	Bandeja de cristal	1	+	200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de vapor	Duración en min
Pan de molde, 12 rebanadas	Parrilla	3		-	3	-	3-6
Pan de molde, 4 rebanadas	Parrilla	3		-	3	-	3-6
Gratinar tostadas, 2-4 rebanadas	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.

### Consejos prácticos para hornear

Si algo no funciona durante la cocción, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo	Consejo
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprobar si el exterior del molde está limpio.</li> <li>▪ Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción.</li> <li>▪ Continuar horneando sin microondas y prolongar la duración del horneado.</li> </ul>
Existe un método para determinar si el producto horneado está hecho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del producto; estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.</li> </ul>
El producto horneado se desmorona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.</li> <li>▪ Utilizar menos líquido. O bien:</li> <li>▪ Reducir la temperatura del horno 10 °C y prolongar el tiempo de cocción.</li> </ul>
El producto horneado ha subido bien por el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Engrasar solo la base del molde desmontable.</li> <li>▪ Después del horneado, desprender el producto horneado con cuidado con la ayuda de un cuchillo.</li> </ul>
Los productos de repostería de pequeño tamaño se pegan entre sí durante el horneado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dejar unos 2 cm de distancia entre cada pieza. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.</li> </ul>

Objetivo	Consejo
El producto horneado se ha quedado demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprobar la altura de inserción y el accesorio.</li> <li>▪ Aumentar la temperatura del horno. O bien:</li> <li>▪ Prolongar el tiempo de cocción.</li> </ul>
El producto horneado en molde (rectangular o de otra forma) se pone muy oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Colocar el molde para hornear en el centro.</li> </ul>
El producto horneado ha quedado demasiado oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.</li> </ul>
El producto horneado se ha dorado de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducir la temperatura del horno.</li> <li>▪ Cortar el papel de hornear de forma apropiada.</li> <li>▪ Colocar el molde para hornear en el centro.</li> <li>▪ Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.</li> </ul>

Objetivo	Consejo
El producto horneado aún no está bien hecho por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.</li> <li>▪ Añadir menos líquido.</li> </ul>
El producto horneado no se desprende al volcar el molde.	<p>Pastel con capa jugosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hornear la base previamente.</li> <li>▪ Espolvorear la base con almendras o pan rallado.</li> <li>▪ Colocar la cobertura sobre la base.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tras el horneado, dejar que se enfríe la elaboración durante 5-10 minutos.</li> <li>▪ Pasar con cuidado un cuchillo por el borde del pastel para que se suelte el pastel.</li> <li>▪ Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío.</li> <li>▪ En el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.</li> </ul>

## 21.9 Gratinados

Este aparato permite preparar platos gratinados.

### Indicaciones de preparación para gratinados

- El estado de cocción del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura de la elaboración. Para gratinados, se recomienda usar un molde para gratinar de 4 a 5 cm de altura. En recipientes estrechos y altos, los alimentos necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- Respetar las alturas de inserción indicadas.
- Dejar reposar el gratinado durante 5 minutos en el horno apagado.

### Ajustes recomendados para gratinados

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Gratinados dulces, p. ej., suflé de queso con fruta, 1,5 kg	Molde para gratinar	0		130-150	180	25-35
Gratinados salados con ingredientes cocidos, p. ej., pasta gratinada, 1 kg	Molde para gratinar	0		180-190	600	12-17
Gratinados salados con ingredientes crudos, p. ej., gratinado de patatas, 1,1 kg	Molde para gratinar	0		170-180	600	20-30

## 21.10 Aves, carne y pescado

Este aparato permite preparar aves, carne y pescado.

### Consejos relativos a los recipientes para cocer alimentos

#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Si se coloca un recipiente de cristal sobre una superficie húmeda o fría, el cristal puede estallar.

- ▶ Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco.

- Utilizar solo recipientes que sean adecuados para su uso. Lo más adecuado es usar recipientes de vidrio. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

- Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio no son adecuadas para usar en el microondas. En su uso convencional, las fuentes de asado brillantes reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto; las aves, las carnes y el pescado tardan más en hacerse y se doran menos. Para cocer a fuego lento de forma convencional, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.
- Respetar las indicaciones del fabricante de los recipientes correspondientes.

#### Recipiente sin tapa

- Para preparar aves, carne y pescado, se recomienda utilizar un molde de asado hondo.
- Colocar el molde en la base del compartimento de cocción.
- Si se quiere usar el aporte adicional de vapor, utilizar un recipiente sin tapa.
- A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja de cristal.

#### Recipiente con tapa

- Comprobar que la tapa encaja y cierra bien.
- Colocar el recipiente sobre la parrilla.

#### Indicaciones de preparación para cocinar a fuego lento en combinación con microondas

- La combinación de cocción con microondas permite reducir significativamente el tiempo de cocción.
- El tiempo de cocción para preparar alimentos con microondas viene determinado por el peso total. Si se desea preparar una cantidad distinta a la indicada, aplicar la siguiente regla básica: si se utiliza el doble de cantidad, se debe aplicar casi el doble de tiempo de cocción.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- Los moldes para asar de metal o las cazuelas de barro ovaladas solo son adecuados para asar sin microondas.

#### Indicaciones de preparación para cocinar a fuego lento con aporte de vapor

- Algunos alimentos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se resecan menos.
- Utilizar un recipiente sin tapa.
- Utilizar recipientes resistentes al vapor y al calor.
- Conectar la función de vapor como se indica en la tabla de ajustes.
- Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si se consume toda el agua, el plato se seguirá cocinando con el tipo de calentamiento ajustado sin aporte adicional de vapor.

#### Indicaciones de preparación para cocer al vapor en el recipiente para cocción al vapor

- A diferencia de la función de aporte de vapor, con la función de cocción al vapor la carne se cocina más suavemente, pero sin que se forme una costra. De este modo, queda especialmente jugosa.
- Como alternativa, a gusto del usuario, es posible dorar las piezas de carne antes de la cocción al vapor, lo que acorta el tiempo de cocción. Las piezas

de gran tamaño necesitan tiempos de cocción más prolongados. No es necesario dar la vuelta a las piezas de carne.

- Para cocer al vapor de aves, carne o pescado, poner el alimento en el recipiente de cocción al vapor, colocarlo a su vez en la bandeja de cristal e insertarlo en la altura 3.
- Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, este se detiene; en la pantalla aparecerá una indicación al respecto.

#### Indicaciones de preparación para asar al grill

##### ¡ATENCIÓN!

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

- ▶ No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.
- Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. No asar nunca al grill con la puerta del aparato abierta.
- Colocar el alimento directamente sobre la parrilla. Adicionalmente, colocar la bandeja de cristal debajo de la parrilla; de este modo, se recoge la grasa fácilmente.
- A ser posible, seleccionar piezas de grosor y peso similares; de este modo, se doran de forma homogénea y se mantienen jugosas.
- Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas para grill. Si se pincha la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.
- Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

**Nota:** Las varillas calefactoras del grill se conectan y desconectan automáticamente; esto es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado. Al asar al grill puede producirse humo.

##### Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

##### Valores de ajuste recomendados

- Los valores de ajuste son válidos para introducir carnes, aves o pescados sin rellenar, listos para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar.
- En la tabla figura información para carnes, aves y pescados, con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una carne, un ave o un pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para el cálculo de la duración de la cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.
- A ser posible, seleccionar piezas de grosor y peso similares; de este modo, se doran de forma homogénea y se mantienen jugosas.
- Cuanto más grande es el ave, el pescado o la porción de carne, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.
- Dar la vuelta las aves, la carne y el pescado según se indica en la tabla de ajustes.

### Indicaciones de preparación para aves

- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas; de este modo, se expulsa la grasa.
- Cortar la piel de la pechuga de pato.
- No darle la vuelta a la pechuga.
- Al dar la vuelta al ave, asegurarse primero de que la parte de la pechuga o de la piel esté colocada hacia abajo.

### Indicaciones de preparación para carne

- Untar la carne magra al gusto con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino.
- Añadir algo de líquido para asar las carnes magras. En recipientes de cristal, la base debe estar ligeramente cubierta de líquido.
- Realizar un corte en forma de cruz en la corteza.
- Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado; esto permite que los jugos de la carne se distribuyan mejor. Envolver la carne en papel de aluminio. En el tiempo de cocción indicado no se incluye el tiempo de reposo recomendado.
- Asar y estofar en un recipiente resulta más cómodo. De este modo, se puede sacar el asado más fácilmente del compartimento de cocción y preparar la salsa directamente en el recipiente.

- La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del material del recipiente y de si se utiliza con tapa. Cuando se usen fuentes de asados esmaltadas u oscuras, se requerirá más líquido que cuando se usen recipientes de cristal.
- El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.
- Mantener una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.
- Para estofar, sofreír antes la carne si es necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.

### Indicaciones de preparación para pescado

- No es necesario dar la vuelta a los pescados enteros.
- Si se quiere cocinar a fuego lento el pescado en la parrilla, pincelarla previamente de antemano con aceite para que luego resulte más fácil despegar el pescado.
- Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

### Ajustes recomendados para aves

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Pollo, entero, cocido, 1,3 kg	Recipiente con tapa	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Pollo, entero, asado, 1,3 kg	Recipiente sin tapa	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo, 800 g	Recipiente sin tapa	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Pechuga de pato, 500 g	Parrilla + Bandeja de cristal	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Pechuga de ganso, muslos de ganso, 700-900 g	Recipiente sin tapa	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

<sup>2</sup> Colocar con el lado de la pechuga hacia arriba.

<sup>3</sup> No dar la vuelta a los alimentos.

<sup>4</sup> Dejar reposar 5 minutos.

<sup>5</sup> Pinchar la piel.

<sup>6</sup> Colocar con el lado de la piel hacia arriba.

<sup>7</sup> Utilizar un recipiente alto sin tapa.

## Ajustes recomendados para carne

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Estofado de buey, 1 kg	Recipiente con tapa	0		160-170	-	180	-	80-90
Rosbif poco hecho, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
Bistec de ternera, 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades de 200 g cada una	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Carne de cerdo sin corteza, p. ej., cuello, 750 g	Recipiente sin tapa	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Carne de cerdo con corteza, p. ej. paletilla, 1 kg <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Solomillo de cerdo, 500-600 g	Recipiente sin tapa	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Filetes de cuello de cerdo, 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades de 120 g cada una	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 10-15
Salchichas para grill, 4-6 unidades de 150 g cada una	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Asado de carne picada, 750 g	Recipiente sin tapa	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

<sup>2</sup> Al final, dejar reposar 10 minutos.

<sup>3</sup> Cortar la corteza.

<sup>4</sup> No dar la vuelta a los alimentos.

## Ajustes recomendados para pescado

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Filete de pescado, fresco, 400 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	15-17
Trozos de filetes de pescado, congelados, 400 g	Recipiente con tapa	3		-	-	-	3	18-20



Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Trozos de filetes de pescado, congelados, 800 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	23-25
Filete de pescado, gratinado, 500 g	Recipiente sin tapa	0		-	3	600	-	10-15
Ventresca de pescado, 2-3 unidades, cada una de 150 g	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		-	3	-	-	8-12
Pescado, entero, p. ej., truchas, 2-3 unidades de 300 g cada una	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	18-22

### Consejos prácticos para asar y estofar

Si los asados o estofados no salen como se espera, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comprobar si se ha seleccionado la altura de inserción correcta.</li> <li>■ Seleccionar una temperatura más baja.</li> <li>■ Reducir la duración del tiempo de cocción.</li> </ul>
El asado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comprobar si se ha seleccionado la altura de inserción correcta.</li> <li>■ Seleccionar una temperatura más baja.</li> <li>■ Reducir la duración del tiempo de cocción.</li> </ul>
La corteza del asado es demasiado fina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aumentar la temperatura. O bien:</li> <li>■ Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.</li> </ul>
La salsa se ha quemado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccionar un recipiente más pequeño.</li> <li>■ Añadir más líquido al asar.</li> </ul>

Objetivo	Consejo
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande.</li> <li>■ Añadir menos líquido al asar.</li> </ul>
Si se estofa carne, esta se quema.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comprobar que el recipiente encaje bien con la tapa y quede bien cerrado.</li> <li>■ Disminuir la temperatura.</li> <li>■ Añadir líquido al estofar.</li> </ul>

### 21.11 Verduras y guarniciones

Este aparato permite preparar verduras y guarniciones.

#### Indicaciones de preparación para microondas

- Utilizar un recipiente con tapa apto para microondas.
- Utilizar un recipiente alto con tapa para cocinar arroz y añadir la cantidad de agua indicada en la tabla.

#### Indicaciones de preparación para cocinar al vapor

- Para cocer al vapor, utilizar la bandeja de cristal y el recipiente de cocción al vapor.
- Tener en cuenta los tamaños de piezas indicados en la tabla de ajustes. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de que sean más grandes.
- La calidad y el grado de madurez influyen también en el tiempo de cocción. Por lo tanto, los ajustes especificados deben servir solamente de guía.

es Así se consigue

- Distribuir siempre los alimentos de manera uniforme en sus recipientes. Si están distribuidos en capas de distinta altura, el resultado de la cocción será irregular.
- No apilar demasiado los alimentos sensibles a la presión en el recipiente de cocción al vapor.
- Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, este se detiene; en la pantalla aparecerá una indicación al respecto.










#### Indicaciones de preparación para cuscús

- Añadir agua o líquido en la proporción indicada. Por ejemplo, en una proporción de 1:2, por cada 100 g de cuscús añadir 200 ml de líquido.

#### Ajustes recomendados para verduras y guarniciones

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Alcachofas, enteras, frescas	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	35-40
Hojas de espinacas, frescas, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	5-7
Coliflor, entera, fresca	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	2		-	-	3	28-35
Brócoli, entero, fresco, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	2		-	-	3	20-23
Floretes de brócoli, congelados, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	14-16
Verdura, fresca, 250 g	Recipiente con tapa	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Verdura, fresca, 500 g	Recipiente con tapa	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Mazorcas de maíz, frescas, 2 unidades	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	25-35

<sup>1</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

<b>Alimento</b>	<b>Accesorio/recipiente</b>	<b>Altura de inserción</b>	<b>Modo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Nivel de potencia del microondas en W</b>	<b>Nivel de vapor</b>	<b>Duración en min</b>
Verduras variadas, congeladas, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	12-15
Zanahorias en rodajas, al vapor, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	18-20
Aros de puerro, frescos, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	10-12
Judías verdes frescas, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	18-20
Remolacha, entera, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	50-60
Espárragos verdes, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	10-15
Calabacín en rodajas, al vapor, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	12-14
Patatas, cortadas en cuartos, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	28-30
Patatas, cortadas en cuartos, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	30-32

<sup>1</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Patatas, cortadas en cuartos, 750 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	32-35
Patatas fritas, congeladas	Bandeja de cristal	2		190-210	-	-	30-40
Tortitas de patata, congeladas	Bandeja de cristal	2		190-210	-	-	25-35
Croquetas, congeladas	Bandeja de cristal	2		190-210	-	-	25-35
Arroz, 125 g+300 ml agua	Recipiente con tapa	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Arroz, 250 g+500 ml agua	Recipiente con tapa	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Cuscús, 1:2	Bandeja de cristal	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

## 21.12 Postres

Este aparato permite preparar postres.

### Indicaciones de preparación de arroz con leche

- Añadir leche en la proporción indicada. Por ejemplo, en una proporción de 1:25, por cada 100 g de arroz, añadir 250 ml de leche.

### Ajustes recomendados para postres

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Flan de caramelo	Bandeja de cristal + Ramequines para suflé	3		-	3	40-50
Bollos dulces al vapor	Bandeja de cristal	3		-	2	20-25
Arroz con leche 1:2,5 <sup>1</sup>	Bandeja de cristal	3		-	3	30-40
Fruta, compota, 500 g	Bandeja de cristal	3		-	3	9-12
Palomitas para microondas, 1 bolsa de 100 g	Recipiente con tapa	0		600	-	3-5
Dulces, p. ej., flan instantáneo, 500 ml	Recipiente con tapa	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Añadir leche en la proporción indicada.

<sup>2</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

## 21.13 Comidas normalizadas

Esta vista general ha sido elaborada para facilitar a los institutos de pruebas la comprobación del aparato según las normas EN 60350 - 1:2013 o IEC 60350 - 1:2011 y conforme a las normas EN 60705:2012 y IEC 60705:2010.

### Horneado

#### Ajustes recomendados para hornear

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min
Pastas de té	Bandeja de cristal	2		160-170	30-35
Pastelitos	Bandeja de cristal	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Pastel de manzana cubierto	Molde desarmable Ø 20 cm	2		170-190	80-100

<sup>1</sup> Precalentar el aparato 5 minutos.

Tener en cuenta esta información a la hora de hornear platos de prueba.

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Tener en cuenta las indicaciones sobre precalentamiento en los ajustes recomendados. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para hornear, emplear al comienzo la temperatura más baja de las indicadas.
- Colocar el molde para hornear sobre la parrilla.

### Preparación con microondas

Tener en cuenta esta información a la hora de preparar platos de prueba con la función de microondas.

Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.

#### Ajustes recomendados para descongelar con microondas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Descongelar carne, 500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

#### Ajustes recomendados para cocinar con microondas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Crema pastelera, 1000 g	Recipiente sin tapa	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Bizcocho, 475 g	Recipiente sin tapa	0		600	8-10
Albóndigas de pescado, 900 g	Recipiente sin tapa	0		600	20-25

#### Ajustes recomendados para cocinar en combinación con microondas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Gratinado de patatas	Recipiente sin tapa	0		-	1	360	25-32
Bizcocho, 700 g	Recipiente sin tapa	1		190-200	-	180	20-27
Pollo	Recipiente sin tapa	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Colocar con el lado de la pechuga hacia abajo.

<sup>2</sup> Usar un recipiente alto y sin tapa.




<sup>3</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

### Cocer al vapor

Tener en cuenta esta información a la hora de cocer al vapor platos de prueba.

Colocar la bandeja de cristal con el recipiente de cocción al vapor en el nivel de inserción 3.

#### Ajustes recomendados para cocer al vapor



Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de vapor	Duración en min
Guisantes, congelados, 1000 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		3	-
Brócoli, fresco, 300 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		3	10-12
Brócoli, fresco, un recipiente	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		3	16-18

### Asar al grill

Tener en cuenta esta información a la hora de asar al grill platos de prueba.

- Colocar la bandeja de cristal debajo de la parrilla. De este modo se recoge el líquido, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.

#### Ajustes recomendados para asar al grill

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en min
Tostadas, doradas	Parrilla	3		3	4-5
Hamburguesa de ternera, 12 unidades	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

## 22 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



### 22.1 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se encastre el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C; los frontales de los muebles adyacentes, hasta 65 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.

- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas; podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.
- La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

### ⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados o causar cortes al tocarlas.

- ▶ Usar guantes de protección.

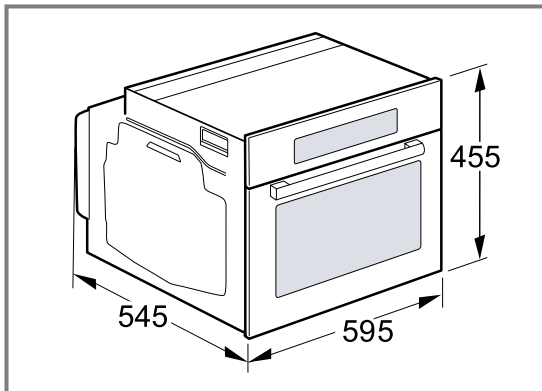
### ⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.

## 22.2 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



## 22.3 Muebles empotrados

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Este aparato no está diseñado para un montaje de sobremesa o para su uso dentro de un armario.

Asegurarse de que el armario de instalación no cubra ninguna placa posterior por detrás del aparato. Entre la pared y el fondo del armario o el panel posterior del armario situado por encima, debe mantenerse una distancia mínima de 35 mm.

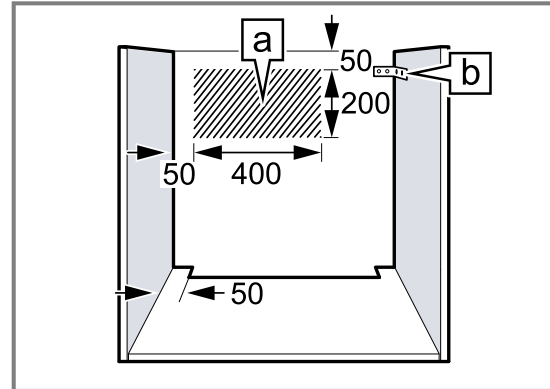
Asegurarse de que el armario de instalación de la parte delantera tenga un orificio de ventilación de 50 cm<sup>2</sup>. Para respetar los orificios de ventilación, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación.

En el caso de los muebles modulares sin abertura de ventilación, es preciso que el orificio sea de 200 cm<sup>2</sup> en la zona trasera de las paredes laterales.

No cubrir las aberturas de ventilación ni los orificios de aspiración.

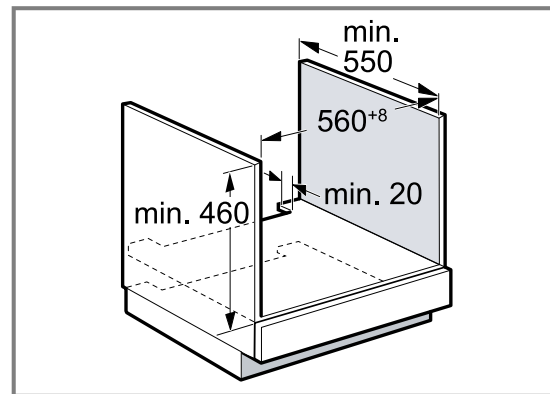
Asegurarse de que la toma de corriente se encuentre en la zona de la superficie sombreada [a] o fuera del marco de encastre.

Fijar a la pared los muebles que no estén fijados mediante una escuadra estándar [b].



## 22.4 Montaje debajo de una encimera

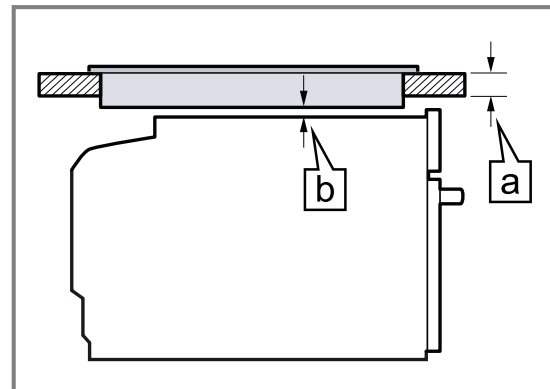
Tener en cuenta las dimensiones y las distancias de seguridad al instalar el aparato bajo una encimera. Para poder ventilar el aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.



La encimera debe estar fijada sobre el mueble empotrado.

## 22.5 Instalación debajo de la placa de cocción

Si el aparato se monta debajo de una placa de cocción, deben respetarse las siguientes medidas mínimas, incluida, en caso necesario, la estructura inferior.



En función de la separación mínima necesaria (b) se determina el grosor mínimo necesario de la encimera (a).

Tipo de placa	a encastrada en mm	a enrasada en mm	b en mm
Placa de inducción	48	49	5
Placa con superficie de inducción total	58	59	5

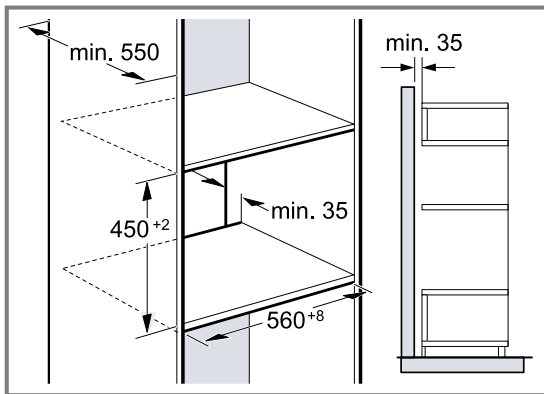
Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

**Nota:** No apto para montaje bajo placa de gas o placa eléctrica.

## 22.6 Montaje en un armario en alto

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno.

Para la ventilación del aparato, los paneles intermedios deben contar con una ranura de ventilación.



Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores, debe retirarse la primera.

No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

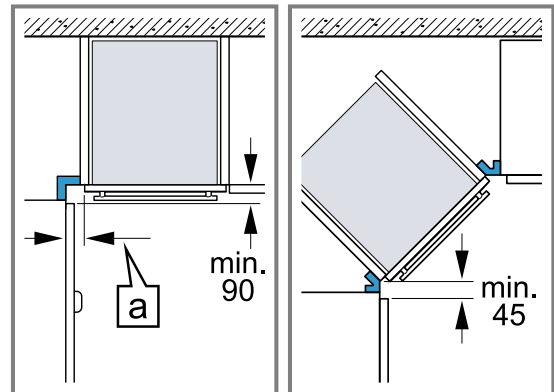
## 22.7 Combinación con un cajón calentaplatos

Montar primero el cajón calentaplatos. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del cajón calentaplatos.

Introducir el electrodoméstico en el cajón calentaplatos del armario de montaje. Al introducir el horno, no dañar la placa del cajón calentador.

## 22.8 Montaje en esquina

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en el caso de un montaje en esquina.



Para que sea posible abrir la puerta del aparato, observar las medidas mínimas en el montaje en esquina. La medida a depende del grosor del frontal del mueble y del tirador.

## 22.9 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El aparato contiene imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al aparato.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.
- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.
- Para evitar riesgos, los cables de conexión dañados deben ser sustituidos por el fabricante, el Servicio de Atención al Cliente u otro profesional con cualificación equivalente.
- La protección contra contacto accidental debe garantizarse durante el montaje.

### Conexión del aparato a la red eléctrica

**Nota:** El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra.

1. Conectar el conector de aparato frío del cable de conexión de red al aparato.  
Comprobar que el conector frío esté firmemente asentado.
2. Introducir el enchufe del cable de conexión de red del aparato en una toma de corriente cercana al mismo.  
Después de instalar el aparato, asegurarse de que se pueda acceder libremente al enchufe del cable de alimentación; en caso de que no pueda quedar



accesible, debe instalarse un dispositivo de separación omnipolar en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas de instalación.

### **Conectar el aparato a la red eléctrica sin conector con contacto de puesta a tierra**

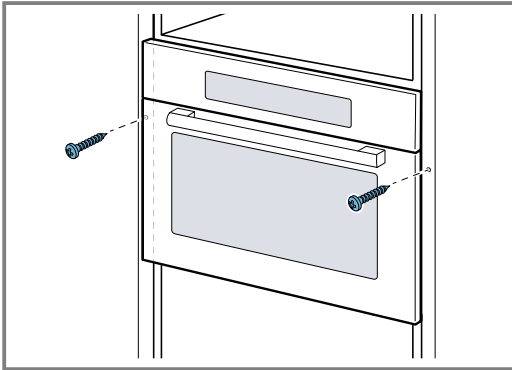
**Nota:** El aparato solo lo podrá conectar personal profesional cualificado para ello. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.

1. Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente.  
El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.
2. Conectar el aparato según el esquema de conexión.  
Tensión, ver placa de características.
3. Conectar los conductores de la línea de conexión a red de acuerdo con la codificación por colores:
  - verde-amarillo = toma a tierra  $\oplus$
  - azul = conductor neutro («cero»)
  - marrón = fase (conductor externo)

## **22.10 Montar el aparato**

1. Nivelar el aparato en posición exactamente horizontal con un nivelador de agua.
2. Introducir completamente el aparato.
3. Nivelar el aparato en posición horizontal y centrada.
4. Atornillar el aparato al mueble.



5. Retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.

**Nota:** No obstruir la separación entre la encimera y el aparato con listones adicionales.

No colocar tiras de protección térmica en las paredes laterales del mueble para horno.

## **22.11 Desmontar el aparato**

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Aflojar los tornillos de ajuste.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

# Índice

## MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança .....	58
2	Evite danos materiais .....	62
3	Proteção do meio ambiente e poupança .....	63
4	Familiarização .....	64
5	Acessórios .....	69
6	Antes da primeira utilização .....	70
7	Operação base .....	70
8	Micro-ondas .....	72
9	MicroCombi .....	74
10	Grelhador .....	74
11	Vapor .....	75
12	Sistema automático de programas .....	79
13	Funções de tempo .....	83
14	Fecho de segurança para crianças .....	84
15	Regulações base .....	84
16	Limpeza e manutenção .....	85
17	Função de limpeza .....	88
18	Eliminar falhas .....	89
19	Eliminação .....	91
20	Assistência Técnica .....	91
21	Como obter bons resultados .....	92
22	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM .....	109
22.1	Montagem segura .....	110

## 1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

### 1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

### 1.2 Utilização correta

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

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem. Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- Em aplicações domésticas e semelhantes, como, por exemplo: em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios e outras áreas comerciais; em propriedades agrícolas; de clientes em hotéis e outras instalações residenciais; em alojamentos com pequeno almoço incluído.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- Com um temporizador externo ou um telecomando em separado.

Este aparelho está em conformidade com a norma EN 55011 ou CISPR 11. É um produto do grupo 2, classe B. O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas micro-ondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

### 1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

#### 1.4 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", Página 69

##### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

##### **⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas 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. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ( $\geq 15\%$  vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinhar ou verter sobre os alimentos).
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

##### **⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ 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 do aparelho quente.

##### **⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do aparelho, pois poderá riscar a superfície.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

### **⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho. Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 91*

### **⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!**

No painel de comandos ou nos comandos estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

### **⚠ AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

### **1.5 Micro-ondas**

LER COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES E GUARDAR PARA UMA UTILIZAÇÃO FUTURA

### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

Os alimentos e as suas embalagens e recipientes 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 micro-ondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes nestas Instruções de serviço.
- ▶ Nunca seque alimentos no micro-ondas.
- ▶ Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do micro-ondas ou durante muito tempo.

O óleo alimentar pode incendiar-se.

- ▶ Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no micro-ondas.

### **⚠ AVISO – Risco de explosão!**

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

- ▶ Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

### **⚠ AVISO – Risco 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 com casca.
- ▶ Nunca cozinhe moluscos e 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 pegas 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.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

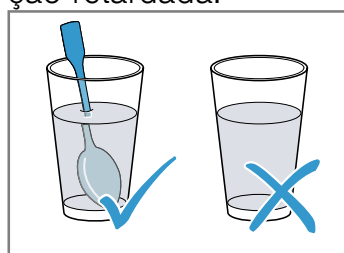
A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras.

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

### **⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

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. Aconselha-se cuidado ao agitar o recipiente, ainda que 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 – Risco de ferimentos!**

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 micro-ondas.

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.
- ▶ Utilize apenas recipientes adequados para microondas ou microondas combinado com um tipo de aquecimento.

### **⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!**

O aparelho trabalha com alta tensão.

- ▶ Nunca retire a caixa do aparelho.

### **⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!**

Uma limpeza deficiente pode destruir a superfície do aparelho, reduzir o tempo de vida útil e originar situações perigosas, como, por exemplo, a fuga de energia do micro-ondas.

- ▶ Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida.
- ▶ Mantenha o interior do aparelho, o vedante da porta, a porta e o batente da porta sempre limpos.

→ "*Limpeza e manutenção*", Página 85

Nunca opere o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados.
- ▶ Mandar reparar apenas pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Nunca retire a cobertura da caixa.
- ▶ Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## **1.6 Vapor**

Respeite estas indicações sempre que utilizar uma função de vapor.

### **⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

A água que se encontra no interior do depósito pode atingir temperaturas muito elevadas durante o funcionamento contínuo do aparelho.

- ▶ Esvaziar o depósito de água após cada funcionamento do aparelho com vapor.

No interior do aparelho forma-se vapor quente.

- ▶ Durante o funcionamento do aparelho com vapor, não meter as mãos no interior do aparelho.

Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter.

- ▶ Retire cuidadosamente acessórios quentes apenas com uma luva de forno.

### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

Vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (deflagração) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas).
- ▶ Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

---

## **2 Evite danos materiais**

### **2.1 Informações gerais**

#### **ATENÇÃO!**

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho e causar danos duradouros ao aparelho. Em caso de deflagração, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar. Devido à pressão negativa resultante, o interior do aparelho pode ficar consideravelmente deformado para dentro.

- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ( $\geq 15\%$  vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).

Água na base do interior do aparelho se este estiver a funcionar a temperaturas superiores a  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  dá origem a danos no esmalte.

- ▶ Não inicie o funcionamento se houver água na base do interior do aparelho.
- ▶ Antes do funcionamento, limpar a água na base do interior do aparelho.

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente. A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.
- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação.
- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho. O arrefecimento com a porta do aparelho aberta danifica as partes da frente dos móveis adjacentes com o tempo.
- ▶ Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.
- ▶ Deixe o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis adjacentes podem ser danificadas.

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.

- ▶ Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

## 2.2 Micro-ondas

Respeite estas indicações sempre que utilizar o micro-ondas.

### ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

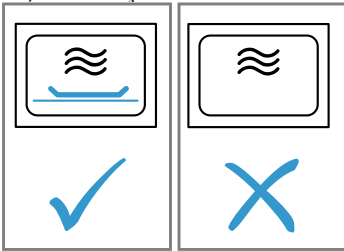
- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Formas de alumínio no interior do aparelho podem provocar faíscas. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.

- ▶ Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho.

O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga.

- ▶ Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça.



A confecção repetida e sucessiva de pipocas no microondas com uma potência do microondas demasiado elevada pode dar origem a danos no interior do aparelho.

- ▶ Entre as confecções, deixe que o aparelho arrefeça durante vários minutos.
- ▶ Nunca regule uma potência do microondas demasiado elevada.
- ▶ Utilize no máximo 600 W.
- ▶ Coloque o saco das pipocas sempre sobre um prato de vidro.

Recipientes inadequados podem provocar danos.

- ▶ Ao utilizar o grelhador, o funcionamento combinado do micro-ondas ou o ar quente, utilize apenas recipientes que suportem temperaturas elevadas.

## 2.3 Vapor

Respeite estas indicações sempre que utilizar a função de vapor.

### ATENÇÃO!

Formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.

- ▶ A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. Recipientes com pontos de ferrugem podem provocar uma corrosão no interior do aparelho. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão.

- ▶ Não utilizar recipientes com manchas de ferrugem. Líquidos que escorrem sujaram a base do interior do aparelho.

- ▶ Ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, colocar sempre o tabuleiro, o tabuleiro universal ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.

Água quente no depósito de água pode danificar o sistema de vapor.

- ▶ Encher o depósito de água exclusivamente com água fria.

Se a solução anticalcário entrar em contacto com o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis, ficarão danificados.

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

A limpeza do depósito de água na máquina de lavar loiça provoca danos.

- ▶ Não lavar o depósito de água na máquina de lavar loiça.
- ▶ Limpar o depósito de água com um pano macio e detergente da loiça comum, disponível no mercado.

# 3 Proteção do meio ambiente e poupança

## 3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

## 3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

- Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.

- Estas absorvem especialmente bem o calor.

Abri a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Cozer vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- O interior do aparelho está quente após a primeira cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura dos bolos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Retirar do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.

- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

**Nota:**

O aparelho necessita de:

- no estado de vigília com visor ligado, no máx., 1 W
- no estado de vigília com visor desligado, no máx., 0,5 W

## 4 Familiarização









### 4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.

#### Seletor de função








O seletor de função permite regular tipos de aquecimento e outras funções. Em algumas variantes do aparelho, o seletor de função é retrátil. Se rodar o seletor de função da posição zero para uma função, decorrem poucos segundos até que a respetiva função esteja disponível.

Símbolo	Regulação	Utilização
●	Posição zero	O aparelho está desligado e encontra-se no modo de poupança de energia.
	Micro-ondas	Selecione o modo de micro-ondas.
	Cozinhar a vapor	É alimentado vapor quente para o interior do aparelho.
	Ar quente circulante	A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho.
	Grelhador	Toda a superfície por baixo das resistências do grelhador fica quente.
	Grelhador com circulação de ar	A ventoinha espalha o ar quente das resistências do grelhador em torno dos alimentos.
	Descalcificar	Esta função descalcifica o evaporador e mantém-no em condições de funcionamento.
	Enxaguamento	Os tubos da unidade a vapor são lavados com água. Recomendamos que a função de lavagem seja executada após cada funcionamento a vapor.
	Programas	Para muitos pratos pode encontrar regulações previamente programadas.



**Zonas táteis**

Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque no campo correspondente.

<b>Símbolo</b>	<b>Zona tátil</b>	<b>Utilização</b>
	Micro-ondas	Selecione os níveis de potência do micro-ondas ou adicione a função de micro-ondas à função de grelhar ou à função de vapor.
	Cozinhar a vapor	Selecione o nível de vapor ou adicione a função de vapor a um tipo de aquecimento.
	Programas	Aceda à seleção de programas e regule o número de programa com o seletor rotativo.
	Funções de tempo	Selecione as funções de tempo e regule-as com o seletor rotativo.
	Pré-aquecimento rápido/Fecho de segurança para crianças	Premir brevemente: ativar ou desativar o pré-aquecimento rápido. Premir prolongadamente: ativar ou desativar o fecho de segurança para crianças.
	Temperatura/peso	Selecione a temperatura ou o peso e regule-os com o seletor rotativo.
	Start/Stop	Inicie ou interrompa o funcionamento.

**Visor**

No visor são apresentados os valores de regulação atuais ou as opções possíveis.





O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado.

O valor que pode ser regulado é realçado com duas setas pequenas por cima e por baixo.

Pode alterar o valor realçado diretamente com o seletor rotativo.

**Elementos do visor**

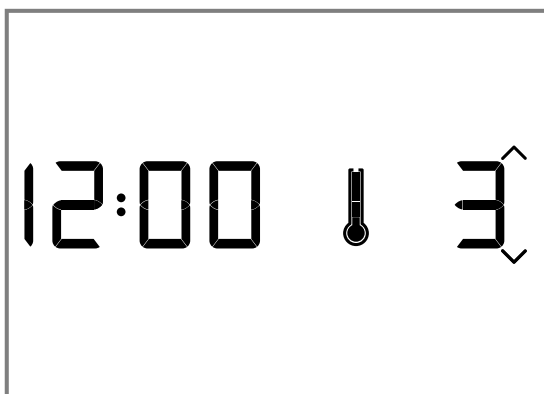
A seguir, encontrará uma breve explicação dos vários elementos do visor.

<b>Símbolo</b>	<b>Nome</b>	<b>Significado</b>
	Temporizador	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica o tempo do temporizador.
	Tempo de duração	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica o tempo de duração.
	Hora	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica a hora.
<b>h:min</b>	Horas/minutos	O tempo de duração é indicado em horas e minutos.
<b>min:s</b>	Minutos/segundos	O tempo de duração é indicado em minutos e segundos.
	Fecho de segurança para crianças	Quando o símbolo está aceso, a proteção para crianças está ativada.

Símbolo	Nome	Significado
	Recipiente de recolha	<p>O símbolo mostra o estado do recipiente de recolha.</p> <p>O símbolo está aceso e a seta pisca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O recipiente de recolha encontra-se no respetivo compartimento.</li> <li>▪ O recipiente de recolha está cheio.</li> <li>▪ Esvazie o recipiente de recolha.</li> </ul> <p>O símbolo começa a piscar e a seta não pisca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O recipiente de recolha não se encontra no respetivo compartimento.</li> <li>▪ Introduza o recipiente de recolha no respetivo compartimento.</li> </ul> <p>O símbolo está aceso e a seta não está acesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O recipiente de recolha encontra-se no respetivo compartimento.</li> <li>▪ Nenhuma medida adicional necessária.</li> </ul>
	Depósito de água	<p>O símbolo mostra o estado do depósito de água.</p> <p>O símbolo está aceso e a seta pisca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O depósito de água encontra-se no respetivo compartimento.</li> <li>▪ O depósito de água está vazio.</li> <li>▪ Encha o depósito de água.</li> </ul> <p>O símbolo começa a piscar e a seta não pisca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O depósito de água não se encontra no respetivo compartimento.</li> <li>▪ Introduza o depósito de água no respetivo compartimento.</li> </ul> <p>O símbolo está aceso e a seta não está acesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O depósito de água encontra-se no respetivo compartimento.</li> <li>▪ Nenhuma medida adicional necessária.</li> </ul>
	Preaquecimento rápido	Quando o símbolo está aceso, o preaquecimento rápido está ativado.
	Descalcificar	Se o símbolo se acender, é necessário descalcificar o aparelho.

### Indicação da temperatura

O visor da temperatura indica o progresso do aquecimento.



O termómetro azul do lado direito perto da indicação do tempo indica que o aparelho está a aquecer. Quando está regulado um tipo de aquecimento, o termómetro fica azul em quatro passos, à medida que o interior do aparelho vai sendo aquecido. Para grelhar e cozinhar a vapor, o termómetro fica imediatamente todo azul. Na função de micro-ondas o termómetro não se acende. Ao preaquecer o forno, o momento ideal para colocar o prato é atingido quando o termómetro fica totalmente azul.

Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

### Modo noturno

Para poupar energia, a luminosidade do visor reduz-se automaticamente para um valor mais baixo, das 22 horas até às 5h59.

## Seletor rotativo

Com o seletor rotativo altera os valores de regulação apresentados pelo visor. Na maioria das listas de seleção, p. ex., Programas, após o último ponto começa novamente o primeiro ponto. Em algumas listas de seleção, p. ex., Tempo de duração, rode novamente o seletor rotativo para trás, quando é alcançado o valor mínimo ou máximo.

## 4.2 Modos de funcionamento

O menu está subdividido em diferentes modos de funcionamento.

### Modo de funcionamento Utilização

Tipos de aquecimento	Existem vários tipos de aquecimento de regulação precisa para a confeção ideal dos seus pratos.
----------------------	---

### Modo de funcionamento Utilização

Micro-ondas	O micro-ondas permite cozinhar, aquecer ou descongelar os alimentos de forma mais rápida.
Cozinhar a vapor	Confecionar os alimentos a vapor. Existem vários níveis de vapor de regulação precisa para a confeção ideal dos seus pratos.
Funcionamento combinado com micro-ondas	Para além da função de vapor ou da função de grelhador, pode ativar o micro-ondas.
Funcionamento combinado com vapor	Para além da função de micro-ondas ou da função de grelhador, pode ativar a função de vapor.
Limpeza	Há várias funções de limpeza disponíveis: Descalcificar e Enxaguamento
Regulações base	Adapte as regulações base. → "Regulações base", <i>Página 84</i>

## 4.3 Tipos aquecimento

Aqui encontra uma visão geral dos tipos de aquecimento. Obtém recomendações sobre a utilização dos tipos de aquecimento.

Símbolo	Nome	Temperatura / Níveis	Utilização
	Grelhador	Potências do grelhador: ■ 1 = fraco ■ 2 = médio ■ 3 = forte	Grelhar alimentos planos como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar alimentos.
	Ar quente circulante	40 °C 100-230 °C	Deixar levedar massa lêveda, descongelar tartes de natas. Cozer ou assar num só nível.
	Grelhador com circulação de ar	100-190 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores.

**Nota:** O aparelho indica uma temperatura recomendada para cada tipo de aquecimento. Pode assumir esta temperatura recomendada ou alterá-la no respetivo intervalo.

## 4.4 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

### Iluminação do interior do aparelho

A iluminação do interior do aparelho está sempre acesa durante o funcionamento. Quando o aparelho concluir o funcionamento, o aparelho desliga-se. Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho acende-se. Isso ajuda-o, p. ex., durante a limpeza do seu aparelho. Após cerca de 15 minutos, a iluminação do interior do aparelho desliga-se automaticamente.

### Ventoinha de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai pela ranhura de ventilação por cima da porta do aparelho.

#### ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação.

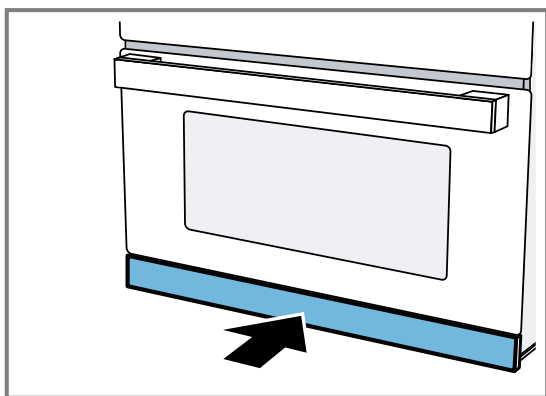
Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período. Quando o aparelho está a funcionar no modo de micro-ondas, ele permanece frio, mas a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do micro-ondas.

## Água de condensação

Ao cozinhar pode surgir água de condensação no interior do aparelho e na porta do mesmo. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

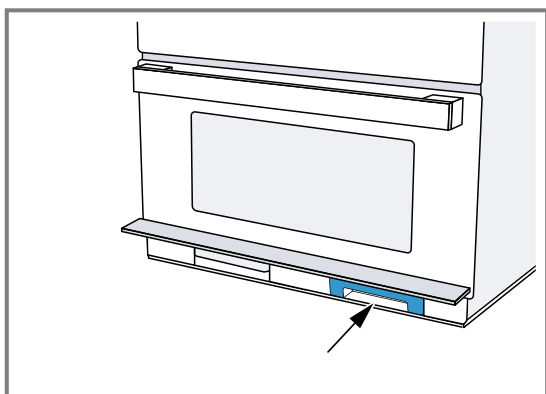
## 4.5 Guarnição do depósito

A guarnição do depósito encontra-se por baixo da porta do aparelho e permite o acesso ao recipiente de recolha e ao depósito de água.



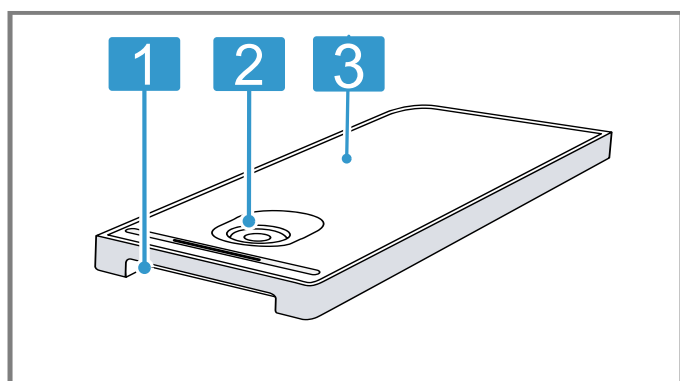
## 4.6 Depósito de água

O depósito de água encontra-se à direita, atrás da guarnição do depósito.



Para funcionamentos com vapor, encha o depósito de água com água.

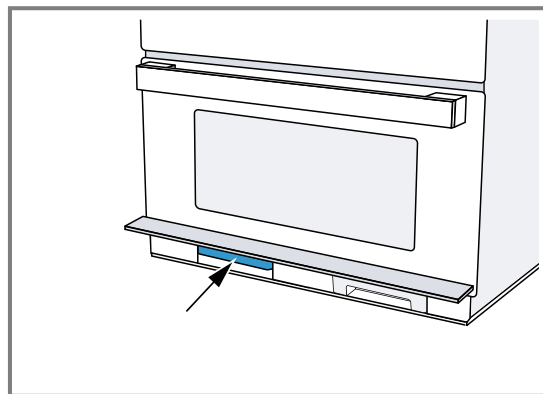
→ "Encher o depósito de água", Página 76



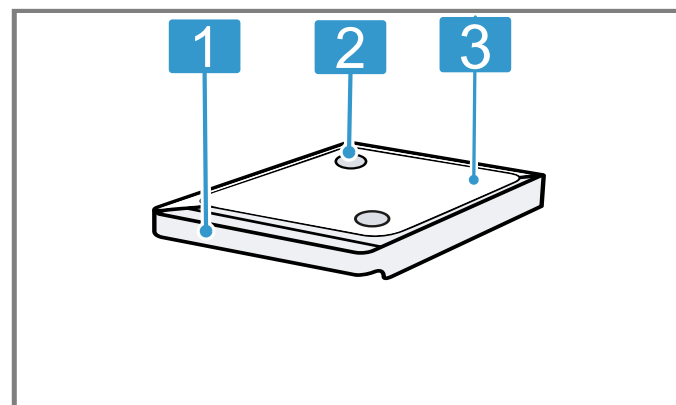
- 1 Pega para retirar e inserir
- 2 Abertura para o enchimento e esvaziamento
- 3 Tampa do depósito

## 4.7 Recipiente de recolha

O recipiente de recolha encontra-se à esquerda, atrás da guarnição do depósito.



Esvazie o recipiente de recolha antes e depois da execução das funções de limpeza.



- 1 Pega para retirar e inserir
- 2 Aberturas de recolha
- 3 Tampa do depósito

## 5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.

Acessórios	Utilização
Grelha	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grelha para cozer e assar no funcionamento do forno.</li> <li>▪ Grelha para grelhar, p. ex., bifés, salsichas ou tostas</li> <li>▪ Grelha como base para colocar, p. ex., formas para gratinar</li> </ul>
Tabuleiro de vidro	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para cozinhar alimentos</li> <li>▪ Proteção contra salpicos ao grelhar diretamente sobre a grelha</li> <li>▪ Adequado para micro-ondas</li> </ul>
Recipiente para cozinhar a vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para cozinhar arroz, batatas e legumes</li> <li>▪ Coloque o recipiente para cozinhar a vapor no tabuleiro de vidro para cozinhar nos modos de funcionamento Vapor ou Vapor com micro-ondas</li> <li>▪ Coloque os alimentos diretamente no recipiente para cozinhar a vapor</li> </ul>

### 5.1 Acessórios adicionais

Consoante o modelo do aparelho são fornecidos acessórios adicionais.

Acessórios	Utilização
Grelha de forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grelha para assar</li> <li>▪ Colocar no tabuleiro de vidro, com as bases viradas para baixo</li> <li>▪ Permite que a gordura e os sucos da carne escorram para dentro do tabuleiro de vidro</li> <li>▪ Não adequada para o funcionamento de micro-ondas ou para o funcionamento a vapor</li> </ul>

### 5.2 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospectos: [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

#### Assadeira de vidro

Utilização

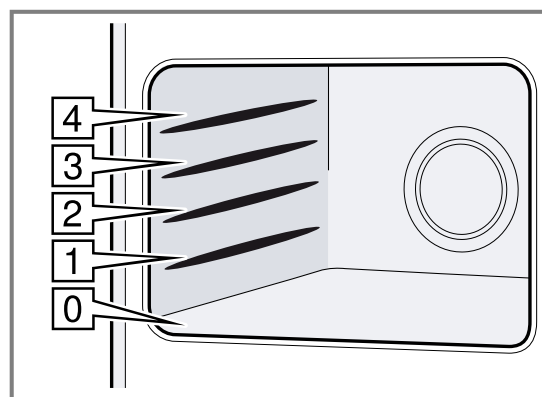
- Estufados
- Pratos de forno

### 5.3 Níveis de inserção

O interior do aparelho tem 4 níveis de inserção.

Os níveis de inserção são contados de baixo para cima. Coloque o acessório na guia e insira-o completamente.

A base do aparelho no nível 0 é particularmente adequada para o funcionamento de micro-ondas. A potência do micro-ondas é melhor na base do aparelho. Utilize exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.



## 6 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

### 6.1 Acertar a hora

Ao iniciar o funcionamento, o realce está na indicação da hora. No visor pisca 12:00 e o símbolo ☹ está aceso.

1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Prima ☹.
- ✓ A hora foi acertada.

### 6.2 Regular a dureza da água

#### Requisitos

- Antes de ajustar a dureza da água, informe-se junto do seu fornecedor de água acerca da dureza da água da sua rede pública.
- O aparelho está desligado.

1. Mantenha ☹ premido durante alguns segundos.
- ✓ No visor aparece a primeira regulação base.
2. Prima ☹ as vezes necessárias até surgir 005.
3. Selecione a dureza da água com o seletor rotativo.

**Nota:** Se a sua água potável estiver no intervalo da dureza da água 3 ou 4, recomendamos que utilize água descalcificada.

**Dica:** Se utilizar água mineral, defina o intervalo de dureza da água "muito dura". Se utilizar água mineral, esta não pode conter dióxido de carbono.

Intervalo da dureza da água	Regulação
0	0 descalcificada

Intervalo da dureza da água	Regulação
1 (até 1,3 mmol/l)	1 macia
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 média
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (acima de 3,8 mmol/l)	4 muito dura

4. Para guardar alterações, mantenha ☹ premido durante alguns segundos.

### 6.3 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez refeições com o aparelho.

**Requisito:** No interior do aparelho não há restos de embalagens, acessórios ou outros objetos.

1. Antes do aquecimento, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Areje a divisão enquanto o aparelho estiver a aquecer.
4. Regule ☺ com o seletor de função.
5. Com o seletor rotativo, regule para 180 °C.
6. Prima ▷/□.
- ✓ O aparelho começa a aquecer.
7. Após uma hora, desligue o aparelho com ▷/□.
8. Rode o seletor de função para a posição inicial.
9. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça.

### 6.4 Limpeza dos acessórios

- ▶ Limpe bem o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos macio.

## 7 Operação base

### 7.1 Ligar o aparelho

- ▶ Rode o seletor de função, para ligar o aparelho.
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
- ✓ No visor surge um valor sugerido.

**Nota:** Apenas pode regular o fecho de segurança para crianças com o aparelho desligado. Algumas indicações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

Se não estiver a precisar do aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

### 7.2 Desligar o aparelho

Quando não utilizar o aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.
- ✓ O visor exibe a hora.

- ✓ Algumas indicações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

**Nota:** Nas

→ "Regulações base", Página 84 pode definir se a hora deve ou não ser apresentada com o aparelho desligado.

### 7.3 Regular o modo de funcionamento

**Requisito:** O aparelho tem de estar ligado.

1. Selecione o modo de funcionamento com o seletor de função.  
Se necessário, efetue outras regulações. Para tal, toque no respetivo campo e altere o valor com o seletor rotativo.
2. Prima ▷/□.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.

## 7.4 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de função.
  - ✓ Uma temperatura recomendada aparece no visor.
2. Regule a temperatura com o seletor rotativo.
3. Prima  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ O aparelho começa a aquecer.
  - ✓ O LED  $\triangleright/\square$  está aceso.
  - ✓ O visor da temperatura começa a ser preenchido.

**Nota:** Pode alterar a temperatura em qualquer altura durante o funcionamento, com o seletor rotativo.

Após o pré-aquecimento, é normal que ocorram oscilações mínimas de temperatura, dependendo do tipo de aquecimento.

Durante o funcionamento, não pode regular a temperatura para 40 °C.

## 7.5 Regular o tempo de duração

1. Regule um modo de funcionamento.
2. Prima  $\ominus$ , até que  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  fique realçado.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
4. Prima  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ O aparelho começa a aquecer.
  - ✓  $\triangleright/\square$  acende-se.
  - ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.

## 7.6 Interromper o funcionamento

1. Prima  $\triangleright/\square$  ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
  - ✓  $\triangleright/\square$  pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ O aparelho prossegue o funcionamento.
  - ✓  $\triangleright/\square$  acende-se.

## 7.7 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
  - ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

## 7.8 Preaquecimento rápido

O preaquecimento rápido permite ao seu aparelho alcançar a temperatura regulada de forma particularmente rápida. Utilize o preaquecimento rápido para temperaturas reguladas acima dos 100 °C.

Nestes tipos de aquecimento é possível o preaquecimento rápido:

- Ar quente circulante  $\text{Ⓢ}$
- Grelhador com circulação de ar  $\text{Ⓢ}$

**Nota:** A função de preaquecimento rápido não está disponível para o modo de ar quente circulante a 40 °C.

### Ativar o preaquecimento rápido

Para obter um resultado de cozedura uniforme, coloque o prato dentro do forno apenas quando o preaquecimento rápido tiver terminado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima  $\text{Ⓢ}$ .
  - ✓ No visor acende-se  $\text{Ⓢ}$ .
3. Prima  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ O aparelho começa a aquecer.
  - ✓  $\triangleright/\square$  acende-se.
  - ✓ Quando o aquecimento rápido chega ao fim, soa um sinal.  $\text{Ⓢ}$  apaga-se.
4. Coloque o prato no interior do aparelho. O aparelho prossegue com o tipo de aquecimento regulado e a temperatura regulada.

### Cancelar o preaquecimento rápido

- ▶ Prima  $\text{Ⓢ}$ .
  - ✓  $\text{Ⓢ}$  apaga-se no visor.
  - ✓ O aparelho prossegue com o tipo de aquecimento regulado e a temperatura regulada.

**Nota:** O preaquecimento rápido é automaticamente desativado, após 15 minutos, o mais tardar.

## 7.9 Desativação automática de segurança

A desativação automática de segurança é ativada no caso de, não estando regulado qualquer tempo de duração, o aparelho funcionar durante muito tempo. Decorridas 9 horas, o aparelho desliga-se automaticamente.

## 8 Micro-ondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer, cozer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida. Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com um tipo de aquecimento.

### 8.1 Recipientes e acessórios adequados para micro-ondas

Para aquecer uniformemente os seus alimentos e não danificar o seu aparelho, utilize recipientes e acessórios adequados.

**Nota:** Antes de utilizar recipientes para o micro-ondas, respeite as instruções do fabricante. Em caso de dúvida, efetue um teste de loiça.

#### Adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes em material resistente ao calor e adequado para micro-ondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vidro</li> <li>▪ Vitrocerâmica</li> <li>▪ Porcelana</li> <li>▪ Plástico termorresistente</li> <li>▪ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras</li> </ul>	Estes materiais são permeáveis às micro-ondas. Os micro-ondas não danificam recipientes resistentes ao calor.
Talheres de metal	<b>Nota:</b> Para evitar a ebulição retardada, pode utilizar talheres de metal, p. ex., uma colher no vidro.

#### ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- ▶ 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.

#### Não adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes metálicos	O metal não é permeável às micro-ondas. Os alimentos praticamente não aquecem.
Recipientes com decoração dourada ou prateada	Os micro-ondas podem danificar decorações douradas ou prateadas. <b>Dica:</b> Se o fabricante garantir que o recipiente é adequado para micro-ondas, poderá utilizar o recipiente.

### 8.2 Testar a adequação da loiça para micro-ondas

Verifique se o recipiente é adequado para micro-ondas, realizando um teste de loiça. Só durante um teste de loiça é que pode operar o aparelho no modo de micro-ondas sem alimentos.

#### ⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
  - ▶ Mantenha as crianças afastadas.
1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho.
  2. Regule o aparelho na potência máxima durante ½ a 1 minuto.
  3. Inicie o funcionamento com ▷/□.
  4. Verifique várias vezes o recipiente:
    - Se o recipiente estiver frio ou morno, é adequado para o micro-ondas.
    - Se o recipiente estiver quente ou se se formarem faíscas, interrompa o teste de loiça. O recipiente não é adequado para o micro-ondas.

### 8.3 Potências do micro-ondas

Aqui encontra uma visão geral das potências do micro-ondas e da sua utilização.

Potência do micro-ondas em W	Utilização
90	Descongelar alimentos sensíveis.
180	Descongelar e continuar a cozinhar alimentos.
360	Cozinhar carne e peixe ou aquecer alimentos sensíveis.
600	Aquecer e cozinhar alimentos.
1000	Aquecer líquidos.

#### Notas

- O aparelho recomenda um tempo de duração para cada nível do micro-ondas. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.
- A potência máxima de micro-ondas está prevista apenas para o aquecimento de líquidos. Para proteger o aparelho, nos primeiros minutos, a potência do micro-ondas é reduzida progressivamente para 600 W. A potência máxima fica disponível após um período de arrefecimento.

#### Valores recomendados

O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do micro-ondas. Pode assumir este valor recomendado ou alterá-lo no respetivo intervalo.



## 8.4 Intervalos das regulações de tempo

O intervalo aquando da regulação de um tempo de duração no funcionamento do micro-ondas altera-se com o tempo de duração.

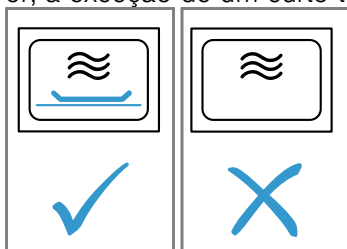
Duração de funcionamento	Intervalo
0-1 minutos	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 horas 30 minutos	5 minutos

## 8.5 Regular o micro-ondas

### ATENÇÃO!

O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga.

- ▶ Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça.



1. Respeite as indicações de segurança → *Página 60* e as indicações para evitar danos materiais → *Página 63*.
2. Regule o seletor de função para ☰.
3. Para regular a potência pretendida do micro-ondas, prima ☰.
4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
5. Inicie o funcionamento com ▷/□. Durante o funcionamento, é possível alterar o tempo de duração em qualquer altura com o seletor rotativo.
6. O tempo de duração decorre e o funcionamento do micro-ondas inicia-se.
7. O LED ▷/□ está aceso.

**Nota:** Depois de decorrido o tempo de duração, o aparelho termina o funcionamento do micro-ondas e soa um sinal.

## 8.6 Regular o tempo de duração

1. Regule um modo de funcionamento.
2. Prima ☰, até que |→| fique realçado.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.

4. Prima ▷/□.
5. O aparelho começa a aquecer.
6. ▷/□ acende-se.
7. O tempo de duração transcorre de forma visível.

## 8.7 Alterar a potência do micro-ondas

- ▶ Prima em ☰ até que o nível pretendido esteja selecionado no visor.

**Nota:** Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa. Se adicionar a função de micro-ondas após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento com ▷/□.

## 8.8 Interromper o funcionamento

1. Prima ▷/□ ou abra a porta do aparelho.
2. O aparelho interrompe o funcionamento.
3. ▷/□ pisca.
4. Feche a porta do aparelho.
5. Prima ▷/□.
6. O aparelho prossegue o funcionamento.
7. ▷/□ acende-se.

## 8.9 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- 7. O aparelho cancela as funções em curso.

## 8.10 Aquecer e secar o interior do aparelho

Seque o interior do aparelho após cada funcionamento, para remover toda a humidade.

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova imediatamente a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Limpe a humidade do fundo do aparelho.
4. Selecione ☰ com o seletor de função.
5. Prima ☰ duas vezes.
6. |→| está assinalado no visor.
7. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 15 minutos.
8. Inicie o funcionamento com ▷/□.
9. A secagem inicia-se e termina após 15 minutos.
10. Abra a porta do aparelho durante 1 a 2 minutos, para deixar sair o vapor de água.

## 8.11 Secar manualmente o interior do aparelho

Seque o interior do aparelho após cada funcionamento, para remover toda a humidade.

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

## 9 MicroCombi

Pode combinar a função de micro-ondas com todos os tipos de aquecimento e a função de vapor.

O modo MicroCombi pode ser utilizado com as seguintes funções:

- Cozinhar a vapor
- Ar quente circulante
- Grelhador
- Grelhador com circulação de ar

Exceções:

- Potência de micro-ondas 1000 W
- Ar quente circulante 40 °C

### 9.1 Regular o MicroCombi

Utilize o micro-ondas para um tipo de aquecimento.

1. Coloque o seletor de função num tipo de aquecimento combinável.
- ✓ O visor mostra um valor recomendado para a temperatura.
2. Regule a temperatura com o seletor rotativo.
3. Para regular a potência pretendida do micro-ondas, prima .
- ✓ O visor mostra um valor recomendado para o tempo de duração.
4. Regule o tempo de duração com o seletor rotativo.
5. Inicie o funcionamento com /□.
- ✓ O tempo de duração decorre e o funcionamento inicia-se.
- ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.
- ✓ /□ acende-se.

- ✓ Depois de decorrido o tempo de duração, o aparelho termina o funcionamento e soa um sinal.

### 9.2 Alterar a potência do micro-ondas

- ▶ Prima em até que o nível pretendido esteja selecionado no visor.

**Nota:** Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa. Se adicionar a função de micro-ondas após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento com /□.

### 9.3 Interromper o funcionamento

1. Prima /□ ou abra a porta do aparelho.
- ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
- ✓ /□ pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima /□.
- ✓ O aparelho prossegue o funcionamento.
- ✓ /□ acende-se.

### 9.4 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

## 10 Grelhador

Com o grelhador pode dourar ou gratinar os seus alimentos. Pode utilizar apenas o grelhador ou combiná-lo com o micro-ondas.

### 10.1 Regular o grelhador

1. Regule o seletor de função para .
2. Regule uma potência do grelhador com o seletor rotativo.
- ✓ O visor mostra a potência do grelhador.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
4. Inicie o funcionamento com /□.
- ✓ O aparelho começa a aquecer. Depois de aquecer, é normal haver pequenas oscilações de temperatura.
- ✓ A indicação da temperatura acende-se completamente.

**Nota:** Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal.

#### Potências do grelhador

Tem à sua disposição os seguintes níveis de potência do grelhador.

Potência do grelhador	Alimentos
1 (fraco)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gratinados altos</li> <li>▪ Soufflés</li> </ul>
2 (médio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gratinados rasos</li> <li>▪ Peixe</li> </ul>
3 (forte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salsichas</li> <li>▪ Tosta</li> </ul>

### 10.2 Regular o tempo de duração

1. Regule um modo de funcionamento.
2. Prima até que fique realçado.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
4. Prima /□.
- ✓ O aparelho começa a aquecer.
- ✓ /□ acende-se.
- ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.

### 10.3 Alterar a potência do grelhador

Quando a função de grelhador está selecionada ou o funcionamento já tiver iniciado, poderá alterar a potência do grelhador em qualquer altura.

- ▶ Altere a potência do grelhador com o seletor rotativo.
- ✓ O tempo de duração permanece inalterado.

### 10.4 Interromper o funcionamento

1. Prima ▷/□ ou abra a porta do aparelho.
- ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
- ✓ ▷/□ pisca.

2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima ▷/□.
- ✓ O aparelho prossegue o funcionamento.
- ✓ ▷/□ acende-se.

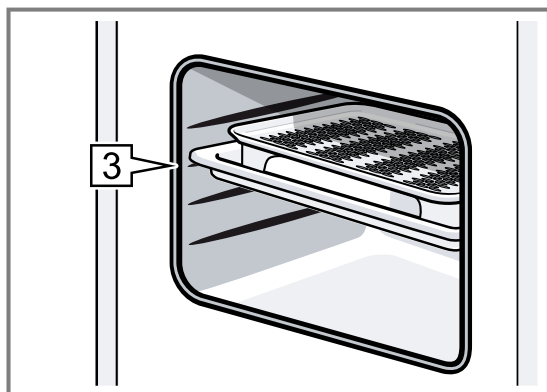
### 10.5 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

## 11 Vapor

Pode utilizar a função de vapor de forma isolada ou em combinação com a função de grelhador e a função de micro-ondas. Para utilizar a função de vapor de uma forma ideal, retire a grelha. Insira o tabuleiro de vidro no nível 3 e coloque o recipiente para cozinhar a vapor no tabuleiro de vidro.



**Nota:** Durante o funcionamento ouve um zumbido. O ruído resulta do funcionamento da bomba. Trata-se de um ruído normal de funcionamento.

### 11.1 Níveis de vapor

Para a função de vapor tem à disposição diferentes intensidades.

Os níveis de vapor selecionam-se através de ☒. O visor mostra o nível de vapor selecionado.

Nível de vapor	Alimentos
1 (reduzido)	Para descongelar legumes, carne, peixe e fruta
2 (médio)	Para preparar sobremesas, peixe e salsichas
3 (forte)	Para cozinhar legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo e para branquear

### 11.2 Regular o vapor

**Nota:** Se não tiver utilizado o aparelho há bastante tempo, realize primeiro uma lavagem ☒.

#### ⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

#### ⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer.

- ▶ Depois de um funcionamento prévio do aparelho, aguardar até o depósito de água ter arrefecido.
- ▶ Retirar o depósito de água do respetivo compartimento.

1. Selecione ☒ com o seletor de função.
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
- ✓ O nível de vapor máximo e um tempo de duração de 20 minutos estão regulados como valores padrão.
- ✓ A seta em ☒ pisca.
2. Retire o depósito de água, encha-o com água fresca até à marca MAX e insira-o totalmente no respetivo compartimento.  
→ "Encher o depósito de água", Página 76
3. Prima ☒ até que seja alcançado o nível de potência pretendido.
- ✓ O visor mostra o nível de vapor selecionado.
4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.  
Pode também regular primeiro o tempo de duração e só depois o nível de vapor.
5. Inicie o funcionamento com ▷/□.
- ✓ A seta em ☒ apaga-se e o símbolo sem seta está aceso.
- ✓ ▷/□ acende-se,
- ✓ A indicação da temperatura acende-se completamente.
- ✓ O tempo de duração começa a decrescer no visor. Consoante o nível de vapor, o enchimento do depósito de água pode durar mais ou menos tempo.

#### Notas

- Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal.

- Quando o depósito de água fica vazio durante o funcionamento, o funcionamento é interrompido e a seta do símbolo do depósito de água pisca. Encha o depósito de água com água fresca até à marca MAX e retome o funcionamento com ▷/□.
- Pode alterar o nível de vapor em qualquer altura durante o funcionamento através de .
- Depois de cozinhar ao vapor, limpe a calha aparapingos e o interior do aparelho.  
→ "Após cada funcionamento a vapor", Página 77

### 11.3 Funcionamento combinado com vapor

Em alguns tipos de aquecimento, pode ativar a função de vapor. Ao cozinhar com ajuda de vapor, o aparelho adiciona vapor no interior do aparelho em diferentes intervalos e intensidades. Consegue-se, assim, um melhor resultado de cozedura.

O seu alimento a cozinhar

- fica com uma crosta estaladiça.
- fica com uma superfície brilhante.
- fica suculento e tenro por dentro.
- reduz apenas minimamente o seu volume.

O funcionamento combinado com vapor pode ser utilizado com as seguintes funções:

- Micro-ondas
- Ar quente circulante
- Grelhador
- Grelhador com circulação de ar

Exceções:

- Potência de micro-ondas 1000 W
- Ar quente circulante 40 °C

### Regular o funcionamento combinado com vapor

Utilize o micro-ondas para um tipo de aquecimento.

1. Coloque o seletor de função num tipo de aquecimento combinável.
- ✓ O visor mostra um valor recomendado para a temperatura.
2. Regule a potência desejada com o seletor rotativo
3. Prima até que o nível pretendido esteja selecionado no visor.
- ✓ No visor surge o símbolo do depósito de água .
4. Encha o depósito de água.
5. Inicie o funcionamento com ▷/□.
- ✓ O tempo de duração decorre e o funcionamento inicia-se.
- ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.
- ✓ ▷/□ acende-se.
- ✓ Depois de decorrido o tempo de duração, o aparelho termina o funcionamento e soa um sinal.

#### Notas

- Quando o depósito de água fica vazio, o funcionamento continua sem a ajuda de vapor. No visor não surge nenhuma indicação.
- O resultado de cozedura é influenciado pela abertura da porta do aparelho. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

### Alterar o nível de vapor

- ▶ Prima até o nível pretendido surgir no visor.

**Nota:** Ao tocar várias vezes, percorre todos os níveis, do mais alto para o mais baixo. Após o nível mais baixo, a função de vapor é desativada. Ao tocar novamente, a função de vapor é ativada, começando no nível mais alto.

### 11.4 Interromper o funcionamento

1. Prima ▷/□ ou abra a porta do aparelho.
- ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
- ✓ ▷/□ pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima ▷/□.
- ✓ O aparelho prossegue o funcionamento.
- ✓ ▷/□ acende-se.

### 11.5 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

### 11.6 Encher o depósito de água

O depósito de água encontra-se à direita, atrás da guarnição do depósito, por baixo da porta do aparelho. Antes de iniciar um funcionamento com vapor, abra a guarnição do depósito e encha o depósito de água.

#### AVISO – Risco de incêndio!

Vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (deflagração) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas).
- ▶ Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

#### AVISO – Risco de queimaduras!

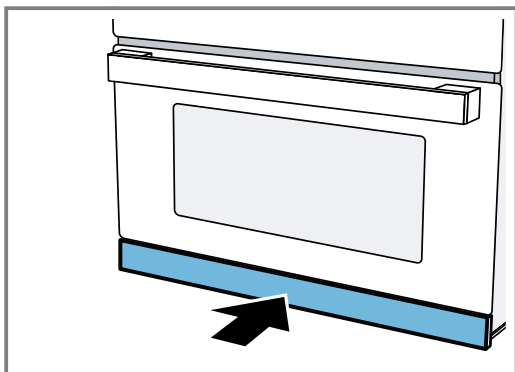
Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer.

- ▶ Depois de um funcionamento prévio do aparelho, aguardar até o depósito de água ter arrefecido.
- ▶ Retirar o depósito de água do respetivo compartimento.

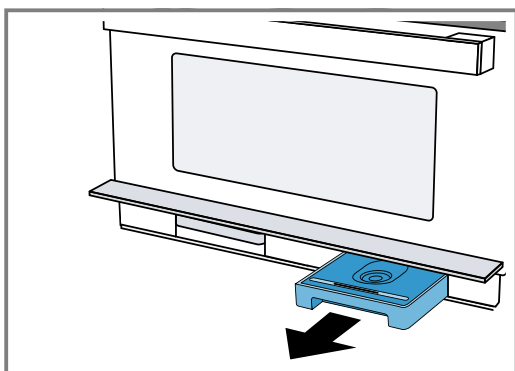
**Requisito:** A dureza da água está corretamente regulada.

→ "Regular a dureza da água", Página 70

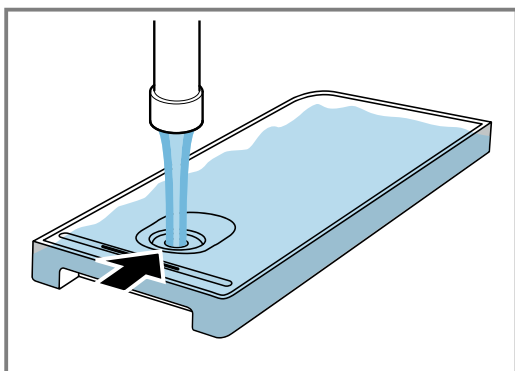
1. Pressione a parte central da guarnição do depósito.



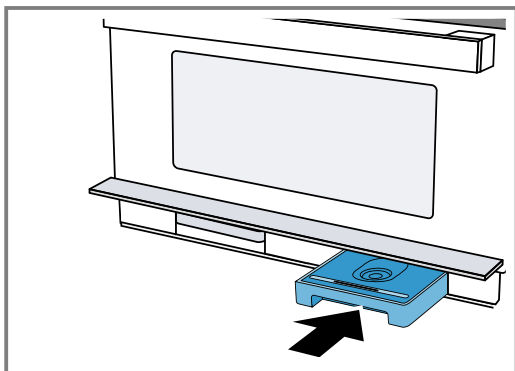
- ✓ A guarnição do depósito abre-se.
2. Extraia o depósito de água do respetivo compartimento.



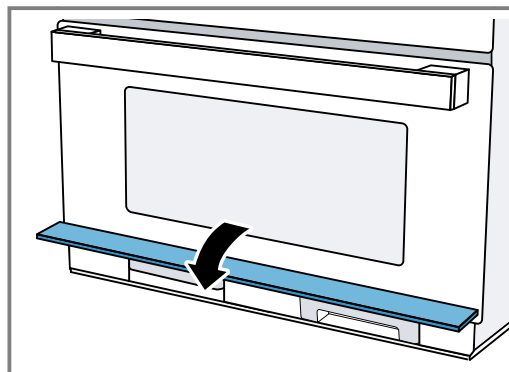
3. Encha o depósito de água até à marca "MAX" com água fria.



4. Coloque o depósito de água no respetivo compartimento e insira totalmente.



5. Feche a guarnição do depósito.




## 11.7 Atestar o depósito da água

### Notas

- Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, o aparelho comporta-se de modo diferente consoante o modo de funcionamento:
    - Funcionamento a vapor: o aparelho interrompe o funcionamento. No visor aparece uma mensagem. No nível de vapor mais alto, um depósito cheio dá para aprox. 30 a 40 minutos; nos níveis de vapor mais baixos, a duração é significativamente maior.
    - Vapor com micro-ondas: o aparelho interrompe o funcionamento. Um depósito cheio dá para aprox. 50 minutos.
    - Grelhador com vapor: o aparelho retoma o funcionamento com grelhador. No visor não aparece nenhuma mensagem. No nível de vapor mais alto, um depósito cheio dá para aprox. 3 horas de funcionamento; nos níveis de vapor mais baixos, a duração é significativamente maior.
  - Os tempos de duração indicados podem variar.
1. Abra o painel de comandos.
  2. Retire o depósito de água.
  3. Encha o depósito de água até à marca MAX.
  4. Insira o depósito de água cheio e feche o painel de comandos.

## 11.8 Após cada funcionamento a vapor

No interior do aparelho permanece humidade. Limpe cuidadosamente a calha aparta-pingos e o interior do aparelho.




Após cada funcionamento ao vapor recomendamos a execução da função de limpeza Enxaguamento . Em seguida, esvazie e seque o depósito de água e o recipiente de recolha.

**Nota:** Remova as manchas de calcário com um pano embebido em vinagre, passe outro pano com água limpa e seque com um pano macio.

### Enxaguar o aparelho

Para que o seu aparelho permaneça limpo, pode bombear água através do sistema de tubos. O aparelho escoar em seguida a água para o recipiente de recolha.

**Nota:** Depois do enxaguamento podem encontrar-se partículas de calcário soltas no recipiente de recolha. Isto é normal e não afeta o funcionamento do aparelho.

1. Selecione  com o seletor de função.
- ✓ O visor mostra o tempo de duração do programa. Não pode alterar o tempo de duração.
2. Abra a guarnição do depósito.
3. Retire e esvazie o recipiente de recolha.
4. Insira totalmente o recipiente de recolha vazio.
5. Retire o depósito de água e esvazie os possíveis restos de água.
6. Enxague bem o depósito de água e encha com água limpa.
7. Insira totalmente o depósito de água.
8. Feche a guarnição do depósito.
9. Prima /.
- ✓ O aparelho bombeia água através dos tubos.
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo de duração no visor.
- ✓ Assim que o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.
10. Esvazie o recipiente de recolha.

### Esvaziar o depósito de água

#### AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer.

- ▶ Depois de um funcionamento prévio do aparelho, aguardar até o depósito de água ter arrefecido.
- ▶ Retirar o depósito de água do respetivo compartimento.

#### ATENÇÃO!

A limpeza do depósito de água na máquina de lavar loiça provoca danos.

- ▶ Não lavar o depósito de água na máquina de lavar loiça.
- ▶ Limpar o depósito de água com um pano macio e detergente da loiça comum, disponível no mercado.

1. Pressione o centro da guarnição do depósito.
- ✓ A guarnição do depósito abre para cima.
2. Extraia o depósito de água.
3. Retire cuidadosamente a tampa do depósito de água.
4. Esvazie o depósito de água, lave-o com um detergente da loiça e enxague-o bem com água limpa.
5. Seque todas as peças com um pano macio.
6. Seque a junta da tampa esfregando-a.
7. Deixe secar o depósito de água com a tampa aberta.
8. Coloque a tampa no depósito de água e aperte-a contra ele.
9. Insira totalmente o depósito de água.
10. Feche a guarnição do depósito e pressione ligeiramente a parte central.
- ✓ A guarnição do depósito fica bloqueada.

### Secar a calha de escoamento


#### AVISO – Risco de queimaduras!

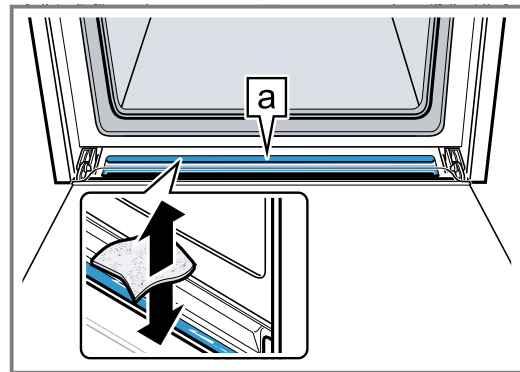
Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.


- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

**Requisito:** O interior do aparelho está arrefecido.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Abra a guarnição do depósito.
3. Retire o depósito de água e o recipiente de recolha.
4. **Nota:**






A calha apara-pingos  encontra-se na parte inferior do interior do forno.



Absorva a água existente na calha apara-pingos  com um pano esponja e limpe com cuidado.

### Aquecer e secar o interior do aparelho

Seque o interior do aparelho após cada funcionamento, para remover toda a humidade.

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova imediatamente a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Limpe a humidade do fundo do aparelho.
4. Selecione  com o seletor de função.
5. Prima  duas vezes.
- ✓  está assinalado no visor.
6. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 15 minutos.
7. Inicie o funcionamento com /.
- ✓ A secagem inicia-se e termina após 15 minutos.
8. Abra a porta do aparelho durante 1 a 2 minutos, para deixar sair o vapor de água.

### Secar manualmente o interior do aparelho

Seque o interior do aparelho após cada funcionamento, para remover toda a humidade.

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

## 12 Sistema automático de programas

O sistema automático de programas auxilia-o durante a preparação de diferentes pratos e seleciona automaticamente as regulações ideais.

### 12.1 Indicações sobre as regulações para os pratos

Para obter um resultado de cozedura perfeito, observe estas indicações.

- Utilize apenas alimentos em perfeito estado.

- Utilize apenas carne à temperatura do frigorífico.
- Utilize apenas alimentos ultracongelados diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.
- Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível regular o peso exato no aparelho, arredonde-o para cima ou para baixo.
- Coloque os alimentos no forno frio.
- Utilize apenas recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas, p. ex., de vidro ou cerâmica.

### 12.2 Visão geral das refeições

O aparelho solicita-lhe que indique o peso. Só é possível regular pesos dentro da faixa de peso prevista.

#### Descongelar

**Dica:** Cole o autocolante de programas no seu aparelho. Pode assim aceder de forma mais rápida e simples aos programas.

N.º	Alimentos	Acessórios	Nível de inserção	Faixa de peso em kg	Notas
<i>PD1</i>	Carne picada de vaca, borrego ou porco <sup>1,2</sup>	recipiente raso, aberto	0	0,10 - 1,20	Retire a carne já descongelada depois de a virar.
<i>PD2</i>	Filete de peixe <sup>1,2</sup>	recipiente raso, aberto	0	0,10 - 1,00	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca
<i>PD3</i>	Pedaços de frango com osso <sup>1,2</sup>	recipiente raso, aberto	0	0,15 - 1,20	Coloque os pedaços de frango com a pele virada para baixo.
<i>PD4</i>	Fatias de pão <sup>1,2</sup>	recipiente raso, aberto	0	0,10 - 0,50	Pão de trigo, pão de mistura de trigo, pão integral; descongele apenas a quantidade necessária de pão. O pão fica duro depressa. Se possível, separe as fatias de pão.

<sup>1</sup> Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

<sup>2</sup> Use recipientes próprios para microondas.

### Aves, carne, peixe

N.º	Alimentos	Acessórios	Nível de inserção	Faixa de peso em kg	Notas
<i>P05</i>	Pedaços de frango, fresco <sup>1,2</sup>	Grelha + tabuleiro de vidro	3 + 2	0,15 - 1,00	Pernas de frango, meio frango Coloque os pedaços de frango com a pele virada para baixo.
<i>P06</i>	Rosbife, mal passado	Tabuleiro de vidro	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Rosbife, no ponto	Tabuleiro de vidro	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Rosbife, bem passado	Tabuleiro de vidro	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Perna de borrego com osso, no ponto	Tabuleiro de vidro	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Perna de borrego com osso, bem passada	Tabuleiro de vidro	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Peixe, inteiro, fresco <sup>3</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,20 - 1,20	Tempere o interior com sumo de limão.
<i>P12</i>	Filete de peixe, fresco <sup>3</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Filete de peixe, congelado <sup>3</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	Utilize filetes de peixe finos, com espessura uniforme.
<i>P14</i>	Guisado de ingredientes frescos <sup>4,2</sup>	Recipiente com tampa	0	0,20 - 2,00	Utilize carne, legumes e caldo em partes iguais e indique o peso total.

<sup>1</sup> Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

<sup>2</sup> Use recipientes próprios para microondas.

<sup>3</sup> Encha o depósito de água.

<sup>4</sup> Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

### Legumes, acompanhamentos

N.º	Alimentos	Acessórios	Nível de inserção	Faixa de peso em kg	Notas
<i>P15</i>	Brócolos, frescos <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Ervilhas, congeladas <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,10 - 1,00	

<sup>1</sup> Encha o depósito de água.

<sup>2</sup> Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

<sup>3</sup> Use recipientes próprios para microondas.



<b>N.º</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Faixa de peso em kg</b>	<b>Notas</b>
<i>P17</i>	Rodelas de cenoura, frescas <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,10 - 0,75	Quanto mais grossas as rodellas, mais crocante o resultado. Se desejar cozinhar os alimentos por completo, introduza um peso maior; deste modo, prolonga-se a duração do programa.
<i>P18</i>	Espargos verdes, frescos <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,10 - 0,70	Não amontoar.
<i>P19</i>	Ovos, mal cozidos <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	2 - 10 unidades	Ovos de galinha, refrigerados
<i>P20</i>	Arroz <sup>2, 3</sup>	recipiente fundo com tampa	0	0,10 - 0,50	Utilize apenas arroz agulha. Não utilize arroz em sacos de cozinhar. Adicione 2 a 3 vezes a quantidade de água ao arroz. Quando o programa chegar ao fim, deixe o arroz repousar durante 5 a 10 min.
<i>P21</i>	Batatas assadas	Grelha	2	0,20 - 1,50	Batatas de tamanho médio, aprox. 250 g. Lave e seque as batatas. Pique várias vezes a casca com um garfo.
<i>P22</i>	Batatas cozidas <sup>3, 1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	Descasque as batatas e corte as batatas em cubos. Quanto maiores os pedaços, mais crocante o resultado.
<i>P23</i>	Compota de frutas <sup>3, 1, 2</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,30 - 0,80	Adicione à fruta um pouco de açúcar e canela. Na compota de frutos vermelhos, adicione as framboesas e os morangos só depois do sinal para mexer.

<sup>1</sup> Encha o depósito de água.

<sup>2</sup> Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

<sup>3</sup> Use recipientes próprios para microondas.

## Pré-confeccionados

N.º	Alimentos	Acessórios	Nível de inserção	Faixa de peso em kg	Notas
P24	Batatas fritas, congeladas <sup>1</sup>	Tabuleiro de vidro	2	0,20 - 0,80	Não amontoar.
P25	Croquetes, congelados <sup>1</sup>	Tabuleiro de vidro	2	0,25 - 0,80	Não amontoar.
P26	Pizza, pré-confeccionada, refrigerada	Grelha	2	0,10 - 0,60	Pizza com base de massa fina.
P27	Pizza, pré-confeccionada, congelada	Grelha	1	0,10 - 0,50	Pizza com base de massa fina, baguete de pizza.
P28	Massa gratinada, pré-confeccionada e refrigerada	Recipiente no tabuleiro de vidro	2	0,30 - 1,00	Lasanha, canelones ou massas gratinadas com massas pré-cozidas.
P29	Aquecer uma refeição, refrigerada	recipiente raso no tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	
P30	Aquecer uma refeição, congelada	recipiente raso no tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

### 12.3 Regular o prato

- Coloque o seletor de função em **P**.
  - ✓ O visor exibe o número do primeiro prato e uma sugestão de peso.
- Com o seletor rotativo, regule o prato desejado.
- Prima **°C/°F**.
  - ✓ No visor aparece realçada a regulação do peso.
- Com o seletor rotativo, regule o peso. Antes de iniciar, pode alternar entre o prato e o peso com **P** e **°C/°F**.
  - ✓ O aparelho regula automaticamente o tempo de duração adequado.
- Prima **▷/□**. Depois de iniciar, deixa de ser possível alterar o prato e o peso. Com **°C/°F**, pode visualizar o peso regulado.
  - ✓ O aparelho começa a funcionar.
  - ✓ **▷/□** acende-se.
  - ✓ O tempo de duração decorre de forma visível.
  - ✓ Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal.
- Rode o seletor de função para a posição inicial.

**Nota:** Antes de iniciar, pode alternar entre os programas e o peso através de **P** e **°C/°F**.

Depois de iniciar, deixa de ser possível alterar o número do programa e o peso. Através de **°C/°F**, pode consultar o peso regulado.

### 12.4 Alterar o prato

- Prima durante 4 segundos em **▷/□** ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O prato é repostado
- Selecione um novo prato.

### 12.5 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

- Prima **▷/□** ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O funcionamento é interrompido.
  - ✓ **▷/□** pisca.
- Para prosseguir com o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima **▷/□**.
  - ✓ O funcionamento prossegue.
  - ✓ **▷/□** acende-se.

### 12.6 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

## 13 Funções de tempo

O seu aparelho dispõe de funções de tempo, com as quais pode regular o tempo de duração do funcionamento, bem como o temporizador.

### 13.1 Visão geral das funções de tempo

O seu aparelho dispõe de várias funções de tempo. Com  $\ominus$  acede ao menu e percorre as várias funções. No visor acendem-se os símbolos das funções disponíveis, a função já selecionada está realçada.

Função de tempo	Utilização
Temporizador $\curvearrowright$	Pode regular o temporizador independentemente do funcionamento. Não influencia o aparelho. Transcorrido um tempo do temporizador, soa um sinal.
Tempo de duração $\text{I} \rightarrow$	Transcorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento. Só após a regulação de um tipo de aquecimento é que pode aceder ao tempo de duração com $\ominus$ . Transcorrido um tempo de duração, soa um sinal.
Hora $\ominus$	Se não estiver a ser executada outra função em primeiro plano, o aparelho exibirá a hora no visor.

**Nota:** Pode desligar antecipadamente o sinal, premindo em  $\ominus$ . Nas regulações base  $\rightarrow$  *Página 84* pode alterar o tempo durante o qual soa um sinal.

### 13.2 Consultar funções de tempo

**Requisito:** Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes no visor. O tempo de duração transcorre de forma visível. Durante o funcionamento estão disponíveis o temporizador e o tempo de duração. No estado de vigília, estão disponíveis o temporizador e a hora.

- ▶ Prima  $\ominus$ , até que  $\ominus$ , ou  $\text{I} \rightarrow$  fique realçado.
- ✓ No visor é apresentado o respetivo valor.

### 13.3 Regular o temporizador

1. Prima  $\ominus$ .
  - ✓  $\curvearrowright$  e os símbolos de tempo estão acesos no visor.
2. Regule o tempo do temporizador com o seletor rotativo.
  - ✓ Após alguns segundos, o tempo regulado é assumido.
  - ✓ O temporizador inicia a contagem.
  - ✓  $\curvearrowright$  está aceso no visor e o tempo do temporizador transcorre de forma visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.
  - ✓ Uma vez transcorrido o tempo do temporizador, soa um sinal. No visor é apresentado ---:--.
3. Pode desligar o temporizador tocando em qualquer campo.

### 13.4 Alterar o temporizador

- ▶ Altere o tempo do temporizador com o seletor rotativo.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho indica o tempo de temporizador regulado.

### 13.5 Apagar o temporizador

- ▶ Coloque o tempo do temporizador em ---:-- com o seletor rotativo.
- ✓ O temporizador está desligado.

### 13.6 Regular tempo de duração

1. Prima  $\ominus$  duas vezes.
  - ✓ O visor mostra --:-- e os símbolos de tempo estão acesos.
2. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração.
  - ✓ O aparelho começa a funcionar.
  - ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível e  $\text{I} \rightarrow$  está aceso no visor. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.
  - ✓ Uma vez transcorrido o tempo de duração, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado --:--.
4. Desligue o sinal com  $\ominus$ .
5. Para desligar o aparelho, rode o seletor de função para a posição zero.

### 13.7 Alterar o tempo de duração

- ▶ Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.
- ✓ Após alguns segundos surge no visor o tempo de duração alterado.
- ✓ O tempo de duração decorre de forma visível.

### 13.8 Anular o tempo de duração

**Nota:** Quando se regula a função do temporizador, deve premir-se primeiro  $\ominus$  para alterar o tempo de duração.

- ▶ Coloque o tempo de duração em ---:-- com o seletor rotativo.
- ✓ Após poucos segundos, o aparelho assume a alteração.

### 13.9 Acertar a hora

Ao iniciar o funcionamento, o realce está na indicação da hora. No visor pisca  $12:00$  e o símbolo  $\ominus$  está aceso.


1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Prima  $\ominus$ .
  - ✓ A hora foi acertada.

### 13.10 Alterar a hora


**Requisito:** O aparelho está desligado.

1. Prima  $\ominus$  duas vezes.
  - ✓ O visor exhibe  $\ominus$  e a hora.

2. Acerte a hora com o seletor rotativo.

3. Prima .

✓ A hora foi acertada.

**Nota:** Se, depois de acertar a hora, não tocar em , o aparelho aplica automaticamente o valor acertado após alguns segundos.



Se tiver alterado a posição do seletor de função durante as regulações, o aparelho só pode ser utilizado quando girar o seletor de função para a posição zero. Para reduzir o consumo do seu aparelho no estado de vigília, pode ocultar a hora.


## 14 Fecho de segurança para crianças

Bloqueie o seu aparelho para evitar que as crianças o possam ligar inadvertidamente ou alterar as suas regulações.

### 14.1 Ativar o fecho de segurança para crianças


**Requisito:** O aparelho está desligado.

- ▶ Prima  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ O painel de comandos está bloqueado.
- ✓ No visor surge .

**Nota:** Se tiver regulado um tempo do temporizador , este continua. Enquanto o fecho de segurança para crianças estiver ativado, não poderá alterar o tempo do temporizador.

Pode terminar os sinais sonoros tocando num qualquer campo.

### 14.2 Desativar o fecho de segurança para crianças







- ▶ Prima  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ O painel de comandos está desbloqueado.

## 15 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

### 15.1 Vista geral das regulações base

Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem das características do seu aparelho.

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	Duração do sinal	1 = curta = 10 segundos 2 = média = 30 segundos <sup>1</sup> 3 = longa = 2 minutos	Regule a duração do sinal depois de decorrido o tempo de duração ou do temporizador.
	Som das teclas	0 = desligado 1 = ligado <sup>1</sup>	Ligue ou desligue o som das teclas.
	Luminosidade do visor	1 = baixa 2 = média <sup>1</sup> 3 = alta	Regule a luminosidade do visor.
	Indicação do tempo	0 = desligado 1 = ligado <sup>1</sup>	Visualize a hora no visor.
	Iluminação do interior do aparelho	0 = desligado 1 = ligado <sup>1</sup>	Ligue ou desligue a iluminação do interior do aparelho.
	Dureza da água	0 = descalcificada 1 = macia 2 = média 3 = dura 4 = muito dura <sup>1</sup>	Ajuste a dureza da água → <i>Página 70.</i>

<sup>1</sup> Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	Definição de fábrica	= desligado <sup>1</sup> = ligado	Reponha as regulações alteradas para as definições de fábrica.
	Modo de demonstração	= desligado <sup>1</sup> = ligado	Ligue ou desligue o modo de demonstração. <b>Nota:</b> O modo de demonstração é visível apenas durante os primeiros 5 minutos após a ligação do aparelho.

<sup>1</sup> Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

## 15.2 Alterar as regulações base

**Requisito:** O aparelho está desligado.

- Mantenha premido durante alguns segundos.
  - ✓ O visor indica a primeira regulação base.
- Com o seletor rotativo, altere a regulação base.
- Prima .
- ✓ O visor indica a regulação base seguinte.
- Selecione todas as regulações base pretendidas com e altere os valores.

- Para guardar as alterações, mantenha premido durante alguns segundos.

**Nota:** Após uma falha de energia, as regulações base alteradas mantêm-se.

## 15.3 Cancelar a alteração das regulações base

- ▶ Rode o seletor de funções.
- ✓ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

# 16 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

## 16.1 Dicas para o tratamento do aparelho

Observe as dicas para o tratamento do aparelho, para manter o funcionamento do seu aparelho de forma duradoura.

Medida	Vantagem
Mantenha o aparelho sempre limpo e remova de imediato a sujidade. Limpe o interior do aparelho após cada utilização.	Assim, a sujidade não ficará incrustada e não se queimará.
Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina.	Evite a corrosão.
Utilize o tabuleiro de vidro para bolos muito húmidos.	O interior do aparelho não fica tão sujo.
Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.	O interior do aparelho não fica tão sujo.
Se possível, utilize ar quente circulante.	Menos sujidade é gerada

## 16.2 Produto de limpeza

Utilize apenas produtos de limpeza adequados.

### AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

### ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.
- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.

Panos esponja novos contêm resíduos resultantes da produção.

- ▶ Lavar bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

Consulte nas instruções de limpeza individuais que produtos de limpeza são adequados para cada uma das superfícies e peças.

### 16.3 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho conforme especificado, para que as diferentes peças e superfícies não sejam danificadas devido a uma limpeza errada ou a produtos de limpeza inadequados.

#### **⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

#### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

#### **⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do aparelho, pois poderá riscar a superfície.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Respeite as indicações relativas à limpeza dos componentes do aparelho ou de superfícies.
3. Salvo indicação contrária:
  - Limpe os componentes do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
  - Seque com um pano macio.

### 16.4 Limpar a frente do aparelho

#### **ATENÇÃO!**

Uma limpeza incorreta pode danificar a parte frontal do aparelho.

- ▶ Não limpe com limpa-vidros, com raspador metálico ou com raspadores para vidros.
- ▶ Para evitar corrosão em frentes de aço inoxidável, remova de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo.
- ▶ Nas superfícies em aço inoxidável, utilize um produto de conservação específico para aço inoxidável para superfícies quentes.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe a frente do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.

**Nota:** Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, p. ex., vidro, plástico ou metal.

3. Em frentes de aparelho de aço inoxidável, aplique uma camada fina de produto de conservação de aço inoxidável com um pano macio. Os produtos de conservação de aço inoxidável podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou no comércio especializado.
4. Secar com um pano macio.

### 16.5 Limpar o painel de comandos

#### **ATENÇÃO!**

Uma limpeza incorreta pode danificar o painel de comandos.

- ▶ Nunca limpe o painel de comandos de forma a ficar molhado.
1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
  2. Limpe o painel de comandos com um pano de microfibras ou um pano macio húmido.
  3. Secar com um pano macio.

### 16.6 Limpar os vidros da porta

#### **ATENÇÃO!**

Uma limpeza incorreta pode danificar os vidros da porta.

- ▶ Não utilize raspadores para vidros.
1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
  2. Limpe os vidros da porta com um pano multiusos húmido e um produto limpa-vidros.  
**Nota:** Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
  3. Secar com um pano macio.

### 16.7 Limpar o puxador da porta

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe o puxador da porta com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio.  
**Nota:** Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixará de ser possível remover estas manchas.
3. Secar com um pano macio.

### 16.8 Limpar o vedante da porta

#### **ATENÇÃO!**

Uma limpeza incorreta pode danificar o vedante da porta.

- ▶ Não limpe com um raspador metálico ou com um raspador para vidros.
  - ▶ Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.
1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
  2. Limpe o vedante da porta com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio.
  3. Secar com um pano macio.

### 16.9 Limpar as superfícies de aço inoxidável

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe com um pano multiusos e uma solução quente à base de detergente.
3. Secar com um pano macio.
4. Verifique a posição do vedante da porta após a limpeza.

## 16.10 Limpar o interior do aparelho

### ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o interior do aparelho.

- ▶ Não utilize spray para fornos, produtos abrasivos ou outros produtos limpa-fornos agressivos.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe com solução quente à base de detergente ou água e vinagre.
3. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos. Utilize o produto limpa-fornos apenas com o interior do aparelho frio.

**Dica:** Para eliminar odores desagradáveis, aqueça uma chávena de água com alguns gotas de sumo de limão durante 1 a 2 minutos com potência máxima de micro-ondas. Para evitar uma ebulição retardada, coloque sempre uma colher no recipiente.

4. Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
5. Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

## 16.11 Limpeza dos acessórios

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano multiusos húmido e solução quente à base de detergente.
3. Limpe bem os acessórios com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos ou uma escova de limpeza.
4. Limpe a grelha com produto de limpeza para aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça. Em caso de forte sujidade, utilize uma bobina de aço inoxidável ou um produto limpa-fornos.
5. Secar com um pano macio.

## 16.12 Limpar as superfícies de autolimpeza

A parte de trás do interior do aparelho dispõe de um revestimento catalítico com função de autolimpeza. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou assados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o aparelho está em funcionamento. Por isso, não precisa de limpar esta área.

### ATENÇÃO!

Usar um produto de limpeza para fornos nas superfícies de autolimpeza danifica as superfícies.

- ▶ Não utilize qualquer produto de limpeza para fornos nas superfícies de autolimpeza. Se, no entanto, um produto de limpeza para fornos entrar em contacto com estas superfícies, molhe-as imediatamente com água e um pano de esponja. Não esfregue nem utilize qualquer auxílio de limpeza abrasivo.

**Requisito:** O interior do aparelho está arrefecido.

- ▶ Remova os resíduos acastanhados e brancos com água e uma esponja macia.

**Nota:** Durante o funcionamento, podem formar-se manchas avermelhadas nas superfícies. Não se trata de corrosão, mas sim de restos de alimentos. Estas manchas não são prejudiciais à saúde nem limitam a capacidade de limpeza das superfícies de autolimpeza.

## 16.13 Limpar o recipiente de recolha

### ATENÇÃO!

O calor pode danificar o recipiente de recolha.

- ▶ Não seque o recipiente de recolha no interior do aparelho quente.
  - ▶ Não lave o recipiente de recolha na máquina de lavar loiça.
1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
  2. Limpe o recipiente de recolha com um pano multiusos e uma solução quente à base de detergente.
  3. Enxague bem com água limpa.
  4. Secar com um pano macio.
  5. Deixe secar o recipiente de recolha com a tampa aberta.
  6. Seque a junta da tampa esfregando-a.

## 16.14 Limpar o depósito de água

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe o depósito de água com um pano multiusos e uma solução quente à base de detergente.
3. Enxague bem com água limpa.
4. Secar com um pano macio.
5. Deixe secar o depósito de água com a tampa aberta.
6. Seque a junta da tampa esfregando-a.

## 16.15 Limpar o alojamento do depósito

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Seque o alojamento do depósito após cada utilização esfregando-o.

## 16.16 Limpar a saída de vapor no interior do aparelho


1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe a saída de vapor no interior do aparelho com uma solução quente à base de detergente e uma esponja de limpeza ou uma escova de limpeza macia.

## 17 Função de limpeza

Utilize a função de limpeza para limpar o aparelho.

### 17.1 Descalcificação

Para que o seu aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, descalcifique-o com regularidade.

A frequência da descalcificação depende da dureza da água e do número de funcionamentos a vapor realizados. O aparelho indica-lhe, através de  no visor, quando faltarem 5 (ou menos) ciclos possíveis de funcionamento com vapor. Se não realizar a descalcificação, não poderá regular mais nenhum funcionamento com vapor.

Ao todo, a descalcificação demora aprox. 32 minutos. A descalcificação consiste em dois passos automáticos.

- Descalcificação, demora aprox. 31 minutos
- Enxaguamento após descalcificação, demora aprox. 1 minuto

Por motivos de higiene, realize a descalcificação por completo.

Se interromper a descalcificação, não poderá regular mais nenhum funcionamento com vapor. Para que o aparelho fique novamente pronto a ser utilizado, execute o ciclo de enxaguamento.

#### Iniciar a descalcificação

A descalcificação do seu aparelho demora aprox. 31 minutos.


#### ATENÇÃO!



Produtos de descalcificação não recomendados podem provocar danos no aparelho

- ▶ Para a descalcificação, utilize exclusivamente o produto de descalcificação recomendado por nós. Os períodos de atuação durante a descalcificação estão ajustados ao produto de descalcificação.

Se a solução anticalcário entrar em contacto com o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis, ficarão danificados.

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

1. Selecione  com o seletor de função.
- ✓ O visor mostra o tempo de duração da descalcificação. Não pode alterar o tempo de duração.
2. Abra a guarnição do depósito.
3. Retire e esvazie o recipiente de recolha.
4. Insira totalmente o recipiente de recolha vazio.
5. Retire o depósito de água.
6. Misture água com um produto de descalcificação, até obter uma solução descalcificadora.
  - Misture 250 ml de água e 50 ml de produto de descalcificação líquido, até obter uma solução descalcificadora ou dissolva uma pastilha de descalcificação, peso 18 g, durante 5 minutos em 250 ml de água.
7. Deite a solução descalcificadora no depósito de água e insira o depósito de água por completo.

8. Feche a guarnição do depósito.
9. Prima /□
  - ✓ O aparelho é descalcificado.
  - ✓ No visor decorre o tempo restante da duração.
  - ✓ Assim que a descalcificação tiver decorrido, soa um sinal. O aparelho faz uma pausa.
10. Abra a guarnição do depósito.
11. Retire, esvazie e insira o recipiente de recolha.
12. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água limpa e volte a inseri-lo.
13. Feche a guarnição do depósito.
14. Prima /□
  - ✓ O aparelho executa automaticamente dois ciclos de enxaguamento. Assim que o ciclo de enxaguamento chega ao fim, soa um sinal.

**Nota:** Respeite a relação de mistura do produto de descalcificação.

Produto de descalcificação, líquido (referência 00311680): relação de mistura 1:5, 50 ml de descalcificante em 250 ml de água.

Pastilhas de descalcificação (referência 0031186400311975: dissolva uma pastilha de descalcificação, peso 36 g, durante 5 minutos em 500 ml de água.



### 17.2 Enxaguamento

Se não tiver utilizado a função de vapor durante um tempo prolongado, descalcifique e enxague o aparelho.

Para que o seu aparelho permaneça limpo, pode bombear água através do sistema de tubos. O aparelho escoia em seguida a água para o recipiente de recolha.

**Nota:** Depois do enxaguamento podem encontrar-se partículas de calcário soltas no recipiente de recolha. Isto é normal e não afeta o funcionamento do aparelho.

#### Efetuar um ciclo de enxaguamento

1. Selecione  com o seletor de função.
- ✓ O visor mostra o tempo de duração do programa. Não pode alterar o tempo de duração do programa.
2. Abra a guarnição do depósito.
3. Retire e esvazie o recipiente de recolha.
4. Insira totalmente o recipiente de recolha vazio.
5. Retire o depósito de água e esvazie os possíveis restos de água.
6. Enxague bem o depósito de água e encha com água limpa.
7. Insira totalmente o depósito de água.
8. Feche a guarnição do depósito.
9. Prima /□
  - ✓ Água é bombeada através dos tubos.
  - ✓ Começa a contagem decrescente do tempo de duração no visor.
  - ✓ Assim que o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.



## 18 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

### AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.









- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

### AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

### 18.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.</li> </ul>
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.</li> </ul>
	Faltou a alimentação elétrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.</li> </ul>
	Falha de funcionamento <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico.</li> <li>2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos.</li> <li>✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se.</li> <li>3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Assistência Técnica", Página 91</li> </ol>
	A porta não está bem fechada. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se há restos de comida ou corpos estranhos presos na porta.</li> </ul>
No visor acende-se  e não é possível regular o aparelho.	O fecho de segurança para crianças está ativado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prima  até  se apagar.</li> </ul>
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	A lâmpada LED está fundida. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se este erro ocorrer repetidamente, contacte a Assistência técnica.</li> </ul>
No visor pisca 12:00 e o símbolo  está aceso.	Faltou a alimentação elétrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Volte a acertar a hora. → "Acertar a hora", Página 83</li> </ul>
O aparelho não está em funcionamento. No visor surge o tempo de duração.	 não foi premido. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prima .</li> </ul>
O micro-ondas não funciona.	A porta não está bem fechada. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se há restos de comida ou corpos estranhos presos na porta.</li> </ul>  não foi premido. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prima .</li> </ul>
As refeições aquecem mais lentamente do que anteriormente.	Está regulada uma potência do micro-ondas demasiado baixa. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Regule uma potência do micro-ondas mais elevada. → Página 73</li> </ul> Foi introduzida no aparelho uma quantidade maior do que o habitual. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Regule um tempo de duração mais longo. Para o dobro da quantidade necessita do dobro do tempo.</li> </ul> Os alimentos estão mais frios do que o habitual. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vire ou mexa os alimentos de vez em quando.</li> </ul>

<b>Avaria</b>	<b>Causa e diagnóstico</b>
O funcionamento do micro-ondas é interrompido.	<p>O aparelho tem uma anomalia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se este erro ocorrer repetidamente, contacte a Assistência técnica.</li> </ul>
O aparelho não aquece; os dois pontos piscam no visor.	<p>O modo de demonstração está ativado nas regulações base.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho da corrente, desligando, por breves instantes, o disjuntor no quadro elétrico.</li> <li>2. Desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base → <i>Página 84.</i></li> </ol>
Os símbolos relativos ao depósito de água e ao recipiente de recolha piscam continuamente.	<p>Problema técnico</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certifique-se de que o depósito de água e o recipiente de recolha estão inseridos por completo no respetivo compartimento.</li> <li>2. Se os símbolos continuarem a piscar continuamente, contacte o serviço de apoio ao consumidor.</li> </ol> <p><b>Nota:</b> Pode continuar a utilizar o aparelho, com exceção da função de vapor.</p>
O ar quente ou o vapor escapa pela parte superior da porta.	<p>Não se trata de uma avaria. O ventilador de refrigeração do aparelho está em funcionamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul> <p>O ventilador continua em funcionamento, por um curto período de tempo, mesmo após a operação. O aparelho é protegido pelo ventilador contra um sobreaquecimento.</p>
O ventilador de refrigeração continua a funcionar após a operação.	<p>O aparelho tem de arrefecer após a operação.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul> <p>O ventilador continua em funcionamento, por um curto período de tempo, mesmo após a operação. O aparelho é protegido pelo ventilador contra um sobreaquecimento.</p>
O ventilador de refrigeração funciona com a porta aberta.	<p>O aparelho tem de arrefecer durante e após a operação.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul> <p>Todas as funções de cozedura são interrompidas quando se abre a porta.</p>
O vapor não é visível no modo de ar quente circulante e no modo combinado com grelhador.	<p>O vapor não é visível em todas as faixas de temperatura. Quanto mais quente, menos visível é o vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul>
O recipiente de recolha está vazio após o funcionamento a vapor.	<p>No funcionamento a vapor normal e no funcionamento combinado com vapor, a água de condensação é recolhida pela placa de vidro no piso e pela calha apara-pingos cinzenta na placa inferior. Não cai no recipiente de recolha.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul> <p>O recipiente de recolha destina-se unicamente ao processo de enxaguamento e ao processo de descalcificação, e não ao funcionamento a vapor normal e ao funcionamento combinado com vapor.</p>
Há partículas de calcário brancas no recipiente de recolha.	<p>Durante o enxaguamento ou a descalcificação, partículas finas de calcário desprendem-se da caldeira.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique a regulação da dureza da água.</li> <li>2. Realize a descalcificação nos intervalos indicados.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Descalcifique o aparelho da forma descrita no manual de instruções do aparelho.</li> </ul>
Consumo de água reduzido no funcionamento combinado. Nomeadamente no funcionamento combinado com 3 funções.	<p>No funcionamento combinado com vapor, nomeadamente no funcionamento combinado com 3 funções, pode suceder que, em parte, apenas uma pequena quantidade de vapor seja utilizada. Deste modo, será consumida apenas uma pequena quantidade de água do depósito de água fresca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul>

## 18.2 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
Surge no visor a mensagem E0532	<p>A sujidade no painel de comandos faz com que uma zona tátil esteja permanentemente ativa.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho.</li> <li>2. Limpe o painel de comandos.</li> <li>3. Torne a ligar o aparelho.</li> </ol> <p>▶ Se este erro se repetir imediatamente depois de ligar o aparelho, contacte o serviço de apoio ao consumidor.</p>
Surge no visor a mensagem E5005	<p>A função de vapor foi várias vezes ativada com o depósito de água vazio.</p> <p>▶ Antes de voltar a utilizar o aparelho, certifique-se de que o depósito de água está cheio de água fria e inserido por completo no respetivo compartimento.</p> <p>▶ Se este erro ocorrer repetidamente, contacte a Assistência técnica.</p>

## 19 Eliminação

### 19.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

## 20 Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

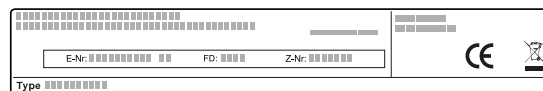
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de fontes de luz da classe de eficiência energética D. As fontes de luz estão disponíveis como peça de reposição e só podem ser substituídas por pessoal especializado.

### 20.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.



Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

## 21 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes pratos. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

### 21.1 Como proceder da melhor forma

Aqui ficará a saber como proceder, passo a passo, para tirar o máximo proveito das recomendações de regulação. Receberá indicações a respeito de muitas refeições, com informações e dicas, para uma utilização e regulação ideais do aparelho.

**Nota:** O seu aparelho dispõe de regulações programadas para uma seleção de pratos. Caso pretenda guiar-se pelo aparelho, utilize o automático de programas.

→ "Sistema automático de programas", Página 79

1. Antes da utilização, retire os recipientes de que não necessita do interior do aparelho.
2. Selecione um alimento a partir das recomendações de regulação.
3. Coloque o alimento num recipiente adequado. Utilize os recipientes e os acessórios indicados nas recomendações de regulação. Utilize recipientes e acessórios que sejam adequados ao tipo de preparação.  
→ "Recipientes e acessórios adequados para micro-ondas", Página 72  
Utilize os acessórios originais do seu aparelho. Eles estão perfeitamente adaptados ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.
4. **Dica:** Caso pretenda confeccionar quantidades diferentes das indicadas nas tabelas, regule aproximadamente o dobro do tempo de duração para o dobro da quantidade.  
Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da refeição no interior frio do aparelho. Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.  
Algumas receitas resultam melhor se forem confeccionadas em várias etapas. Estas estão indicadas na tabela.  
Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas sugestões no final da tabela dos valores de regulação.  
No modo de funcionamento com micro-ondas, regule o tempo de duração mais longo e verifique o prato após o tempo de duração mais curto.  
Quando cozinhar com vapor, certifique-se logo de início se o depósito de água está cheio.  
Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.  
As indicações de temperatura e de tempo nas tabelas dependem da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Experimente primeiro os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.
5. Coloque o prato no interior do aparelho de acordo com o nível de inserção.

6. **⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**  
Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

#### **⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

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.

Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho.

### 21.2 Indicações de preparação gerais

Respeite estas informações ao preparar todas as refeições.

#### **Formação de condensação**

Quando prepara alimentos no interior do aparelho, pode formar-se lá muito vapor de água.

Uma vez que o seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético, em funcionamento muito pouco calor sai para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as partes exteriores do mesmo, pode formar-se água de condensação junto à porta do aparelho, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. A formação de água de condensação é um fenómeno normal de origem física.

Se pré-aquecer o aparelho ou abrir cuidadosamente a respetiva porta, evitará a formação de condensação. Confeções com auxílio de vapor ou com um tipo de aquecimento a vapor exigem que se forme muito vapor de água no interior do aparelho. Limpe o interior do aparelho quando este tiver arrefecido.

#### **Formas**

Para um resultado de cozedura ideal, recomendamos a utilização de formas escuras de metal.

Formas claras de alumínio, formas de cerâmica e formas de vidro prolongam o tempo de cozedura e os bolos não ficam uniformemente dourados.

Se desejar utilizar formas de silicone, verifique nas indicações do fabricante se são adequadas para o funcionamento a vapor e com micro-ondas e siga as indicações e receitas do fabricante. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as normais. As quantidades e as indicações relativas à receita podem variar.

#### **Papel vegetal**

Utilize apenas papel vegetal adequado para a temperatura seleccionada. Corte o papel vegetal em excesso.

**⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

**21.3 Dicas para uma confecção sem acrilamida**

A acrilamida é prejudicial à saúde e surge quando prepara derivados de cereais e produtos de batata a temperaturas muito elevadas.

Prato	Dica
Avisos gerais	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Optar por tempos de cozedura tão curtos quanto possível</li> <li>▪ Toste os alimentos até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros.</li> <li>▪ Utilize alimentos grandes e grossos. Estes contêm menos acrilamida.</li> </ul>
Bolos e bolachas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regule a temperatura com ar quente circulante para 180 °C, no máximo.</li> <li>▪ Cubra os bolos e bolachas com ovo ou gema de ovo. Isto reduz a formação de acrilamida.</li> </ul>
Batatas fritas no forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disponha as batatas fritas no tabuleiro de modo uniforme e numa só camada.</li> <li>▪ Não disponha mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas fritas não fiquem ressequidas.</li> </ul>

**21.4 Sugestões para descongelar e aquecer**

Tenha em atenção estas sugestões para obter bons resultados ao descongelar e aquecer.

Preocupação	Dica
No fim do tempo de duração, o alimento deve estar descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um tempo de duração mais prolongado. Quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.

Preocupação	Dica
No fim do tempo de duração, o alimento não deve estar demasiado quente nos bordos, mas deve estar pronto no meio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vá mexendo o alimento de vez em quando.</li> <li>▪ Regule uma potência do micro-ondas mais baixa e um tempo de duração mais longo.</li> </ul>
Após o descongelamento, as aves ou peixe não devem estar apenas cozidos por fora e ainda congelados por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regule uma potência do micro-ondas mais baixa.</li> <li>▪ No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.</li> </ul>
O alimento não deve ficar demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regule uma potência do micro-ondas mais baixa.</li> <li>▪ Regule um tempo de duração mais curto.</li> <li>▪ Tape o alimento.</li> <li>▪ Adicione mais líquido.</li> </ul>

**21.5 Sugestões para descongelar e aquecer com micro-ondas**

Se algo não resultar ao descongelar ou aquecer com o micro-ondas, encontrará aqui sugestões.

Preocupação	Dica
Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.	Prolongue ou diminua o tempo de cozedura. Fórmula empírica: dobro da quantidade = quase o dobro do tempo; metade da quantidade = metade do tempo
O alimento ficou demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diminua o tempo de cozedura. Ou:</li> <li>▪ Selecione uma potência de micro-ondas mais baixa.</li> <li>▪ Adicione mais líquido e tape o alimento.</li> </ul>
Após o fim do tempo, o seu alimento ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Prolongue o tempo de cozedura.
Após o fim do tempo de cozedura, o seu alimento está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vá mexendo o alimento de vez em quando.</li> <li>▪ Regule, da próxima vez, uma potência mais baixa e um tempo de duração maior.</li> </ul>
Uma vez descongelada, a sua ave ou carne começou a ficar cozida por fora mas por dentro ainda não está descongelada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Da próxima vez, selecione uma potência de micro-ondas mais baixa.</li> <li>▪ No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.</li> </ul>

## 21.6 Descongelação automática

O seu aparelho permite-lhe descongelar alimentos ultracongelados.

### Descongelar alimentos

1. Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho.  
Pode cobrir as partes delicadas com pequenos pedaços de folha de alumínio, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados. A folha não pode tocar nas paredes do aparelho.
2. Inicie o funcionamento.  
A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

3. **Nota:** Quando se descongela carne e aves produz-se líquido.  
O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
4. Pelo meio, vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes.  
Vire pedaços grandes várias vezes.
5. Para que a temperatura se equilibre, deixe os alimentos descongelados repousar à temperatura ambiente durante cerca de 10 a 60 minutos.  
No caso das aves, pode retirar as miudezas. A carne pode ser processada, mesmo que uma pequena parte no centro esteja congelada.

### Recomendações de regulação para descongelar

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Carne inteira, com e sem osso, 800 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Carne inteira, com e sem osso, 1000 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Carne inteira, com e sem osso, 1500 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Carne em pedaços ou fatias, 200 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Carne em pedaços ou fatias, 500 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Carne em pedaços ou fatias, 800 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Carne picada, mista, 200 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Carne picada, mista, 500 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Carne picada, mista, 800 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Aves ou pedaços de aves, 600 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Aves ou pedaços de aves, 1200 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Pato, 2000 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Ganso, 4500 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias, 400 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>

<sup>1</sup> Virar várias vezes o alimento.

<sup>2</sup> Ao virar, separe os pedaços de carne uns dos outros.

<sup>3</sup> Congelar os alimentos o mais espalmados possível.

<sup>4</sup> Retire a carne já descongelada.

<sup>5</sup> Ao virar, separar as partes descongeladas.

<sup>6</sup> Remova o líquido resultante da descongelação.

<sup>7</sup> Vire o alimento a cada 20 minutos.

<sup>8</sup> Separe as partes descongeladas.

<sup>9</sup> Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

<sup>10</sup> Remover a embalagem por completo.

<sup>11</sup> Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

<sup>12</sup> Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de in- serção	Tipo de aqueci- mento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Peixe inteiro, 300 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Peixe inteiro, 600 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Legumes, p. ex., ervilhas, 300 g	Recipiente aberto	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Legumes, p. ex., ervilhas, 600 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Fruta, p. ex., framboesas, 300 g	Recipiente aberto	0		180	7-10 <sup>9, 8</sup>
Fruta, p. ex., framboesas, 500 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9, 8</sup> 2. 5-10 <sup>9, 8</sup>
Manteiga, descongelar, 125 g <sup>10</sup>	Recipiente aberto	0		90	6-8
Manteiga, descongelar, 250 g <sup>10</sup>	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Pão, inteiro, 500 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pão, inteiro, 1000 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 500 g <sup>11, 12</sup>	Recipiente aberto	0		90	10-15
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 750 g <sup>11, 12</sup>	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes, 500 g <sup>11</sup>	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes, 750 g <sup>11</sup>	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Virar várias vezes o alimento.

<sup>2</sup> Ao virar, separe os pedaços de carne uns dos outros.

<sup>3</sup> Congelar os alimentos o mais espalmados possível.

<sup>4</sup> Retire a carne já descongelada.

<sup>5</sup> Ao virar, separar as partes descongeladas.

<sup>6</sup> Remova o líquido resultante da descongelação.

<sup>7</sup> Vire o alimento a cada 20 minutos.

<sup>8</sup> Separe as partes descongeladas.

<sup>9</sup> Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

<sup>10</sup> Remover a embalagem por completo.

<sup>11</sup> Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

<sup>12</sup> Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

## 21.7 Aquecer

O seu aparelho permite-lhe aquecer alimentos.

### Aquecer alimentos ultracongelados

#### AVISO – Risco de queimaduras!

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.

1. Retire as refeições prontas da embalagem e coloque-as num recipiente adequado para micro-ondas.
2. Distribua os alimentos de forma plana no recipiente.

Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Não amontoe os alimentos.

3. Cubra os alimentos com uma tampa adequada, um prato ou película especial para micro-ondas.
4. Coloque o recipiente na base do aparelho.
5. Inicie o funcionamento.
6. Entretanto, vire ou mexa os alimentos 2 a 3 vezes. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
7. Para que a temperatura se equilibre, deixe os alimentos aquecidos repousar durante 2 a 5 minutos à temperatura ambiente.

## Recomendações de regulação para aquecer alimentos ultracongelados

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Sopa, congelada, 400 g	Recipiente fechado	0		600	8-15
Guisado, congelado, 500 g	Recipiente fechado	0		600	8-13
Guisado, congelado, 1000 g	Recipiente fechado	0		600	20-25
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta com 2-3 componentes, congelada, 300-400 g	Recipiente fechado	0		600	11-15
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, congelados, 500 g	Recipiente fechado	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, congelados, 1000 g	Recipiente fechado	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Pratos de forno, p. ex., lasanha, canelones, congelados, 450 g	Recipiente fechado	0		600	10-15
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, congelados, 250 g <sup>2</sup>	Recipiente fechado	0		600	2-5
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, congelados, 500 g <sup>2</sup>	Recipiente fechado	0		600	8-10
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, congelados, 300 g <sup>3</sup>	Recipiente fechado	0		600	8-10
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, congelados, 600 g <sup>3</sup>	Recipiente fechado	0		600	14-17
Espinafres com natas, congelados, 500 g <sup>4</sup>	Recipiente fechado	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Ao mexer, separar os pedaços de carne uns dos outros.

<sup>2</sup> Adicionar um pouco de líquido ao alimento.

<sup>3</sup> Adicionar um pouco de água, cobrindo o fundo do recipiente.

<sup>4</sup> Cozinhar o alimento sem adição de água.

<sup>5</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

### Aquecer alimentos

#### **⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

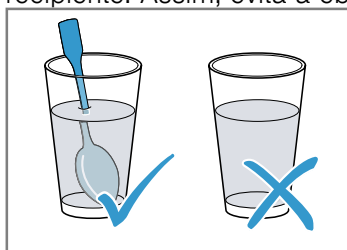
Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

#### **⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

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. Aconselha-se cuidado ao agitar o recipiente, ainda que 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.



### ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- ▶ 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.

1. Retire as refeições prontas da embalagem e coloque-as num recipiente adequado para micro-ondas.
2. Distribua os alimentos de forma plana no recipiente. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Não amontoe os alimentos.
3. Cubra os alimentos com uma tampa adequada, um prato ou película especial para micro-ondas, caso este procedimento esteja indicado na tabela.
4. Coloque o recipiente na base do aparelho. Quando ativar a função de vapor, coloque o prato no tabuleiro de vidro no nível 3 e encha o depósito de água.
5. Inicie o funcionamento.
6. Entretanto, vire ou mexa várias vezes os alimentos. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
7. Controle a temperatura.



8. Para que a temperatura se equilibre, deixe os alimentos aquecidos repousar durante 2 a 5 minutos à temperatura ambiente.

### Recomendações de regulação para aquecer

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Comida para bebés, p. ex., biberão de leite, 150 ml <sup>1</sup>	Recipiente aberto	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2, 3</sup>
Bebidas, 200 ml <sup>4</sup>	Recipiente aberto	0		1000	-	1-2 <sup>5, 6</sup>
Bebidas, 500 ml <sup>4</sup>	Recipiente aberto	0		1000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
Sopa, 2 tigelas de 175 g cada	Recipiente aberto	0		600	-	3-4
Sopa, 4 tigelas de 175 g cada	Recipiente aberto	0		600	-	6-8
Carne ou pedaços de carne com molho, 500 g <sup>7</sup>	Recipiente fechado	0		600	-	7-10
Menu, refeição confecionada, refeição pronta com 2-3 componentes, 400 g	Recipiente aberto	0	+	360	3	9-14
Guisado, 400 g	Recipiente fechado	3		600	-	6-8
Guisado, 800 g	Recipiente fechado	0		600	-	8-11
Legumes, 150 g	Recipiente aberto	3	+	360	3	3-5
Legumes, 300 g	Recipiente aberto	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Aquecer comida para bebés sem tetina ou tampa.

<sup>2</sup> Agitar sempre bem o alimento depois de aquecer.

<sup>3</sup> Verificar sempre a temperatura.

<sup>4</sup> Colocar uma colher no copo.

<sup>5</sup> Não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas.

<sup>6</sup> Verificar, de vez em quando, o alimento.

<sup>7</sup> Separar as fatias de carne umas das outras.

## 21.8 Bolos, biscoitos e pão

Este aparelho permite-lhe cozer bolos, biscoitos e pão. Para deixar levedar a massa, tape a tigela da massa com película ou um pano, coloque-a na base do interior do aparelho e regule ar quente circulante 40 °C.

### Indicações de preparação para cozer em combinação com micro-ondas

- Ao cozer em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.
- Utilize recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas.
- No modo combinado, pode utilizar formas metálicas comuns.

### Indicações de preparação para cozer com auxílio de vapor

- Alguns alimentos ficam mais estaladiços com o auxílio de vapor. Ficam com uma superfície mais brilhante e não ficam tão secos.
- Encha o depósito de água até à marca "MAX". Quando toda a água tiver sido consumida, o prato continua a ser cozinhado com o tipo de aquecimento regulado, sem adição de vapor.

### Indicações de preparação para produtos ultracongelados

- Retire completamente a embalagem.
- Remova o gelo do alimento.  
Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo.
- Os produtos ultracongelados estão pré-cozidos em parte de forma irregular. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

### Indicações de preparação para pão e pãezinhos

#### ATENÇÃO!

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- Ative a função de vapor juntamente com o ar quente circulante.
- Os valores de regulação para massas de pão aplicam-se quer a massas em tabuleiro quer a massas em formas de bolo inglês.

## Recomendações de regulação para bolos em formas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Bolo de massa batida, simples	Forma Bundt, forma redonda baixa com abertura ou forma de bolo inglês	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Bolo de massa batida, fino, p. ex., bolo de areia	Forma Bundt, forma redonda baixa com abertura ou forma de bolo inglês	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Bolo de nozes	Forma de mola Ø 26 cm	1	+	170-180	90	30-35
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	1		160-170	-	35-45
Pão de ló, 3 ovos	Forma de mola Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Tarte de fruta ou tarte de queijo fresco batido, de massa quebrada	Forma de mola Ø 26 cm	2	+	150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de mola ou forma redonda alta com abertura	1	+	170-190	90	30-45
Tartes salgadas, p. ex., quiche ou tarte de cebola	Forma de mola Ø 26 cm	2	+	160-180	90	50-70

<sup>1</sup> Deixe repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

## Recomendações de regulação para bolos no tabuleiro

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Bolo de massa batida com cobertura seca	Tabuleiro de vidro	2		160-170	-	-	30-40
Bolo lêvedo com cobertura húmida, p. ex. massa lêveda com Crumble de maçã	Tabuleiro de vidro	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro de vidro	1	+	170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Strudel com recheio de fruta, pré-confeccionado, congelado	Tabuleiro de vidro	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Tabuleiro de vidro	2		210-230	-	-	25-35

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Pizza, pré-confeccionada, congelada	Grelha	2		180-190	180	-	8-15
Baguete de pizza, pré-confeccionada, congelada	Grelha	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho.

### Recomendações de regulação para bolos pequenos e bolachas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
Bolachas	Tabuleiro de vidro	2		150-170	20-35
Suspiros	Tabuleiro de vidro	2		100	90-120
Macarons	Tabuleiro de vidro	2		110	35-45
Folhados	Tabuleiro de vidro	2		170-180	35-45

### Recomendações de regulação para pão e pãezinhos

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Pão, 1 kg	Tabuleiro de vidro	1		1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Pão, 1,5 kg	Forma de bolo inglês	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Pãezinhos, p. ex. pãezinhos de trigo	Tabuleiro de vidro	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Pão de forma, 12 fatias	Grelha	3		-	3	-	3-6
Pão de forma, 4 fatias	Grelha	3		-	3	-	3-6
Tostas, gratinadas, 2-4 fatias	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho.

### Sugestões para cozer bolos

Se algo não resultar ao cozer bolos, encontrará aqui sugestões.

Preocupação	Dica
Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique se a forma está limpa por fora.</li> <li>▪ Altere a posição da forma no interior do aparelho.</li> <li>▪ Continue a cozer sem micro-ondas e prolongue a duração da cozedura.</li> </ul>

Preocupação	Dica
Como saber se o bolo já está cozido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto.</li> </ul>

Preocupação	Dica
O seu bolo afunda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita.</li> <li>▪ Utilize menos líquido.</li> <li>    Ou:</li> <li>▪ Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.</li> </ul>
O seu bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unte apenas o fundo da forma de mola.</li> <li>▪ Desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca depois de cozer.</li> </ul>
Os seus bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crie um espaço de aprox. 2 cm à volta de cada bolo.</li> </ul> <p>Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.</p>
O seu bolo está, na totalidade, muito claro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique o nível de inserção e o acessório.</li> <li>▪ Aumente a temperatura de cozedura.</li> <li>    Ou:</li> <li>▪ Prolongue o tempo de cozedura.</li> </ul>
O seu bolo em forma ou caixa fica muito escuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coloque a forma ao centro.</li> </ul>
O seu bolo está muito escuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.</li> </ul>
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduza a temperatura de cozedura.</li> <li>▪ Corte o papel vegetal em excesso.</li> <li>▪ Coloque a forma ao centro.</li> <li>▪ Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.</li> </ul>

Preocupação	Dica
O seu bolo ainda não ficou bem cozido por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.</li> <li>▪ Adicione menos líquido.</li> </ul> <p>Nos bolos com cobertura húmida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coza previamente a massa da base.</li> <li>▪ Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado.</li> <li>▪ Coloque a cobertura no fundo.</li> </ul>
O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo durante 5 a 10 minutos.</li> <li>▪ Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca.</li> <li>▪ Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio.</li> <li>▪ Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.</li> </ul>


## 21.9 Suflês e gratinados

Este aparelho permite-lhe preparar suflês e gratinados.

### Indicações de preparação para suflês e gratinados

- O estado de cozedura de um suflê depende do tamanho do recipiente e da altura do suflê. Para suflês e gratinados, recomenda-se utilizar uma forma para gratinar de 4 a 5 cm de altura. Em recipientes estreitos e altos, os alimentos demoram mais tempo a cozer e ficam mais escuros na parte de cima.
- Utilize recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas.
- Siga os níveis do tabuleiro indicados.
- Deixe repousar suflês ou gratinados no forno desligado durante 5 minutos.

### Recomendações de regulação para suflês e gratinados

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Suflês doces, p. ex., suflê de queijo fresco batido com fruta, 1,5 kg	Forma para gratinados	0		130-150	180	25-35

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Suflês salgados à base de ingredientes cozinhados, p. ex., massa gratinada, 1 kg	Forma para gratinados	0		180-190	600	12-17
Suflês salgados à base de ingredientes crus, p. ex., massa gratinada, 1,1 kg	Forma para gratinados	0		170-180	600	20-30

## 21.10 Aves, carne e peixe

Este aparelho permite-lhe preparar aves, carne e peixe.

### Indicações de preparação para cozinhar no recipiente

#### AVISO – Risco de ferimentos!

Quando se coloca um recipiente de vidro quente sobre uma base fria ou húmida, o vidro pode quebrar.

- ▶ Colocar os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca.
- Utilize apenas recipientes apropriados para a sua utilização.  
Os recipientes mais indicados são os de vidro. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.
- As assadeiras reluzentes de aço inoxidável ou alumínio não são adequadas para a utilização com micro-ondas.  
Na utilização convencional, as assadeiras reluzentes refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas.  
Aves, carne e peixe cozem mais lentamente e coram menos.  
Para cozinhar de forma convencional, utilize uma temperatura mais elevada e um tempo de cozedura mais prolongado.
- Respeite as instruções do fabricante relativas ao seu recipiente.

#### Recipiente aberto

- Para preparar aves, carne e peixe, é preferível utilizar uma assadeira alta.
- Coloque a forma na base do aparelho.
- Caso use a adição de vapor, utilize um recipiente aberto.
- Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro de vidro.

#### Recipiente fechado

- Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem.
- Coloque o recipiente sobre a grelha.

### Indicações de preparação para cozer a fogo lento em combinação com micro-ondas

- Ao cozer a fogo lento em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.

- Na preparação com micro-ondas, o tempo de cozedura depende do peso total.  
Caso pretenda preparar uma quantidade diferente da indicada, poderá orientar-se pelo princípio: "Para o dobro da quantidade necessita aproximadamente do dobro do tempo de cozedura".
- Utilize recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas.
- As assadeiras de metal ou um "Römertopf" (assadeira em barro com tampa) são adequados apenas para cozinhar sem micro-ondas.

### Indicações de preparação para cozer a fogo lento com auxílio de vapor

- Alguns alimentos ficam mais estaladiços com o auxílio de vapor. Ficam com uma superfície mais brilhante e não ficam tão secos.
- Não tape os recipientes.
- Utilize recipientes resistentes ao calor e ao vapor.
- Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação.
- Encha o depósito de água até à marca "MAX".  
Quando toda a água tiver sido consumida, o prato continua a ser cozinhado com o tipo de aquecimento regulado, sem adição de vapor.

### Indicações de preparação para cozinhar a vapor no recipiente para cozinhar a vapor

- Por oposição ao auxílio de vapor, a função cozinhar a vapor permite cozinhar a carne conservando os nutrientes, mas não forma crosta. A carne fica especialmente suculenta.
- Para um sabor alternativo, pode saltear peças de carne antes de as cozinhar a vapor, para reduzir o tempo de cozedura. As peças maiores precisam de mais tempo de cozedura. As peças de carne não precisam de ser viradas.
- Para cozinhar aves, peixe ou carne a vapor, coloque os alimentos no recipiente para cozinhar a vapor dentro do tabuleiro de vidro e insira-os no nível 3.
- Encha o depósito de água até à marca "MAX". Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este é interrompido. No visor aparecerá uma indicação a alertar para esse facto.

### Indicações de preparação para grelhar

#### ATENÇÃO!

Alimentos ácidos podem danificar a grelha

- ▶ Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.

- Mantenha a porta do aparelho fechada com o grelhador em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Insira adicionalmente o tabuleiro de vidro por baixo da grelha. As gotas de gordura são recolhidas.
- Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada. O sal retira a água à carne.

**Nota:** As resistências do grelhador ligam e desligam constantemente, isso é normal. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.

Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

#### **Informação para pessoas alérgicas ao níquel**

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

#### **Valores de regulação recomendados**

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução de aves, carne ou peixe acabados de sair do frigorífico, sem recheio e prontos a assar no interior frio do aparelho.
- Na tabela encontra informações sobre pratos de aves, carne e peixe com sugestões de peso. Se pretender preparar uma ave, carne ou peixe mais pesados, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter várias peças para assar, oriente-se pelo peso da peça mais pesada a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.
- Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas.
- Quanto maior for uma ave, carne ou peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.
- Se constar da tabela dos valores de regulação, vire as aves, o peixe e a carne.

#### **Indicações de preparação para aves**

- Em caso de pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.
- Dê uns cortes na pele do peito de pato.
- Não vire o peito de pato.
- Ao virar aves, certifique-se de que, primeiro, o lado do peito ou da pele fica virado para baixo.

#### **Indicações de preparação para carne**

- Unte à vontade a carne magra com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.
- Para assar carne magra, adicione um pouco mais de líquido. No recipiente de vidro, o fundo do recipiente tem de ficar ligeiramente coberto.
- Dê uns cortes em cruz num courato.
- Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar ainda durante mais 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. Envolve o assado em folha de alumínio. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso recomendado.
- É mais confortável assar e estufar num recipiente. É mais fácil retirar o recipiente com o assado do interior do aparelho e preparar o molho diretamente no recipiente.
- A quantidade do líquido depende do tipo de carne, do material do recipiente e da utilização ou não de uma tampa. Se preparar carne numa assadeira de metal escura ou esmaltada, é necessário deitar mais líquido do que se fosse num recipiente de vidro.
- Durante o assado, o líquido evapora do recipiente. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.
- Deve existir um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa. O volume da carne pode aumentar.
- Para estufar, pode ser necessário saltear a carne antes. Acrescente água, vinho, vinagre ou outro líquido semelhante ao estufado. O fundo do recipiente tem de ficar coberto até uma altura de 1-2 cm.

#### **Indicações de preparação para peixe**

- Não precisa virar um peixe inteiro.
- Se quiser cozinhar peixe sobre a grelha, unte-a previamente com um pouco de óleo para que depois seja mais fácil soltar o peixe.
- Saberá que o peixe está cozinhado, se a barbatana dorsal se soltar facilmente.

**Recomendações de regulação para aves**

<b>Alimento</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Potência do grelhador</b>	<b>Potência de micro-ondas em W</b>	<b>Nível de vapor</b>	<b>Tempo de duração em min</b>
Frango, inteiro, cozido, 1,3 kg	Recipiente fechado	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Frango, inteiro, assado, 1,3 kg	Recipiente aberto	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Pedaços de frango, p. ex., um quarto de frango, 800 g	Recipiente aberto	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Peito de pato, 500 g	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Peito de ganso, pernas de ganso, 700-900 g	Recipiente aberto	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

<sup>2</sup> Coloque com a parte do peito virada para cima.

<sup>3</sup> Não virar o alimento.

<sup>4</sup> Deixe repousar durante 5 minutos.

<sup>5</sup> Pique a pele.

<sup>6</sup> Coloque com a parte da pele virada para cima.

<sup>7</sup> Utilize um recipiente alto e aberto.

**Recomendações de regulação para carne**

<b>Alimento</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Potência do grelhador</b>	<b>Potência de micro-ondas em W</b>	<b>Nível de vapor</b>	<b>Tempo de duração em min</b>
Carne de vaca para estufar, 1 kg	Recipiente fechado	0		160-170	-	180	-	80-90
Rosbife, mal passado, 1,5 kg	Recipiente aberto	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>
Bifes de vaca, 2-3 cm de espessura, 2-3 peças, 200 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Carne de porco sem courato, p. ex., cachoço, 750 g	Recipiente aberto	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Carne de porco com courato, p. ex., pá, 1 kg <sup>3</sup>	Recipiente aberto	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>

<sup>1</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

<sup>2</sup> No fim, deixe repousar 10 minutos.

<sup>3</sup> Dê uns cortes no courato.

<sup>4</sup> Não virar o alimento.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Lombo de porco 500-600 g	Recipiente aberto	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Bifes do caçaço de porco, 2-3 cm de espessura, 2-3 unidades, 120 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Salsichas grelhadas 4-6 peças, 150 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Rolo de carne picada, 750 g	Recipiente aberto	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.  
<sup>2</sup> No fim, deixe repousar 10 minutos.  
<sup>3</sup> Dê uns cortes no courato.  
<sup>4</sup> Não virar o alimento.

### Recomendações de regulação para peixe

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Filete de peixe, fresco 400 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	-	3	15-17
Pedaços de filletes de peixe 400 g, congelados	Recipiente fechado	3		-	-	-	3	18-20
Pedaços de filletes de peixe 800 g, congelados	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	-	3	23-25
Filete de peixe, gratinado, 500 g	Recipiente aberto	0		-	3	600	-	10-15
Postas de peixe, 2-3 unidades, 150 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		-	3	-	-	8-12
Peixe, inteiro, p. ex. trutas, 2-3 unidades, 300 g cada	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	-	3	18-22

### Dicas para assar e estufar

Se algo não resultar ao assar ou estufar, encontrará aqui sugestões.



<b>Preocupação</b>	<b>Dica</b>
O seu assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique se está selecionado o nível correto do tabuleiro.</li> <li>▪ Selecione uma temperatura mais baixa.</li> <li>▪ Reduza a duração do assado.</li> </ul>
O seu assado ficou demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique se está selecionado o nível correto do tabuleiro.</li> <li>▪ Selecione uma temperatura mais baixa.</li> <li>▪ Reduza a duração do assado.</li> </ul>
A crosta do seu assado ficou muito fina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aumente a temperatura.</li> <li>Ou:</li> <li>▪ Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.</li> </ul>
O molho do seu assado queimou-se.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Escolha um recipiente mais pequeno.</li> <li>▪ Acrescente mais líquido ao assar.</li> </ul>
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior.</li> <li>▪ Acrescente menos líquido ao assar.</li> </ul>
Ao estufar carne, esta fica esturricada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem.</li> <li>▪ Reduza a temperatura.</li> <li>▪ Acrescente líquido ao estufar.</li> </ul>

## 21.11 Legumes e acompanhamentos

Este aparelho permite-lhe preparar legumes e acompanhamentos.

### Indicações de preparação para o micro-ondas

- Utilize recipientes fechados próprios para micro-ondas.
- Utilize um recipiente alto com tampa para cozer arroz e adicione a quantidade de água indicada na tabela.




### Indicações de preparação para cozinhar a vapor

- Para cozinhar a vapor, utilize o tabuleiro de vidro e o recipiente para cozinhar a vapor.
- Tenha atenção aos tamanhos das peças indicados na tabela dos valores de regulação. No caso de peças mais pequenas, o tempo de cozedura diminui; no caso de peças maiores, aumenta.
- A qualidade e o grau de maturidade também influenciam o tempo de cozedura. Portanto, os valores de regulação especificados são meramente indicativos.
- Distribua sempre os alimentos uniformemente no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam uniformemente cozinhados.
- Não disponha os alimentos sensíveis à pressão em camadas muito altas no recipiente para cozinhar a vapor.
- Encha o depósito de água até à marca "MAX". Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este é interrompido. No visor aparecerá uma indicação a alertar para esse facto.

### Indicações de preparação para couscous

- Acrescente água ou líquido na proporção indicada. Para uma proporção de 1:2, adicione, p. ex., 200 ml de líquido para cada 100 g de couscous.











## Recomendações de regulação para legumes e acompanhamentos

<b>Alimento</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Potência de micro-ondas em W</b>	<b>Nível de vapor</b>	<b>Tempo de duração em min</b>
Alcachofras, inteiras, frescas	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	35-40
Espinafres, frescos, 250 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	5-7
Couve-flor, inteira, fresca	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	2		-	-	3	28-35

<sup>1</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de in- serção	Tipo de aqueci- mento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Brócolos, inteiros, frescos, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	2		-	-	3	20-23
Raminhos de brócolos, congelados, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	14-16
Legumes, frescos, 250 g	Recipiente fechado	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Legumes, frescos, 500 g	Recipiente fechado	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Maçarocas de milho, frescas, 2 unidades	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	25-35
Mistura de legumes, congelados, 250 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	12-15
Cenouras, em rodela cozidas ao vapor, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	18-20
Rodelas de alho francês, frescas, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	10-12
Feijão-verde fresco, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	18-20
Beterraba, inteira, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	50-60
Espargos, verdes, 250 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	10-15

<sup>1</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Curgete em rodelas, cozida ao vapor, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	12-14
Batatas, cortadas em quartos, 250 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	28-30
Batatas, cortadas em quartos, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	30-32
Batatas, cortadas em quartos, 750 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	32-35
Batatas fritas, congeladas	Tabuleiro de vidro	2		190-210	-	-	30-40
Batatas Rösti, congeladas	Tabuleiro de vidro	2		190-210	-	-	25-35
Croquetes, congelados	Tabuleiro de vidro	2		190-210	-	-	25-35
Arroz, 125 g + 300 ml de água	Recipiente fechado	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 4-6 <b>2.</b> 12-15
Arroz, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 6-8 <b>2.</b> 15-18
Couscous, 1:2	Tabuleiro de vidro	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.



## 21.12 Sobremesas

Este aparelho permite-lhe preparar sobremesas.

### Indicações de preparação para arroz doce

- Adicione leite na proporção indicada. Para uma proporção de 1:2,5, adicione, p. ex., 250 ml de leite para cada 100 g de arroz doce.

### Recomendações de regulação para sobremesas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Flan Caramel	Tabuleiro de vidro + Miniformas para suflês	3		-	3	40-50
Bolinhos de massa	Tabuleiro de vidro	3		-	2	20-25

<sup>1</sup> Adicione leite na proporção indicada.

<sup>2</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Arroz doce 1:2,5 <sup>1</sup>	Tabuleiro de vidro	3		-	3	30-40
Fruta, compota, 500 g	Tabuleiro de vidro	3		-	3	9-12
Pipocas de micro-ondas, 1 saco de 100 g	Recipiente fechado	0		600	-	3-5
Doces, p. ex., pudim, instantâneo, 500 ml	Recipiente fechado	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Adicione leite na proporção indicada.

<sup>2</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

### 21.13 Refeições de teste

Estas visões gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

#### Cozer

Respeite estas informações ao cozer refeições de teste.

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas recomendações de regulação. Os valores de regulação não preveem o preaquecimento rápido.
- Para cozer, comece por utilizar a temperatura mais baixa.
- Coloque as formas sobre a grelha.

#### Recomendações de regulação para cozer

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
Biscoitos	Tabuleiro de vidro	2		160-170	30-35
Bolinhos	Tabuleiro de vidro	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Pão de ló de água	Forma de mola Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Bolo de maçã coberto	Forma de mola com Ø 20 cm	2		170-190	80-100

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho durante 5 minutos.

#### Preparação com micro-ondas

Respeite estas informações ao preparar refeições de teste com o micro-ondas.

Utilize recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas.




#### Recomendações de regulação para descongelar com micro-ondas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Descongelar carne, 500 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

#### Recomendações de regulação para cozinhar com micro-ondas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Doce de ovos, 1000 g	Recipiente aberto	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Pão de ló, 475 g	Recipiente aberto	0		600	8-10
Bolinhos de carne, 900 g	Recipiente aberto	0		600	20-25

**Recomendações de regulação para cozinhar em combinação com micro-ondas**

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Gratinado de batata	Recipiente aberto	0		-	1	360	25-32
Bolos, 700 g	Recipiente aberto	1		190-200	-	180	20-27
Frango	Recipiente aberto	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Coloque com a parte do peito virada para baixo.

<sup>2</sup> Utilize um recipiente alto sem tampa.




<sup>3</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

**Cozinhar a vapor**

Respeite estas informações ao cozinhar a vapor refeições de teste.

Insira o tabuleiro de vidro com o recipiente para cozinhar a vapor no nível 3.

**Recomendações de regulação para cozinhar a vapor**



Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Ervilhas, congeladas, 1000 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		3	-
Brócolos, frescos, 300 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		3	10-12
Brócolos, frescos, um recipiente	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		3	16-18

**Grelhar**

Respeite estas informações ao grelhar refeições de teste.

- Insira o tabuleiro de vidro por baixo da grelha. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.
- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.

**Recomendações de regulação para grelhar**

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Tostas, douradas	Grelha	3		3	4-5
Hambúrguer de vaca, 12 unidades	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

**22 Instruções de montagem**

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



### **⚠ 22.1 Montagem segura**

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

- Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Remova a embalagem e as películas auto-colantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 65 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou porta de móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

#### **⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**

As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas e originar ferimentos de corte.

- ▶ Use luvas de proteção.

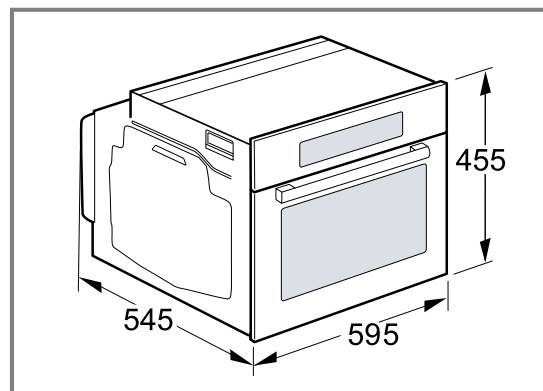
#### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

A utilização de extensões do cabo eléctrico e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▶ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.

## **22.2 Medidas do aparelho**

Aqui encontra as medidas do aparelho.



## **22.3 Móveis embutidos**

Este aparelho foi concebido exclusivamente para a montagem embutida. Este aparelho não se destina a ser utilizado como aparelho de mesa ou no interior de um armário.

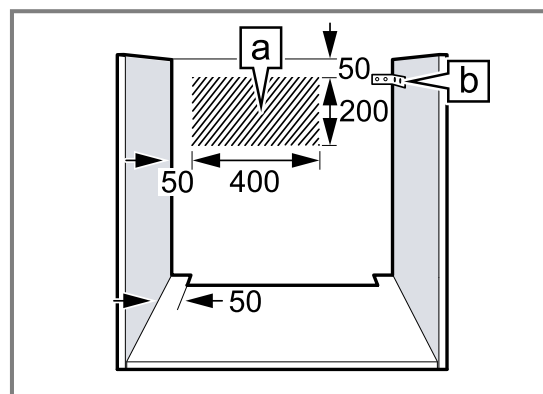
Certifique-se de que o armário de embutir não possui uma parede traseira por trás do aparelho. Entre a parede e a base do armário ou a parede traseira do armário localizado por cima tem que existir uma distância mínima de 35 mm.

Certifique-se de que o armário de embutir dispõe de uma abertura de ventilação de 50 cm<sup>2</sup> na parte frontal. Para a abertura de ventilação, corte o rodapé ou aplique uma grelha de ventilação.

Certifique-se de que móveis transformáveis sem recorte para ventilação possuem uma abertura de ventilação de 200 cm<sup>2</sup> na zona traseira das paredes laterais. Não cubra as ranhuras de ventilação nem as aberturas de aspiração.

Certifique-se de que a tomada de ligação se encontra na zona sombreada **a** ou fora do aro de encastré.

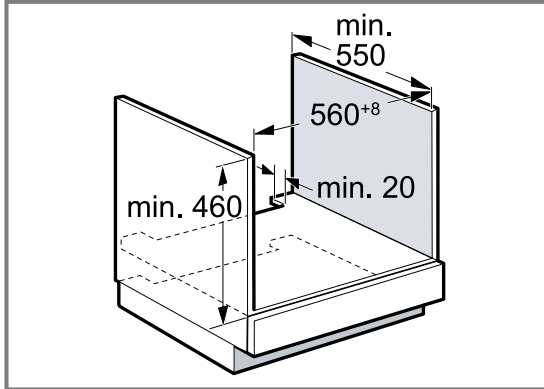
Os móveis que não se encontrem fixos devem ser fixados à parede com um suporte em L disponível no comércio **b**.



## 22.4 Montagem por baixo de uma bancada de trabalho

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança ao montar por baixo de uma bancada de trabalho.

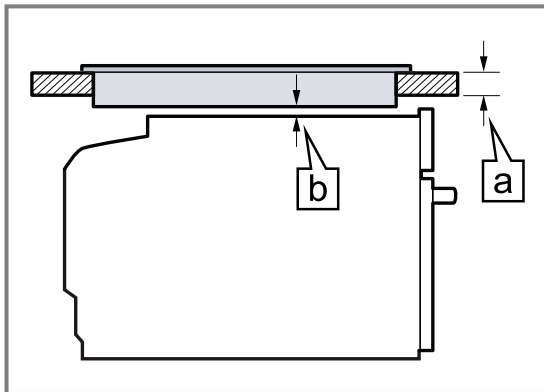
Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar um recorte para ventilação.



A bancada tem de ser fixada no móvel de embutir.

## 22.5 Montagem por baixo de uma placa de cozinhar

Se o aparelho for montado por baixo de uma placa de cozinhar, têm de ser respeitadas medidas mínimas; se for o caso, inclusivamente a estrutura inferior.



Com base na separação mínima necessária [b] determina-se a espessura mínima necessária da bancada [a].

Tipo da placa de cozinhar	[a] saliente, em mm	[a] plana à superfície, em mm	[b] em mm
Placa de indução	48	49	5
Placa de cozinhar por indução de superfície integral	58	59	5

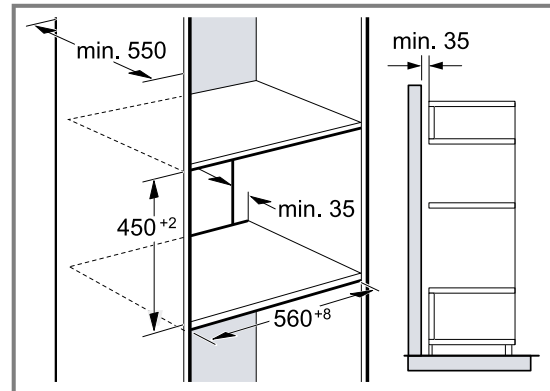
Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

**Nota:** Não adequado para a instalação por baixo de uma placa a gás ou uma placa elétrica.

## 22.6 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.

Para a ventilação do aparelho, os fundos falso devem apresentar um recorte para ventilação.



Se, para além das paredes traseiras do elemento, o armário vertical tiver uma outra parede traseira, esta deve ser removida.

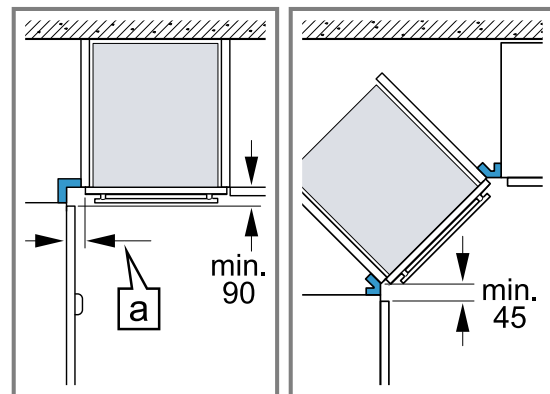
Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

## 22.7 Combinação com uma gaveta de aquecimento

Montar primeiro a gaveta de aquecimento. Respeite as instruções de montagem da gaveta de aquecimento. Inserir o aparelho na gaveta de aquecimento, no armário embutido. Ao inserir, proceder com cuidado para não danificar a aba da gaveta de aquecimento.

## 22.8 Montagem de canto

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança na montagem de canto.



De modo a conseguir abrir a porta do aparelho, respeite as medidas mínimas ao efetuar a montagem de canto. A medida [a] depende da espessura da frente do móvel e do puxador.

## 22.9 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

### **⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!**

O aparelho contém ímãs permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao aparelho.
- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normas locais.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.
- Um cabo de ligação danificado tem de ser trocado pelo fabricante, pelo serviço de apoio ao consumidor ou por uma pessoa com qualificações equivalentes, por forma a prevenir eventuais riscos.
- A proteção contra contacto accidental tem de estar garantida através da montagem.

### Ligação elétrica do aparelho

**Nota:** O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada com ligação à terra, instalada em conformidade com as normas.

1. Ligue a ficha do cabo elétrico ao aparelho. Verifique que a ficha está bem encaixada.
2. Ligue a ficha elétrica do aparelho a uma tomada na proximidade do aparelho.  
Após a montagem do aparelho, certifique-se de que a ficha do cabo de ligação à rede está facilmente acessível. Se o acesso à ficha do cabo de ligação à rede não estiver facilmente acessível, monte na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

### Ligação elétrica do aparelho sem ficha de contacto de proteção

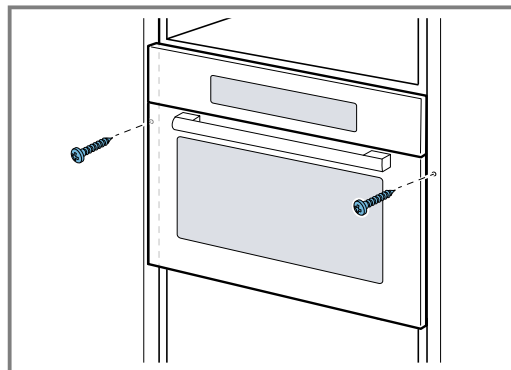
**Nota:** O aparelho apenas pode ser ligado por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Na instalação elétrica fixa tem de estar montado um dispositivo de seccionamento em conformidade com as regras de instalação.

1. Identificar os condutores de fase e neutro ("zero") da tomada de ligação.  
O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
2. Ligue de acordo com o esquema de ligações. Tensão, ver placa de características.
3. Ligue os fios do cabo de ligação à rede elétrica respeitando as cores:
  - verde-amarelo = condutor de proteção ⊕
  - azul = condutor neutro ("zero")
  - castanho = fase (condutor externo)

## 22.10 Montar o aparelho

1. Alinhe o aparelho na horizontal com exactidão, utilizando o nível de bolha de ar.
2. Insira o aparelho por completo.
3. Alinhe o aparelho na horizontal e ao centro.
4. Aparafuse o aparelho ao móvel.



5. Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta.

**Nota:** Não vedar o espaço entre a bancada e o aparelho com réguas adicionais.

Não aplicar réguas de proteção térmica nas paredes laterais do armário de modificação.

## 22.11 Desmontar o aparelho

1. Desligar o aparelho da corrente.
2. Desaperte os parafusos de fixação.
3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o completamente para fora.



# Πίνακας περιεχομένων

## ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

1	Ασφάλεια.....	113
2	Αποφυγή υλικών ζημιών .....	118
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία ...	119
4	Γνωριμία.....	119
5	Εξαρτήματα .....	124
6	Πριν την πρώτη χρήση .....	126
7	Βασικός χειρισμός.....	126
8	Φούρνος μικροκυμάτων .....	128
9	Mikrokombi.....	130
10	Γκριλ .....	130
11	Ατμός.....	131
12	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων .....	135
13	Λειτουργίες χρόνου .....	139
14	Ασφάλεια παιδιών .....	140
15	Βασικές ρυθμίσεις.....	141
16	Καθαρισμός και φροντίδα.....	142
17	Λειτουργία καθαρισμού.....	144
18	Αποκατάσταση βλαβών.....	145
19	Απόσυρση.....	147
20	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών .....	148
21	Έτσι πετυχαίνει.....	148
22	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ .....	167
22.1	Ασφαλής συναρμολόγηση.....	167

## 1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

### 1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

### 1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

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

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- Στο σπίτι και σε παρόμοιες εφαρμογές όπως π.χ.: Σε κουζίνες για υπαλλήλους σε καταστήματα, γραφεία και άλλους εμπορικούς τομείς, στα αγροτικά κτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία και άλλες οικιστικές εγκαταστάσεις, στα bed and breakfast.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11. Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, κατηγορία B. Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων. Κατηγορία B δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

### 1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

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.

#### 1.4 Ασφαλής χρήση

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα", Σελίδα 124

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Τα αποθηκευμένα στον χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα στον χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Όταν αρχίζει να εμφανίζεται καπνός, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή ή να τραβηχθεί το φιν από την πρίζα του ρεύματος και να κρατηθεί η πόρτα κλειστή, για να σβήσετε τις ενδεχομένως εμφανιζόμενες φλόγες.

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά.

- ▶ Κατά την προθέρμανση και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρά πάνω στα εξαρτήματα.
- ▶ Κόβετε πάντοτε στη σωστή μορφή το λαδόχαρτο και τοποθετείτε πάντοτε πάνω του ένα σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον ζεστό χώρο μαγειρέματος. Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Ζεστός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά στα φαγητά.
- ▶ Μην θερμαίνετε οινοπνευματώδη ποτά ( $\geq 15\%$  vol.) σε μη αραιωμένη κατάσταση (π.χ. για να περιχύσετε τα φαγητά).
- ▶ Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Τα προσεγγισμένα μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός.

- ▶ Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθείτε.

- ▶ Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά.

- ▶ Φοράτε προστατευτικά γάντια.

### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 148

### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!**

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης, τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!**

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

### **1.5 Φούρνος μικροκυμάτων**

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΧΡΗΣΗ

### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες.

- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ φαγητά ή ρούχα με τη συσκευή.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ παντόφλες, μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και παρόμοια με τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

Τα τρόφιμα καθώς και οι συσκευασίες και τα σκεύη τους μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα σε συσκευασίες διατήρησης θερμοκρασίας.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε σκεύη από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- ▶ Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Προσανατολιστείτε στα στοιχεία σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ τρόφιμα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- ▶ Μην ξεπαγώνετε ή ζεστάνετε ποτέ τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ.

ψωμί, με πολύ υψηλή ισχύ ή χρόνο μικροκυμάτων.

Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στον φούρνο μικροκυμάτων.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος έκρηξης!**

Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε σφικτά κλεισμένα σκεύη μπορεί να εκραγούν εύκολα.

- ▶ Μη ζεστάνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε σφικτά κλεισμένα σκεύη.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορεί να εκραγούν κατά τη διάρκεια, αλλά και μετά από το ζέσταμα.

- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστάνετε ποτέ σφικτοβρασμένα αυγά στο κέλυφος.
- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή ή μαλακόστρακα.
- ▶ Σε περίπτωση τηγανητήν αυγών ή αυγών σε ποτήρι, τρυπάτε προηγουμένως τον κρόκο.
- ▶ Σε περίπτωση τροφίμων με σκληρή φλούδα ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, μπορεί το κέλυφος να σκάσει. Πριν το ζέσταμα τρυπάτε τη φλούδα 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 να δοθεί η τροφή στο παιδί.

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

- ▶ Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Σε περίπτωση αεροστεγώς κλεισμένων τροφίμων, μπορεί να σκάσει η συσκευασία.

- ▶ Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία.
- ▶ Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από τον χώρο μαγειρέματος.

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.

- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

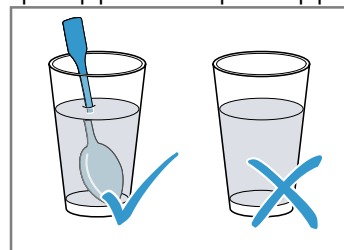
Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ φαγητά ή ρούχα με τη συσκευή.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ παντόφλες, μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και παρόμοια με τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκληθεί επιβράδυνση του βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι η θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να εμφανιστούν οι τυπικές φυσαλίδες ατμού. Συνιστάται προσοχή ακόμη και σε περίπτωση ελάχιστης μόνο ανακίνησης του σκεύους. Το καυτό υγρό μπορεί ξαφνικά να βράσει και να πιτσιλίσει.

- ▶ Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος. Έτσι εμποδίζεται η επιβράδυνση του βρασμού.



### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

Σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή 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.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα ή τα μικροκύματα σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

- ▶ Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης για την υγεία!**

Ο ανεπαρκής καθαρισμός μπορεί να καταστρέψει την επιφάνεια της συσκευής, να μειώσει τη διάρκεια ζωής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις, όπως για παράδειγμα διαρροή ενέργειας μικροκυμάτων.

- ▶ Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων.
  - ▶ Κρατάτε τον χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά.  
→ *"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 142*
- Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος, η στεγανοποίηση της πόρτας ή το πλαστικό πλαίσιο της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά.
  - ▶ Αναθέτετε την επισκευή μόνο στο τμήμα 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.

## **1.6 Ατμός**

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία ατμού.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Το νερό στο δοχείο νερού μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ κατά την περαιτέρω λειτουργία της συσκευής.

- ▶ Αδειάζετε το δοχείο του νερού μετά από κάθε λειτουργία της συσκευής με ατμό.
- Στο χώρο μαγειρέματος δημιουργείται καυτός ατμός.
- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής με ατμό, μην απλώνετε τα χέρια σας στον χώρο μαγειρέματος.

Κατά την αφαίρεση των εξαρτημάτων μπορεί να χυθεί καυτό υγρό.

- ▶ Αφαιρείτε τα καυτά εξαρτήματα προσεκτικά μόνο με κατάλληλες πιτσέρες.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Οι ατμοί εύφλεκτων υγρών μπορούν να αναφλεχτούν στο χώρο μαγειρέματος μέσω των καυτών επιφανειών (απότομη εξάτμιση). Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Καυτός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

- ▶ Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινοπνευματώδη ποτά).
- ▶ Προσθέτετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα υλικού απασβέστωσης που συνιστούμε.

## 2 Αποφυγή υλικών ζημιών

### 2.1 Γενικά

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος και να οδηγήσουν σε μια μόνιμη ζημιά στη συσκευή. Λόγω μιας εκρηκτικής ανάφλεξης η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα και ενδεχομένως να πέσει κάτω. Τα τζάμια της πόρτας μπορεί να σπάσουν και να θρυμματιστούν. Λόγω της προκύπτουσας υποπίεσης ο χώρος μαγειρέματος μπορεί να παραμορφωθεί πολύ προς τα μέσα.

- ▶ Μην θερμαίνετε οινοπνευματώδη ποτά ( $\geq 15\%$  vol.) σε μη αραιωμένη κατάσταση (π.χ. για να περιχύσετε τα φαγητά).

Το νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία της συσκευής με θερμοκρασίες πάνω από  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ , προκαλεί ζημιές στο εμαγιέ.

- ▶ Όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία.
- ▶ Σκουπίστε το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, πριν τη λειτουργία.

Όταν βρίσκεται νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος, δημιουργείται υδρατμός. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- ▶ Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Η υγρασία στον χώρο μαγειρέματος για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, οδηγεί σε διάβρωση.

- ▶ Μετά από κάθε μαγείρεμα, σκουπίζετε το συμπύκνωμα.
- ▶ Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στον χώρο μαγειρέματος.

Το κρύωμα του χώρου μαγειρέματος με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής, μπορεί, με το πέρασμα του χρόνου, να χαλάσει τις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

- ▶ Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός.
- ▶ Μην μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.

Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορεί να υποστούν ζημιά.

- ▶ Διατηρείτε τη στεγανοποίηση πάντα καθαρή.
- ▶ Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ με χαλασμένη στεγανοποίηση ή χωρίς στεγανοποίηση.

Η χρήση της πόρτας της συσκευής ως κάθισμα ή επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πόρτα.

- ▶ Μην κάθεστε, μην κρατιέστε ή μη στηρίζετε από την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, μπορεί τα εξαρτήματα, κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής, να γρατσουνίσουν το τζάμι της πόρτας.

- ▶ Τοποθετείτε τα εξαρτήματα μέχρι τέρμα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

### 2.2 Φούρνος μικροκυμάτων

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων.

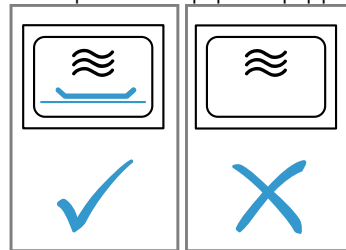
#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ 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.

Τα αλουμινένια μπολ στη συσκευή μπορεί να δημιουργήσουν σπινθήρες. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση.
- ▶ Μην ξεκινήσετε ποτέ τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος. Εξαιρέση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.



Η πολλαπλή διαδοχική παρασκευή από πόπ-κορν μικροκυμάτων με μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων, μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά του χώρου μαγειρέματος.

- ▶ Μεταξύ των παρασκευών αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για μερικά λεπτά.
- ▶ Μην ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε το πολύ 600 W.
- ▶ Τοποθετείτε τη σακούλα ποπ-κορν πάντοτε πάνω σε ένα γυάλινο πιάτο.

Ακατάλληλα σκεύη μπορεί να οδηγήσουν σε ζημιές.

- ▶ Κατά τη χρήση του γκριλ, της συνδυασμένης λειτουργίας μικροκυμάτων ή του θερμού αέρα χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

### 2.3 Ατμός

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ατμού.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι φόρμες ψησίματος σιλικόνης για τη συνδυασμένη λειτουργία με ατμό δεν είναι κατάλληλες.

- ▶ Το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό.

Τα σκεύη με σκουριασμένα σημεία, μπορεί να προκαλέσουν διάβρωση στον χώρο μαγειρέματος. Ακόμη και οι πιο μικροί λεκέδες μπορούν να οδηγήσουν σε διάβρωση.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκεύος που έχει σκουριασμένα σημεία.

Τα υγρά που στάζουν, λερώνουν τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

- ▶ Στο μαγείρεμα με ατμό με ένα δοχείο μαγειρέματος με τρύπες, σπρώχνετε πάντοτε το ταψί, το ταψί γενική χρήσης ή το δοχείο μαγειρέματος χωρίς τρύπες από κάτω. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει.

Το καυτό νερό στο δοχείο νερού μπορεί να καταστρέψει το σύστημα ατμού.

- ▶ Γεμίζετε το δοχείο νερού αποκλειστικά με κρύο νερό.

Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

- ▶ Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.

Ο καθαρισμός του δοχείου νερού στο πλυντήριο πιάτων, προκαλεί ζημιές.

- ▶ Μην καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Καθαρίζετε το δοχείο νερού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.

## 3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

### 3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

### 3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Αν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας θα καταναλώνει λιγότερο ρεύμα.

Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, όταν προβλέπεται στη συνταγή ή στις Συστάσεις ρύθμισης.

- Εάν δεν προθερμάνετε τη συσκευή, εξοικονομάτε μέχρι και 20 % ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος.

- Αυτές οι φόρμες ψησίματος απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερες φορές.

- Η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος διατηρείται και η συσκευή δεν πρέπει να επαναθερμάνει.

Ψήνετε πολλά φαγητά το ένα μετά το άλλο ή παράλληλα.

- Ο χώρος μαγειρέματος είναι μετά το πρώτο ψήσιμο ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το επόμενο γλυκό.

Σε περίπτωση μεγαλύτερων χρόνων μαγειρέματος απενεργοποιείτε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

- Η υπόλοιπη θερμότητα επαρκεί, για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος του φαγητού.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.

- Τα παραπάνω εξαρτήματα δε χρειάζεται να θερμανθούν.

Αφήνετε τα κατεψυγμένα φαγητά να ξεπαγώνουν πριν την παρασκευή.

- Εξοικονομάται η ενέργεια για το ξεπάγωμα των φαγητών.

#### Σημείωση:

Η συσκευή χρειάζεται:

- Στην κατάσταση ετοιμότητας με ενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το πολύ 1 W
- Στην κατάσταση ετοιμότητας με απενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το πολύ 0,5 W

## 4 Γνωριμία









### 4.1 Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι λεπτομέρειες στην εικόνα, π.χ. χρώμα και σχήμα.








### Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους ψησίματος και περαιτέρω λειτουργίες. Σε μερικές εκδόσεις συσκευών, είναι ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας βυθιζόμενος. Όταν στρέψετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας από τη θέση μηδέν σε μια λειτουργία, περνάνε μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι η εκάστοτε λειτουργία να είναι διαθέσιμη.

Σύμβολο	Ρύθμιση	Χρήση
●	Θέση μηδέν	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και βρίσκεται στη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.
	Μικροκύματα	Επιλέξτε τη λειτουργία μικροκυμάτων.
	Ατμός	Καυτός ατμός εισέρχεται στον χώρο μαγειρέματος.
	Θερμός αέρας	Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
	Γκριλ	Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από τα θερμαντικά σώματα του γκριλ.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον θερμό αέρα των θερμαντικών σωμάτων του γκριλ γύρω από το φαγητό.
	Απασβέστωση	Αυτή η λειτουργία απασβεστώνει τον εξατμιστήρα και τον διατηρεί ικανό για λειτουργία.
	Πλύση	Οι σωλήνες της μονάδας ατμού ξεπλένονται με νερό. Συνιστούμε, την εκτέλεση της λειτουργίας πλύσης μετά από κάθε λειτουργία ατμού.
	Προγράμματα	Για πολλά φαγητά θα βρείτε ήδη προγραμματισμένες εκ των προτέρων ρυθμίσεις.

## Πεδία αφής

Τα πεδία αφής είναι ευαίσθητες στην αφή επιφάνειες. Για να επιλέξετε μια λειτουργία, πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο σύμβολο.

Σύμβολο	Πεδίο αφής	Χρήση
	Μικροκύματα	Επιλέξτε τις βαθμίδες ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία μικροκυμάτων στη λειτουργία γκριλ ή στη λειτουργία ατμού.
	Ατμός	Επιλέξτε τη βαθμίδα ατμού ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού σ' έναν τρόπο ψησίματος.
	Προγράμματα	Καλέστε την επιλογή προγράμματος και ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τον αριθμό προγράμματος.
	Λειτουργίες χρόνου	Επιλέξτε τις λειτουργίες χρόνου και ρυθμίστε τις με τον περιστροφικό επιλογέα.
	Ταχεία προθέρμανση/Ασφάλεια παιδιών	Σύντομο πάτημα: Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της ταχείας προθέρμανσης. Παρατεταμένο πάτημα: Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.
	Θερμοκρασία/Βάρος	Επιλέξτε τη θερμοκρασία ή το βάρος και ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα.
	Start/Stop	Ξεκινήστε ή διακόψτε τη λειτουργία.








**Οθόνη ενδείξεων**



Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης ή τις δυνατότητες επιλογής. Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη.

Η εστίαση παριστάνεται με δύο μικρά βέλη πάνω και κάτω από την τιμή ρύθμισης. Μπορείτε να αλλάξετε απευθείας την τιμή στην εστίαση με τον περιστροφικό επιλογέα.

**Στοιχεία της οθόνης ενδείξεων**

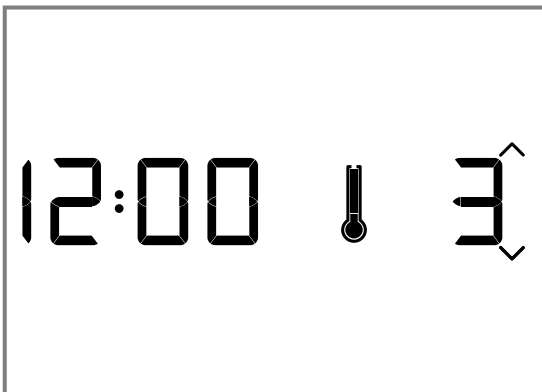
Στη συνέχεια θα βρείτε μια σύντομη επεξήγηση των διαφόρων στοιχείων της οθόνης ενδείξεων.

Σύμβολο	Όνομα	Σημασία
	Ρολόι συναγερμού	Όταν είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
	Διάρκεια	Όταν είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων τη χρονική διάρκεια.
	Ώρα	Όταν είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων την ώρα.
h:min	Ώρες/λεπτά	Η διάρκεια εμφανίζεται σε ώρες και λεπτά.
min:s	Λεπτά/δευτερόλεπτα	Η διάρκεια εμφανίζεται σε λεπτά και δευτερόλεπτα.
	Ασφάλεια παιδιών	Όταν ανάβει το σύμβολο, η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.
	Δοχείο συλλογής	<p>Το σύμβολο δείχνει την κατάσταση του δοχείου συλλογής.</p> <p>Το σύμβολο ανάβει και το βέλος αναβοσβήνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Το δοχείο συλλογής βρίσκεται στη θήκη δοχείου.</li> <li>■ Το δοχείο συλλογής είναι γεμάτο.</li> <li>■ Αδειάστε το δοχείο συλλογής.</li> </ul> <p>Το σύμβολο αναβοσβήνει και το βέλος δεν αναβοσβήνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Το δοχείο συλλογής δε βρίσκεται στη θήκη δοχείου.</li> <li>■ Σπρώξτε το δοχείο συλλογής μέσα στη θήκη δοχείου.</li> </ul> <p>Το σύμβολο ανάβει και το βέλος δεν ανάβει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Το δοχείο συλλογής βρίσκεται στη θήκη δοχείου.</li> <li>■ Δεν είναι απαραίτητη καμία περαιτέρω ενέργεια.</li> </ul>

Σύμβολο	Όνομα	Σημασία
	Δοχείο νερού	Το σύμβολο δείχνει την κατάσταση του δοχείου νερού. Το σύμβολο ανάβει και το βέλος αναβοσβήνει: <ul style="list-style-type: none"> <li>Το δοχείο νερού βρίσκεται στη θήκη δοχείου.</li> <li>Το δοχείο νερού είναι άδειο.</li> <li>Γεμίστε το δοχείο νερού.</li> </ul> Το σύμβολο αναβοσβήνει και το βέλος δεν αναβοσβήνει: <ul style="list-style-type: none"> <li>Το δοχείο νερού δε βρίσκεται στη θήκη δοχείου.</li> <li>Σπρώξτε το δοχείο νερού στη θήκη δοχείου.</li> </ul> Το σύμβολο ανάβει και το βέλος δεν ανάβει: <ul style="list-style-type: none"> <li>Το δοχείο νερού βρίσκεται στη θήκη δοχείου.</li> <li>Δεν είναι απαραίτητη καμία περαιτέρω ενέργεια.</li> </ul>
»	Ταχεία θέρμανση	Όταν ανάβει το σύμβολο, η ταχεία θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Απασβέστωση	Όταν ανάβει το σύμβολο, πρέπει η συσκευή να απασβεστωθεί.

### Ένδειξη θερμοκρασίας

Η ένδειξη της θερμοκρασίας δείχνει την πρόοδο της θέρμανσης.



Το μπλε θερμόμετρο δεξιά δίπλα στην ένδειξη του χρόνου δείχνει, ότι η συσκευή θερμαίνει. Όταν είναι ρυθμισμένος ένας τρόπος ψησίματος, γεμίζει το θερμόμετρο σε τέσσερα βήματα μπλε, όσο περισσότερο θερμαίνεται ο χώρος μαγειρέματος. Στο γκριλ και στον ατμό ανάβει το θερμόμετρο αμέσως πλήρως μπλε. Στη λειτουργία μικροκυμάτων δεν ανάβει το θερμόμετρο. Όταν προθερμαίνετε, η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό σας μέσα έχει επιτευχθεί, μόλις το θερμόμετρο ανάβει πλήρως μπλε.

Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

### Λειτουργία νυχτός

Για εξοικονόμηση ενέργειας, μειώνεται η φωτεινότητα της ένδειξης μεταξύ 22:00 - 05:59 αυτόματα σε μια χαμηλότερη τιμή.

### Περιστροφικός επιλογέας

Με τον περιστροφικό επιλογέα αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης, που δείχνει η οθόνη ενδείξεων.

Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. στα προγράμματα, μετά το τελευταίο σημείο αρχίζει ξανά το πρώτο. Σε μερικές λίστες επιλογής, π.χ. "Διάρκεια", γυρνάτε ξανά πίσω τον περιστροφικό επιλογέα, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή.

### 4.2 Τρόποι λειτουργίας

Το μενού είναι χωρισμένο σε διάφορους τρόπους λειτουργίας.

Τρόπος λειτουργίας	Χρήση
Τρόποι ψησίματος	Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφοροι, εξαιρετικά προσαρμοσμένοι τρόποι ψησίματος.
Μικροκύματα	Με τα μικροκύματα μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε ή να ξεπαγώσετε γρηγορότερα τα φαγητά σας.
Ατμός	Παρασκευάστε φαγητά σε ατμό. Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφορες, εξαιρετικά προσαρμοσμένες βαθμίδες ατμού.
Συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα	Πρόσθετα στη λειτουργία ατμού ή στη λειτουργία γκριλ μπορείτε να ενεργοποιήσετε τα μικροκύματα.
Συνδυασμένη λειτουργία ατμού	Πρόσθετα στη λειτουργία μικροκυμάτων ή στη λειτουργία γκριλ μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ατμού.

Τρόπος λειτουρ- γιας	Χρήση
Καθαρισμός	Για τον καθαρισμό υπάρχουν διάφορες λειτουργίες καθαρισμού: Απασβέστωση και Πλύση

Τρόπος λειτουρ- γιας	Χρήση
Βασικές ρυθμίσεις	Προσαρμογή των βασικών ρυθμίσεων. → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 141

### 4.3 Τρόποι ψησίματος

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των τρόπων ψησίματος. Λαμβάνετε συστάσεις σχετικά με τη χρήση των τρόπων ψησίματος.

Σύμβολο	Όνομα	Θερμοκρασία / Βαθμίδες	Χρήση
☐	Γκριλ	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ: ■ 1 = Χαμηλή ■ 2 = Μεσαία ■ 3 = Υψηλή	Ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ. Ψήσιμο ογκρατέν φαγητών.
☉	Θερμός αέρας	40 °C 100-230 °C	Φούσκωμα ζύμης μαγιάς, ξεπάγωμα τούρτας με σαντιγί. Για ψήσιμο στον φούρνο σε ένα επίπεδο.
☼	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	100-190 °C	Για το ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρου ψαριού και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος.

**Σημείωση:** Για κάθε τρόπο ψησίματος η συσκευή προτείνει μια θερμοκρασία. Την προτεινόμενη θερμοκρασία μπορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

### 4.4 Χώρος μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας.

#### Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι πάντοτε αναμμένος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Όταν τελειώσει η λειτουργία, η συσκευή απενεργοποιείται. Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Αυτό σας βοηθάει π.χ. κατά τον καθαρισμό της συσκευής σας. Μετά από περίπου 15 λεπτά απενεργοποιείται ξανά αυτόματα ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

#### Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας διαφεύγει από τις σχισμές αερισμού πάνω από την πόρτα της συσκευής.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η κάλυψη των σχισμών αερισμού προκαλεί μια υπερθέρμανση της συσκευής.

► Μην καλύπτετε τις σχισμές αερισμού.

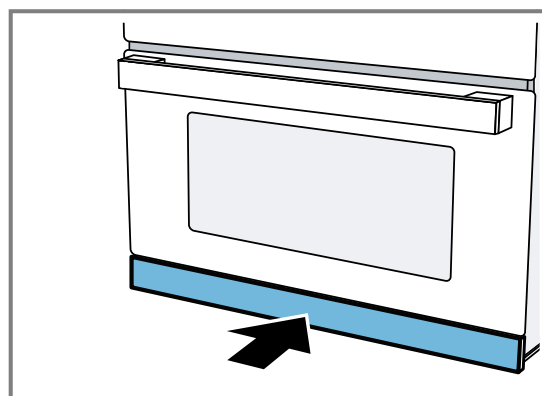
Για να κρυώσει μετά από μια λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο. Όταν η συσκευή λειτουργεί στη λειτουργία μικροκυμάτων, παραμένει η συσκευή κρύα, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται όμως παρόλα αυτά. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη τερματιστεί.

### Συμπύκνωμα

Κατά το μαγείρεμα μπορεί στον χώρο μαγειρέματος και στην πόρτα της συσκευής να εμφανιστεί συμπύκνωμα. Η εμφάνιση συμπυκνώματος είναι φυσιολογική και δεν επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της συσκευής. Μετά το μαγείρεμα, σκουπίστε το συμπύκνωμα.

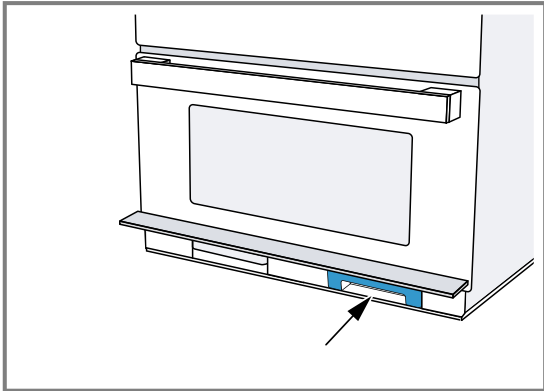
### 4.5 Κάλυμμα της θήκης δοχείου

Το κάλυμμα της θήκης δοχείου βρίσκεται κάτω από την πόρτα της συσκευής και καθιστά δυνατή την πρόσβαση στο δοχείο συλλογής και στο δοχείο νερού.



#### 4.6 Δοχείο νερού

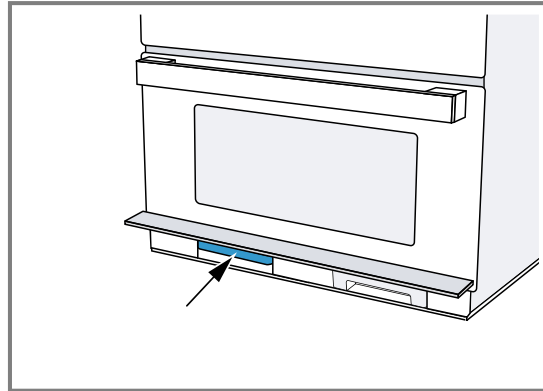
Το δοχείο νερού βρίσκεται δεξιά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου.



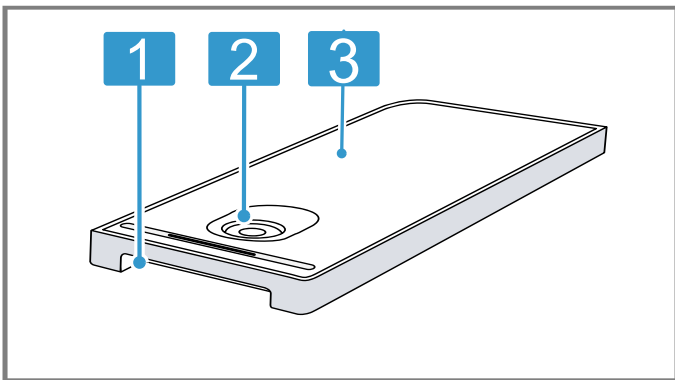
Για τις λειτουργίες με ατμό γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.  
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 133

#### 4.7 Δοχείο συλλογής

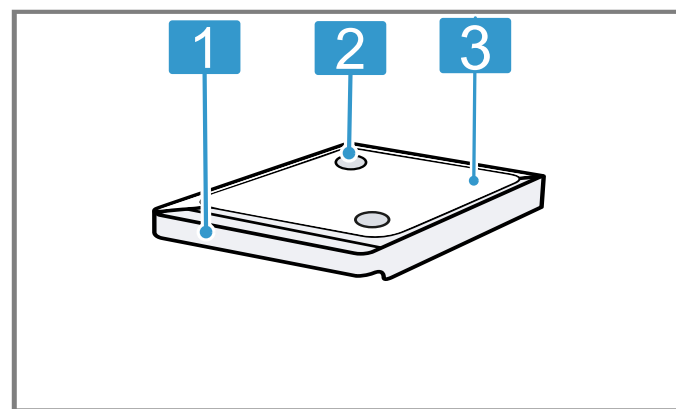
Το δοχείο συλλογής βρίσκεται αριστερά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου.



Αδειάστε το δοχείο συλλογής πριν και μετά την εκτέλεση των λειτουργιών καθαρισμού.



- 1 Λαβή για την αφαίρεση και τοποθέτηση
- 2 Άνοιγμα για το γέμισμα και άδειασμα
- 3 Καπάκι του δοχείου



- 1 Λαβή για την αφαίρεση και τοποθέτηση
- 2 Ανοίγματα συλλογής
- 3 Καπάκι του δοχείου

## 5 Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε γνήσια εξαρτήματα. Είναι προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.  
Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί τα συμπαράδιδόμενα εξαρτήματα να διαφέρουν.

Εξαρτήματα	Χρήση
Σχάρα	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Σχάρα για το ψήσιμο γλυκών και φαγητού στη λειτουργία φούρνου.</li> <li>■ Σχάρα για ψήσιμο στο γκριλ, π.χ. για μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ</li> <li>■ Σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης, π.χ. για φόρμες σουφλέ</li> </ul>
Γυάλινο ταψί	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Για το μαγείρεμα φαγητών</li> <li>■ Προστασία πιτσιλισματος κατά το ψήσιμο στο γκριλ απευθείας στη σχάρα</li> <li>■ Κατάλληλα για μικροκύματα</li> </ul>
Σκεύος μαγειρέματος σε ατμό	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Για μαγείρεμα ρυζιού, πατατών και λαχανικών</li> <li>■ Τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος σε ατμό στο γυάλινο ταψί, για το μαγείρεμα με τους τρόπους λειτουργίας Ατμός ή Ατμός με μικροκύματα</li> <li>■ Τοποθέτηση των τροφίμων απευθείας πάνω στο δοχείο μαγειρέματος σε ατμό</li> </ul>

## 5.1 Πρόσθετα εξαρτήματα

Ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν συνημμένα πρόσθετα εξαρτήματα.

Εξαρτήματα	Χρήση
Πρόσθετη σχάρα	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Σχάρα για το ψήσιμο</li> <li>■ Τοποθετήστε τη σχάρα με τα πόδια προς τα κάτω μέσα στο γυάλινο ταψί</li> <li>■ Φροντίζει για το στάξιμο του λίπους και των ζωμών του κρέατος στο γυάλινο ταψί</li> <li>■ Δεν είναι κατάλληλη για τη λειτουργία μικροκυμάτων ή τη λειτουργία ατμού</li> </ul>

## 5.2 Περαιτέρω εξαρτήματα

Τα περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Μια μεγάλη προσφορά εξαρτημάτων για τη συσκευή σας, μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) ή στα φυλλάδια της εταιρείας μας. [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### Γυάλινη ψηλή φόρμα

Χρήση

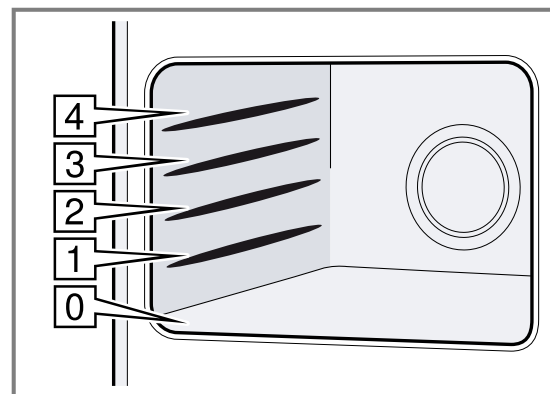
- Καπαμάδες
- Σουφλέ

## 5.3 Ύψη τοποθέτησης

Ο χώρος μαγειρέματος έχει 4 ύψη τοποθέτησης.

Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα πάνω. Τοποθετήστε το εξάρτημα στους οδηγούς και σπρώξτε το εντελώς μέσα.

Ο πάτος του χώρου μαγειρέματος στο ύψος 0 είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για τη λειτουργία μικροκυμάτων. Στον πάτο του χώρου μαγειρέματος είναι η ισχύος μικροκυμάτων η καλύτερη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.



## 6 Πριν την πρώτη χρήση

Εκτελέστε τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

### 6.1 Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και ανάβει ☹.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
  2. Πατήστε ☹.
- ✓ Η ώρα έχει ρυθμιστεί.

### 6.2 Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

#### Προϋποθέσεις

- Προτού ρυθμίσετε τη σκληρότητα του νερού, πληροφορηθείτε από την εταιρεία ύδρευσης τη σκληρότητα του νερού του δικτύου ύδρευσης.
- Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

1. Κρατήστε πατημένο το ☹ για μερικά δευτερόλεπτα.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Πατήστε το ☹ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί 000.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό επιλογέα τη σκληρότητα του νερού.

**Σημείωση:** Εάν το νερό της ύδρευσής σας βρίσκεται στην περιοχή σκληρότητας του νερού 3 ή 4, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρωμένο νερό.

**Συμβουλή:** Όταν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, ρυθμίστε τότε την περιοχή σκληρότητας του νερού "Πολύ σκληρό". Όταν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, χρησιμοποιείτε μόνο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.

Περιοχή σκληρότητας του νερού	Ρύθμιση
0	0 αποσκληρωμένο
1 (μέχρι 1,3 mmol/l)	1 μαλακό

Περιοχή σκληρότητας του νερού	Ρύθμιση
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 μέτριο
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 σκληρό
4 (πάνω από 3,8 mmol/l)	4 πολύ σκληρό

4. Για να αποθηκεύσετε αλλαγές, κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το ☹.

### 6.3 Καθαρισμός της συσκευής πριν την πρώτη χρήση

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

**Προϋπόθεση:** Στον χώρο μαγειρέματος δε βρίσκονται υπολείμματα συσκευασίας, εξαρτήματα ή άλλα αντικείμενα.

1. Πριν τη θέρμανση, σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Εξαερώστε την κουζίνα, όση ώρα θερμαίνει η συσκευή.
4. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ☹.
5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα 180 °C.
6. Πατήστε ▷/□.
- ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.
7. Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε τη συσκευή με ▷/□.
8. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
9. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.

### 6.4 Καθαρισμός των εξαρτημάτων

- ▶ Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

## 7 Βασικός χειρισμός

### 7.1 Ενεργοποίηση της συσκευής

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή.

**Σημείωση:** Μπορείτε να ρυθμίσετε την ασφάλεια παιδιών μόνο σε περίπτωση απενεργοποιημένης συσκευής. Μερικές ενδείξεις παραμένουν φανερές στην οθόνη ενδείξεων ακόμη και με απενεργοποιημένη τη συσκευή. Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη χρονική διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

### 7.2 Απενεργοποίηση της συσκευής

Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη χρονική διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την ώρα.
- ✓ Μερικές ενδείξεις παραμένουν φανερές στην οθόνη ενδείξεων, ακόμη και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

**Σημείωση:** Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίσετε στις  
→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 141.

### 7.3 Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

**Προϋπόθεση:** Η συσκευή πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας.  
Όταν είναι απαραίτητο, πραγματοποιήστε περαιτέρω ρυθμίσεις. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο πεδίο και με τον περιστροφικό επιλογέα αλλάξτε την τιμή.
2. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .  
✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

### 7.4 Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.  
✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .  
✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.  
✓ Η φωτοδιόδος (LED)  $\triangleright/\square$  ανάβει.  
✓ Η ένδειξη της θερμοκρασίας γεμίζει.

**Σημείωση:** Με τον περιστροφικό επιλογέα μπορείτε να αλλάξετε στην τρέχουσα λειτουργία οποτεδήποτε τη θερμοκρασία.

Μετά τη θέρμανση και ανάλογα με τον τρόπο ψησίματος οι μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι κάτι το κανονικό.

Στην τρέχουσα λειτουργία, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 40 °C.

### 7.5 Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε έναν τρόπο λειτουργίας.
2. Πατήστε  $\ominus$ , μέχρι το  $I \rightarrow I$  να είναι εστιασμένο.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
4. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .  
✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.  
✓ Ανάβει  $\triangleright/\square$ .  
✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.

### 7.6 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε  $\triangleright/\square$  ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.  
✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.  
✓ Αναβοσβήνει  $\triangleright/\square$ .
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .  
✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.  
✓ Ανάβει  $\triangleright/\square$ .

### 7.7 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.  
Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

### 7.8 Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση φτάνει η συσκευή σας τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα. Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών πάνω από 100 °C.

Σε αυτούς τους τρόπους ψησίματος είναι η ταχεία θέρμανση δυνατή:

- Θερμός αέρας  $\text{Ⓢ}$
- Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ  $\text{Ⓢ}$

**Σημείωση:** Για Θερμός αέρας 40 °C η λειτουργία Ταχεία θέρμανση δεν είναι δυνατή.

### Ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης

Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στον χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε  $\text{Ⓢ}$ .
3. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .  
✓ Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει  $\text{Ⓢ}$ .
4. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .  
✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.  
✓ Ανάβει  $\triangleright/\square$ .  
✓ Όταν λήξει η ταχεία θέρμανση, ηχεί ένα σήμα. Σβήνει το  $\text{Ⓢ}$ .
4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον χώρο μαγειρέματος.  
Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

### Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

- ▶ Πατήστε  $\text{Ⓢ}$ .
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων σβήνει το  $\text{Ⓢ}$ .
- ✓ Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

**Σημείωση:** Η ταχεία θέρμανση απενεργοποιείται αυτόματα το αργότερο μετά από 15 λεπτά.

### 7.9 Αυτόματη απενεργοποίηση ασφάλειας

Η αυτόματη απενεργοποίηση ασφάλειας ενεργοποιείται, όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ρυθμισμένη διάρκεια.

Μετά από 9 ώρες απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

## 8 Φούρνος μικροκυμάτων

Με τα μικροκύματα μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε να ψήσετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε μόνο τους ή σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψήματος.

### 8.1 Σκεύη και εξαρτήματα κατάλληλα για μικροκύματα

Για να θερμάνετε ομοιόμορφα τα φαγητά σας και για να μην προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή σας, χρησιμοποιείτε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα.

**Σημείωση:** Προτού χρησιμοποιήσετε σκεύη για μικροκύματα, προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή. Σε περίπτωση αμφιβολίας εκτελέστε μια δοκιμή των σκευών.

#### Κατάλληλα για μικροκύματα

Σκεύη και εξαρτήματα	Λόγος
Σκεύη από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και κατάλληλο για μικροκύματα: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Γυαλί</li> <li>■ Υαλοκεραμικό υλικό</li> <li>■ Πορσελάνη</li> <li>■ Ανθεκτικό στη θερμοκρασία πλαστικό</li> <li>■ Πλήρως εφυσωμένο κεραμικό χωρίς ρωγμές</li> </ul>	Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά. Τα μικροκύματα δεν καταστρέφουν τα ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη.
Μεταλλικά μαχαιροπίρουνα	<b>Σημείωση:</b> Για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά μαχαιροπίρουνα, π.χ. ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ 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.

#### Μη κατάλληλα για μικροκύματα

Σκεύη και εξαρτήματα	Λόγος
Μεταλλικά σκεύη	Τα μικροκύματα δε διαπερνούν το μέταλλο. Τα φαγητά ζεσταίνονται ελάχιστα.
Σκεύη με διακόσμηση χρυσού ή ασημιού	Τα μικροκύματα μπορούν να καταστρέψουν τις διακοσμήσεις χρυσού ή ασημιού. <b>Συμβουλή:</b> Όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα σκεύη.

### 8.2 Δοκιμή των μαγειρικών σκευών για την καταλληλότητά τους για τον φούρνο μικροκυμάτων

Ελέγξτε τα σκεύη για την καταλληλότητά τους για μικροκύματα με μια δοκιμή σκευών. Μόνο σε μια δοκιμή σκευών επιτρέπεται να λειτουργήσετε τη συσκευή στη λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά.

#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματισματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
2. Θέστε τη συσκευή για ½ - 1 λεπτό στη μέγιστη ισχύ.
3. Ξεκινήστε τη λειτουργία με ▷/□.
4. Ελέγξτε αρκετές φορές το σκεύος:
  - Όταν το μαγειρικό σκεύος είναι κρύο ή έχει τη θερμοκρασία του χεριού, τότε είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.
  - Όταν το μαγειρικό σκεύος είναι καυτό ή δημιουργούνται σπινθήρες, διακόψτε τη δοκιμή του μαγειρικού σκεύους. Το σκεύος είναι ακατάλληλο για τα μικροκύματα.

### 8.3 Ισχύς μικροκυμάτων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των ισχύων μικροκυμάτων και της χρήσης τους.

Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρήση
90	Ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.
180	Ξεπάγωμα φαγητών και συνέχιση του μαγειρέματος.
360	Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού ή ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.



Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρήση
600	Ζέσταμα και μαγειρέμα φαγητών.
1.000	Ζέσταμα υγρών.

### Υποδείξεις

- Για κάθε βαθμίδα μικροκυμάτων η συσκευή προτείνει μια διάρκεια. Αυτή μπορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.
- Η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων προορίζεται μόνο για τη θέρμανση υγρών. Για την προστασία της συσκευής μειώνεται η ισχύς μικροκυμάτων στα πρώτα λεπτά σταδιακά στα 600 W. Η μέγιστη ισχύς είναι διαθέσιμη μετά από έναν χρόνο ψύξης.

### Προτεινόμενες τιμές

Για κάθε ισχύ μικροκυμάτων, προτείνει η συσκευή μια χρονική διάρκεια. Την προτεινόμενη τιμή μπορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

## 8.4 Χρονικά διαστήματα των ρυθμίσεων χρόνου

Το χρονικό διάστημα κατά τη ρύθμιση μιας διάρκειας στη λειτουργία μικροκυμάτων, αλλάζει με το μήκος της χρονικής διάρκειας.

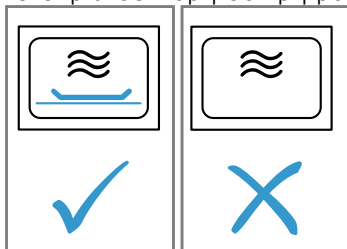
Διάρκεια λειτουργίας	Χρονικό διάστημα
0-1 λεπτά	5 δευτερόλεπτα
1-3 λεπτά	10 δευτερόλεπτα
3-15 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
15 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό
1 ώρα - 1 ώρα και 30 λεπτά	5 λεπτά

## 8.5 Ρύθμιση των μικροκυμάτων

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση.

- ▶ Μην ξεκινήσετε ποτέ τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος. Εξάριση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.



1. Προσέξτε τις Υποδείξεις ασφαλείας → Σελίδα 115 και τις Υποδείξεις για την αποφυγή υλικών ζημιών → Σελίδα 118.
2. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
  - ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ως προτεινόμενη τιμή η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων .

3. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων, πατήστε .
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μαρκαρισμένη η βαθμίδα μικροκυμάτων και μια προτεινόμενη διάρκεια.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία με .
  - Με τον περιστροφικό επιλογέα μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη διάρκεια κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
  - ✓ Η διάρκεια τρέχει και η λειτουργία μικροκυμάτων ξεκινά.
  - ✓ Η φωτοδίοδος (LED) ανάβει.

**Σημείωση:** Όταν λήξει η διάρκεια, τερματίζει η συσκευή τη λειτουργία μικροκυμάτων και ηχεί ένα σήμα.

## 8.6 Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε έναν τρόπο λειτουργίας.
2. Πατήστε , μέχρι το να είναι εστιασμένο.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
4. Πατήστε .
  - ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.
  - ✓ Ανάβει .
  - ✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.

## 8.7 Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

- ▶ Πατήστε , μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα.

**Σημείωση:** Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος. Εάν προσθέσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, διακόπτεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία με .

## 8.8 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
  - ✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.
  - ✓ Αναβοσβήνει .
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε .
  - ✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.
  - ✓ Ανάβει .

## 8.9 Σταμάτημα της λειτουργίας





Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
  - Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
  - ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

## 8.10 Ζέσταμα και στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
4. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε .
5. Πατήστε δύο φορές .
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το .
6. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια διάρκεια 15 λεπτών.
7. Ξεκινήστε τη λειτουργία με /□.
  - ✓ Ξεκινά το στέγνωμα και τελειώνει μετά από 15 λεπτά.
8. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής για 1 με 2 λεπτά, για να διαφύγει ο υδρατμός.

## 8.11 Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι





Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 ώρα, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.



## 9 Mikrokombi

Μπορείτε να συνδυάσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων με όλους τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία ατμού.

Η λειτουργία Mikrokombi είναι δυνατή με τις ακόλουθες λειτουργίες:




-  Ατμός
-  Θερμός αέρας
-  Γκριλ
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Εξαιρέσεις:

-  Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W
-  Θερμός αέρας 40 °C


### 9.1 Ρύθμιση Mikrokombi


Ενεργοποιήστε πρόσθετα σ' έναν τρόπο ψησίματος τον φούρνο μικροκυμάτων.

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε έναν συνδυασμένο τρόπο ψησίματος.
  - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει μια προτεινόμενη τιμή για τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τη θερμοκρασία.
3. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων, πατήστε .
  - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει μια προτεινόμενη τιμή για τη διάρκεια.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τη διάρκεια.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία με /□.
  - ✓ Η διάρκεια τρέχει και η λειτουργία ξεκινά.
  - ✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.
  - ✓ Ανάβει /□.





- ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, τερματίζει η συσκευή τη λειτουργία και ηχεί ένα σήμα.

### 9.2 Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

- ▶ Πατήστε , μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα.

**Σημείωση:** Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος. Εάν προσθέσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, διακόπτεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία με /□.

### 9.3 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε /□ ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
  - ✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.
  - ✓ Αναβοσβήνει /□.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε /□.
  - ✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.
  - ✓ Ανάβει /□.

### 9.4 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.


- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

## 10 Γκριλ

Με το γκριλ μπορείτε να ροδοκοκκινίσετε ή να γκρατινάρετε τα φαγητά σας. Το γκριλ μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε μόνο του ή συνδυασμένο με τα μικροκύματα.

### 10.1 Ρύθμιση του γκριλ

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα μια βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
  - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
4. Ξεκινήστε τη λειτουργία με /□.
  - ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Μετά τη θέρμανση οι μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι κάτι το κανονικό.

- ✓ Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει εντελώς.

**Σημείωση:** Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.

### Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ

Οι ακόλουθες βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ είναι διαθέσιμες.

Βαθμίδα ψησίματος Φαγητά στο γκριλ	
1 (χαμηλή)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ψηλά σουφλέ</li> <li>■ Σουφλέ</li> </ul>
2 (μέτρια)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Χαμηλά σουφλέ</li> <li>■ Ψάρι</li> </ul>
3 (υψηλή)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Λουκάνικα</li> <li>■ Τόστ</li> </ul>

### 10.2 Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε έναν τρόπο λειτουργίας.
  2. Πατήστε  $\odot$ , μέχρι το  $I \rightarrow I$  να είναι εστιασμένο.
  3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
  4. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .
- ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.
  - ✓ Ανάβει  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.

### 10.3 Αλλαγή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

Όταν η λειτουργία γκριλ έχει επιλεγεί ή η λειτουργία έχει ήδη ξεκινήσει, μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

- ▶ Αλλάξτε με τον περιστροφικό επιλογέα τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
- ✓ Η διάρκεια παραμένει αμετάβλητη.

### 10.4 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε  $\triangleright/\square$  ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
- ✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.
- ✓ Αναβοσβήνει  $\triangleright/\square$ .
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .
- ✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.
- ✓ Ανάβει  $\triangleright/\square$ .

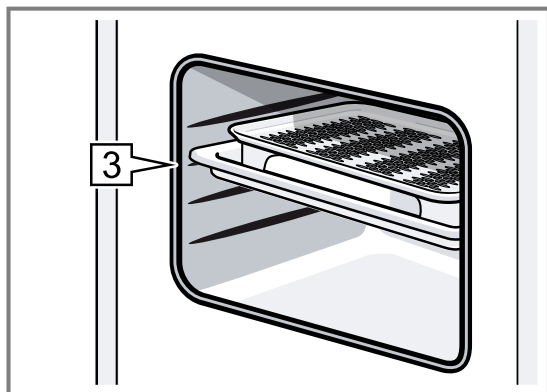
### 10.5 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

## 11 Ατμός

Τη λειτουργία ατμού μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε μόνη της ή σε συνδυασμό με τη λειτουργία γκριλ και τη λειτουργία μικροκυμάτων. Για να χρησιμοποιήσετε ιδανικά τη λειτουργία ατμού, αφαιρέστε τη σχάρα. Σπρώξτε το γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος σε ατμό στο γυάλινο ταψί.



**Σημείωση:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ακούτε έναν θόρυβο βόμβου. Ο θόρυβος δημιουργείται από τη λειτουργία της αντλίας. Αυτός είναι ένας κανονικός θόρυβος λειτουργίας.

### 11.1 Βαθμίδες ατμού

Για τη λειτουργία ατμού βρίσκονται στη διάθεσή σας διάφορες εντάσεις.

Τις βαθμίδες ατμού τις επιλέγετε μέσω  $\text{☼}$ . Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την επιλεγμένη βαθμίδα ατμού.

Βαθμίδα ατμού	Φαγητά
1 (χαμηλή)	Για το ξεπάγωμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού και φρούτων
2 (μέτρια)	Για την παρασκευή επιδορπίων, ψαριού και λουκάνικων
3 (υψηλή)	Για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού, συνοδευτικών, για το στύψιμο χυμού και το ζεμάτισμα

### 11.2 Ρύθμιση ατμού

**Σημείωση:** Εάν δεν έχετε χρησιμοποιήσει τη συσκευή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, πραγματοποιήστε πρώτα μια πλύση  $\text{☼}$ .

#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.






- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!




Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μπορεί να ζεσταθεί το δοχείο νερού.

- ▶ Μετά από μια προηγούμενη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το δοχείο νερού.
- ▶ Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε  $\text{☼}$ .

- ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
- ✓ Η μέγιστη βαθμίδα ατμού και μια διάρκεια 20 λεπτών είναι ρυθμισμένες ως στάνταρ τιμές.
- ✓ Το βέλος στο  αναβοσβήνει.
- 2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού, γεμίστε το με φρέσκο νερό μέχρι το μαρκάρισμα MAX και σπρώξτε το εντελώς μέσα στη θήκη του δοχείου.  
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 133
- 3. Πατήστε , μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την επιλεγμένη βαθμίδα ατμού.
- 4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.  
Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη διάρκεια και μετά τη βαθμίδα ατμού.
- 5. Ξεκινήστε τη λειτουργία με .
- ✓ Το βέλος στο  σβήνει και το σύμβολο χωρίς βέλος ανάβει.
- ✓ Ανάβει .
- ✓ Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει εντελώς.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια. Ανάλογα με τη βαθμίδα ατμού μπορεί το περιεχόμενο του δοχείου νερού να διαρκέσει για διαφορετικό χρονικό διάστημα.

#### Υποδείξεις

- Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.
- Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, διακόπεται η λειτουργία και το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού  αναβοσβήνει. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό μέχρι το μαρκάρισμα MAX και συνεχίστε τη λειτουργία με .
- Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη βαθμίδα ατμού κατά τη διάρκεια της τρέχουσας λειτουργίας μέσω .
- Μετά το μαγείρεμα με ατμό σφουγγίστε το κανάλι σταξίματος και τον χώρο μαγειρέματος.  
→ "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού", Σελίδα 134





### 11.3 Συνδυασμένη λειτουργία ατμού

Σε μερικούς τρόπους ψησίματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού. Κατά το μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού, διαφεύγει σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα και εντάσεις ατμός στον χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα μαγειρέματος.



Το φαγητό σας

- αποκτά μια τραγανή κρούστα.
- αποκτά μια γυαλιστερή επιφάνεια.
- γίνεται εσωτερικά ζουμερό και τρυφερό.
- μειώνει τον όγκο του μόνο ελάχιστα.

Η συνδυασμένη λειτουργία ατμού είναι δυνατή με τις ακόλουθες λειτουργίες:





-  Μικροκύματα
-  Θερμός αέρας
-  Γκριλ
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Εξαιρέσεις:

-  Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W
-  Θερμός αέρας 40 °C

### Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας ατμού


Ενεργοποιήστε πρόσθετα σ' έναν τρόπο ψησίματος τον φούρνο μικροκυμάτων.

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε έναν συνδυασμένο τρόπο ψησίματος.
  - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει μια προτεινόμενη τιμή για τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή βαθμίδα
3. Πατήστε , μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα.
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο του δοχείου νερού .
4. Γεμίστε το δοχείο νερού.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία με .
- ✓ Η διάρκεια τρέχει και η λειτουργία ξεκινά.
- ✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.
- ✓ Ανάβει .
- ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, τερματίζει η συσκευή τη λειτουργία και ηχεί ένα σήμα.

#### Υποδείξεις





- Όταν αδειάσει το δοχείο νερού, η λειτουργία συνεχίζεται χωρίς την υποστήριξη ατμού. Στην οθόνη ενδείξεων δεν εμφανίζεται καμία ένδειξη.
- Το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής επηρεάζει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή.

### Αλλαγή της βαθμίδας ατμού

- ▶ Πατήστε , μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα.

**Σημείωση:** Με πολλαπλό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα. Μετά τη χαμηλότερη βαθμίδα απενεργοποιείται η λειτουργία ατμού. Με εκ νέου πάτημα ενεργοποιείτε τη λειτουργία ατμού, αρχίζοντας στην υψηλότερη βαθμίδα.

### 11.4 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε  ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
  - ✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.
  - ✓ Αναβοσβήνει .
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε .
- ✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.
- ✓ Ανάβει .

### 11.5 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.  
Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

## 11.6 Πλήρωση του δοχείου νερού

Το δοχείο νερού βρίσκεται δεξιά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου κάτω από την πόρτα της συσκευής. Προτού ξεκινήσετε μια λειτουργία με ατμό, ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου και γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Οι ατμοί εύφλεκτων υγρών μπορούν να αναφλεχτούν στο χώρο μαγειρέματος μέσω των καυτών επιφανειών (απότομη εξάτμιση). Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Καυτός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

- ▶ Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινόπνευματώδη ποτά).
- ▶ Προσθέτετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα υλικού απασβέστωσης που συνιστούμε.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

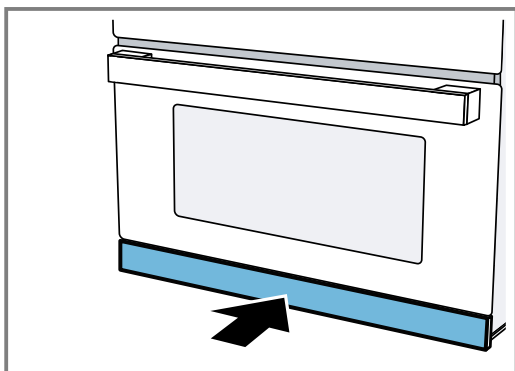
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μπορεί να ζεσταθεί το δοχείο νερού.

- ▶ Μετά από μια προηγούμενη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το δοχείο νερού.
- ▶ Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.

**Προϋπόθεση:** Η σκληρότητα του νερού έχει ρυθμιστεί σωστά.

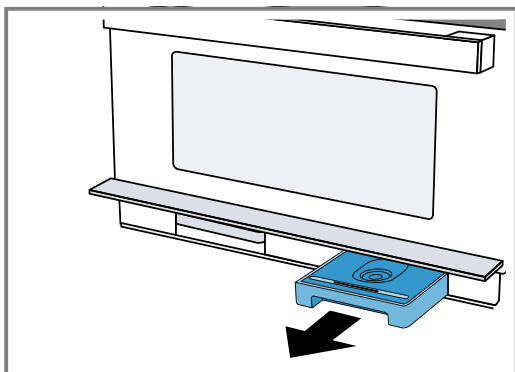
→ "Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού", Σελίδα 126

1. Πατήστε στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου.

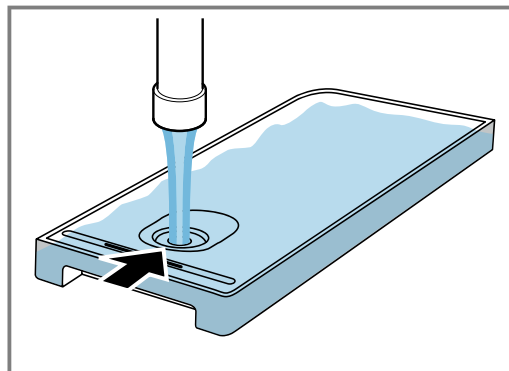


- ✓ Το κάλυμμα της θήκης δοχείου ανοίγει.

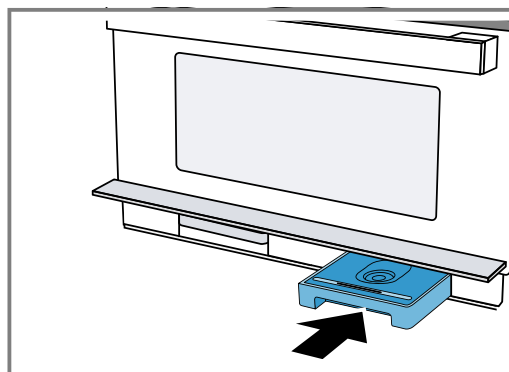
2. Τραβήξτε το δοχείο νερού από τη θήκη δοχείου.



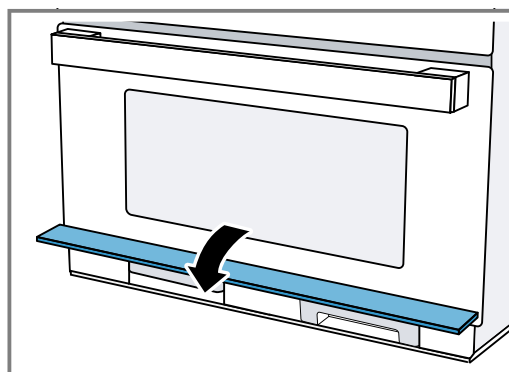
3. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα "MAX" με κρύο νερό.



4. Τοποθετήστε το δοχείο νερού στη θήκη δοχείου και σπρώξτε το εντελώς μέσα.



5. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.



## 11.7 Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού

### Υποδείξεις

- Όταν το δοχείο νερού αδειάσει στην τρέχουσα λειτουργία, η συσκευή, ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας, συμπεριφέρεται διαφορετικά:
  - Λειτουργία τμού: Η συσκευή διακόπτει τη λειτουργία. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει ένα μήνυμα. Στην υψηλότερη βαθμίδα ατμού μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 30-40 λεπτά, στη χαμηλότερη βαθμίδα ατμού αρκετά περισσότερο.
  - Ατμός με μικροκύματα: Η συσκευή διακόπτει τη λειτουργία. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 50 λεπτά.
  - Ψήσιμο στο γκριλ με ατμό: Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία με το γκριλ. Η οθόνη ενδείξεων δε δείχνει κανένα μήνυμα. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί στην υψηλότερη βαθμίδα ατμού περίπου για 3 ώρες λειτουργίας, σε χαμηλότερες βαθμίδες ατμού αρκετά περισσότερο.

- Οι αναφερόμενοι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν.
- 1. Ανοίξτε την κονσόλα χειρισμού.
- 2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού.
- 3. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX.
- 4. Τοποθετήστε το γεμάτο δοχείο νερού και κλείστε την κονσόλα χειρισμού.

### 11.8 Μετά από κάθε λειτουργία ατμού

Στον χώρο μαγειρέματος παραμένει υγρασία. Σφουγγίστε προσεκτικά το κανάλι σταξίματος και τον χώρο μαγειρέματος.

Μετά από κάθε λειτουργία με ατμό συνιστούμε, να εκτελείτε τη λειτουργία καθαρισμού Πλύση [5]. Στη συνέχεια, αδειάστε και στεγνώστε το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής.

**Σημείωση:** Απομακρύνετε τους λεκέδες των αλάτων αοβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και στεγνώστε τα μ' ένα μαλακό πανί.

### Ξέπλυμα της συσκευής

Για να παραμείνει η συσκευή σας καθαρή, μπορείτε να ξεπλύνετε με νερό το σύστημα σωλήνων. Το νερό στη συνέχεια χύνεται στο δοχείο συλλογής.

**Σημείωση:** Μετά το ξέπλυμα μπορεί να βρίσκονται διαλυμένα σωματίδια αλάτων αοβεστίου στο δοχείο συλλογής. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε [4].
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη διάρκεια του προγράμματος. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής εντελώς μέσα.
5. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και αδειάστε το τυχόν υπόλοιπο νερό.
6. Ξεπλύντε καλά το δοχείο νερού και γεμίστε το με καθαρό νερό.
7. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο νερού.
8. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
9. Πατήστε ▷/□.
- ✓ Η συσκευή αντλεί νερό μέσα από τους σωλήνες.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
- ✓ Μόλις η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.
10. Αδειάστε το δοχείο συλλογής.

### Άδειασμα του δοχείου νερού

#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μπορεί να ζεσταθεί το δοχείο νερού.

- ▶ Μετά από μια προηγούμενη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το δοχείο νερού.
- ▶ Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο καθαρισμός του δοχείου νερού στο πλυντήριο πιάτων, προκαλεί ζημιές.

- ▶ Μην καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Καθαρίζετε το δοχείο νερού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.

1. Πιέστε στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου.
- ✓ Το κάλυμμα της θήκης δοχείου ανοίγει προς τα επάνω.
2. Τραβήξτε έξω το δοχείο νερού.
3. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι του δοχείου νερού.
4. Αδειάστε το δοχείο νερού, καθαρίστε το με ένα υγρό καθαρισμού πιάτων και ξεπλύνετε το καλά με καθαρό νερό.
5. Στεγνώστε όλα τα μέρη με ένα μαλακό πανί.
6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.
7. Αφήστε το δοχείο νερού να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι.
8. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο νερού και πιέστε το.
9. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο νερού.
10. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου και πιέστε το σύντομα στη μέση.
- ✓ Το κάλυμμα της θήκης δοχείου είναι κλειδωμένο.

### Στέγνωμα του καναλιού σταξίματος

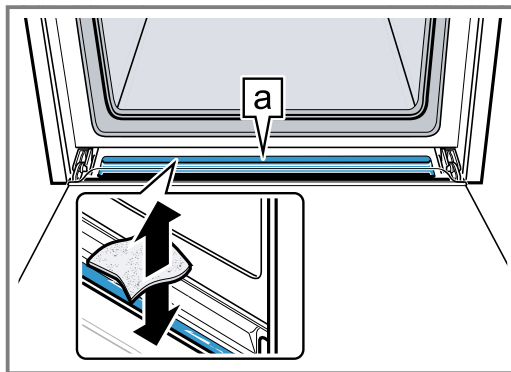
#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

**Προϋπόθεση:** Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής.
4. **Σημείωση:**  
Το κανάλι σταξίματος [a] βρίσκεται κάτω από τον χώρο μαγειρέματος.



Απορροφήστε το νερό στο κανάλι σταξίματος [a] με ένα απορροφητικό πανί και σκουπίστε το προσεκτικά.

### Ζέσταμα και στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
4. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε [5].
5. Πατήστε δύο φορές [5].
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το [→].
6. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια διάρκεια 15 λεπτών.

7. Ξεκινήστε τη λειτουργία με ▷/□.
- ✓ Ξεκινά το στέγνωμα και τελειώνει μετά από 15 λεπτά.
8. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής για 1 με 2 λεπτά, για να διαφύγει ο υδρατμός.

### Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 ώρα, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

## 12 Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων σας υποστηρίζει κατά την παρασκευή διαφορετικών φαγητών και επιλέγει αυτόματα τις ιδανικές ρυθμίσεις.

### 12.1 Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις για τα φαγητά

Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος μαγειρέματος, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα τρόφιμα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κρέας με θερμοκρασία ψυγείου.

- Χρησιμοποιείτε μόνο κατεψυγμένα φαγητά απευθείας από τον καταψύκτη.
- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το ακριβές βάρος στη συσκευή, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρικό σκεύος, ανθεκτικό στη θερμοκρασία, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό.

### 12.2 Επισκόπηση των φαγητών

Η συσκευή σας προτρέπει να αναφέρετε το βάρος. Μπορείτε να ρυθμίσετε μόνο βάρη εντός της προβλεπόμενης περιοχής βάρους.

#### Ξεπάγωμα

**Συμβουλή:** Κολλήστε το αυτοκόλλητο προγράμματος στη συσκευή σας. Έτσι έχετε απλούστερη και γρηγορότερη πρόσβαση στα προγράμματα.

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P01	Κιμάς βοδινός, αρνίσιος ή χοιρινός <sup>1,2</sup>	ρηχό, ανοιχτό σκεύος	0	0,10 - 1,20	Απομακρύνετε μετά το γύρισμα ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
P02	Φιλέτο ψαριού <sup>1,2</sup>	ρηχό, ανοιχτό σκεύος	0	0,10 - 1,00	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, μπαρμπούνη, σολομό θαλάσσης, λούτσο

<sup>1</sup> Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

<sup>2</sup> Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
<i>P03</i>	Κομμάτια κοτόπουλου με κόκκαλα <sup>1,2</sup>	ρηχό, ανοιχτό σκεύος	0	0,15 - 1,20	Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω.
<i>P04</i>	Φέτες ψωμιού <sup>1,2</sup>	ρηχό, ανοιχτό σκεύος	0	0,10 - 0,50	Σιταρένιο ψωμί, σύμμεικτο ψωμί, ψωμί μαύρο (ολικής αλέσεως), ξεπαγώστε ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Το ψωμί μπαγιατεύει γρήγορα. Χωρίστε τις φέτες ψωμιού, εάν είναι δυνατό.

<sup>1</sup> Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

<sup>2</sup> Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

#### Πουλερικά, κρέας, ψάρι

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
<i>P05</i>	Κομμάτια κοτόπουλου, φρέσκα <sup>1,2</sup>	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3 + 2	0,15 - 1,00	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω.
<i>P06</i>	Ροσμπίφ, αγγλικό	Γυάλινο ταψί	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Ροσμπίφ, ροζέ	Γυάλινο ταψί	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Ροσμπίφ, καλοψημένο	Γυάλινο ταψί	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Αρνίσιο μπούτι με κόκκαλα, ροζέ	Γυάλινο ταψί	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Αρνίσιο μπούτι με κόκκαλα, καλοψημένο	Γυάλινο ταψί	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Ψάρι, ολόκληρο, φρέσκο <sup>3</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,20 - 1,20	Ραντίστε την εσωτερική πλευρά με χυμό λεμονιού.
<i>P12</i>	Φιλέτο ψαριού, φρέσκο <sup>3</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

<sup>2</sup> Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

<sup>3</sup> Γεμίστε το δοχείο νερού.

<sup>4</sup> Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.



Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P13	Φιλέτο ψαριού, κατεψυγμένο <sup>3</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	Χρησιμοποιείτε ομοιόμορφα λεπτά φιλέτα ψαριού.
P14	Γιαχνί από φρέσκα υλικά <sup>4, 2</sup>	Σκεύος με καπάκι	0	0,20 - 2,00	Χρησιμοποιείτε κρέας, λαχανικά και ζωμό στην ίδια αναλογία και καταχωρήστε το συνολικό βάρος.

<sup>1</sup> Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

<sup>2</sup> Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

<sup>3</sup> Γεμίστε το δοχείο νερού.

<sup>4</sup> Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.

### Λαχανικά, συνοδευτικά

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P15	Μπρόκολο, φρέσκο <sup>1</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,10 - 1,00	
P16	Αρακάς, κατεψυγμένος <sup>1</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,10 - 1,00	
P17	Φέτες καρότου, φρέσκες <sup>1</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,10 - 0,75	Όσο πιο χοντρές είναι οι φέτες, τόσο πιο σκληρό είναι το αποτέλεσμα. Εάν θέλετε τα φαγητά καλοψημένα, καταχωρήστε ένα μεγαλύτερο βάρος. Έτσι παρατείνεται η διάρκεια του προγράμματος.
P18	Πράσινα σπαράγγια, φρέσκα <sup>1</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,10 - 0,70	Μην τα τοποθετείτε το ένα πάνω από το άλλο.
P19	Αυγά, βραστά μελάτα <sup>1</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	2 - 10 κομμάτια	Αυγά κότας, κρύα
P20	Ρύζι <sup>2, 3</sup>	ψηλό σκεύος με καπάκι	0	0,10 - 0,50	Χρησιμοποιήστε μόνο ρύζι για πιλάφι. Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακούλα μαγειρέματος. Προσθέστε τη 2-3-πλάσια ποσότητα νερού στο ρύζι. Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε το ρύζι για 5 - 10 λεπτά να ηρεμήσει.

<sup>1</sup> Γεμίστε το δοχείο νερού.

<sup>2</sup> Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.

<sup>3</sup> Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P21	Πατάτες φούρνου	Σχάρα	2	0,20 - 1,50	Πατάτες μεσαίου μεγέθους, περίπου 250 γρ. Πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες. Τρυπήστε τη φλούδα πολλαπλές φορές με ένα πιρούνι.
P22	Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα <sup>3, 1</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε κομματάκια. Όσο πιο χοντρά είναι τα κομμάτια, τόσο πιο σκληρό είναι το αποτέλεσμα.
P23	Κομπόστα φρούτων <sup>3, 1, 2</sup>	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,30 - 0,80	Προσθέστε στα φρούτα λίγη ζάχαρη και κανέλα. Στην κομπόστα μούρων προσθέστε τα φραμπουάζ και τις φράουλες όταν εμφανιστεί το σήμα για το ανακάτεμα.

<sup>1</sup> Γεμίστε το δοχείο νερού.

<sup>2</sup> Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.

<sup>3</sup> Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

## Ανεση

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P24	Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες <sup>1</sup>	Γυάλινο ταψί	2	0,20 - 0,80	Μην τις τοποθετείτε τη μια πάνω από την άλλη.
P25	Κροκέτες, κατεψυγμένες <sup>1</sup>	Γυάλινο ταψί	2	0,25 - 0,80	Μην τις τοποθετείτε τη μια πάνω από την άλλη.
P26	Πίτσα, προψημένη, κρύα	Σχάρα	2	0,10 - 0,60	Πίτσα με λεπτό πάτο.
P27	Πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	Σχάρα	1	0,10 - 0,50	Πίτσα με λεπτό πάτο, μπαγκέτα-πίτσα.
P28	Παστίσιο, προμαγειρεμένο και κρύο	Μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυάλινο ταψί	2	0,30 - 1,00	Λαζάνια, κανελόνια ή παστίσιο με προμαγειρεμένα ζυμαρικά.
P29	Ζέσταμα μερίδας έτοιμου φαγητού, κρύα	ρηχό σκεύος πάνω σε γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	
P30	Ζέσταμα μερίδας έτοιμου φαγητού, κατεψυγμένη	ρηχό σκεύος πάνω σε γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

## 12.3 Ρύθμιση φαγητού

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο  $\boxed{P}$ .
  - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τον πρώτο αριθμό φαγητού και μια πρόταση βάρους.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα το επιθυμητό φαγητό.
3. Πατήστε  $^{\circ}C/\text{lb}$ .
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η ρύθμιση βάρους στην εστίαση.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα το βάρος. Πριν την εκκίνηση μπορείτε με  $\boxed{P}$  και  $^{\circ}C/\text{lb}$  να αλλάξετε μεταξύ του φαγητού και του βάρους.
  - ✓ Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα την κατάλληλη διάρκεια.
5. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .
 

Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πλέον φαγητό και το βάρος. Με  $^{\circ}C/\text{lb}$  μπορείτε να εμφανίσετε το ρυθμισμένο βάρος.

  - ✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.
  - ✓ Ανάβει  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.
  - ✓ Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.
6. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

**Σημείωση:** Πριν την εκκίνηση μπορείτε με  $\boxed{P}$  και  $^{\circ}C/\text{lb}$  να αλλάξετε μεταξύ των προγραμμάτων και του βάρους. Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πλέον τον αριθμό προγράμματος και το βάρος. Με  $^{\circ}C/\text{lb}$  μπορείτε να εξακριβώσετε το ρυθμισμένο βάρος.

## 12.4 Αλλαγή του φαγητού

1. Πατήστε για 4 δευτερόλεπτα  $\triangleright/\square$  ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
  - ✓ Το φαγητό επαναφέρεται
2. Επιλέξτε ένα νέο φαγητό.

## 12.5 Διακοπή της λειτουργίας

Μπορείτε να διακόψετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

1. Πατήστε  $\triangleright/\square$  ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
  - ✓ Η λειτουργία σταματά.
  - ✓ Αναβοσβήνει  $\triangleright/\square$ .
2. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία, κλείστε την πόρτα της συσκευής και πατήστε  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Η λειτουργία συνεχίζεται.
  - ✓ Ανάβει  $\triangleright/\square$ .

## 12.6 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
 

Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

  - ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

# 13 Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει λειτουργίες χρόνου, με τις οποίες μπορείτε να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια της λειτουργίας καθώς και το ρολόι συναγερμού.

## 13.1 Επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου

Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με  $\ominus$  καλείτε το μενού και αλλάζετε μεταξύ των ξεχωριστών λειτουργιών. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβουν τα σύμβολα των διαθέσιμων λειτουργιών, η τρέχουσα επιλεγμένη λειτουργία είναι εστιασμένη.

Λειτουργία χρόνου	Χρήση
Ρολόι συναγερμού $\text{⌚}$	Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού ανεξάρτητα από τη λειτουργία. Δεν επηρεάζει τη συσκευή. Μετά τη λήξη του χρόνου του ρολογιού συναγερμού ηχεί ένα σήμα.
Διάρκεια $\text{I} \rightarrow \text{I}$	Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας τερματίζει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία. Μόνο αφού ρυθμίσετε πρώτα έναν τρόπο ψησίματος, μπορείτε να καλέσετε τη διάρκεια με $\ominus$ . Μετά τη λήξη μιας διάρκειας ηχεί ένα σήμα.
Ωρα $\text{⌚}$	Όσο δεν τρέχει καμία άλλη λειτουργία στο προσκήνιο, σας δείχνει η συσκευή την ώρα στην οθόνη ενδείξεων.

**Σημείωση:** Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα το σήμα, πατώντας  $\text{⊖}$ . Τον χρόνο που θα ηχεί ένα σήμα, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 141.

## 13.2 Εξακρίβωση των λειτουργιών χρόνου

**Προϋπόθεση:** Όταν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στη οθόνη ενδείξεων. Η διάρκεια τρέχει φανερά. Κατά τη λειτουργία είναι διαθέσιμο το ρολόι συναγερμού και η διάρκεια. Στη λειτουργία αναμονής είναι διαθέσιμο το ρολόι συναγερμού και η ώρα.

- ▶ Πατήστε  $\text{⊖}$ , μέχρι  $\text{⊖}$ , ή  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  να είναι εστιασμένο.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η εκάστοτε τιμή.

## 13.3 Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

1. Πατήστε  $\text{⊖}$ .
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει  $\text{⌚}$  και τα σύμβολα χρόνου.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
  - ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνεται ο ρυθμισμένος χρόνος.
  - ✓ Το ρολόι συναγερμού ξεκινά.
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει  $\text{⌚}$  και ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει φανερά. Τα άλλα σύμβολα χρόνου σβήνουν.

- ✓ Μετά τη λήξη του χρόνου του ρολογιού συναγερμού ηχεί ένα σήμα. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται --:--.
3. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού με ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

### 13.4 Αλλαγή του ρολογιού συναγερμού

- ▶ Με τον περιστροφικό επιλογέα αλλάζετε τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα δείχνει η συσκευή τον ρυθμισμένο χρόνο του ρολογιού συναγερμού.

### 13.5 Σβήσιμο του ρολογιού συναγερμού

- ▶ Θέστε με τον περιστροφικό επιλογέα τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού στο --:--.
- ✓ Το ρολόι συναγερμού είναι απενεργοποιημένο.

### 13.6 Ρύθμιση της διάρκειας

1. Πατήστε δύο φορές  $\ominus$ .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει --:-- και τα σύμβολα χρόνου ανάβουν.
2. Με τον περιστροφικό επιλογέα ρυθμίστε μια διάρκεια.
3. Πατήστε  $\triangleright/\square$ .
- ✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει φανερά η διάρκεια και ανάβει  $\triangleright/\square$ . Τα άλλα σύμβολα χρόνου σβήνουν.
- ✓ Μετά τη λήξη της διάρκειας ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται --:--.
4. Τερματίστε το σήμα με  $\ominus$ .
5. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

### 13.7 Αλλαγή της χρονικής διάρκειας

- ▶ Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η αλλαγμένη χρονική διάρκεια.
- ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

### 13.8 Σβήσιμο της διάρκειας

**Σημείωση:** Με ρυθμισμένη λειτουργία ρολογιού συναγερμού πρέπει να πατήσετε πρώτα  $\ominus$ , για να αλλάξετε τη διάρκεια.

- ▶ Θέστε με τον περιστροφικό επιλογέα τη διάρκεια στο --:--.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή την αλλαγή.

### 13.9 Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει  $12:00$  και ανάβει  $\ominus$ .

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
2. Πατήστε  $\ominus$ .
- ✓ Η ώρα έχει ρυθμιστεί.

### 13.10 Αλλαγή της ώρας

**Προϋπόθεση:** Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε δύο φορές  $\ominus$ .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει  $\ominus$  και την ώρα.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε  $\ominus$ .
- ✓ Η ώρα έχει ρυθμιστεί.

**Σημείωση:** Εάν μετά τη ρύθμιση της ώρας δεν πατήσετε  $\ominus$ , παραλαμβάνει η συσκευή τη ρυθμισμένη τιμή μετά από μερικά δευτερόλεπτα αυτόματα.

Εάν κατά τη διάρκεια των ρυθμίσεων αλλάξατε τη θέση του διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή μόνο, όταν θέσετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Για τη μείωση της κατανάλωσης της συσκευής σας στην κατάσταση ετοιμότητας, μπορείτε να αποκρύψετε την ώρα.

## 14 Ασφάλεια παιδιών

Ασφαλίστε τη συσκευή σας, για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά τη συσκευή ή αλλάξουν τις ρυθμίσεις.

### 14.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

**Προϋπόθεση:** Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

- ▶ Πατήστε για περίπου 4 δευτερόλεπτα το  $\ggg\infty$ .
- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται  $\infty$ .

**Σημείωση:** Εάν έχετε ρυθμίσει έναν χρόνο του ρολογιού συναγερμού  $\ominus$ , αυτός συνεχίζει να τρέχει. Όσο είναι ενεργοποιημένη η ασφάλεια παιδιών, δεν μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού. Μπορείτε να τερματίσετε ηχητικά σήματα πατώντας ελαφρά ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

### 14.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- ▶ Πατήστε για περίπου 4 δευτερόλεπτα το  $\ggg\infty$ .
- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι ξεκλειδωμένο.

## 15 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

### 15.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων και των ρυθμίσεων εργοστασίου. Οι βασικές ρυθμίσεις εξαρτώνται από τον εξοπλισμό της συσκευής σας.

Ένδειξη	Βασική ρύθμιση	Επιλογή	Περιγραφή
c01	Διάρκεια σήματος	1 = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα 2 = Μέτρια = 30 δευτερόλεπτα <sup>1</sup> 3 = Μεγάλη = 2 λεπτά	Ρυθμίστε τη διάρκεια του σήματος μετά τη λήξη μιας διάρκειας ή του ρολογιού συναγερμού.
c02	Ήχος πλήκτρου	0 = Off 1 = On <sup>1</sup>	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση των ήχων των πλήκτρων.
c03	Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων	1 = Χαμηλή 2 = Μεσαία <sup>1</sup> 3 = Υψηλή	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων.
c04	Ένδειξη χρόνου	0 = Off 1 = On <sup>1</sup>	Ένδειξη της ώρας στην οθόνη ενδείξεων.
c05	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος	0 = Off 1 = On <sup>1</sup>	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.
c06	Σκληρότητα του νερού	0 = Αποσκληρυμένο 1 = Μαλακό 2 = Μεσαίο 3 = Σκληρό 4 = Πολύ σκληρό <sup>1</sup>	Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού → Σελίδα 126.
c07	Ρυθμίσεις εργοστασίου	0 = Off <sup>1</sup> 1 = On	Επαναφορά των αλλαγμένων ρυθμίσεων στις ρυθμίσεις εργοστασίου.
c08	Λειτουργία παρουσίασης	0 = Off <sup>1</sup> 1 = On	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της λειτουργίας παρουσίασης. <b>Σημείωση:</b> Η λειτουργία παρουσίασης είναι ορατή μόνο κατά τη διάρκεια των πρώτων 5 λεπτών μετά τη σύνδεση της συσκευής.

<sup>1</sup> Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

### 15.2 Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

**Προϋπόθεση:** Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

- Κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το  $\ominus$ .  
✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την πρώτη βασική ρύθμιση.
- Αλλάξτε με τον περιστροφικό επιλογέα τη βασική ρύθμιση.
- Πατήστε  $\ominus$ .  
✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την επόμενη βασική ρύθμιση.
- Επιλέξτε με  $\ominus$  όλες τις επιθυμητές βασικές ρυθμίσεις και αλλάξτε τις τιμές.

- Για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το  $\ominus$ .

**Σημείωση:** Μετά από μια διακοπή ρεύματος, διατηρούνται οι αλλαγμένες βασικές ρυθμίσεις.

### 15.3 Διακοπή της αλλαγής των βασικών ρυθμίσεων

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
- ✓ Όλες οι αλλαγές απορρίπτονται και δεν αποθηκεύονται.

## 16 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

### 16.1 Συμβουλές για τη φροντίδα της συσκευής

Προσέξτε τις συμβουλές για τη φροντίδα της συσκευής, για να διατηρήσετε μόνιμα τη λειτουργία της συσκευής σας.

Μέτρο	Πλεονέκτημα
Διατηρείτε τη συσκευή πάντοτε καθαρή και απομακρύνετε αμέσως τη ρύπανση. Καθαρίζετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.	Η ρύπανση δεν κολλάει και δεν καίγεται.
Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.	Αποφύγετε τη διάβρωση.
Για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιείτε το γυάλινο ταψί.	Ο χώρος μαγειρέματος δε λερώνεται τόσο πολύ.
Χρησιμοποιείτε κατά το ψήσιμο ένα κατάλληλο σκεύος, π.χ. μια ψηλή φόρμα.	Ο χώρος μαγειρέματος δε λερώνεται τόσο πολύ.
Όταν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε θερμό αέρα.	Η ρύπανση είναι λιγότερη

### 16.2 Υλικά καθαρισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα υλικά καθαρισμού.

#### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού καταστρέφουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.
- ▶ Χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες γυαλιού ή μέσα φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα μόνο, όταν αυτά συνιστώνται στις οδηγίες καθαρισμού για το αντίστοιχο εξάρτημα.

Τα νέα σφουγγαρόπανα περιέχουν υπολείμματα από τη διαδικασία παραγωγής τους.

- ▶ Πριν τη χρήση, πλύνετε καλά τα νέα σφουγγαρόπανα.

Ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τις ξεχωριστές επιφάνειες και τα ξεχωριστά εξαρτήματα, το μαθαίνετε στις αντίστοιχες οδηγίες καθαρισμού.

### 16.3 Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή όπως προβλέπεται, για να μην υποστούν ζημιά τα ξεχωριστά εξαρτήματα και οι ξεχωριστές επιφάνειες από έναν λάθος καθαρισμό ή από ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

#### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

#### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

#### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.

→ Σελίδα 142

2. Προσέξτε τις υποδείξεις για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων της συσκευής ή των επιφανειών.

3. Όταν δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό:

- Καθαρίστε τα εξαρτήματα της συσκευής με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.
- Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

### 16.4 Καθαρισμός της μπροστινής πλευράς της συσκευής

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην μπροστινή πλευρά της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, μεταλλικές ξύστρες ή ξύστρες γυαλιού για τον καθαρισμό.
- ▶ Για την αποφυγή διάβρωσης στις μπροστινές πλευρές ανοξειδωτου χάλυβα, απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και τους λεκέδες από ασπράδι αυγού.
- ▶ Στις επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα χρησιμοποιείτε ειδικά μέσα φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα για ζεστές επιφάνειες.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.

→ Σελίδα 142

2. Καθαρίζετε την μπροστινή πλευρά της συσκευής με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού.

**Σημείωση:** Μικρές διαφορές χρώματος στην μπροστινή πλευρά της συσκευής εμφανίζονται από τα διάφορα υλικά, π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.

3. Στις μπροστινές πλευρές της συσκευής από ανοξειδωτο χάλυβα, επαλείψτε πολύ λεπτά τα μέσα φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα με ένα μαλακό πανί. Τα υλικά φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα μπορείτε να τα προμηθευτείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.
4. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

## 16.5 Καθαρισμός του πεδίου χειρισμού

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο πεδίο χειρισμού.

► Μη σκουπίζετε ποτέ υγρά το πεδίο χειρισμού.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού με ένα πανί από μικροΐνες ή με ένα μαλακό, υγρό πανί.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

## 16.6 Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα τζάμια της πόρτας.

► Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας με ένα υγρό πανί καθαρισμού και υγρό καθαρισμού τζαμιών.  
**Σημείωση:** Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που φαίνονται σαν γρατσουνιές, είναι αντανακλάσεις φωτός του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

## 16.7 Καθαρισμός της λαβής της πόρτας

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Καθαρίστε τη λαβή της πόρτας με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.  
**Σημείωση:** Εάν χυθεί υλικό απασβέστωσης πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

## 16.8 Καθαρισμός της στεγανοποίησης της πόρτας

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη στεγανοποίηση της πόρτας.

► Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές ξύστρες ή ξύστρες γυαλιού για τον καθαρισμό.  
► Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Καθαρίζετε τη στεγανοποίηση της πόρτας με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

## 16.9 Καθαρισμός των επιφανειών ανοξειδωτου χάλυβα

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
4. Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε τη θέση της στεγανοποίησης της πόρτας.

## 16.10 Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον χώρο μαγειρέματος.

► Μη χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου, υλικά τριψίματος ή άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Καθαρίστε με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο.
3. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

**Συμβουλή:** Για την απομάκρυνση των δυσάρεστων οσμών, ζεστώνετε ένα φλιτζάνι νερό με μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού για 1 μέχρι 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων. Για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού, τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος.

4. Σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.
5. Αφήστε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει με ανοιχτή την πόρτα.

## 16.11 Καθαρισμός των εξαρτημάτων

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητών με ένα υγρό πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα καθαρισμού.
4. Καθαρίζετε τη σχάρα με καθαριστικά ανοξειδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο των πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιήστε ένα ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας ή απορρυπαντικό φούρνου.
5. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

## 16.12 Καθαρισμός των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών

Η πίσω πλευρά του χώρου μαγειρέματος διαθέτει μια αυτοκαθαριζόμενη καταλυτική επίστρωση. Τα πιτσιλισματα από το ψήσιμο αναρροφούνται από αυτή την επί-

στρωση και αποδομούνται, κατά τη διάρκεια που η συσκευή είναι σε λειτουργία. Για αυτό δεν είναι απαραίτητο να καθαρίζετε αυτή την περιοχή.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες προκαλεί ζημιά σε αυτές.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Εάν όμως έρθει απορρυπαντικό φούρνου σε επαφή με αυτές τις επιφάνειες, σκουπίστε το αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε τις επιφάνειες και μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό υλικό για τον καθαρισμό.

**Προϋπόθεση:** Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

- ▶ Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα καφέ ή λευκού χρώματος με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.

**Σημείωση:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να δημιουργηθούν κοκκινωποί λεκέδες πάνω στις επιφάνειες. Αυτό δεν είναι σκουριά, αλλά υπολείμματα τροφίμων. Αυτοί οι λεκέδες δεν είναι επιβλαβείς στην υγεία και δεν περιορίζουν την ικανότητα καθαρισμού των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών.

### **16.13 Καθαρισμός του δοχείου συλλογής**

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Η ζέστη μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο δοχείο συλλογής.

- ▶ Μη στεγνώνετε το δοχείο συλλογής στον καυτό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην καθαρίζετε το δοχείο συλλογής στο πλυντήριο πιάτων.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Καθαρίστε το δοχείο συλλογής με ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

3. Ξεπλύντε καλά με καθαρό νερό.
4. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
5. Αφήστε το δοχείο συλλογής να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι.
6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.

### **16.14 Καθαρισμός του δοχείου νερού**

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Καθαρίστε το δοχείο νερού με ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Ξεπλύντε καλά με καθαρό νερό.
4. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
5. Αφήστε το δοχείο νερού να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι.
6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.

### **16.15 Καθαρισμός της θήκης δοχείου**

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Μετά από κάθε λειτουργία στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη θήκη δοχείου.

### **16.16 Καθαρισμός της εξόδου ατμού στον χώρο μαγειρέματος**


1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 142
2. Καθαρίστε την έξοδο ατμού στον χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα σφουγγάρι καθαρισμού ή μια μαλακή βούρτσα καθαρισμού.

## **17 Λειτουργία καθαρισμού**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία καθαρισμού, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

### **17.1 Απασβέστωση**

Για να παραμένει η συσκευή σας ικανή για λειτουργία, απασβεστώνετε την τακτικά.

Η συχνότητα της απασβέστωσης εξαρτάται από τη σκληρότητα του νερού και τον αριθμό των εκτελεσμένων λειτουργιών ατμού. Η συσκευή σας δείχνει μέσω  στην οθόνη ενδείξεων, όταν είναι ακόμη δυνατές 5 ή λιγότερες λειτουργίες με ατμό. Εάν δεν εκτελέσετε την απασβέστωση, δεν μπορείτε πλέον να ρυθμίσετε καμία λειτουργία με ατμό.

Η απασβέστωση διαρκεί συνολικά περίπου 32 λεπτά. Η απασβέστωση αποτελείται από δύο αυτόματα βήματα.

- Απασβέστωση, διάρκεια περίπου 31 λεπτά
- Διαδικασία πλύσης μετά την απασβέστωση, διάρκεια περίπου 1 λεπτό

Για λόγους υγιεινής, ολοκληρώνεται εντελώς την απασβέστωση.

Εάν διακόψετε την απασβέστωση, δεν μπορείτε πλέον να ρυθμίσετε καμία λειτουργία με ατμό. Για να είναι η συσκευή ξανά σε ετοιμότητα λειτουργίας, εκτελέστε τη διαδικασία πλύσης.

#### **Έναρξη της απασβέστωσης**


Η απασβέστωση της συσκευής σας διαρκεί περίπου 31 λεπτά.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Τα μη συνιστούμενα υλικά απασβέστωσης μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή

- ▶ Χρησιμοποιείτε για την απασβέστωση αποκλειστικά το υλικό απασβέστωσης που σας συνιστούμε. Οι χρόνοι δράσης κατά τη διάρκεια της απασβέστωσης είναι εναρμονισμένοι με το υλικό απασβέστωσης. Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

- ▶ Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη διάρκεια της απασβέστωσης. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια.



2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής εντελώς μέσα.
5. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού.
6. Αναμείξτε νερό και υλικό απασβέστωσης και σχηματίστε ένα διάλυμα απασβέστωσης.
  - Αναμείξτε 250 ml νερό και 50 ml υγρό υλικό απασβέστωσης και σχηματίστε ένα διάλυμα απασβέστωσης ή διαλύστε ένα δισκίο απασβέστωσης, βάρους 18 γρ., για 5 λεπτά σε 250 ml νερού.
7. Βάλτε το διάλυμα απασβέστωσης στο δοχείο νερού και σπρώξτε το δοχείο νερού εντελώς μέσα.
8. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
9. Πάτημα ▷/□
  - ✓ Η συσκευή απασβεστώνεται.
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η υπόλοιπη διάρκεια.
  - ✓ Μόλις λήξει η απασβέστωση, ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή είναι σε παύση.
10. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
11. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής, αδειάστε το και σπρώξτε το μέσα.
12. Αφαιρέστε το δοχείο νερού, ξεπλύντε το καλά, γεμίστε το με καθαρό νερό και σπρώξτε το μέσα.
13. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
14. Πάτημα ▷/□
  - ✓ Η συσκευή ξεπλένεται αυτόματα δύο φορές. Μόλις η διαδικασία πλύσης λήξει, ηχεί ένα σήμα.

**Σημείωση:** Προσέξτε την αναλογία μείξης του υλικού απασβέστωσης.

Υλικό απασβέστωσης, υγρό (αριθμός παραγγελίας 00311680): Αναλογία μείξης 1:5, ανάμειξη 50 ml υλικού απασβέστωσης με 250 ml νερού.

Δισκία απασβέστωσης (αριθμός παραγγελίας 00311975): Διαλύστε ένα δισκίο απασβέστωσης, βάρους 36 g, για 5 λεπτά σε 500 ml νερό.


## 17.2 Πλύση

Όταν δεν έχετε χρησιμοποιήσει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τη λειτουργία ατμού, απασβεστώστε και ξεπλύνετε τη συσκευή.

Για να παραμείνει η συσκευή σας καθαρή, μπορείτε να ξεπλύνετε με νερό το σύστημα σωλήνων. Το νερό στη συνέχεια χύνεται στο δοχείο συλλογής.

**Σημείωση:** Μετά το ξέπλυμα μπορεί να βρίσκονται διαλυμένα σωματίδια αλάτων ασβεστίου στο δοχείο συλλογής. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

## Εκτέλεση της διαδικασίας πλύσης

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε .
  - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη διάρκεια του προγράμματος. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του προγράμματος.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής εντελώς μέσα.
5. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και αδειάστε το τυχόν υπόλοιπο νερό.
6. Ξεπλύντε καλά το δοχείο νερού και γεμίστε το με καθαρό νερό.
7. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο νερού.
8. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
9. Πατήστε ▷/□.
  - ✓ Αντλείται νερό μέσα από τους σωλήνες.
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
  - ✓ Μόλις η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.

# 18 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

## 18.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το φως του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος.</li> </ul>
	Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.</li> </ul>
	Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.</li> </ul>

<b>Βλάβη</b>	<b>Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων</b>
Η συσκευή δε λειτουργεί.	<p>Λειτουργική βλάβη</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.</li> <li>2. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα.</li> </ul> </li> <li>3. Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 148</li> </ol> <p>Η πόρτα δεν είναι εντελώς κλειστή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν υπολείμματα φαγητών ή ξένα σώματα είναι μαγκωμένα στην πόρτα.</li> </ul>
Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει  και η συσκευή δεν μπορεί να ρυθμιστεί.	<p>Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Πατήστε για τόσο το , μέχρι να σβήσει το .</li> </ul>
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί.	<p>Η λάμπα φωτοδιόδου (LED) είναι χαλασμένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Όταν αυτή η βλάβη εμφανίζεται επανειλημμένα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και το σύμβολο  ανάβει.	<p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα. → "Ρύθμιση της ώρας", Σελίδα 140</li> </ul>
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	<p>Δεν πατήθηκε .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Πατήστε .</li> </ul>
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.	<p>Η πόρτα δεν είναι εντελώς κλειστή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν υπολείμματα φαγητών ή ξένα σώματα είναι μαγκωμένα στην πόρτα.</li> </ul> <p>Δεν πατήθηκε .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Πατήστε .</li> </ul>
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	<p>Η ισχύς μικροκυμάτων είναι ρυθμισμένη πολύ μικρή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ρυθμίστε μια υψηλότερη ισχύ μικροκυμάτων. → Σελίδα 129</li> </ul> <p>Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ρυθμίστε μια μεγαλύτερη διάρκεια. Για τη διπλή ποσότητα χρειάζεστε τον διπλάσιο χρόνο.</li> </ul> <p>Τα φαγητά είναι πιο κρύα από ότι συνήθως.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Γυρίστε τα φαγητά ή ανακατέψτε ενδιάμεσα τα φαγητά.</li> </ul>
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται.	<p>Η συσκευή έχει μια βλάβη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Όταν αυτή η βλάβη εμφανίζεται επανειλημμένα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>
Η συσκευή δε θερμαίνει, στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η άνω-κάτω τελεία.	<p>Η λειτουργίας παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη στις βασικές ρυθμίσεις.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος, κατεβάζοντας για λίγο την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.</li> <li>2. Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης εντός 3 λεπτών στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 141.</li> </ol>
Τα σύμβολα για το δοχείο νερού και για το δοχείο συλλογής αναβοσβήνουν μόνιμα.	<p>Τεχνικό πρόβλημα</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Εξασφαλίστε, ότι το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής είναι τοποθετημένα εντελώς μέσα στην εκάστοτε θήκη δοχείου.</li> <li>2. Εάν τα σύμβολα εξακολουθούν να αναβοσβήνουν μόνιμα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ol> <p><b>Σημείωση:</b> Μπορείτε να εξακολουθήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, με εξαίρεση τη λειτουργία ατμού.</p>
Ζεστός αέρας ή ατμός εξέρχεται από την πόρτα.	<p>Κανένα σφάλμα. Λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης της συσκευής.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη. Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη και μετά τη λειτουργία. Η συσκευή μέσω του ανεμιστήρα προστατεύεται από υπερθέρμανση.</li> </ul>

<b>Βλάβη</b>	<b>Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων</b>
Ο ανεμιστήρας ψύξης μετά τη λειτουργία συνεχίζει να λειτουργεί.	<p>Η συσκευή μετά τη λειτουργία πρέπει να κρυώσει.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη. Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη και μετά τη λειτουργία. Η συσκευή μέσω του ανεμιστήρα προστατεύεται από υπερθέρμανση.</li> </ul>
Ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί με ανοιχτή την πόρτα.	<p>Η συσκευή κατά τη διάρκεια και μετά τη λειτουργία πρέπει να κρυώσει.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη. Όλες οι λειτουργίες μαγειρέματος σταματούν με το άνοιγμα της πόρτας.</li> </ul>
Ο ατμός δεν είναι ορατός στη λειτουργία θερμού αέρα και στη συνδυασμένη λειτουργία θερμού αέρα/γκριλ.	<p>Ο ατμός δεν είναι ορατός σε κάθε περιοχή θερμοκρασίας. Όσο πιο ζεστός είναι ο ατμός, τόσο λιγότερο είναι ορατός.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη.</li> </ul>
Το δοχείο συλλογής μετά τη λειτουργία ατμού είναι άδειο.	<p>Στην κανονική λειτουργία ατμού και στη συνδυασμένη λειτουργία ατμού το συμπύκνωμα από τη γυάλινη πλάκα στον πάτο και από το γκρι κανάλι σταξίματος συλλέγεται στην πλάκα του πάτου. Δε φτάνει στο δοχείο συλλογής.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη. Το δοχείο συλλογής χρησιμεύει μόνο για τη διαδικασία πλύσης και τη διαδικασία απασβέστωσης, όχι για την κανονική λειτουργία ατμού και τη συνδυασμένη λειτουργία ατμού.</li> </ul>
Στο δοχείο συλλογής βρίσκονται λευκά σωματίδια αλάτων ασβεστίου.	<p>Κατά τη διάρκεια της πλύσης ή της απασβέστωσης απελευθερώνονται λεπτά σωματίδια αλάτων ασβεστίου από τον βραστήρα.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ελέγξτε τη ρύθμιση της σκληρότητας του νερού.</li> <li>2. Εκτελείτε την απασβέστωση στα αναφερόμενα χρονικά διαστήματα.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Απασβεστώνετε τη συσκευή πάντοτε σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης της συσκευής σας.</li> </ul>
Μικρή κατανάλωση νερού στη συνδυασμένη λειτουργία. Ιδιαίτερα στη συνδυασμένη λειτουργία με 3 λειτουργίες.	<p>Στη συνδυασμένη λειτουργία, ιδιαίτερα στη συνδυασμένη λειτουργία με 3 λειτουργίες, μπορεί μερικές φορές να χρησιμοποιείται μόνο λίγος ατμός. Έτσι καταναλώνεται μόνο λίγο νερό από το δοχείο καθαρού νερού.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη.</li> </ul>

## 18.2 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

<b>Βλάβη</b>	<b>Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων</b>
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το μήνυμα E0532	<p>Η ρύπανση στο πεδίο χειρισμού δημιουργεί ένα μόνιμα ενεργοποιημένο πεδίο αφής.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.</li> <li>2. Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού.</li> <li>3. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Εάν παρουσιαστεί ξανά το σφάλμα αμέσως μετά την ενεργοποίηση, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το μήνυμα E5005	<p>Η λειτουργία ατμού ενεργοποιήθηκε πολλές φορές με άδειο δοχείο νερού.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Πριν από μια νέα χρήση εξασφαλίστε, ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο με κρύο νερό και είναι τοποθετημένο εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου.</li> <li>▶ Όταν αυτή η βλάβη εμφανίζεται επανειλημμένα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>

# 19 Απόσυρση

## 19.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



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.

## 20 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

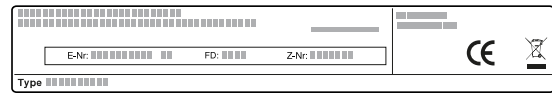
Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας. Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει πηγές φωτός της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης D. Οι πηγές φωτός είναι διαθέσιμες ως ανταλλακτικό και επιτρέπεται να αντικατασταθούν μόνο από εκπαιδευμένο για αυτό ειδικευμένο προσωπικό.

### 20.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.



Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

## 21 Έτσι πετυχαίνει

Για διάφορα φαγητά θα βρείτε εδώ τις κατάλληλες ρυθμίσεις καθώς και τα καλύτερα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη. Τις συστάσεις τις έχουμε προσαρμόσει ιδανικά για τη συσκευή σας.

### 21.1 Αυτός είναι ο καλύτερος τρόπος, για να προχωρήσετε

Εδώ θα μάθετε τον καλύτερο τρόπο, πώς να προχωρήσετε βήμα προς βήμα, για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε ιδανικά τις συστάσεις ρύθμισης. Θα λάβετε στοιχεία για πολλά φαγητά με πληροφορίες και συμβουλές, για το πώς να χρησιμοποιήσετε και να ρυθμίσετε τη συσκευή ιδανικά "με το χέρι".

**Σημείωση:** Για μια επιλογή φαγητών, έχει η συσκευή σας προγραμματισμένες ρυθμίσεις. Όταν θέλετε να καθοδηγηθείτε από τη συσκευή, χρησιμοποιήστε το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

→ "Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων", Σελίδα 135

1. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα σκεύη που δεν είναι απαραίτητα από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε ένα φαγητό από τις συστάσεις ρύθμισης.
3. Βάλτε το φαγητό σε ένα κατάλληλο σκεύος. Χρησιμοποιείτε τα σκεύη και τα εξαρτήματα, που αναφέρονται στις συστάσεις ρύθμισης. Χρησιμοποιείτε σκεύη και εξαρτήματα, που είναι κατάλληλα για τον τρόπο παρασκευής.  
→ "Σκεύη και εξαρτήματα κατάλληλα για μικροκύματα", Σελίδα 128  
Χρησιμοποιείτε τα γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στον χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

4. **Συμβουλή:** Όταν θέλετε να παρασκευάσετε ποσότητες που αποκλίνουν από τον πίνακα, ρυθμίστε για τη διπλάσια ποσότητα περίπου τη διπλάσια διάρκεια.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Για επιλεγμένα φαγητά η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μόνο μετά τη λήξη της προθέρμανσης στον χώρο μαγειρέματος.

Μερικά φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν ψήνονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

Όταν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια φαγητά στον πίνακα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις συμβουλές στο τέλος μετά τους πίνακες ρυθμίσεων.

Στη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμίστε τον μεγαλύτερο αναφερόμενο χρόνο και ελέγξτε το φαγητό σας μετά τον μικρότερο χρόνο.

Σε εφαρμογές με ατμό εξασφαλίστε στην αρχή, ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο.

Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης.

Τα στοιχεία θερμοκρασίας και τα στοιχεία χρόνου στους πίνακες εξαρτώνται από την ποιότητα, τη θερμοκρασία και τη σύσταση των τροφίμων. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Όταν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά μια υψηλότερη τιμή.

5. Τοποθετήστε το φαγητό αντίστοιχα με το ύψος τοποθέτησης μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

**6. ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

**⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

- ▶ Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

**21.2 Γενικές υποδείξεις παρασκευής**

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά την παρασκευή όλων των φαγητών.

**Δημιουργία συμπυκνώματος**

Όταν παρασκευάζετε τρόφιμα στον χώρο μαγειρέματος, μπορεί να δημιουργηθούν πολλοί υδρατμοί στον χώρο μαγειρέματος.

Επειδή η συσκευή σας είναι πολύ αποτελεσματική στην εξοικονόμηση ενέργειας, διαφεύγει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μόνο πολύ λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής, μπορεί να δημιουργηθεί νερό συμπύκνωσης στην πόρτα της συσκευής, στο πεδίο χειρισμού ή σε γειτονικές προσόψεις ντουλαπιών. Η δημιουργία νερού συμπύκνωσης αποτελεί μια κανονική εμφάνιση λόγω φυσιολογικών αιτιών.

Όταν προθερμαίνετε τη συσκευή ή ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα, μειώνετε τη δημιουργία συμπυκνώματος.

Οι παρασκευές με υποστήριξη ατμού ή με έναν τρόπο ψησίματος σε ατμό, έχουν ως αποτέλεσμα τη δημιουργία πολλών υδρατμών στον χώρο μαγειρέματος. Σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος, όταν κρυσταλλώσει η συσκευή.

**Φόρμες ψησίματος**

Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα μαγειρέματος, σας συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο. Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν τον χρόνο ψησίματος και τα παρασκευάσματα δε ροδίζουν ομοιόμορφα. Εάν χρησιμοποιείτε φόρμες σιλικόνης, ελέγξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή ως προς την καταλληλότητά τους για ατμό και μικροκύματα και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία και τις συνταγές του κατασκευαστή. Οι φόρμες σιλικόνης είναι πολλές φορές μικρότερες απ' ό,τι οι κανονικές φόρμες. Οι ποσότητες και τα στοιχεία της συνταγής μπορεί να διαφέρουν.

**Λαδόκολλα**

Χρησιμοποιείτε μόνο λαδόκολλα, που είναι κατάλληλη για την επιλεγμένη θερμοκρασία. Κόψτε τη λαδόκολλα ανάλογα με το ταψί.

**⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά.

- ▶ Κατά την προθέρμανση και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρά πάνω στα εξαρτήματα.
- ▶ Κόβετε πάντοτε στη σωστή μορφή το λαδόχαρτο και τοποθετείτε πάντοτε πάνω του ένα σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος.

**21.3 Συμβουλές για παρασκευή με ελάχιστη ακρυλαμίδα**

Η ακρυλαμίδα είναι επικίνδυνη για την υγεία και δημιουργείται, όταν παρασκευάζετε προϊόντα δημητριακών ή πατάτας σε πολύ μεγάλη θερμότητα.

Φαγητό	Συμβουλή
Γενικά	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.</li> <li>■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψηήνετε.</li> <li>■ Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού. Αυτό περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδα.</li> </ul>
Παρασκευάσματα και μπισκοτάκια	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στον θερμό αέρα το πολύ στους 180 °C.</li> <li>■ Αλείψτε τα παρασκευάσματα και τα μπισκοτάκια με αυγό ή κρόκο αυγού. Αυτό μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.</li> </ul>
Τηγανητές πατάτες φούβου	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί.</li> <li>■ Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.</li> </ul>

**21.4 Συμβουλές για ξεπάγωμα και ζέσταμα**

Προσέξτε αυτές τις συμβουλές για καλά αποτελέσματα κατά το ξεπάγωμα και το ζέσταμα.

Επιθυμία	Συμβουλή
Αυτό το φαγητό μετά τη λήξη της διάρκειας πρέπει να είναι ξεπαγωμένο, ζεστό ή μαγειρεμένο.	Ρυθμίστε μια μεγαλύτερη διάρκεια. Οι μεγάλες ποσότητες και τα χοντρότερα φαγητά απαιτούν περισσότερο χρόνο.

Επιθυμία	Συμβουλή
Αυτό το φαγητό μετά τη λήξη της διάρκειας στην άκρη πρέπει να μην είναι πολύ ζεστό και στη μέση πρέπει να είναι έτοιμο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.</li> <li>■ Ρυθμίστε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων και μια μεγαλύτερη διάρκεια.</li> </ul>
Τα πουλερικά ή το ψάρι μετά το ξεπάγωμα δεν πρέπει να είναι μόνο εξωτερικά μαγειρεμένα και στη μέση ακόμη κατεψυγμένα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ρυθμίστε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων.</li> <li>■ Γυρίζετε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα, σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας, πολλές φορές.</li> </ul>
Το φαγητό δεν πρέπει να είναι πολύ στεγνό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ρυθμίστε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων.</li> <li>■ Ρυθμίστε μια μικρότερη διάρκεια.</li> <li>■ Καλύψτε το φαγητό.</li> <li>■ Προσθέστε περισσότερο υγρό.</li> </ul>

## 21.5 Συμβουλές για το ξεπάγωμα και το ζέσταμα με μικροκύματα

Όταν κατά το ξεπάγωμα ή ζέσταμα με τα μικροκύματα δεν πετυχαίνει κάτι, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Δε βρίσκετε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος. Εμπειρικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος, μισή ποσότητα = μισός χρόνος
Το φαγητό σας στέγνωσε πολύ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ή:</li> <li>■ Επιλέξτε μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.</li> <li>■ Καλύψτε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.</li> </ul>

Επιθυμία	Συμβουλή
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό σας δεν έχει ακόμη ξεπαγώσει, ζεσταθεί ή ψηθεί.	Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Μετά το πέρας του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό σας είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμη έτοιμο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.</li> <li>■ Την επόμενη φορά ρυθμίστε μια χαμηλότερη ισχύ και μια μεγαλύτερη διάρκεια.</li> </ul>
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας σας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμη ξεπαγώσει.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.</li> <li>■ Γυρίστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα, σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας, πολλές φορές.</li> </ul>






















## 21.6 Ξεπάγωμα

Με τη συσκευή σας μπορείτε να ξεπαγώσετε κατεψυγμένα φαγητά.

### Ξεπάγωμα φαγητών

1. Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. κνήμες και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου. Το αλουμινόχαρτο δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα της συσκευής.
2. Ξεκινήστε τη λειτουργία. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.
3. **Σημείωση:** Όταν ξεπαγώνετε κρέας και πουλερικά δημιουργείται υγρό. Αφαιρέστε το υγρό κατά το γύρισμα και σε καμία περίπτωση μην το ξαναχρησιμοποιήσετε ή το φέρετε σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
4. Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα μία μέχρι δύο φορές. Γυρίστε τα μεγάλα κομμάτια πολλές φορές.
5. Για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας, αφήστε τα ξεπαγωμένα φαγητά να ηρεμήσουν για περίπου 10 μέχρι 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Στα πουλερικά μπορείτε να αφαιρέσετε τα εντόσθια. Το κρέας μπορείτε να το επεξεργαστείτε περαιτέρω επίσης και με έναν μικρό κατεψυγμένο πυρήνα.

## Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κρέας ολόκληρο, με και χωρίς κόκκαλα, 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Κρέας ολόκληρο, με και χωρίς κόκκαλα, 1.000 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Κρέας ολόκληρο, με και χωρίς κόκκαλα, 1.500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, 200 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Κιμάς, ανάμεικτος, 200 γρ. <sup>3</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Κιμάς, ανάμεικτος, 500 γρ. <sup>3</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Κιμάς, ανάμεικτος, 800 γρ. <sup>3</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών, 600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών, 1.200 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Πάπια, 2.000 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Χήνα, 4.500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού, 400 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Ψάρι, ολόκληρο, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ψάρι, ολόκληρο, 600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, 600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Βούτυρο, λιώσιμο, 125 γρ. <sup>10</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		90	6-8

<sup>1</sup> Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.<sup>2</sup> Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.<sup>3</sup> Καταψύχετε τα φαγητά λεπτά.<sup>4</sup> Απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.<sup>5</sup> Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.<sup>6</sup> Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.<sup>7</sup> Γυρίστε το φαγητό κάθε 20 λεπτά.<sup>8</sup> Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.<sup>9</sup> Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά το φαγητό.<sup>10</sup> Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.<sup>11</sup> Ξεπαγώνετε μόνο γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί, ζελατίνη ή κρέμα.<sup>12</sup> Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Βούτυρο, λιώσιμο, 250 γρ. <sup>10</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Ψωμί, ολόκληρο, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ψωμί, ολόκληρο, 1.000 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ, 500 γρ. <sup>11, 12</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		90	10-15
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ, 750 γρ. <sup>11, 12</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας, 500 γρ. <sup>11</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας, 750 γρ. <sup>11</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

- <sup>1</sup> Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.  
<sup>2</sup> Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.  
<sup>3</sup> Καταψύχετε τα φαγητά λεπτά.  
<sup>4</sup> Απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.  
<sup>5</sup> Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.  
<sup>6</sup> Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.  
<sup>7</sup> Γυρίστε το φαγητό κάθε 20 λεπτά.  
<sup>8</sup> Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.  
<sup>9</sup> Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά το φαγητό.  
<sup>10</sup> Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.  
<sup>11</sup> Ξεπαγώνετε μόνο γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί, ζελατίνη ή κρέμα.  
<sup>12</sup> Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους.

## 21.7 Ζέσταμα

Με τη συσκευή σας μπορείτε να ζεστάνετε φαγητά.

### Ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

- ▶ Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.
- 1. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα σε ένα σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα.
- 2. Κατανείμειτε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό ύψος.

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα απ' ό,τι τα χοντρά. Μη στοιβάζετε τα τρόφιμα το ένα πάνω από το άλλο.

3. Καλύψτε τα φαγητά με ένα κατάλληλο καπάκι, ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη μικροκυμάτων.
4. Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία.
6. Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 2-3 φορές.  
Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
7. Για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας, αφήστε τα ζεσταμένα φαγητά να ηρεμήσουν για 2-5 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

### Συστάσεις ρύθμισης για το ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Σούπα, κατεψυγμένη, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	8-15
Γιαχνί, κατεψυγμένο, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	8-13

- <sup>1</sup> Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.  
<sup>2</sup> Προσθέστε λίγο υγρό στο φαγητό.  
<sup>3</sup> Προσθέστε στο σκεύος νερό, μέχρι να καλυφθεί ο πάτος.  
<sup>4</sup> Μαγειρέψτε το φαγητό χωρίς προσθήκη νερού.  
<sup>5</sup> Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.



Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Γιαχνί, κατεψυγμένο, 1.000 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	20-25
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό με 2-3 συστατικά, κατεψυγμένο, 300-400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	11-15
Φέτες κρέατος ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας, κατεψυγμένο, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Φέτες κρέατος ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας, κατεψυγμένο, 1.000 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, κανελόνια, κατεψυγμένα, 450 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	10-15
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια, κατεψυγμένα, 250 γρ. <sup>2</sup>	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	2-5
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια, κατεψυγμένα, 500 γρ. <sup>2</sup>	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	8-10
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα, κατεψυγμένα, 300 γρ. <sup>3</sup>	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	8-10
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα, κατεψυγμένα, 600 γρ. <sup>3</sup>	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	14-17
Αλεσμένο σπανάκι, κατεψυγμένο, 500 γρ. <sup>4</sup>	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.

<sup>2</sup> Προσθέστε λίγο υγρό στο φαγητό.

<sup>3</sup> Προσθέστε στο σκεύος νερό, μέχρι να καλυφθεί ο πάτος.

<sup>4</sup> Μαγειρέψτε το φαγητό χωρίς προσθήκη νερού.

<sup>5</sup> Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.

## Ζέσταμα φαγητών

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

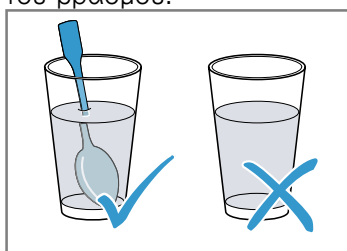
Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκληθεί επιβράδυνση του βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι η θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να εμφανιστούν οι τυπικές φυσαλίδες ατμού. Συνιστάται προσοχή ακόμη και σε περίπτωση ελάχιστης μόνο ανακίνησης του σκεύους. Το καυτό υγρό μπορεί ξαφνικά να βράσει και να πιτσιλίζει.

- ▶ Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος. Έτσι εμποδίζεται η επιβράδυνση του βρασμού.



## ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ 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.

1. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα σε ένα σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα.
2. Κατανείμειτε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό ύψος.  
Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα απ' ό,τι τα χοντρά. Μη στοιβάζετε τα τρόφιμα το ένα πάνω από το άλλο.
3. Καλύψτε τα φαγητά με ένα κατάλληλο καπάκι, ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη μικροκυμάτων, όταν αυτό αναφέρεται στον πίνακα.
4. Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.  
Όταν ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού, τοποθετήστε τότε το σκεύος στο γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και γεμίστε το δοχείο νερού.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία.
6. Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα πολλές φορές.

Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.

7. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

8. Για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας, αφήστε τα ζεσταμένα φαγητά να ηρεμήσουν για 2-5 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

## Συστάσεις ρύθμισης για το ζέσταμα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα, 150 ml <sup>1</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2, 3</sup>
Ροφήματα, 200 ml <sup>4</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1.000	-	1-2 <sup>5, 6</sup>
Ροφήματα, 500 ml <sup>4</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1.000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
Σούπα, 2 φλιτζάνια από 175 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		600	-	3-4
Σούπα, 4 φλιτζάνια από 175 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		600	-	6-8
Ψάρι ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, 500 γρ. <sup>7</sup>	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	-	7-10
Μενού, κυρίως πιάτο, έτοιμο φαγητό με 2-3 συστατικά, 400 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		360	3	9-14
Γιαχνί, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	3		600	-	6-8
Γιαχνί, 800 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	-	8-11
Λαχανικά, 150 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		360	3	3-5
Λαχανικά, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		360	3	4-7

<sup>1</sup> Ζεσταίνετε τις βρεφικές τροφές χωρίς θηλή ή καπάκι.

<sup>2</sup> Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το φαγητό καλά.

<sup>3</sup> Ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία.

<sup>4</sup> Βάλτε ένα κουτάλι στο ποτήρι.

<sup>5</sup> Μην υπερθερμαίνετε τα αλκοολούχα ποτά.

<sup>6</sup> Ελέγξτε ενδιάμεσα το φαγητό.

<sup>7</sup> Χωρίστε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.

## 21.8 Γλυκά, μικρά παρασκευάσματα και ψωμί

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε γλυκά, μικρά παρασκευάσματα και ψωμί.

Για το φούσκωμα της ζύμης σκεπάστε το μπολ με τη ζύμη με μια μεμβράνη ή μ' ένα πανί, τοποθετήστε το στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και ρυθμίστε Θερμός αέρας 40 °C.

### Υποδείξεις παρασκευής για το ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

- Όταν ψήνετε σε συνδυασμό με μικροκύματα, μπορείτε να μειώσετε κατά πολύ τον χρόνο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Στη συνδυασμένη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνηθισμένες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

### Υποδείξεις παρασκευής για το ψήσιμο με υποστήριξη ατμού

- Ορισμένα φαγητά γίνονται πιο τραγανά με την υποστήριξη ατμού. Αποκτούν μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια και στεγνώνουν λιγότερο.
- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX. Όταν εξαντληθεί το νερό, συνεχίζεται το μαγείρεμα του φαγητού με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος χωρίς προσθήκη ατμού.

### Υποδείξεις παρασκευής για κατεψυγμένα προϊόντα

- Αφαιρέστε το φαγητό εντελώς από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε τον πάγο από τα τρόφιμα. Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν.
- Τα κατεψυγμένα προϊόντα είναι εν μέρει ανομοιόμορφα προψημένα. Το ανομοιόμορφο ρόδισμα παραμένει επίσης και μετά το ψήσιμο.

**Υποδείξεις παρασκευής για ψωμί και ψωμάκια ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Όταν βρίσκεται νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος, δημιουργείται υδρατμός. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- ▶ Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία ατμού πρόσθετα στον θερμό αέρα.
- Οι τιμές ρύθμισης για τις ζύμες ψωμιών ισχύουν τόσο για ζύμες πάνω στο ταψί όσο επίσης και για ζύμες σε μακρόστενες φόρμες.

**Συστάσεις ρύθμισης για γλυκά σε φόρμες**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα βαθιά στρογγυλή, φόρμα ρηχή στρογγυλή ή μακρόστενη φόρμα	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Κέικ, λεπτό, π.χ. κέικ, βασική συνταγή	Φόρμα βαθιά στρογγυλή, φόρμα ρηχή στρογγυλή ή μακρόστενη φόρμα	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Καρυδόπιτα	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	1		160-170	-	35-45
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Φρουτόπιτα, λεπτή, από απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα ή βαθιά, στρογγυλή φόρμα	1		170-190	90	30-45
Αλμυρά κέικ, π.χ. κίς ή κρεμμυδόπιτα	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

<sup>1</sup> Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στον φούρνο να κρυώσει.

**Συστάσεις ρύθμισης για γλυκά στο ταψί**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ με στεγνή επίστρωση	Γυάλινο ταψί	2		160-170	-	-	30-40
Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση, π.χ. ζύμη μαγιάς με σβολάκια ζύμης-μήλου	Γυάλινο ταψί	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Γυάλινο ταψί	1		170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Στρούντελ με γέμιση φρούτων, προψημένο, κατεψυγμένο	Γυάλινο ταψί	1		180-200	-	2	40-50

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα	Γυάλινο ταψί	2		210-230	-	-	25-35
Πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	Σχάρα	2		180-190	180	-	8-15
Μπαγκέτα-πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	Σχάρα	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

### Συστάσεις ρύθμισης για μικρά παρασκευάσματα και μπισκοτάκια

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Γυάλινο ταψί	2		150-170	20-35
Μπεζέδες	Γυάλινο ταψί	2		100	90-120
Μπισκοτάκια με καρύδα	Γυάλινο ταψί	2		110	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Γυάλινο ταψί	2		170-180	35-45

### Συστάσεις ρύθμισης για ψωμί και ψωμάκια

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί, 1 κιλό	Γυάλινο ταψί	1		<b>1.</b> 230 <sup>1</sup> <b>2.</b> 190-200 <sup>1</sup>	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 30-45
Ψωμί, 1,5 κιλά	Μακρόστενη φόρμα	0		<b>1.</b> 230 <sup>1</sup> <b>2.</b> 200-210 <sup>1</sup>	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 40-50
Ψωμάκια. π.χ. ψωμάκια από αλεύρι σίκαλης	Γυάλινο ταψί	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Ψωμί για τοστ, 12 φέτες	Σχάρα	3		-	3	-	3-6
Ψωμί για τοστ, 4 φέτες	Σχάρα	3		-	3	-	3-6
Τοστ, γκρατινέ, 2-4 φέτες	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

### Συμβουλές για το ψήσιμο

Όταν κατά το ψήσιμο κάτι δεν πετυχαίνει, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή.</li> <li>■ Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στον χώρο μαγειρέματος.</li> <li>■ Συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα και αυξήστε τη διάρκεια ψησίματος.</li> </ul>

<b>Επιθυμία</b>	<b>Συμβουλή</b>
Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν το παρασκεύασμα έχει ψηθεί καλά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Τρυπήστε το παρασκεύασμα στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το παρασκεύασμα έτοιμο.</li> </ul>
Το παρασκεύασμα συρρικνώνεται.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.</li> <li>▪ Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό. Ή:</li> <li>▪ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
Το παρασκεύασμα φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Βουτυρώστε τη φόρμα με σούστα μόνο στον πάτο.</li> <li>▪ Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το παρασκεύασμα προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.</li> </ul>
Τα μικρά παρασκευάσματα κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Αφήστε γύρω από κάθε παρασκεύασμα μια απόσταση από περίπου 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.</li> </ul>
Το παρασκεύασμα είναι συνολικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα.</li> <li>▪ Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος. Ή:</li> <li>▪ Αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
Το παρασκεύασμα στη στρογγυλή ή μακρόστενη φόρμα γίνεται πολύ σκούρο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στο κέντρο.</li> </ul>
Το παρασκεύασμα είναι πολύ σκούρο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> </ul>

<b>Επιθυμία</b>	<b>Συμβουλή</b>
Το παρασκεύασμα έχει ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος.</li> <li>▪ Κόψτε τη λαδόκολλα έτσι, ώστε να ταιριάζει.</li> <li>▪ Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στο κέντρο.</li> <li>▪ Σχηματίζετε τα μικρά παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος.</li> </ul>
Το παρασκεύασμα δεν έχει ψηθεί καλά εσωτερικά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> <li>▪ Προσθέστε λιγότερο υγρό.</li> </ul> <p>Σε περίπτωση γλυκού με ζουμερή επιστροφή:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Προψήστε τον πάτο.</li> <li>▪ Πασπαλίστε τον ψημένο πάτο με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά.</li> <li>▪ Τοποθετήστε την επιστροφή πάνω στον πάτο.</li> </ul>
Το παρασκεύασμα δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμη 5 - 10 λεπτά να κρυώσει.</li> <li>▪ Χαλαρώστε την άκρη του γλυκού προσεκτικά με ένα μαχαίρι.</li> <li>▪ Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα ψησίματος πολλές φορές με ένα βρεγμένο, κρύο πανί.</li> <li>▪ Στο επόμενο ψήσιμο βουτυρώστε τη φόρμα ψησίματος και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.</li> </ul>

## 21.9 Σουφλέ και ογκρατέν




Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε σουφλέ και ογκρατέν.

### Υποδείξεις παρασκευής για σουφλέ και ογκρατέν

- Το μαγείρεμα ενός σουφλέ εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και από το ύψος του σουφλέ. Χρησιμοποιείτε για σουφλέ και ογκρατέν μια φόρμα σουφλέ ύψους 4 μέχρι 5 cm. Σε ένα στενό, ψηλό σκεύος χρειάζονται τα φαγητά περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Τηρήστε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

- Αφήστε τα σουφλέ και τα ογκρατέν ακόμη για 5 λεπτά στον απενεργοποιημένο φούρνο να συνεχίσουν το μαγείρεμα.

## Συστάσεις ρύθμισης για σουφλέ και ογκρατέν

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά σουφλέ, π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα 1,5 κιλά	Φόρμα ψησίματος	0		130-150	180	25-35
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά, π.χ. παστίσιο, 1 κιλό	Φόρμα ψησίματος	0		180-190	600	12-17
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά, π.χ. πατάτες ογκρατέν 1,1 κιλά	Φόρμα ψησίματος	0		170-180	600	20-30

## 21.10 Πουλερικά, κρέας και ψάρια

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε πουλερικά, κρέας και ψάρια.

### Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα σε σκεύος

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν τοποθετηθεί ένα ζεστό γυάλινο σκεύος πάνω σε μια υγρή ή κρύα επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί το γυαλί να σπάσει.

- ▶ Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, που είναι κατάλληλα για την εφαρμογή σας. Καταλληλότερα είναι τα σκεύη από γυαλί. Δοκιμάστε, εάν το σκεύος χωράει στον χώρο μαγειρέματος.
- Οι γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο δεν είναι κατάλληλες για τη χρήση με μικροκύματα. Στην κανονική χρήση οι γυαλιστερές ψηλές φόρμες αντανακλούν τη θερμότητα όπως ένας καθρέφτης και είναι έτσι μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις κατάλληλες. Τα πουλερικά, το κρέας και τα ψάρια μαγειρεύονται πιο αργά και ροδοκοκκινίζουν λιγότερο. Για το συνηθισμένο μαγείρεμα χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και έναν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
- Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή των σκευών σας.

### Ανοιχτό σκεύος

- Για την παρασκευή πουλερικού, κρέατος και ψαριού χρησιμοποιήστε καλύτερα μια ψηλή φόρμα ψησίματος.
- Τοποθετήστε τη φόρμα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε την προσθήκη ατμού, χρησιμοποιήστε ένα ανοιχτό μαγειρικό σκεύος.
- Εάν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, χρησιμοποιήστε το γυάλινο ταψί.

### Κλειστό σκεύος

- Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι και να κλείνει καλά.
- Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στη σχάρα.

### Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα σε συνδυασμό με μικροκύματα

- Όταν μαγειρεύετε σε συνδυασμό με μικροκύματα, μπορείτε να μειώσετε κατά πολύ τον χρόνο μαγειρέματος.
- Η διάρκεια μαγειρέματος προσανατολίζεται σε περίπτωση παρασκευής με μικροκύματα στο συνολικό βάρος. Όταν θέλετε να παρασκευάσετε μια άλλη από την αναφερόμενη ποσότητα, βοηθά ο βασικός κανόνας: Μια διπλάσια ποσότητα απαιτεί σχεδόν τη διπλάσια διάρκεια μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο ή οι πήλινες γάστρες είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα.

### Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού

- Ορισμένα φαγητά γίνονται πιο τραγανά με την υποστήριξη ατμού. Αποκτούν μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια και στεγνώνουν λιγότερο.
- Χρησιμοποιείτε ανοιχτά σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και στον ατμό σκεύη
- Ενεργοποιήστε πρόσθετα την υποστήριξη ατμού, όπως αναφέρεται στον πίνακα ρυθμίσεων.
- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX. Όταν εξαντληθεί το νερό, συνεχίζεται το μαγείρεμα του φαγητού με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος χωρίς προσθήκη ατμού.

## Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα σε ατμό στο δοχείο μαγειρέματος σε ατμό

- Σε αντίθεση με την υποστήριξη ατμού, με τη λειτουργία μαγειρέματος σε ατμό μαγειρεύεται το κρέας πιο ήπια, δεν αποκτά όμως μια κρούστα. Παραμένει ιδιαίτερα ζουμερό.
- Ως παραλλαγή γεύσης μπορείτε να σοτάρετε τα κομμάτια κρέατος πριν το μαγείρεμα σε ατμό, για να μικρύνετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Τα μεγαλύτερα κομμάτια χρειάζονται μια μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος. Τα κομμάτια κρέατος δε χρειάζεται να τα γυρίζετε.
- Για το μαγείρεμα σε ατμό πουλερικών, κρέατος ή ψαριού βάλτε το φαγητό πάνω στο δοχείο μαγειρέματος σε ατμό στο γυάλινο ταψί και σπρώξτε το στο ύψος τοποθέτησης 3.
- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX. Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το δοχείο νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία. Αυτό θα σας υποδειχθεί στην οθόνη ενδείξεων.

## Υποδείξεις παρασκευής για το ψήσιμο στο γκριλ

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα όξινα τρόφιμα μπορούν να καταστρέψουν τη δικτυωτή σχάρα

- ▶ Μην βάζετε όξινα τρόφιμα, όπως π.χ. φρούτα ή ψητό για γκριλ καρυκευμένο με όξινη μαρινάδα απευθείας πάνω στη σχάρα.
- Αφήνετε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε πρόσθετα το γυάλινο ταψί κάτω από τη σχάρα. Το λίπος που στάζει συλλέγεται.
- Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.
- Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.
- Αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Το αλάτι αφαιρεί νερό από το κρέας.

**Σημείωση:** Οι θερμαντικές ράβδοι του γκριλ ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται συνεχώς, αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος. Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.

### Σημείωση για άτομα αλλεργικά στο νικέλιο

Σε σπάνιες περιπτώσεις, μικρά ίχνη νικελίου μπορεί να περάσουν στα τρόφιμα.

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση έτοιμων για ψήσιμο πουλερικών, κρέατος ή ψαριών χωρίς γέμιση, με θερμοκρασία ψυγείου στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία για πουλερικά, κρέας και ψάρια με προτεινόμενα βάρη. Όταν θέλετε να παρασκευάσετε πιο βαριά πουλερικά, κρέας ή ψάρι, χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισσοτέρων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του

βαρύτερου κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

- Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.
- Όσο μεγαλύτερο είναι το πουλερικό, το κρέας ή το ψάρι, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.
- Γυρίστε τα πουλερικά, το κρέας και το ψάρι, όταν αναφέρεται στον πίνακα ρύθμισης.

## Υποδείξεις παρασκευής για πουλερικά

- Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες. Έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος.
- Στο στήθος πάπιας χαράξτε την πέτσα.
- Μη γυρίσετε το στήθος πάπιας.
- Όταν γυρνάτε πουλερικά, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά του στήθους ή η μεριά της πέτσας κάτω.

## Υποδείξεις παρασκευής για κρέας

- Αλείψτε το άπαχο κρέας κατά βούληση με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.
- Προσθέστε για το ψήσιμο άπαχου κρέατος λίγο υγρό. Στο γυάλινο σκεύος πρέπει ο πάτος του σκεύους μόλις να καλύπτεται.
- Χαράξτε μια πέτσα σταυρωτά.
- Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε το να ηρεμήσει για ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζωμός του κρέατος καλύτερα. Τυλίξτε το ψητό σε αλουμινόχαρτο. Στον αναφερόμενο χρόνο μαγειρέματος δε συμπεριλαμβάνεται ο συνιστούμενος χρόνος ηρεμίας.
- Το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος είναι πιο άνετο. Μπορείτε να πάρετε το ψητό με το σκεύος ευκολότερα από τον χώρο μαγειρέματος και να παρασκευάσετε τη σάλτσα απευθείας μέσα στο σκεύος.
- Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν παρασκευάζετε κρέας σε ψηλή φόρμα εμαγιέ ή σε σκούρα μεταλλική ψηλή φόρμα, είναι απαραίτητο λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο σκεύος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξατμίζεται το υγρό στο σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται προσθέστε προσεκτικά υγρό.
- Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι πρέπει να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.
- Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος σοτάρετε το κρέας προηγουμένως κατά βούληση. Προσθέστε στη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο. Ο πάτος του σκεύους θα πρέπει να καλύπτεται κατά 1-2 cm.

## Υποδείξεις παρασκευής για ψάρι

- Δε χρειάζεται να γυρίζετε ένα ολόκληρο ψάρι.
- Όταν θέλετε να μαγειρέψετε ψάρι πάνω στη σχάρα, αλείψτε τη σχάρα προηγουμένως με λίγο λάδι, έτσι θα ξεκολλήσει αργότερα το ψάρι πιο εύκολα.
- Εάν το ψάρι είναι έτοιμο, το αναγνωρίζετε, όταν το ραχιαίο πτερύγιο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα.

### Συστάσεις ρύθμισης για πουλερικά

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο, βραστό, 1,3 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Κοτόπουλο, ολόκληρο, ψητό, 1,3 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	++	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα, 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	+	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Στήθος πάπιας, 500 γρ.	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+2	++	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Στήθος χήνας, μπούτια χήνας, 700-900 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	+	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.  
<sup>2</sup> Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα πάνω.  
<sup>3</sup> Μη γυρίσετε το φαγητό.  
<sup>4</sup> Αφήστε το να τραβήξει για 5 λεπτά.  
<sup>5</sup> Τρυπήστε την πέτσα.  
<sup>6</sup> Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω.  
<sup>7</sup> Χρησιμοποιήστε ένα ψηλό και ανοιχτό σκεύος.

### Συστάσεις ρύθμισης για κρέας

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό καπνιστό, 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	+	160-170	-	180	-	80-90
Ροσμπίφ, αγγλικό 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	+	180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>
Βοδινές μπριζόλες, 2-3 cm χοντρές, 2-3 κομμάτια, από 200 γρ.	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 750 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	++	170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Χοιρινό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 1 κιλό <sup>3</sup>	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	++	170-80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>

<sup>1</sup> Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.  
<sup>2</sup> Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει για 10 λεπτά.  
<sup>3</sup> Χαράξτε την πέτσα.  
<sup>4</sup> Μη γυρίσετε το φαγητό.



Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Χοιρινό μπούτι, 500-600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Μπριζόλες από χοιρινό σβέρο, 2-3 cm χοντρές, 2-3 κομμάτια, από 120 γρ.	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Λουκάνικα σχάρας, 4-6 κομμάτια, από 150 γρ.	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Ψητός κιμάς, 750 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.

<sup>2</sup> Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει για 10 λεπτά.

<sup>3</sup> Χαράξτε την πέτσα.

<sup>4</sup> Μη γυρίσετε το φαγητό.

### Συστάσεις ρύθμισης για ψάρι

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο, 400 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	-	3	15-17
Κομμάτια φιλέτου ψαριού, κατεψυγμένα, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	3		-	-	-	3	18-20
Κομμάτια φιλέτου ψαριού, κατεψυγμένα, 800 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	-	3	23-25
Φιλέτο ψαριού, ογκράτεν, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		-	3	600	-	10-15
Μπριζόλες ψαριού, 2-3 κομμάτια, από 150 γρ.	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1		-	3	-	-	8-12
Ψάρι, ολόκληρο, π.χ. πέστροφες, 2-3 κομμάτια, από 300 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	-	3	18-22

## Συμβουλές για το ψήσιμο στον φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Σε περίπτωση που κατά το ψήσιμο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος κάτι δεν πετυχαίνει, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το ψητό σας είναι πολύ σκούρο και η κρούστα έχει καεί σε μερικά σημεία.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε, εάν έχει επιλεγεί το σωστό ύψος τοποθέτησης.</li> <li>■ Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.</li> <li>■ Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.</li> </ul>
Το ψητό σας είναι πολύ στεγνό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε, εάν έχει επιλεγεί το σωστό ύψος τοποθέτησης.</li> <li>■ Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.</li> <li>■ Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.</li> </ul>
Η κρούστα του ψητού σας είναι πολύ λεπτή.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αυξήστε τη θερμοκρασία. Ή:</li> <li>■ Μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος, ενεργοποιήστε για λίγο το γκριλ.</li> </ul>
Η σάλτσα του ψητού σας έχει καεί.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέξτε ένα μικρότερο σκεύος.</li> <li>■ Κατά το ψήσιμο προσθέστε περισσότερο υγρό.</li> </ul>
Η σάλτσα του ψητού σας είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και πολύ νερούλη.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Για να εξατμίζεται περισσότερο υγρό, επιλέξτε ένα μεγαλύτερο σκεύος.</li> <li>■ Κατά το ψήσιμο προσθέστε λιγότερο υγρό.</li> </ul>
Κατά το μαγείρεμα κρέας σε κλειστό σκεύος, καίγεται το κρέας.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε, εάν το σκεύος και το καπάκι ταιριάζουν μεταξύ τους και κλείνουν καλά.</li> <li>■ Μειώστε τη θερμοκρασία.</li> <li>■ Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος προσθέστε υγρό.</li> </ul>

## 21.11 Λαχανικά και συνοδευτικά

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε λαχανικά και συνοδευτικά.

### Υποδείξεις παρασκευής για τη λειτουργία μικροκυμάτων

- Χρησιμοποιήστε κλειστά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Χρησιμοποιήστε ένα ψηλό δοχείο με καπάκι για το μαγείρεμα ρυζιού και προσθέστε νερό, όπως αναφέρεται στον πίνακα.













### Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα σε ατμό

- Χρησιμοποιήστε για το μαγείρεμα σε ατμό το γυάλινο ταψί και το δοχείο μαγειρέματος σε ατμό.
- Προσέξτε τα μεγέθη των κομματιών που αναφέρονται στον πίνακα ρύθμισης. Στα μικρότερα κομμάτια, μικραίνει ο χρόνος μαγειρέματος, στα μεγαλύτερα κομμάτια μεγαλώνει αντίστοιχα.
- Η ποιότητα και ο βαθμός ωρίμανσης επηρεάζουν επίσης τον χρόνο μαγειρέματος. Γι' αυτό οι αναφερόμενες τιμές ρύθμισης είναι μόνο ενδεικτικές τιμές.
- Μοιράζετε τα τρόφιμα πάντοτε ομοιόμορφα στο σκεύος. Σε περίπτωση διαφορετικού ύψους στρώσης μαγειρεύονται τα τρόφιμα ανομοιόμορφα.
- Μη στρώνετε τα ευαίσθητα στη πίεση τρόφιμα πολύ ψηλά στο δοχείο μαγειρέματος σε ατμό.
- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX. Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το δοχείο νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία. Αυτό θα σας υποδειχθεί στην οθόνη ενδείξεων.

### Υποδείξεις παρασκευής για κουσκούς

- Προσθέστε νερό ή υγρό με την αναφερόμενη αναλογία. Για παράδειγμα, σε μια αναλογία από 1:2 προσθέστε για κάθε 100 γρ. κουσκούς 200 ml υγρό.

**Συστάσεις ρύθμισης για λαχανικά και συνοδευτικά**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Αγκινάρες, ολόκληρες, φρέσκες	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	35-40
Σπανάκι φύλλα, φρέσκο, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	5-7
Κουνουπίδι, ολόκληρο, φρέσκο	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	2		-	-	3	28-35
Μπρόκολο, ολόκληρο, φρέσκο, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	2		-	-	3	20-23
Άνθη μπρόκολου, κατεψυγμένα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	14-16
Λαχανικά, φρέσκα, 250 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Λαχανικά, φρέσκα, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Καλαμπόκι, φρέσκο, 2 κομμάτια	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	25-35
Διάφορα λαχανικά, κατεψυγμένα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	12-15
Καρότα, σε φέτες, μαγειρεμένα σε ατμό, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	18-20
Δακτυλίδια πράσου, φρέσκα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	10-12
Φρέσκα φασολάκια, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	18-20

<sup>1</sup> Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κοκκινογούλια, ολόκληρα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	50-60
Σπαράγγια, πράσινα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	10-15
Κολοκυθάκια, σε φέτες, μαγειρεμένα σε ατμό, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	12-14
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	28-30
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	30-32
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 750 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	3	32-35
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2		190-210	-	-	30-40
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2		190-210	-	-	25-35
Κροκέτες, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2		190-210	-	-	25-35
Ρύζι, 125 γρ. + 300 ml νερό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Ρύζι, 250 γρ. + 500 ml νερό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Κουσκούς, 1:2	Γυάλινο ταψί	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.

## 21.12 Επιδόρπια

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε επιδόρπια.

### Υποδείξεις παρασκευής για ρυζόγαλο

- Προσθέστε γάλα με την αναφερόμενη αναλογία. Για παράδειγμα, σε μια αναλογία από 1:2,5 προσθέστε για κάθε 100 γρ. ρυζόγαλο 250 ml γάλα.

**Συστάσεις ρύθμισης για επιδόρπια**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Φλαν καραμελέ	Γυάλινο ταψί + Φορμάκια σουφλέ	3		-	3	40-50
Μπαλάκια ζύμης	Γυάλινο ταψί	3		-	2	20-25
Ρυζόγαλο 1:2,5 <sup>1</sup>	Γυάλινο ταψί	3		-	3	30-40
Φρούτα, κομπόστα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί	3		-	3	9-12
Πόπ-κορν για φούρνο μικροκυμάτων, 1 σακούλα από 100 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	-	3-5
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή), 500 ml	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Προσθέστε γάλα με την αναφερόμενη αναλογία.

<sup>2</sup> Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.

**21.13 Φαγητά δοκιμών**

Αυτές οι επισκοπήσεις δημιουργήθηκαν για εργαστήρια δοκιμών, για τη διευκόλυνση του ελέγχου της συσκευής κατά το πρότυπο 60350-1:2013 ή IEC 60350-1:2011 και κατά το πρότυπο 60705:2012, IEC 60705:2010.

**Ψήσιμο**

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά το ψήσιμο φαγητών δοκιμών.

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στις συστάσεις ρύθμισης. Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.
- Τοποθετήστε τις φόρμες ψήσιματος πάνω στη σχάρα.

**Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Γυάλινο ταψί	2		160-170	30-35
Μικρά κέικ	Γυάλινο ταψί	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Μηλόπιτα	Φόρμα με σούστα Ø 20 cm	2		170-190	80-100

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή 5 λεπτά.

**Παρασκευή με μικροκύματα**

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά την παρασκευή φαγητών δοκιμών με μικροκύματα.

Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

**Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα με μικροκύματα**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ξεπάγωμα κρέατος, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

### Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κρέμα αυγού, 1.000 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Παντεσπάνι, 475 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		600	8-10
Κεφτές, 900 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		600	20-25

### Συστάσεις ρύθμισης για το συνδυασμένο μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψήσιματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Πατάτες ογκρατέν	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	+	-	1	360	25-32
Γλυκό, 700 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	1	+	190-200	-	180	20-27
Κοτόπουλο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	+	190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω.

<sup>2</sup> Χρησιμοποιείτε ένα ψηλό σκεύος χωρίς καπάκι.

<sup>3</sup> Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.

### Μαγείρεμα σε ατμό

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά το μαγείρεμα σε ατμό φαγητών δοκιμών.

Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί με το δοχείο μαγειρέματος σε ατμό στο ύψος τοποθέτησης 3.

### Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα σε ατμό



Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Αρακάς, κατεψυγμένος, 1.000 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		3	-
Μπρόκολο, φρέσκο, 300 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		3	10-12
Μπρόκολο, φρέσκο, ένα δοχείο	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		3	16-18

### Ψήσιμο στο γκριλ

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά το ψήσιμο στο γκριλ φαγητών δοκιμών.

- Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί κάτω από τη σχάρα. Το υγρό που στάζει συλλέγεται και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.
- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.

## Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο στο γκριλ

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα ψήσιματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Τοστ, ροδοκοκκινισμένο	Σχάρα	3		3	4-5
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.

## 22 Οδηγίες συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής.



### 22.1 Ασφαλής συναρμολόγηση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

- Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.
- Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην τη συνδέσετε.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα, πριν τη θέση σε λειτουργία.
- Προσέξτε τα φύλλα συναρμολόγησης για την εγκατάσταση των εξαρτημάτων.
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία μέχρι τους 90 °C, οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μέχρι τους 65 °C.
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.
- Πραγματοποιήστε τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων στο ντουλάπι πριν την τοποθέτηση της συσκευής. Αφαιρέστε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια). Η λειτουργία των ηλεκτρικών εξαρτημάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.

- Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προσιτά, μπορεί να είναι κοφτερά και να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

- ▶ Φοράτε προστατευτικά γάντια.

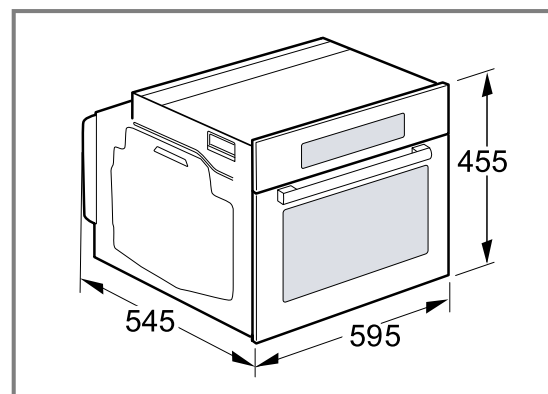
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η χρήση ενός επεκταμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο ρεύματος και μη εγκεκριμένων προσαρμογών, είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε κανένα καλώδιο επέκτασης (μπαλαντέζα) ή πολύπριζο.

### 22.2 Διαστάσεις συσκευής

Εδώ θα βρείτε τις διαστάσεις της συσκευής



## 22.3 Εντοιχιζόμενα ντουλάπια

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την εντοιχιζόμενη τοποθέτηση. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται ως επιτραπέζια συσκευή ή για τη χρήση εντός ενός ντουλαπιού.

Εξασφαλίστε, ότι το εντοιχιζόμενο ντουλάπι δεν έχει πίσω από τη συσκευή κανένα πίσω τοίχωμα. Μεταξύ του τοιχώματος και του πάτου του ντουλαπιού ή του πίσω τοιχώματος του από επάνω ευρισκόμενου ντουλαπιού, πρέπει να τηρηθεί μια απόσταση από τουλάχιστον 35 mm.

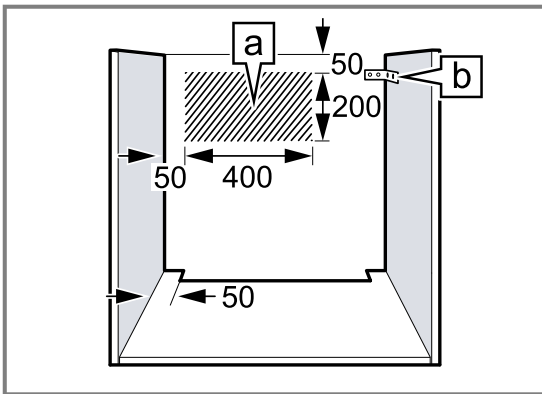
Εξασφαλίστε, ότι το εντοιχιζόμενο ντουλάπι έχει στην μπροστινή πλευρά ένα άνοιγμα αερισμού από 50 cm<sup>2</sup>. Για το άνοιγμα αερισμού κοντύνετε τη λωρίδα κάλυψης της βάσης ή τοποθετήστε ένα πλέγμα αερισμού.

Εξασφαλίστε, ότι τα γύρω ντουλάπια χωρίς άνοιγμα αερισμού έχουν στην πίσω περιοχή των πλευρικών τοιχωμάτων ένα άνοιγμα αερισμού από 200 cm<sup>2</sup>.

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού και τα ανοίγματα αναρρόφησης.

Εξασφαλίστε, ότι το κουτί σύνδεσης βρίσκεται στην περιοχή της γραμμοσκιασμένης επιφάνειας [a] ή έξω από το πλαίσιο τοποθέτησης.

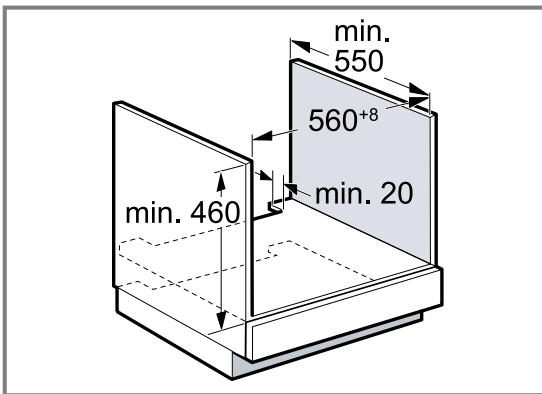
Στερεώστε τα μη στερεωμένα ντουλάπια με μια γωνία του εμπορίου [b] στον τοίχο.



## 22.4 Τοποθέτηση κάτω από έναν πάγκο εργασίας

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας κατά την τοποθέτηση κάτω από έναν πάγκο εργασίας.

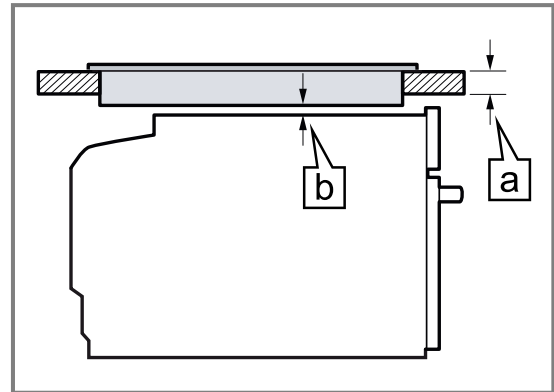
Για τον αερισμό της συσκευής, πρέπει ο ενδιάμεσος πάτος να έχει ένα άνοιγμα αερισμού.



Ο πάγκος εργασίας πρέπει να στερεωθεί στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι.

## 22.5 Τοποθέτηση κάτω από μια βάση εστιών

Εάν η συσκευή τοποθετηθεί κάτω από μια βάση εστιών, πρέπει να τηρηθούν ελάχιστες διαστάσεις, ενδεχομένως συμπεριλαμβανομένης της υποκατασκευής.



Λόγω της απαραίτητης ελάχιστης απόστασης [b] προκύπτει το απαραίτητο ελάχιστο πάχος του πάγκου εργασίας [a].

Είδος βάσης εστιών	[a] από πάνω σε mm	[a] ισόπεδα με την επιφάνεια σε mm	[b] σε mm
Επαγωγική βάση εστιών	48	49	5
Επαγωγική βάση εστιών συνολικής επιφάνειας	58	59	5

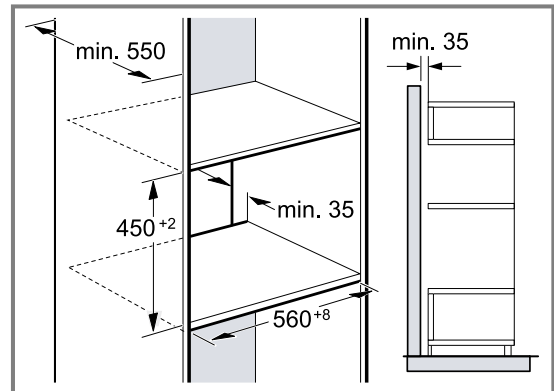
Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.

**Σημείωση:** Ακατάλληλη για την τοποθέτηση κάτω από μια βάση εστιών αερίου ή κάτω από μια ηλεκτρική βάση εστιών.

## 22.6 Τοποθέτηση σε ένα ψηλό ντουλάπι

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας στο ψηλό ντουλάπι.

Για τον αερισμό της συσκευής, πρέπει οι ενδιάμεσοι πάτοι να έχουν ένα άνοιγμα αερισμού.



Όταν το ψηλό ντουλάπι έχει πρόσθετα στα πίσω τοιχώματα των ξεχωριστών στοιχείων ένα επιπλέον πίσω τοίχωμα, πρέπει αυτό να αφαιρεθεί.

Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο τόσο ψηλά, ώστε να μπορούν να απομακρύνονται τα εξαρτήματα χωρίς πρόβλημα.



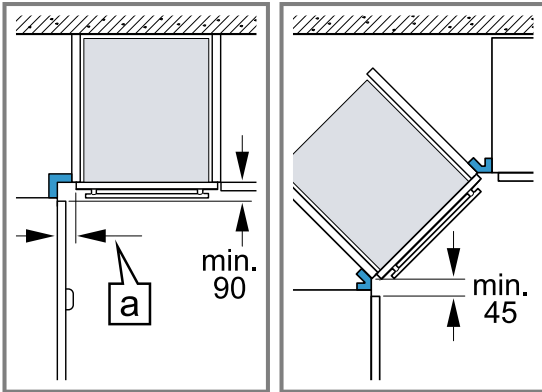
## 22.7 Συνδυασμός με ένα θερμαινόμενο συρτάρι

Τοποθετήστε πρώτα το θερμαινόμενο συρτάρι. Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης του θερμαινόμενου συρταριού.

Σπρώξτε τη συσκευή επάνω στο θερμαινόμενο συρτάρι μέσα στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι. Κατά το σπρώξιμο μέσα μην προκαλέσετε ζημιά στη λωρίδα κάλυψης του θερμαινόμενου συρταριού.

## 22.8 Τοποθέτηση σε γωνία

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας κατά την τοποθέτηση σε γωνία.



Για να μπορεί να ανοίξει η πόρτα της συσκευής, κατά την τοποθέτηση σε γωνία λάβετε υπόψη τις ελάχιστες διαστάσεις. Η διάσταση **a** εξαρτάται από το πάχος της πρόσοψης του ντουλαπιού και τη λαβή.

## 22.9 Ηλεκτρική σύνδεση

Για την ασφαλή ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!

Η συσκευή περιέχει μόνιμους μαγνήτες. Αυτοί μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Οι φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης πρέπει να τηρούν μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από τη συσκευή.
- Η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο με σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).
- Η ασφάλιση πρέπει να ανταποκρίνεται στα στοιχεία ισχύος στην πινακίδα τύπου και να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις τοπικές προδιαγραφές.
- Σε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται εκτός τάσης.
- Ένα χαλασμένο καλώδιο σύνδεσης πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή από ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή τυχόν κινδύνου.
- Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται μέσω της αντίστοιχης τοποθέτησης.

## Ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής

**Σημείωση:** Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς.

1. Συνδέστε το φις IEC του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο στη συσκευή. Ελέγξτε το φις IEC για σταθερή προσαρμογή.
2. Τοποθετήστε το φις της συσκευής σε μια πρίζα κοντά στη συσκευή. Μετά την τοποθέτηση της συσκευής εξασφαλίστε, ότι το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο είναι ελεύθερα προσιτό. Όταν το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο δεν είναι ελεύθερα προσιτό, τοποθετήστε στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

## Ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής χωρίς φις σούκο

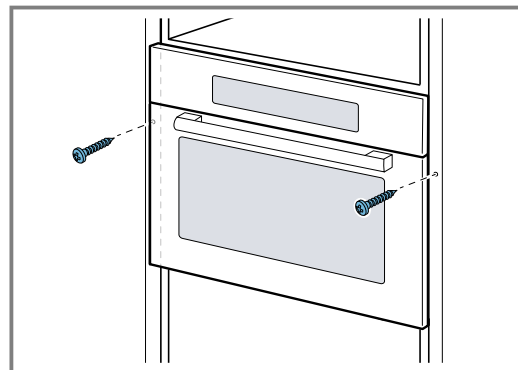
**Σημείωση:** Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο από έναν αδειούχο τεχνικό. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να είναι τοποθετημένη μια διάταξη διακοπής σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

1. Εξακριβώστε τους αγωγούς των φάσεων και τον ουδέτερο αγωγό ("μηδέν") στο κουτί σύνδεσης. Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης, η συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά.
2. Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης. Για την τάση βλέπε στην πινακίδα τύπου.
3. Συνδέστε τους κλώνους του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο σύμφωνα με τα αντίστοιχα χρώματα:
  - πράσινο-κίτρινο: Αγωγός προστασίας (γείωση) ⊕
  - μπλε = Ουδέτερος αγωγός ("μηδέν")
  - καφέ = Φάση (εξωτερικός αγωγός)

## 22.10 Τοποθέτηση της συσκευής

1. Ευθυγραμμίστε τη συσκευή με το αλφάδι ακριβώς οριζόντια.
2. Σπρώξτε τη συσκευή εντελώς μέσα.
3. Ευθυγραμμίστε τη συσκευή οριζόντια και κατακόρυφα.
4. Βιδώστε τη συσκευή στο ντουλάπι.



5. Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα.

**Σημείωση:** Μην κλείσετε τη σχισμή μεταξύ του πάγκου εργασίας και της συσκευής με πρόσθετα πηχάκια. Μην τοποθετήσετε πηχάκια θερμοπροστασίας στα πλευρικά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.

## 22.11 Αφαίρεση της συσκευής

1. Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.
2. Λύστε τις βίδες στερέωσης.
3. Ανασηκώστε ελαφρά τη συσκευή και τραβήξτε την εντελώς έξω.

# İçindekiler tablosu

## KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik.....	171
2	Maddi hasarların önlenmesi.....	175
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	176
4	Cihazı tanıma.....	176
5	Aksesuar.....	181
6	İlk Kullanım öncesi.....	182
7	Temel Kullanım.....	182
8	Mikrodalga.....	183
9	Mikrokombi.....	185
10	Izgara.....	186
11	Buhar.....	186
12	Otomatik program.....	190
13	Zaman fonksiyonları.....	194
14	Çocuk kilidi.....	195
15	Temel ayarlar.....	195
16	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	196
17	Temizleme fonksiyonu.....	198
18	Arızaları giderme.....	199
19	Atığa verme.....	201
20	Müşteri hizmetleri.....	201
21	Pişirme önerileri.....	202
22	<b>MONTAJ KILAVUZU.....</b>	<b>219</b>
22.1	Güvenli montaj.....	219

## 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

### 1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

### 1.2 Amaca uygun kullanım

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alın.

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- evde ve benzeri uygulamalarda, örneğin: Mağazada, ofiste ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda; çiftliklerde; otel ve diğer yaşam alanlarındaki müşterilerde; kahvaltı pansiyonlarında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 standardına uygundur. Ürün sınıflandırması Grup 2, Sınıf B biçimindedir. Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise, cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

### 1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

#### 1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 181

#### **⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!**

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- ▶ Yanıcı cisimler kesinlikle pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapak kapalı tutulmalıdır.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Cihaz kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.

- ▶ Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- ▶ Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

#### **⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır. Aksesuar veya kap çok ısınır.
- ▶ Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir. Cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- ▶ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen  $\geq 15\%$ ) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- ▶ Cihaz kapağını dikkatle açınız.

#### **⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır. Cihaz kapağının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

#### **⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Çizik cihaz kapağı camı kırılarak sıçrayabilir.

- ▶ Cihaz kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır. Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

#### **⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz. Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 201

### ⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

Kumanda bölümünde veya kumanda elemanlarında sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bu mıknatıslar elektronik implantları, örneğin kalp pillerini veya insülin pompalarını etkileyebilir.

- ▶ Elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden en az 10 cm uzak durmalıdır.

### ⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

## 1.5 Mikroalga

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI - DİKKATLE OKUYUNUZ VE DAHA SONRA KULLANMAK İÇİN SAKLAYINIZ

### ⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir.

- ▶ Yiyecekler veya kıyafetler kesinlikle cihazda kurutulmamalıdır.
- ▶ Terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri veya benzeri cisimler kesinlikle cihazda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

Yiyecekler ve ambalajları ve kapları alev alabilir.

- ▶ Yiyecekler kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Yiyecekler kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtılmamalıdır.

- ▶ Kesinlikle aşırı yüksek bir mikroalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır.
  - ▶ Yiyecekler kesinlikle mikroalgada kurutulmamalıdır.
  - ▶ Örneğin ekmek gibi su oranı düşük yiyecekler kesinlikle yüksek mikroalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutulmamalıdır.
- Yemeklik yağ tutuşabilir.
- ▶ Mikroalga ile kesinlikle yalnızca yemeklik yağ ısıtılmamalıdır.

### ⚠ UYARI – Patlama tehlikesi!

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

- ▶ Sıvılar veya diğer gıda maddeleri kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtılmamalıdır.

### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir.

- ▶ Kabuklu yumurtalar asla pişirilmemeli veya katı pişirilmiş yumurtalar kabuğuyla ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kabuklu deniz ürünleri pişirilmemelidir.
- ▶ Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısı delinmelidir.
- ▶ 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 açılmalıdır.

Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz.

- ▶ Bebek maması kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kapak veya emzik her zaman çıkarılmalıdır.
- ▶ Mama ısıtıldıktan sonra iyice karıştırılmalı veya çalkalanmalıdır.
- ▶ Mama çocuğa verilmeden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.

Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir.

- ▶ Kap veya aksesuar her zaman bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir.

- ▶ Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız.
- ▶ Yiyecekleri pişirme bölümünden daima fırın eldivenleri ile çıkarınız.

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

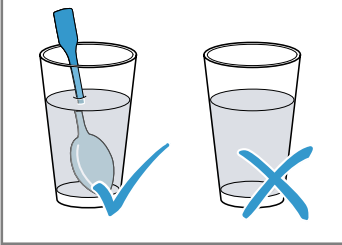
Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Örneğin aşırı ısınan terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir.

- ▶ Yiyecekler veya kıyafetler kesinlikle cihazda kurutulmamalıdır.
- ▶ Terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri veya benzeri cisimler kesinlikle cihazda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

### ⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Hazne hafifçe sallansa bile dikkatli olunması önerilir. Sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir.

- ▶ Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyulmalıdır. Böylece kaynama gecikmesi engellenir.



### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

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 kullanılmalıdır.

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.
- ▶ Sadece mikrodalgaya uygun kaplar veya mikrodalga fonksiyonunu başka bir ısıtma türüyle kombine olarak kullanınız.

### ⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

- ▶ Gövde kesinlikle çıkarılmamalıdır.

### ⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Yetersiz temizlik, cihazın yüzeyine zarar verebilir, kullanım ömrünü kısaltabilir ve mikrodalga enerjisi sızıntısı gibi tehlikeli durumlara yol açabilir.

- ▶ Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz.
- ▶ Pişirme bölümü, kapak contası, kapak ve kapak yuvası daima temiz tutulmalıdır.  
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 196

Pişirme bölümü kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız.

Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

- ▶ Pişirme bölümü kapağı, kapak contası veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise cihaz kesinlikle çalıştırılmamalıdır.
- ▶ Sadece Yetkili Servis tarafından onarılmalıdır.

Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar.

- ▶ Gövde kapağını kesinlikle çıkarılmamalıdır.
- ▶ Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetleriyle iletişime geçilmelidir.

## 1.6 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

### ⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Su haznesindeki su cihaz çalışıkça aşırı derecede ısınabilir.

- ▶ Su haznesi, cihazın buharla her çalışmasından sonra boşaltılmalıdır. Pişirme bölümünde sıcak buhar çıkışı olur.
  - ▶ Buharlı cihaz çalışması esnasında pişirme bölümüne dokunulmamalıdır.
- Aksesuarların çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir.
- ▶ Sıcak aksesuarlar sadece fırın eldiveni kullanılarak dikkatlice çıkartılmalıdır.

## ⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yanıcı sıvıları (örn. alkollü içecekler) su haznesine doldurmayınız.
- ▶ Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiyi doldurunuz.

## 2 Maddi hasarların önlenmesi

### 2.1 Genel

#### DİKKAT!

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihazda kalıcı hasarlara neden olabilir. Patlama nedeniyle cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapak camları patlayabilir ve parçalanabilir. Oluşan vakum nedeniyle pişirme bölümünün şekli içeriye doğru büyük ölçüde bozulabilir.

- ▶ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen  $\geq 15\%$ ) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için). Pişirme bölümünün zeminindeki su, cihazın 120 °C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.

- ▶ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

- ▶ Her pişirme işleminden sonra yoğuşma suyu temizlenmelidir.
- ▶ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.

Cihazın kapağı açık şekilde soğutulması zaman içinde yanında bulunan mobilya panellerinin hasar görmesine neden olur.

- ▶ Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.
- ▶ Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.
- ▶ Yalnızca çok nemli çalışmalar sonrasında pişirme bölümü açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.

Contanın aşırı kirliliği halinde cihaz kapağı artık tam olarak kapanmaz. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.

- ▶ Contayı daima temiz tutunuz.
- ▶ Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.

Cihaz kapağının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapağı hasar görebilir.

- ▶ Cihaz kapağına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapağına asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- ▶ Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapağının üzerine koyulmamalıdır.

Aksesuar, cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapağını kapatma sırasında kapak camını çizebilir.

- ▶ Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

### 2.2 Mikrodalga

Mikrodalgayı kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

#### DİKKAT!

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcıklar çıkar.

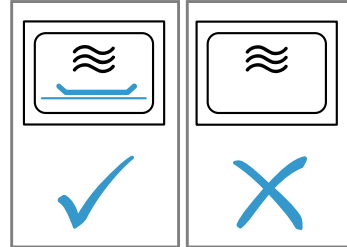
- ▶ Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Cihazdaki alüminyum kaplar kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.

- ▶ Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır.

Cihazın pişirme bölümünde yiyecek olmadan çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur.

- ▶ Mikrodalga kesinlikle pişirme bölümünde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir.



Çok yüksek mikrodalga gücü ile doğrudan, arka arkaya pek çok kez mikrodalga tipi patlamış mısır hazırlanması pişirme bölümünde hasara neden olabilir.

- ▶ Hazırlamalar arasında cihaz birkaç dakika soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Mikrodalga gücü kesinlikle çok yüksek ayarlanmamalıdır.
- ▶ Maksimum 600 Watt kullanılmalıdır.
- ▶ Patlamış mısır torbası her zaman bir cam tabağın içine koyulmalıdır.

Uygun olmayan kaplar hasara yol açabilir.

- ▶ Izgara, mikrodalga ile kombine işletme veya sıcak hava kullanımında sadece yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar kullanılmalıdır.

## 2.3 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

### **DİKKAT!**

Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.

- ▶ Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Pas tutmuş kaplar pişirme bölümünde korozyona yol açabilir. Çok küçük lekeler bile korozyona neden olabilmektedir.
- ▶ Pas tutmuş kapları kullanmayınız.

Damlayan sıvılar pişirme bölümü zeminini kirletir.

- ▶ Delikli bir pişirme kabı ile buharda pişiren universal tavayı veya deliksiz pişirme kabını altına itiniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

Su haznesindeki sıcak su buhar sistemine zarar verebilir.

- ▶ Su haznesine sadece soğuk su doldurunuz. Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.
- ▶ Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir. Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.
- ▶ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- ▶ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

# 3 Çevrenin korunması ve tasarruf

## 3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▶ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

## 3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

- Cihazda ön ısıtma yapmamanız size %20'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama pişirme kalıpları kullanılmalıdır.

- Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

- Pişirme bölümündeki sıcaklık korunur ve cihazın yeniden ısıtılmasına gerek kalmaz.

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.

- Pişirme bölümü ilk pişirme sonrasında ısınmıştır. Böylece sonraki pişirme için gereken süre azalır.

Daha uzun pişirme sürelerinde, cihaz pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce kapatılmalıdır.

- Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buz çözülmalıdır.

- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

### **Not:**

Cihaz şunları gerektirir:

- Ekran açıkken bekleme modunda maks. 1 W
- Ekran kapalıyken bekleme modunda maks. 0,5 W

# 4 Cihazı tanıma

## 4.1 Kumanda paneli



Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.

## Fonksiyon seçme düğmesi








Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ve diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Bazı cihaz türlerinde fonksiyon seçme düğmesi gömülü özelliktedir. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumundan bir fonksiyona çevirmeniz halinde, ilgili fonksiyonun kullanıma hazır hale gelmesi birkaç saniye sürer.



Sembol	Ayar	Kullanımı
●	Sıfır konum	Cihaz kapatılır ve enerji tasarruf moduna geçer.
	Mikrodalga	Mikrodalga işletimini seçiniz.
	Buhar	Pişirme bölümüne sıcak buhar beslemesi yapılır.
	Sıcak hava	Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme bölümünde dağıtmaktadır.
	Izgara	Izgara ısıtıcısının altındaki tüm yüzey ısınır.
	Hava dolaşimli ızgara	Fan, ızgara ısıtıcısının sıcak havasını yemeğin etrafında döndürür.
	Kireçten arındırma	Bu fonksiyon buharlaştırıcının kirecini söker ve buharlaştırıcıyı çalışır halde tutar.
	Durulama	Buhar ünitesinin boruları suyla durulanır. Durulama fonksiyonunun her buhar işletiminden sonra yürütülmesini tavsiye ederiz.
	Programlar	Çok sayıda yemek için önceden programlanmış ayarları bulabilirsiniz.

## Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyon seçmek için ilgili alana dokununuz.

Sembol	Dokunmatik alan	Kullanımı
	Mikrodalga	Mikrodalga güç kademelerini seçiniz veya ızgara fonksiyonuna ya da buhar fonksiyonuna ek olarak mikrodalga fonksiyonunu devreye alınız.
	Buhar	Buhar kademesini seçiniz veya bir ısıtma türüne buhar fonksiyonunu ekleyiniz.
	Programlar	Program seçimini çağırınız ve döner düğme ile program numarasını ayarlayınız.
	Zaman fonksiyonları	Zaman fonksiyonlarını seçiniz ve döner düğme ile ayarlayınız.
	Hızlı ön ısıtma/çocuk kilidi	Kısa süreli basma: Hızlı ön ısıtmanın devreye alınması/devre dışı bırakılması. Uzun süreli basma: Çocuk kilidinin devreye alınması/devre dışı bırakılması.
	Sıcaklık/Ağırlık	Sıcaklığı veya ağırlığı seçiniz ve döner düğme ile ayarlayınız.
	Start/Stop	Çalışmayı başlatınız veya duraklatınız.









## Ekran

Ekranında güncel ayar değerlerini veya seçim olanaklarını görebilirsiniz.  
O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır.

Odaklama işlemi, ayar değerinin üzerindeki ve altındaki iki küçük ok ile gösterilir.  
Odaktaki değeri doğrudan döner ayar düğmesi ile değiştirebilirsiniz.

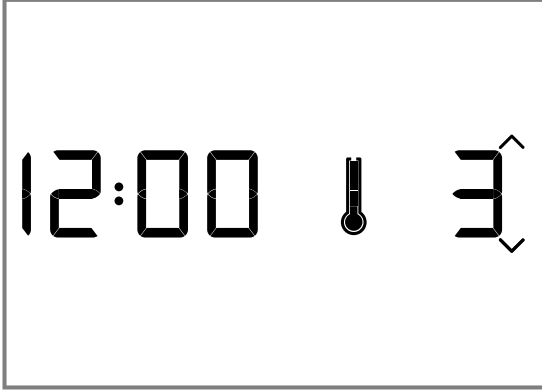
## Ekran elemanları

Aşağıda çeşitli ekran elemanlarının kısa açıklamalarını bulabilirsiniz.

Sembol	Ad	Anlamı
	Alarm	Sembol işaretlendiğinde, ekranda alarm süresi görünür.
	Süre	Sembol işaretlendiğinde, ekranda süre görünür.
	Saat	Sembol işaretlendiğinde, ekranda saat görünür.
h:min	Saat/Dakika	Süre, saat ve dakika cinsinden görüntülenir.
min:s	Dakika/Saniye	Süre, dakika ve saniye cinsinden görüntülenir.
	Çocuk kilidi	Sembol yanıyorsa çocuk kilidi devrededir.
	Toplama haznesi	Sembol, toplama haznesinin durumunu gösterir. Sembol yanar ve ok yanıp söner: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toplama haznesi hazne kanalında bulunuyor.</li> <li>■ Toplama haznesi dolu.</li> <li>■ Toplama haznesini boşaltınız.</li> </ul> Sembol yanıp söner ve ok yanıp sönmez: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toplama haznesi hazne kanalında değil.</li> <li>■ Toplama haznesini hazne kanalına itiniz.</li> </ul> Sembol yanar ve ok yanmaz: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toplama haznesi hazne kanalında bulunuyor.</li> <li>■ Başka bir işlem yapılması gerekli değil.</li> </ul>
	Su haznesi	Sembol, su tankının durumunu gösterir. Sembol yanar ve ok yanıp söner: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Su tankı hazne kanalında bulunuyor.</li> <li>■ Su tankı boş.</li> <li>■ Su tankını doldurunuz.</li> </ul> Sembol yanıp söner ve ok yanıp sönmez: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Su tankı hazne kanalında bulunmuyor.</li> <li>■ Su tankını hazne yuvasına yerleştiriniz.</li> </ul> Sembol yanar ve ok yanmaz: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Su tankı hazne kanalında bulunuyor.</li> <li>■ Başka bir işlem yapılması gerekli değil.</li> </ul>
	Hızlı ısıtma	Sembol yanıyorsa hızlı ısıtma devrededir.
	Kireçten arındırma	Sembol yanıyorsa cihazın kireci giderilmelidir.

### Sıcaklık göstergesi

Sıcaklık göstergesinde ısıtma adımları görüntülenir.



Zaman göstergesinin sağındaki mavi termometre cihazın ısıtma yaptığını gösterir. Bir ısıtma türü ayarlanmışsa pişirme bölümünün ısınma derecesine bağlı olarak termometre dört kademede mavi renkte dolar. Izgara ve buharda pişirme durumunda termometre derhal tamamen mavi olur. Mikrodalga fonksiyonunda termometre yanmaz. Ön ısıtma yaptığınızda, termometre tamamen mavi yandığında yemekleri yerleştirmek için doğru zamana ulaşılmıştır. Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

### Gece modu

Enerji tasarrufu için kumanda alanı parlaklığı saat 22 ile 5:59 arasında otomatik olarak daha düşük bir kademeye indirilir.

### Döner düğme

Ekranda gösterilen ayar değerlerini döner düğme ile değiştirebilirsiniz.

### 4.3 Isıtma türleri

Burada ısıtma türlerine ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz. Isıtma türlerinin kullanımına yönelik önerileri görebilirsiniz.

Sembol	Ad	Sıcaklık / Kademeler	Kullanımı
	Izgara	Izgara kademeleri: ■ 1 = zayıf ■ 2 = orta ■ 3 = güçlü	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi. Yiyeceklerin gratine edilmesi.
	Sıcak hava	40 °C 100-230 °C	Hamurun mayalanması, kremalı keklerde buzun çözülmesi. Tek kademede pişirme veya kızartma.
	Hava dolaşimli ızgara	100-190 °C	Büyük et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için.

**Not:** Her bir ısıtma türü için cihaz bir varsayılan sıcaklık belirler. Önerilen sıcaklığı devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Çoğu seçim listesinde, örneğin programlarda, son noktadan sonra yeniden ilk noktaya dönülür. Bazı seçim listelerinde, örneğin sürede, minimum veya maksimum değere ulaştığınızda döner düğmeyi geri çevirmeniz gerekir.

### 4.2 Çalışma modları

Menü farklı çalışma modlarına bölünmüştür.

Çalışma modu	Kullanımı
Isıtma türleri	Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur.
Mikrodalga	Mikrodalga ile yemekleri daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz.
Buhar	Yemeklerin buharla hazırlanması. Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış buhar kademeleri mevcuttur.
Mikrodalga kombine çalışması	Buhar fonksiyonuna veya ızgara fonksiyonuna ek olarak mikrodalgayı açabilirsiniz.
Buharlı kombine çalışma	Mikrodalga fonksiyonuna veya ızgara fonksiyonuna ek olarak buhar fonksiyonunu açabilirsiniz.
Temizleme	Temizleme için farklı temizleme fonksiyonları mevcuttur: Kireç giderme ve Durulama
Temel ayarlar	Temel ayarları uyarlama. → "Temel ayarlar", Sayfa 195

### 4.4 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

#### Pişirme bölümü aydınlatması

Çalışma sırasında pişirme bölümü aydınlatması her zaman yanar. Cihaz çalışmayı sonlandırdığında cihaz kapanır.

Cihaz kapağını açarsanız, pişirme bölümü aydınlatması açılır. Bu size örneğin cihazın temizliği sırasında kolaylık sağlar. Yakl. 15 dakika sonra pişirme bölümü aydınlatması otomatik olarak yeniden kapanır.

### Soğutma fanı

Bu soğutma fanı, gerektiğinde çalışır ve durur. Sıcak hava cihaz kapağındaki havalandırma deliklerinden dışarı çıkar.

#### DİKKAT!

Havalandırma deliklerinin kapatılması cihazın aşırı ısınmasına neden olur.

► Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

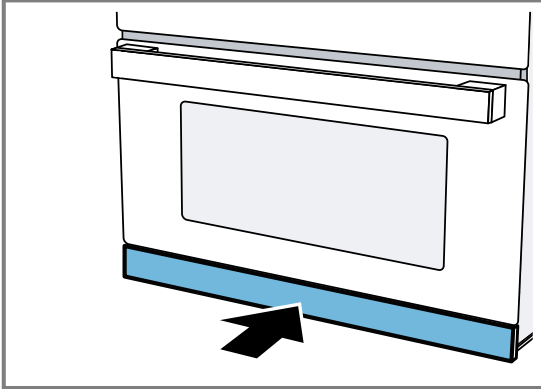
Pişirme bölümünün çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır. Cihaz mikrodalga modunda çalışırken soğuk kalır, soğutma fanı buna rağmen çalışır. Mikrodalga modu sonlandırıldığında da soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

### Yoğuşma suyu

Pişirme sırasında pişirme bölümünde ve cihaz kapağında yoğuşma suyu oluşabilir. Yoğuşma suyu normaldir ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Pişirme işleminden sonra yoğuşma suyu temizlenmelidir.

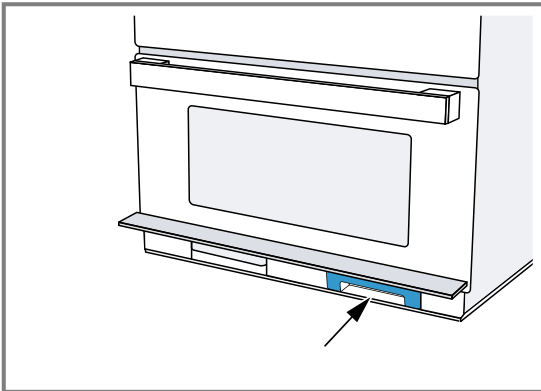
## 4.5 Hazne muhafazası

Hazne muhafazası cihaz kapağının altında bulunur ve toplama haznesi ile su haznesine erişim sağlar.

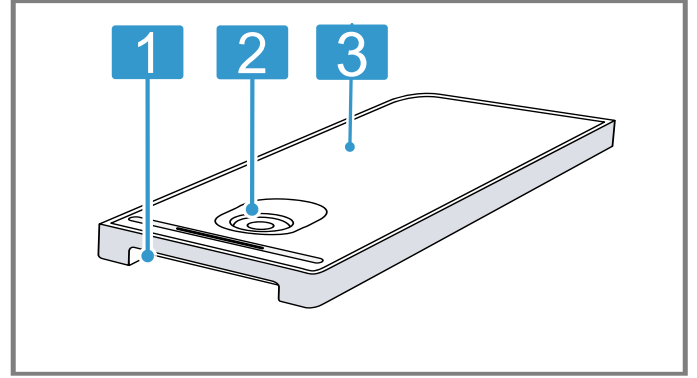


## 4.6 Su haznesi

Su tankı, hazne kapağının sağ arka kısmında bulunur.



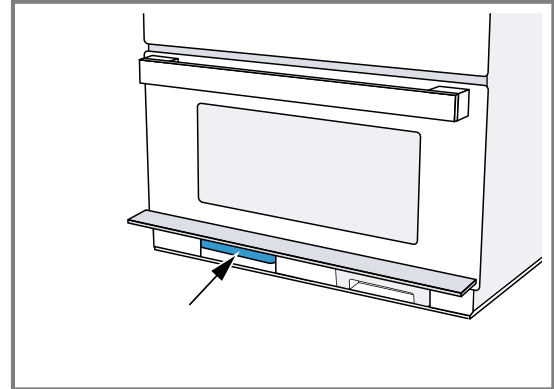
Buharlı çalışmalar için su tankını suyla doldurunuz.  
→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 188



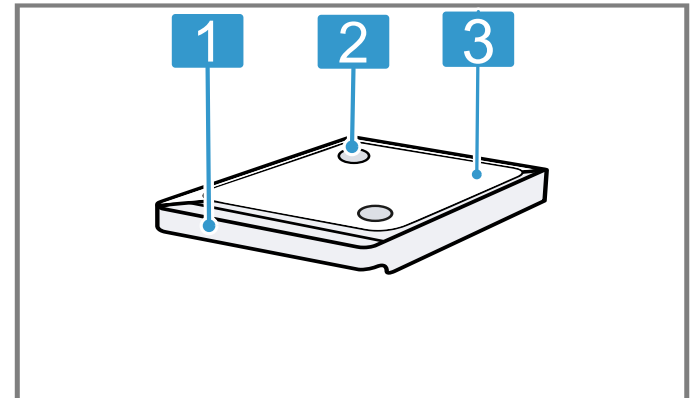
- 1 Çıkarma ve içeri sürme tutamağı
- 2 Doldurma ve boşaltma açıklığı
- 3 Hazne kapağı

## 4.7 Toplama haznesi

Toplama haznesi, hazne kapağının sol arka kısmında bulunur.



Toplama haznesini, temizleme fonksiyonlarının yürütülmesinden önce ve sonra boşaltınız.



- 1 Çıkarma ve içeri sürme tutamağı

## 2 Toplama delikleri

## 3 Hazne kapağı

# 5 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar	Kullanımı
Tel ızgara	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırın işletiminde pişirme ve kızartma için ızgara.</li> <li>Örneğin biftek, sosis veya tost gibi yiyecekleri kızartma için tel ızgara</li> <li>Örneğin sufle kalıplarını yerleştirme yüzeyi olarak kullanmak için tel ızgara</li> </ul>
Cam tava	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yemek pişirmek için</li> <li>Doğrudan tel ızgara üzerinde ızgara yaparken sıçrama koruması</li> <li>Mikrodalgaya uygun</li> </ul>
Buharda pişirme kabı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pirinç, patates ve sebze pişirmek için</li> <li>Buharda pişirme ve mikrodalga ile buharda pişirme işletim türlerini kullanmak için buharda pişirme tepsisini cam tavaya yerleştiriniz</li> <li>Yiyecekleri doğrudan buharda pişirme tepsisine koyabilirsiniz</li> </ul>

## 5.1 Ek aksesuar

Cihaz modeline bağlı olarak ek aksesuarlar mevcuttur.

Aksesuarlar	Kullanımı
Yerleştirme ızgarası	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kızartma için ızgara</li> <li>Ayakları aşağıda kalacak şekilde cam tavaya yerleştiriniz</li> <li>Yağların ve et sularının cam tavaya damlamasını sağlar</li> <li>Mikrodalga işletimi veya buharda pişirme için uygun değildir</li> </ul>

## 5.2 Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz: [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz. Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

### Cam kızartma tenceresi

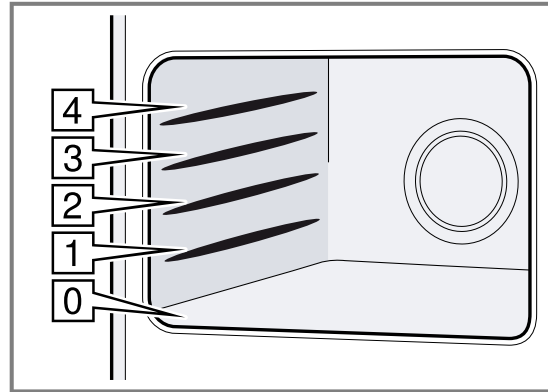
Kullanımı

- Güveçler
- Sufleler

## 5.3 Yerleştirme yükseklikleri

Pişirme bölümünün 4 yerleştirme yüksekliği vardır. Yerleştirme yüksekliklerini aşağıdan yukarıya doğru sayınız. Aksesuarı yuvasına yerleştiriniz ve tamamen içeri sürünüz.

Yüksekliği 0 olan pişirme bölümü tabanı özellikle mikrodalga işletimi için uygundur. Pişirme bölümü tabanı, mikrodalga işletimi için en uygundur. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.



## 6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

### 6.1 Saatin ayarlanması

İlk çalıştırma sırasında zaman göstergesi odaklanmış durumdadır. Ekranda 12:00 yanıp söner ve ☹ yanar.

1. Döner düğme ile saat ayarlanmalıdır.
2. ☹ üzerine basınız.
- ✓ Saat ayarlanmıştır.

### 6.2 Su sertliğinin ayarlanması

#### Gereklilikler

- Su sertliğini ayarlamadan önce, su şebekesi şirketinden şebeke suyunuzun su sertlik derecesini öğreniniz.
- Cihaz kapatılmıştır.

1. Birkaç saniye boyunca ☹ basılı tutulmalıdır.
- ✓ Ekranda ilk temel ayar görünür.
2. 205 görünene kadar ☹ seçeneğine basınız.
3. Döner düğme ile su sertliğini seçiniz.

**Not:** Şebeke suyunuz 3 veya 4 su sertliği aralığında ise yumuşatılmış su kullanmanızı öneririz.

**İpucu:** Mineralli su kullanırsanız su sertlik derecesini "çok sert" olarak ayarlayınız. Mineralli su kullanıyorsanız sadece karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.

Su sertlik derecesi	Ayar
0	0 yumuşatılmış
1 (maksimum 1,3 mmol/l)	1 yumuşak

Su sertlik derecesi	Ayar
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 orta
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 sert
4 (3,8 mmol/l üzerinde)	4 çok sert

4. Değişiklikleri kaydetmek için ☹ birkaç saniye süreyle basılı tutulmalıdır.

### 6.3 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

Cihazla ilk kez yemek hazırlamadan önce pişirme bölümünü ve aksesuarını temizleyiniz.

**Gereklilik:** Pişirme bölümünde ambalaj artıkları, aksesuar veya diğer cisimler bulunmamalıdır.

1. Pişirme bölümünün düz yüzeyleri ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle silinmelidir.
2. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
3. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece oda havalandırılmalıdır.
4. Fonksiyon seçme düğmesiyle ☹ seçeneğini ayarlayınız.
5. Döner düğme ile 180°C değerini ayarlayınız.
6. ▷/□ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
7. Bir saat sonra cihazı ▷/□ ile kapatınız.
8. Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.
9. Pişirme bölümü soğuyuncaya kadar beklenmelidir.

### 6.4 Aksesuarların temizlenmesi

- ▶ Aksesuarı deterjanlı su ve yumuşak bir bulaşık beziyle iyice temizleyiniz.

## 7 Temel Kullanım

### 7.1 Cihazın açılması

- ▶ Cihazı açmak için fonksiyon seçme düğmesi döndürülmelidir.
- ✓ Cihaz çalışmaya hazırdır.
- ✓ Ekranda bir varsayılan değer görüntülenir.

**Not:** Çocuk kilidini sadece cihaz kapalıyken ayarlayabilirsiniz. Ekrandaki bazı göstergeler cihaz kapalı olsa da ekranda kalır.

Cihazınızı kullanmayacaksanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

### 7.2 Cihazın kapatılması

Cihazınızı kullanmıyorsanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.
- ✓ Ekranda saat gösterilir.
- ✓ Cihaz kapalı olsa da ekrandaki bazı göstergeler kalır.

**Not:** Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmeyeceğini → "Temel ayarlar", Sayfa 195 içinde belirleyebilirsiniz.

### 7.3 Çalışma modunun ayarlanması

**Gereklilik:** Cihaz açılmış olmalıdır.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile çalışma modunu seçiniz.  
Gerekliyse diğer ayarları yapınız. Bunun için ilgili alana dokununuz ve döner düğme ile ilgili değeri değiştiriniz.
2. ▷/□ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmayı başlatır.

### 7.4 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
- ✓ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.
2. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
3. ▷/□ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
- ✓ LED ▷/□ yanar.

- ✓ Sıcaklık göstergesi dolar.

**Not:** Döner düğme ile çalışma sırasında her zaman sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Isıtmadan sonra, ısıtma türüne bağlı olarak düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir. Çalışma sırasında sıcaklığı 40°C olarak ayarlayamazsınız.

## 7.5 Sürenin ayarlanması

1. Bir çalışma modunu ayarlayınız.
  2. Odakta I→I belirene kadar ⏸ üzerine basılmalıdır.
  3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
  4. ▷/□ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
  - ✓ ▷/□ yanar.
  - ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

## 7.6 Çalışmanın durdurulması

1. ▷/□ üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.
2. Cihaz çalışmayı durdurur.
3. ▷/□ yanıp söner.
4. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
5. ▷/□ üzerine basınız.
6. Cihaz çalışmayı devam ettirir.
7. ▷/□ yanar.

## 7.7 Çalışmanın iptal edilmesi

Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.
- Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

## 7.8 Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma ile cihazınız ayarlanan sıcaklığa özellikle daha hızlı ulaşır. Hızlı ısıtma programını 100°C'nin üzerinde ayarlanan sıcaklıklarda kullanınız. Bu ısıtma türlerinde hızlı ısıtma mümkündür:

- Sıcak hava ☺
- Dolaşımli hava ızgarası ☹

**Not:** Sıcak hava 40°C için hızlı ısıtma fonksiyonu mümkün değildir.

## Hızlı ısıtmanın etkinleştirilmesi

Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra yemeği pişirme bölümüne koyunuz.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
  2. »|||» üzerine basınız.
  3. Ekranda »||| yanar.
  4. ▷/□ üzerine basınız.
  5. Cihaz ısınmaya başlar.
  6. ▷/□ yanar.
  7. Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal duyulur. »||| söner.
  8. Yemeği pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Cihaz ayarlanan ısıtma türü ve ayarlanan sıcaklık ile çalışmaya devam eder.

## Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

- ▶ »|||» üzerine basınız.
- ✓ Ekrandaki »||| sembolü söner.
- ✓ Cihaz ayarlanan ısıtma türü ve ayarlanan sıcaklık ile çalışmaya devam eder.

**Not:** Hızlı ısıtma en geç 15 dakika içinde otomatik olarak devre dışı kalır.

## 7.9 Otomatik emniyet kapatması

Cihaz uzun bir süre boyunca ayarlanmadan çalışması durumunda otomatik emniyet kapatması devreye girer. 9 saat sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

# 8 Mikrodalga

Mikrodalgayla yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yemeklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalgayı tek başına ya da başka bir ısıtma türü ile kombine ederek kullanabilirsiniz.

## 8.1 Mikrodalgaya uygun kap ve aksesuarlar

Yiyeceklerinizin eşit şekilde ısıtılması ve cihazınızın hasar görmemesi için uygun kap ve aksesuarları kullanınız.

**Not:** Mikrodalgada kullanmadan önce, kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız. Emin olmamanız halinde, bir kap testi gerçekleştiriniz.

## Mikrodalgaya uygun

Kaplar ve Aksesuarlar	Nedeni
Isıya dayanıklı ve mikrodalgaya uygun malzemeden üretilen kaplar: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cam</li> <li>■ Cam seramik</li> <li>■ Porselen</li> <li>■ Isıya dayanıklı plastik</li> <li>■ Açıklık bulunmayan, tamamen cam kaplı seramik</li> </ul>	Bu malzemeler mikrodalga ısınısını geçirir. Mikrodalgalar ısıya dayanıklı kaplara zarar vermez.
Metal çatal bıçak	<b>Not:</b> Kaynama gecikmesini önlemek için metal çatal bıçak kullanabilirsiniz, örn. bardak içinde bir kaşık.

**DİKKAT!**

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcıklar çıkar.

- ▶ Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

**Mikrodalgaya uygun değil**

Kaplar ve Aksesuarlar	Nedeni
Metal kaplar	Metal mikrodalgaları geçirmez. Yemekler iyi ısınmaz.
Altın veya gümüş dekorlu kaplar	Mikrodalgalar altın ve gümüş dekorlara zarar verebilir. <b>İpucu:</b> Üretici kapların mikrodalgada kullanılabileceğini belirtmişse, bu kapları kullanabilirsiniz.

**8.2 Kabin mikrodalgaya uygunluk bakımından test edilmesi**

Kabı, mikrodalgaya uygunluk bakımından test ediniz. Yalnızca kap testi sırasında cihazı içinde yiyecek olmadan mikrodalga modunda çalıştırabilirsiniz.

**⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. Boş kabin pişirme bölümüne yerleştiriniz.
2. Cihaz ½ - 1 dakika en yüksek kademeye getirilmelidir.
3. ▷/□ ile çalışma başlatılmalıdır.
4. Kabin birkaç kez kontrol edilmesi:
  - Kap soğuk veya el yakmayacak sıcaklıkta ise mikrodalgaya uygundur.
  - Kap sıcaksa veya kıvılcım oluşuyorsa, kap testi iptal edilmelidir. Kap mikrodalgaya uygun değildir.

**8.3 Mikrodalga kademeleri**

Burada mikrodalga kademelerine ve bunların kullanımına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Watt cinsinden mikrodalga kademesi	Kullanımı
90	Hassas yiyeceklerin buzunun çözülmesi.
180	Yiyeceklerin buzunu çözme ve pişirmeye devam etme.
360	Et ve balığın pişirilmesi veya hassas yiyeceklerin ısıtılması.
600	Yiyecekleri ısıtma ve pişirme.
1000	Sıvıları ısıtma.

**Notlar**

- Her mikrodalga kademesi için cihaz bir süre önerir. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.
- Maksimum mikrodalga kademesi sadece sıvıların ısıtılması için öngörülmüştür. Cihazı korumak için ilk dakikalarda mikrodalga gücü kademeli olarak 600 Watt'a kadar azaltılır. Maksimum güç, bir soğuma süresinin ardından kullanılabilir.

**Varsayılan değerler**

Her bir mikrodalga kademesi için cihaz bir süre önerir. Varsayılan değeri devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

**8.4 Zaman ayarlarının aralıkları**

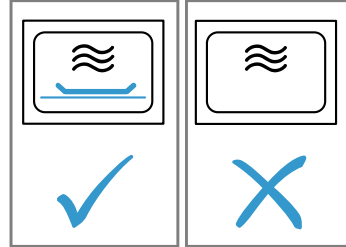
Mikrodalga modunda süre ayarlama aralığı sürenin uzunluğuna bağlı olarak değişiklik gösterir.

Çalışma süresi	Aralık
0-1 dakika	5 saniye
1-3 dakika	10 saniye
3-15 dakika	30 saniye
15 dakika - 1 saat	1 dakika
1 saat - 1 saat 30 dakika	5 dakika

**8.5 Mikrodalganın ayarlanması****DİKKAT!**

Cihazın pişirme bölümünde yiyecek olmadan çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur.

- ▶ Mikrodalga kesinlikle pişirme bölümünde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir.



1. Güvenlik uyarıları → Sayfa 173 ve Maddi hasarların önlenmesine yönelik uyarılar → Sayfa 175 dikkate alınmalıdır.
2. Fonksiyon seçme düğmesini [ ] konumuna getiriniz.
  - ✓ Cihaz çalışmaya hazırdır. Ekranda önerilen değer olarak maksimum mikrodalga gücü [ ] gösterilir.
3. İstenen mikrodalga kademesini ayarlamak için [ ] üzerine basılmalıdır.
  - ✓ Ekranda mikrodalga kademesi seçilir ve varsayılan süre görünür.
4. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
5. ▷/□ ile çalışma başlatılmalıdır.
  - ✓ Döner düğme ile çalışma süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
  - ✓ Süre dolar ve mikrodalga modu başlatılır.
  - ✓ LED ▷/□ yanar.

**Not:** Süre dolduğunda cihaz mikrodalga çalışmasını sonlandırır ve bir sinyal duyulur.



## 8.6 Sürenin ayarlanması

1. Bir çalışma modunu ayarlayınız.
  2. Odakta I→I belirene kadar ⊖ üzerine basılmalıdır.
  3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
  4. ▷/□ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
  - ✓ ▷/□ yanar.
  - ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

## 8.7 Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

- ▶ Ekranda istenen kademe görünene kadar ☰ tuşuna basınız.

**Not:** Birkaç defa dokunursanız güç kademeleri büyükten küçüğe doğru değişir. Mikrodalga fonksiyonu çalıştırma sonrasında dahil edilirse cihaz duraklar. ▷/□ ile çalışma başlatılmalıdır.

## 8.8 Çalışmanın durdurulması

1. ▷/□ üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.
- ✓ Cihaz çalışmayı durdurur.
  - ✓ ▷/□ yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
  3. ▷/□ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmayı devam ettirir.
  - ✓ ▷/□ yanar.

## 8.9 Çalışmanın iptal edilmesi

Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.

- ✓ Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

## 8.10 Pişirme bölümünün ısıtılması ve kurutulması

İçinde nem kalmaması için her çalışma sonrasında pişirme bölümünü kurutunuz.

1. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
  2. Pişirme bölümündeki kaba kirler derhal temizlenmelidir.
  3. Pişirme bölümü zeminindeki nem silinmelidir.
  4. Fonksiyon seçme düğmesi ile ☒ seçilmelidir.
  5. İki kez ⊖ seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda I→I işaretlenir.
6. Döner düğme ile süre 15 dakika olarak ayarlanmalıdır.
  7. ▷/□ ile çalışmayı başlatınız.
  - ✓ Kurutma başlatılır ve 15 dakika sonra sonlandırılır.
  8. Su buharının çıkabilmesi için cihaz kapağı 1 ila 2 dakika açılmalıdır.

## 8.11 Pişirme bölümünün elle kurulanması

İçinde nem kalmaması için her çalışma sonrasında pişirme bölümünü kurutunuz.

1. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki kaba kirler temizlenmelidir.
3. Pişirme bölümü bir bulaşık süngeriyile kurulanmalıdır.
4. Pişirme bölümünün tamamen kuruması için cihaz kapağı bir saat açık tutulmalıdır.

# 9 Mikrokombi

Mikrodalga fonksiyonunu tüm ısıtma türleri ve buhar fonksiyonu ile kombine edebilirsiniz. Mikrokombi çalışması aşağıdaki fonksiyonlarla birlikte kullanılabilir:

- ☰ Buhar
- ☑ Sıcak hava
- ☒ Izgara
- ☓ Hava dolaşimli izgara

İstisnalar:

- ☰ Mikrodalga kademesi 1000 Watt
- ☑ Sıcak hava 40°C

## 9.1 Mikrokombi'nin ayarlanması

Bir ısıtma türüne ek olarak mikrodalga fonksiyonunu çalıştırınız.

1. Fonksiyon seçme düğmesi kombine edilebilen bir ısıtma türüne ayarlanmalıdır.
- ✓ Ekranda sıcaklık için önerilen değer görüntülenir.
2. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
  3. İstenen mikrodalga kademesini ayarlamak için ☰ üzerine basılmalıdır.
- ✓ Ekranda süre için önerilen değer görüntülenir.
4. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
  5. ▷/□ ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Süre işlemeye başlar ve çalışma başlatılır.

- ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
- ✓ ▷/□ yanar.
- ✓ Süre dolduğunda cihaz çalışmayı sonlandırır ve bir sinyal duyulur.

## 9.2 Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

- ▶ Ekranda istenen kademe görünene kadar ☰ tuşuna basınız.

**Not:** Birkaç defa dokunursanız güç kademeleri büyükten küçüğe doğru değişir. Mikrodalga fonksiyonu çalıştırma sonrasında dahil edilirse cihaz duraklar. ▷/□ ile çalışma başlatılmalıdır.

## 9.3 Çalışmanın durdurulması

1. ▷/□ üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.
- ✓ Cihaz çalışmayı durdurur.
  - ✓ ▷/□ yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
  3. ▷/□ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmayı devam ettirir.
  - ✓ ▷/□ yanar.

## 9.4 Çalışmanın iptal edilmesi


Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.  
 ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.

- ✓ Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

## 10 Izgara

Izgarayı yemeğinizi kızartmak veya pişirmek için kullanabilirsiniz. Izgarayı tek başına veya mikrodalga ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

### 10.1 Izgaranın ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getiriniz.
2. Döner düğme ile bir ızgara kademesini ayarlayınız.  
✓ Ekran ızgara kademesi gösterilir.
3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
4. ▷/□ ile çalışmayı başlatınız.  
✓ Cihaz ısınmaya başlar. Isıtmadan sonra düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.  
✓ Sıcaklık göstergesi tamamen yanıyor.

**Not:** Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur.

### Izgara kademeleri

Aşağıdaki ızgara kademeleri kullanıma hazırdır.

Izgara kademesi	Yemekler
1 (zayıf)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kabarık güveçler</li> <li>▪ Sufleler</li> </ul>
2 (orta)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Düz güveçler</li> <li>▪ Balık</li> </ul>
3 (güçlü)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sosis</li> <li>▪ Tost</li> </ul>

### 10.2 Sürenin ayarlanması

1. Bir çalışma modunu ayarlayınız.
2. Odakta |→| belirene kadar ⊖ üzerine basılmalıdır.

3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
4. ▷/□ üzerine basınız.  
✓ Cihaz ısınmaya başlar.  
✓ ▷/□ yanar.  
✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

### 10.3 Izgara kademesinin değiştirilmesi

Izgara fonksiyonu seçilmişse veya çalışma zaten başlatılmışsa, istediğiniz zaman ızgara kademesini değiştirebilirsiniz.

- ▶ Döner düğme ile ızgara kademesini değiştiriniz.
- ✓ Süre değişmeden kalır.

### 10.4 Çalışmanın durdurulması

1. ▷/□ üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.  
✓ Cihaz çalışmayı durdurur.  
✓ ▷/□ yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
3. ▷/□ üzerine basınız.  
✓ Cihaz çalışmayı devam ettirir.  
✓ ▷/□ yanar.

### 10.5 Çalışmanın iptal edilmesi

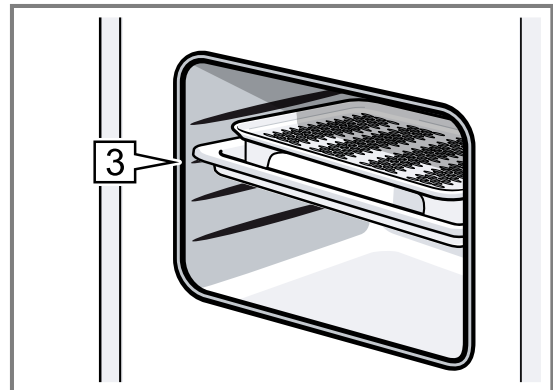
Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.  
Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

## 11 Buhar

Buhar fonksiyonunu tek başına veya ızgara fonksiyonuyla ve mikrodalga fonksiyonu ile birlikte kullanabilirsiniz. Buhar fonksiyonunu optimum


kullanmak için ızgarayı çıkarınız. Cam tavayı raf yüksekliği 3'e yerleştiriniz ve buharda pişirme tepsinizi cam tavaya koyunuz.



**Not:** Çalışma sırasında bir uğultu sesi duyarsınız. Bu ses pompa fonksiyonundan kaynaklanır. Bu normal bir çalışma sesidir.


### 11.1 Buhar kademeleri

Buhar fonksiyonu için farklı yoğunluklar kullanımınıza sunulmuştur.

Buhar kademelerini  üzerinden seçebilirsiniz. Ekranda seçilen buhar seviyesi görüntülenir.

Buhar kademesi	Yemekler
1 (düşük)	Sebze, et, balık ve meyve için buz çözme
2 (orta)	Tatlı, balık ve sosis hazırlanması için
3 (güçlü)	Sebze, balık, garnitür pişirme, suyunu alma ve haşlama için

### 11.2 Buhar ayarı

**Not:** Cihazı uzun süre kullanmadıysanız önce bir yıkama işlemi  yapınız.







#### **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.




- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

#### **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.

- ▶ Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
  - ▶ Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.
1. Fonksiyon seçme düğmesi ile  seçilmelidir.
    - ✓ Cihaz çalışmaya hazırdır.
    - ✓ Maksimum buhar kademesi ve 20 dakikalık bir süre varsayılan değerler olarak ayarlanmıştır.
    - ✓  sırasında ok yanıp söner.
  2. Su tankını çıkarınız, MAX işaretine kadar temiz su doldurunuz ve tamamen hazne kanalına yerleştiriniz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 188
  3. İstenilen güç kademesine ulaşıncaya kadar  üzerine basınız.
    - ✓ Ekranda seçilen buhar seviyesi görüntülenir.
  4. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız. Önce süreyi ve ardından buhar kademesini ayarlayabilirsiniz.
  5.  ile çalışmayı başlatınız.
    - ✓  sırasında ok söner ve sembol oksuz olarak yanar.
    - ✓  yanar,
    - ✓ Sıcaklık göstergesi tamamen yanıyor.
    - ✓ Ekranda süre azalmaya başlar. Buhar kademesine bağlı olarak su tankının dolmuş süresi farklılık gösterebilir.

#### **Notlar**

- Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur.
- Su tankı işletim sırasında boşalırsa, çalışma yarıda kesilir ve su tankı sembolünün oku  yanıp söner. Su haznesine MAX işaretine kadar temiz su doldurunuz ve çalışmayı  üzerinden devam ettiriniz.
- Buhar kademesini çalışma devam ederken istediğiniz zaman  üzerinden değiştirebilirsiniz.

- Buharda pişirme sonrasında damla oluşunu ve pişirme bölümünü siliniz. → "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 189





### 11.3 Buharlı kombi çalışma

Bazı ısıtma türlerinde buhar fonksiyonunu devreye alabilirsiniz. Buhar desteğiyle pişirme sırasında cihaz pişirme bölümüne farklı mesafelerden ve farklı yoğunlukta buhar verir. Böylece daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir.



Piştirilecek yiyeceğiniz

- çıtır çıtır bir deriye sahip olur.
- parlak bir yüzeye sahip olur.
- içi sulu ve yumuşak kalır.
- hacmini minimum düzeyde kaybeder.

Buharlı kombi çalışma aşağıdaki fonksiyonlarla birlikte kullanılabilir:





-  Mikrodalga
-  Sıcak hava
-  Izgara
-  Hava dolaşimli izgara

İstisnalar:

-  Mikrodalga kademesi 1000 Watt
-  Sıcak hava 40°C

### Buharlı kombine çalışmanın ayarlanması


Bir ısıtma türüne ek olarak mikrodalga fonksiyonunu çalıştırınız.

1. Fonksiyon seçme düğmesi kombine edilebilen bir ısıtma türüne ayarlanmalıdır.
  - ✓ Ekranda sıcaklık için önerilen değer görüntülenir.
2. Döner düğme yardımıyla istenen kademeyi ayarlayınız
3. Ekranda istenen kademe görünene kadar  seçeneğine basınız.
  - ✓ Ekranda su tankı sembolü  görünür.
4. Su tankını doldurunuz.
5.  ile çalışmayı başlatınız.
  - ✓ Süre işlemeye başlar ve çalışma başlatılır.
  - ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
  - ✓  yanar.
  - ✓ Süre dolduğunda cihaz çalışmayı sonlandırır ve bir sinyal duyulur.

#### **Notlar**



- Su tankı boşalırsa, çalışma buhar desteği olmadan devam eder. Ekranda hiçbir gösterge görülmez.
- Cihaz kapağının açılması pişirme sonucunu etkiler. Pişirme sırasında cihaz kapağını kapalı tutunuz.

### Buhar kademesinin değiştirilmesi

- ▶ Ekranda istenen kademe görünene kadar  seçeneğine basınız.

**Not:** Birden çok defa dokunarak kademeleri yüksekte düşüğe doğru değiştirebilirsiniz. En düşük kademededen sonra buhar fonksiyonu devre dışı bırakılır. Yeniden dokunulduğunda buhar fonksiyonu en yüksek kademe tekrar başlatılır.

### 11.4 Çalışmanın durdurulması

1.  üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.
  - ✓ Cihaz çalışmayı durdurur.
  - ✓  yanıp söner.

2. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
  3. ▷/□ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmayı devam ettirir.
  - ✓ ▷/□ yanar.

### 11.5 Çalışmanın iptal edilmesi

Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.  
Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

### 11.6 Su haznesinin doldurulması

Su tankı cihaz kapağının altında, hazne kapağının sağ arka kısmında bulunur. Buharlı çalışmayı başlatmadan önce hazne kapağını açınız ve su haznesine su doldurunuz.

#### ⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yanıcı sıvıları (örn. alkollü içecekler) su haznesine doldurmuyunuz.
- ▶ Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiyi doldurunuz.

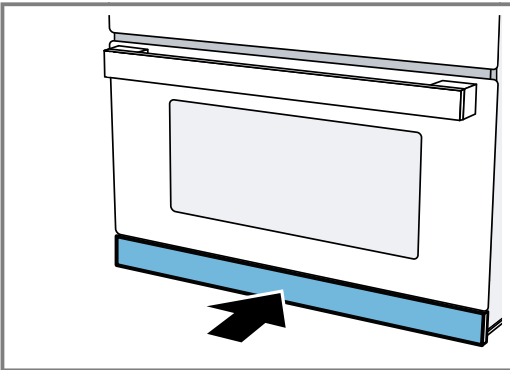
#### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.

- ▶ Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- ▶ Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

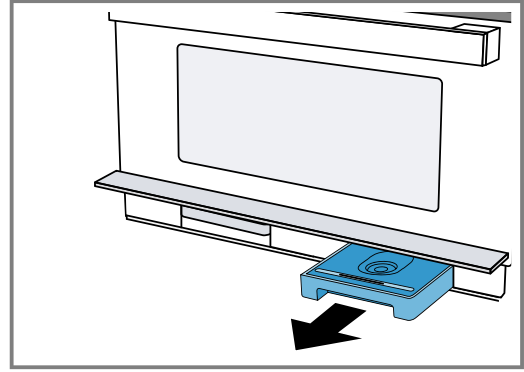
**Gereklilik:** Su sertliği doğru ayarlanmıştır.  
→ "Su sertliğinin ayarlanması", Sayfa 182

1. Hazne kapağının ortasına basınız.

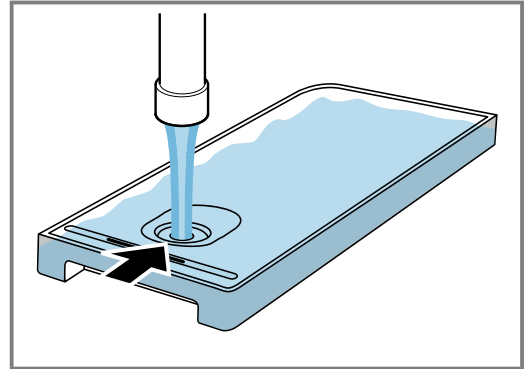


- ✓ Hazne kapağı açılır.

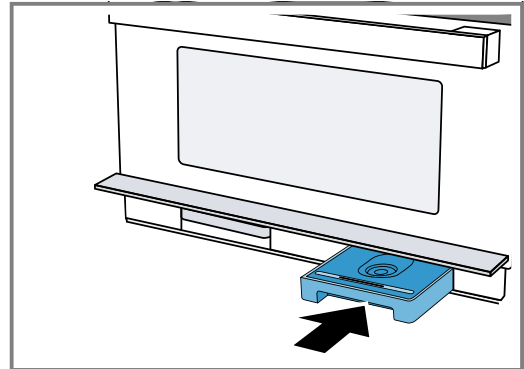
2. Su tankını hazne rafından çekiniz.



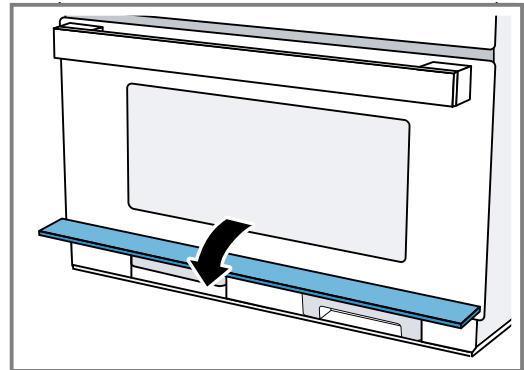
3. Su tankını "MAX" işaretine kadar soğuk suyla doldurunuz.



4. Su tankını tekrar hazne kanalına yerleştiriniz ve tamamen içeri sürünüz.



5. Hazne kapağını kapatınız.




## 11.7 Su haznesinin tekrar doldurulması

### Notlar

- Çalışma sırasında su tankı boş ise cihaz çalışma moduna göre farklı tutum gösterir:
    - Buharlı çalışma: Cihaz çalışmayı iptal eder. Ekranda bir mesaj görünür. En yüksek buhar kademesinde haznedeki buhar yaklaşık 30-40 dakika yeter, en düşük buhar kademelerinde süre bundan belirgin bir biçimde daha uzundur.
    - Mikroalga ile buhar: Cihaz çalışmayı iptal eder. Dolu bir hazne yakl. 50 dakika dayanır.
    - Buhar ile ızgara: Cihaz çalışmayı ızgara ile devam ettirir. Ekran hiçbir mesaj göstermez. Dolu bir hazne en yüksek buhar kademesinde yaklaşık 3 saat çalışma için yeterlidir, daha düşük buhar kademelerinde bu süre belirgin biçimde daha uzundur.
  - Belirtilen sürelerde sapmalar görülebilir.
1. Kumanda kapağını açınız.
  2. Su haznesini çıkartın.
  3. Su tankına MAX işaretine kadar su doldurunuz.
  4. Doldurulan su tankını yerleştiriniz ve kumanda kapağını kapatınız.

## 11.8 Her buharlı çalışma sonrasında



Pişirme bölümünde nem kalır. Damlama oluşunu ve pişirme bölümünü dikkatlice siliniz. Her buharlı çalışma sonrasında, Durulama  temizleme fonksiyonunun yürütülmesini öneririz. Ardından su tankını ve toplama haznesini boşaltınız ve kurulayınız.

**Not:** Kireç lekelerini sirkeli suya batırılmış bir bezle çıkartınız, temiz suya batırılmış bir bezle siliniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.

### Cihazın durulanması

Cihazınızın temiz kalması için boru sisteminden su pompalayabilirsiniz. Ardından cihaz suyu toplama haznesine boşaltır.

**Not:** Durulama sonrasında, çözülmüş olan kireç partikülleri toplama haznesinde birikir. Bu normaldir ve fonksiyonu etkilemez.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile  seçilmelidir.
  - ✓ Ekranda programın süresi görüntülenir. Süreyi değiştiremezsiniz.
2. Hazne kapağını açınız.
3. Toplama kabını çıkarınız ve boşaltınız.
4. Boş toplama haznesini tamamen içeri sürünüz.
5. Su haznesini çıkarınız ve varsa atık suyu boşaltınız.
6. Su tankını iyice durulayınız ve temiz su doldurunuz.
7. Su tankını tamamen içeri sürünüz.
8. Hazne kapağını kapatınız.
9.  üzerine basınız.
  - ✓ Cihaz borular üzerinden su pompalar.
  - ✓ Ekranda ilgili süre azalmaya başlar.
  - ✓ İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur.
10. Toplama haznesini boşaltınız.

### Su haznesinin boşaltılması

#### UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.

- ▶ Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- ▶ Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

### DİKKAT!

Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.

- ▶ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
  - ▶ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.
1. Hazne kapağının ortasına basınız.
  - ✓ Hazne muhafazası yukarı doğru katlanır.
  2. Su tankını dışarı çekiniz.
  3. Su tankının kapağını dikkatlice çıkartınız.
  4. Su tankını boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
  5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
  6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.
  7. Su tankını kapağı açık olarak kurumaya bırakınız.
  8. Kapağı su tankının üzerine yerleştiriniz ve bastırınız.
  9. Su tankını tamamen içeri sürünüz.
  10. Hazne muhafazasını kapatınız ve ortasına kısa süre basınız.
    - ✓ Hazne muhafazası kilitlenir.

### Damlama oluşunun kurutulması


#### UYARI – Yanma tehlikesi!

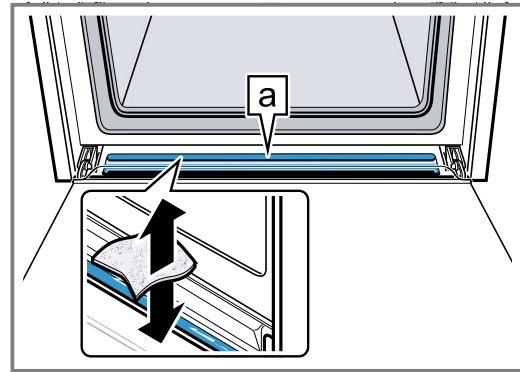
Cihaz çalışırken çok ısınır.


- ▶ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

**Gereklilik:** Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Cihazın kapısını açınız.
2. Hazne kapağını açınız.
3. Su tankını ve toplama haznesini çıkarınız.
4. **Not:**





Damlama oluşu  pişirme bölümünün altında bulunur.



Damlama oluşundaki suyu  emici bir bezle emdiriniz ve dikkatlice siliniz.

### Pişirme bölümünün ısıtılması ve kurutulması

İçinde nem kalmaması için her çalışma sonrasında pişirme bölümünü kurutunuz.

1. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki kaba kirler derhal temizlenmelidir.
3. Pişirme bölümü zeminindeki nem silinmelidir.
4. Fonksiyon seçme düğmesi ile  seçilmelidir.
5. İki kez  seçeneğine basınız.
  - ✓ Ekranda  işaretlenir.
6. Döner düğme ile süre 15 dakika olarak ayarlanmalıdır.
7.  ile çalışmayı başlatınız.
  - ✓ Kurutma başlatılır ve 15 dakika sonra sonlandırılır.
8. Su buharının çıkabilmesi için cihaz kapağı 1 ila 2 dakika açılmalıdır.

### Piştirme bölümünün elle kurulanması

İçinde nem kalmaması için her çalışma sonrasında piştirme bölümünü kurutunuz.

1. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.

2. Piştirme bölümündeki kaba kirler temizlenmelidir.
3. Piştirme bölümü bir bulaşık süngerıyla kurulanmalıdır.
4. Piştirme bölümünün tamamen kuruması için cihaz kapağı bir saat açık tutulmalıdır.

## 12 Otomatik program

Otomatik program farklı yemekler hazırlarken sizi destekler ve optimum ayarları otomatik olarak seçer.

### 12.1 Yemeklere yönelik ayarlara ilişkin uyarılar

Optimum piştirme sonucu elde etmek için bu uyarıları dikkate alınız.

- Yalnızca iyi durumdaki besinler kullanılmalıdır.

- Yalnızca buzdolabında saklanmış et kullanılmalıdır.
- Dondurulmuş yemeklerde yiyecek doğrudan dondurucudan alınmalıdır.
- Yiyeceği ambalajından çıkarınız ve tartınız. Tam ağırlığı ayarlayamıyorsanız bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.
- Yiyeceği soğuk piştirme bölümüne yerleştiriniz.
- Yalnızca mikrodalgaya uygun, ısıya dayanıklı kaplar kullanılmalıdır, örn. cam veya seramik.

### 12.2 Yemeklere genel bakış

Cihaz ağırlığı girmenizi talep eder. Ağırlığı yalnızca öngörülen ağırlık aralığında ayarlayabilirsiniz.

#### Buz çözme

**İpucu:** Program etiketini cihazınızın üzerine yapıştırınız. Böylece programlara daha kolay ve hızlı erişim sağlayabilirsiniz.

No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Kg olarak ağırlık aralığı	Uyarılar
PD1	Sığır, kuzu ve domuz etinden kıyma <sup>1,2</sup>	yassı, açık kap	0	0,10 - 1,20	Çevirdikten sonra buz çözülmüş eti çıkartınız.
PD2	Balık filetosu <sup>1,2</sup>	yassı, açık kap	0	0,10 - 1,00	Turna balığından, Morina balığından, Barbunya balığından, Somon balığından, Uzun levrekten fileto
PD3	Kemikli tavuk parçaları <sup>1,2</sup>	yassı, açık kap	0	0,15 - 1,20	Tavuk parçalarını derili kısmı alta gelecek şekilde yerleştiriniz.
PD4	Ekmek dilimleri <sup>1,2</sup>	yassı, açık kap	0	0,10 - 0,50	Buğday ekmeği, buğday ve çavdar ekmeği, kepekli ekmeği; sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmeği çok çabuk bayatlar. Mümkünse ekmeği dilimlerini ayırınız.

<sup>1</sup> Çevirme sinyaline dikkat ediniz.

<sup>2</sup> Mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

**Kümes hayvanı, et, balık**

No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Kg olarak ağırlık aralığı	Uyarılar
P05	Tavuk parçaları, taze <sup>1,2</sup>	Izgara + cam tava	3 + 2	0,15 - 1,00	Tavuk budu, yarım tavuk parçalarını derili kısmı alta gelecek şekilde yerleştiriniz.
P06	Rozbif, İngiliz usulü	Cam tava	1	0,50 - 2,00	
P07	Rozbif, az pişmiş	Cam tava	1	0,50 - 2,00	
P08	Rozbif, iyi pişmiş	Cam tava	1	0,50 - 2,00	
P09	Kemikli kuzu budu, az pişmiş	Cam tava	1	1,00 - 2,00	
P10	Kemikli kuzu budu, iyi pişmiş	Cam tava	1	1,00 - 2,00	
P11	Balık, bütün, taze <sup>3</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	0,20 - 1,20	İç kısmına limon suyu damlatınız.
P12	Balık fileto, taze <sup>3</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	0,20 - 0,50	
P13	Balık fileto, donmuş <sup>3</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	0,20 - 0,50	Eşit oranda yassı balık filetoları kullanınız.
P14	Taze malzemelerden güveç <sup>4,2</sup>	Kapaklı kap	0	0,20 - 2,00	Eşit miktarda balık, sebze ve et suyu kullanınız ve toplam ağırlığı giriniz.

<sup>1</sup> Çevirme sinyaline dikkat ediniz.

<sup>2</sup> Mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

<sup>3</sup> Su haznesini doldurunuz.

<sup>4</sup> Karıştırma sinyaline dikkat ediniz.

**Sebze, garnitürler**

No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Kg olarak ağırlık aralığı	Uyarılar
P15	Brokoli, taze <sup>1</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	0,10 - 1,00	
P16	Bezelye, dondurulmuş <sup>1</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	0,10 - 1,00	
P17	Havuç dilimleri, taze <sup>1</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	0,10 - 0,75	Dilimler ne kadar kalın olursa, sonuç da kadar sert olur. Yemeğin tamamen pişmesini istiyorsanız, daha yüksek bir ağırlık giriniz. Bu durumda programın süresi uzar.
P18	Yeşil kuşkonmaz, taze <sup>1</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	0,10 - 0,70	Üst üste koymayınız.

<sup>1</sup> Su haznesini doldurunuz.

<sup>2</sup> Karıştırma sinyaline dikkat ediniz.

<sup>3</sup> Mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Kg olarak ağırlık aralığı	Uyarılar
P19	Yumurta, rafadan <sup>1</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	2 - 10 adet	Tavuk yumurtası, soğutulmuş
P20	Pilav <sup>2,3</sup>	kapaklı yüksek kap	0	0,10 - 0,50	Sadece uzun taneli pirinç kullanınız. Haşlanmış pirinç kullanmayınız. 2-3 katı suyu pirince ilave ediniz. Program sonunda pirinci 5-10 dakika dinlendiriniz.
P21	Fırında patates	Tel ızgara	2	0,20 - 1,50	Orta boy patates, yaklaşık 250 gr. Patatesleri yıkayıp kurulayınız. Kabuğu birden çok noktadan bir çatalla deliniz.
P22	Tuzlu patates <sup>3,1</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	0,20 - 0,50	Patatesleri soyunuz ve patatesleri küçük küpler haline kesiniz. Parçalar ne kadar büyük olursa, sonuç da o kadar sert olur.
P23	Meyve kompostosu <sup>3,1,2</sup>	Buhar haznesi + Cam tava	3	0,30 - 0,80	Meyvelere biraz şeker ve tarçın ekleyiniz. Taneli komposto için karıştırma sinyalinde ahududu ve çilek ekleyiniz.

<sup>1</sup> Su haznesini doldurunuz.

<sup>2</sup> Karıştırma sinyaline dikkat ediniz.

<sup>3</sup> Mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

### Kolaylık

No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Kg olarak ağırlık aralığı	Uyarılar
P24	Patates kızartması, dondurulmuş <sup>1</sup>	Cam tava	2	0,20 - 0,80	Üst üste koymayınız.
P25	Kroket, dondurulmuş <sup>1</sup>	Cam tava	2	0,25 - 0,80	Üst üste koymayınız.
P26	Pizza, önceden pişirilmiş, soğutulmuş	Tel ızgara	2	0,10 - 0,60	İnce tabanlı pizza.
P27	Pizza, önceden pişirilmiş, dondurulmuş	Tel ızgara	1	0,10 - 0,50	İnce tabanlı pizza, Pizza baget.

<sup>1</sup> Çevirme sinyaline dikkat ediniz.



No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Kg olarak ağırlık aralığı	Uyarılar
P28	Fırında makarna, önceden pişirilmiş ve soğutulmuş	Cam tavada kap	2	0,30 - 1,00	Lazanya, Canelloni veya önceden pişirilmiş fırında makarna.
P29	Tencere yemeğinin ısıtılması, soğutulmuş	Cam tavada yassı kap	3	0,20 - 0,50	
P30	Sıcak yemek, dondurulmuş	Cam tavada yassı kap	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Çevirme sinyaline dikkat ediniz.

### 12.3 Yemeğin ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesi  konumuna getirilmelidir.
  - ✓ Ekranda ilk yemek numarası ve önerilen ağırlık gösterilir.
2. Döner düğme ile istenen yemek ayarlanmalıdır.
3. °C/°F üzerine basınız.
  - ✓ Ekranda odaklanmış şekilde bir ağırlık ayarı belirir.
4. Döner düğme ile ağırlık ayarlanmalıdır. Başlatmadan önce  ve °C/°F alanları ile yemek ve ağırlık arasında geçiş yapabilirsiniz.
  - ✓ Cihaz otomatik olarak uygun süreyi ayarlar.
5.  üzerine basınız. Çalıştırma sonrasında yemek ve ağırlık artık değiştirilemez. °C/°F ile ayarlanan ağırlığı görüntüleyebilirsiniz.
  - ✓ Cihaz çalışmayı başlatır.
  - ✓  yanar.
  - ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
  - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur.
6. Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.

**Not:** Başlatmadan önce  ve °C/°F üzerinden programlar ile ağırlık arasında geçiş yapabilirsiniz. Çalıştırma sonrasında program numarası ve ağırlık artık değiştirilemez. Ayarlanan ağırlığı °C/°F üzerinden sorgulayabilirsiniz.

### 12.4 Yemeğin değiştirilmesi

1. 4 saniye  seçeneğine basınız veya cihaz kapağını açınız.
  - ✓ Yemek sıfırlanır
2. Yeni bir yemek seçiniz.

### 12.5 Çalışmanın duraklatılması

Çalışmayı dilediğiniz zaman duraklatabilirsiniz.

1.  üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.
  - ✓ Çalışma işlemi durdurulur.
  - ✓  yanıp söner.
2. Çalışmanın devam etmesi için cihaz kapağı kapatılmalı ve  üzerine basılmalıdır.
  - ✓ Çalışma devam eder.
  - ✓  yanar.

### 12.6 Çalışmanın iptal edilmesi

Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir. Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

## 13 Zaman fonksiyonları

Cihazınız, çalışma süresini ve alarmı ayarlayabildiğiniz zaman fonksiyonlarına sahiptir.

### 13.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış

Cihazınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir.  $\ominus$  ile menüyü çağırabilir ve fonksiyonlar arasında dolaşabilirsiniz. Ekranda mevcut fonksiyonların sembolleri yanar, o anda seçilen fonksiyon odaklanmış olarak görünür.

Zaman fonksiyonu	Kullanımı
Çalar saat $\curvearrowright$	Çalar saati işletimden bağımsız olarak ayarlayabilirsiniz. Cihazı etkilemez. Alarm zamanı dolduğunda bir sinyal duyulur.
Süre $\rightarrow$	Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz otomatik olarak çalışmayı durdurur. Süreyi ancak ısıtma türünü ayarladıktan sonra $\ominus$ üzerinden çağırabilirsiniz. Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.
Saat $\ominus$	Ön planda başka bir fonksiyon çalışmıyorsa cihaz ekranında saat görünür.

**Not:**  $\ominus$  seçeneğine basarak sinyali zamanından önce sonlandırabilirsiniz. Bir sinyalin duyulacağı süreyi temel ayarlar  $\rightarrow$  Sayfa 195 içinden değiştirebilirsiniz.

### 13.2 Zaman fonksiyonlarının sorgulanması

**Gereklilik:** Birden çok zaman fonksiyonu ayarlandığında, ekrandaki ilgili semboller yanar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar. Çalışma sırasında alarm ve süre mevcuttur. Bekleme modunda alarm ve saat mevcuttur.

- ▶ Odakta  $\ominus$ , veya  $\rightarrow$  belirene kadar  $\ominus$  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Ekranda ilgili değer görüntülenir.

### 13.3 Çalar saatin ayarlanması

1.  $\ominus$  üzerine basınız.
- ✓ Ekranda  $\curvearrowright$  ve zaman sembolleri yanar.
2. Döner düğme ile alarm zamanını ayarlayınız.
- ✓ Birkaç saniye sonra ayarlanan zaman devreye girer.
- ✓ Alarm çalışmaya başlar.
- ✓ Ekranda  $\curvearrowright$  görünür ve alarm süresi görünür şekilde işler. Diğer zaman sembolleri söner.
- ✓ Alarm zamanı dolduğunda bir sinyal duyulur. Ekranda  $--:--$  görünür.
3. İstediğiniz bir alana dokunarak alarmı kapatabilirsiniz.

### 13.4 Alarmin değiştirilmesi

- ▶ Çalar saat süresini döner düğme ile değiştiriniz.
- ✓ Birkaç saniye sonra cihaz ayarlanan alarm zamanını görüntüler.

### 13.5 Alarmin silinmesi

- ▶ Döner düğme ile alarm zamanı  $--:--$  olarak ayarlanmalıdır.
- ✓ Alarm kapatılmıştır.

### 13.6 Sürenin ayarlanması

1. İki kez  $\ominus$  seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda  $--:--$  ve zaman sembolleri yanar.
2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
3.  $\triangleright/\square$  üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmayı başlatır.
- ✓ Ekranda ilgili süre görünür şekilde azalmaya başlar ve  $\triangleright/\square$  yanar. Diğer zaman sembolleri söner.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda  $--:--$  görünür.
4.  $\ominus$  ile sinyali sonlandırınız.
5. Cihazı kapatmak için fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

### 13.7 Sürenin değiştirilmesi

- ▶ Süre döner düğme ile değiştirilmelidir.
- ✓ Birkaç saniye sonra ekranda değiştirilen süre görüntülenir.
- ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

### 13.8 Sürenin silinmesi

**Not:** Alarm fonksiyonu ayarlandığında, süreyi değiştirmek için önce  $\ominus$  seçeneğine basınız.

- ▶ Döner düğme ile süre  $--:--$  olarak ayarlanmalıdır.
- ✓ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır.

### 13.9 Saatin ayarlanması

İlk çalıştırma sırasında zaman göstergesi odaklanmış durumdadır. Ekranda  $12:00$  yanıp söner ve  $\ominus$  yanar.

1. Döner düğme ile saat ayarlanmalıdır.
2.  $\ominus$  üzerine basınız.
- ✓ Saat ayarlanmıştır.

### 13.10 Saatin değiştirilmesi

**Gereklilik:** Cihaz kapatılmıştır.

1. İki kez  $\ominus$  seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda  $\ominus$  ve saat gösterilir.
2. Döner düğme ile saat ayarlanmalıdır.
3.  $\ominus$  üzerine basınız.
- ✓ Saat ayarlanmıştır.

**Not:** Saati ayarladıktan sonra  $\ominus$  tuşuna basmazsanız, cihaz birkaç saniye sonra otomatik olarak ayarlanan değeri alır.

Ayarlar sırasında fonksiyon seçme düğmesinin konumunu değiştirdiyseniz, cihazı yalnızca fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çevirdiğinizde kullanabilirsiniz. Cihazınızın bekleme modundaki tüketimini azaltmak için saati gizleyebilirsiniz.

## 14 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazınız bir çocuk kilidi ile donatılmıştır.

### 14.1 Çocuk kilidinin devreye alınması

**Gereklilik:** Cihaz kapatılmıştır.

- ▶ Yakl. 4 saniye boyunca seçeneğine basınız.
- ✓ Kumanda bölümü kilitli.
- ✓ Ekranda görünür.

**Not:** Bir alarm zamanı ayarlandığınızda bu devam eder. Çocuk kilidi aktif olduğu sürece, alarm süresi değiştirilemez.

Sinyal seslerini istediğiniz bir alana dokunarak sonlandırabilirsiniz.

### 14.2 Çocuk kilidinin devre dışı bırakılması

- ▶ Yakl. 4 saniye boyunca seçeneğine basınız.
- ✓ Kumanda bölümü kilidi açılır.

## 15 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

### 15.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrika ayarlarına yönelik bir genel bakış bulabilirsiniz. Temel ayarlar, cihazınızın donanımına bağlıdır.

Gösterge	Temel ayar	Seçim	Açıklama
c01	Sinyal süresi	1 = kısa = 10 saniye 2 = orta = 30 saniye <sup>1</sup> 3 = uzun = 2 dakika	Süre veya alarm süresi dolduğunda sinyal süresinin ayarlanması.
c02	Tuş sesi	0 = kapalı 1 = açık <sup>1</sup>	Tuş seslerinin açılması veya kapatılması.
c03	Ekran parlaklığı	1 = düşük 2 = orta <sup>1</sup> 3 = yüksek	Ekran parlaklığının ayarlanması.
c04	Zaman göstergesi	0 = kapalı 1 = açık <sup>1</sup>	Ekranda saatin gösterilmesi.
c05	Pişirme bölümü aydınlatması	0 = kapalı 1 = açık <sup>1</sup>	Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması veya kapatılması.
c06	Su sertliği	0 = yumuşatılmış 1 = yumuşak 2 = orta 3 = sert 4 = çok sert <sup>1</sup>	Su sertliğinin ayarlanması → Sayfa 182.
c07	Fabrika ayarı	0 = kapalı <sup>1</sup> 1 = açık	Değiştirilen ayarların fabrika ayarlarına döndürülmesi.
c08	Demo modu	0 = kapalı <sup>1</sup> 1 = açık	Demo modunun açılması veya kapatılması. <b>Not:</b> Demo modu sadece cihaz bağlandıktan sonraki ilk 5 dakika boyunca görünür.

<sup>1</sup> Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

### 15.2 Temel ayarların değiştirilmesi

**Gereklilik:** Cihaz kapatılmıştır.

1. Birkaç saniye boyunca basılı tutulmalıdır.
- ✓ Ekranda ilk temel ayar görüntülenir.
2. Döner düğme ile temel ayar değiştirilmelidir.
3. üzerine basınız.
- ✓ Ekranda sonraki temel ayar görüntülenir.

4. ile tüm istenen temel ayarları seçiniz ve değerleri değiştiriniz.
5. Değişiklikleri kaydetmek için birkaç saniye basılı tutulmalıdır.

**Not:** Bir elektrik kesintisinden sonra değiştirilen temel ayarlar korunur.

## 15.3 Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi döndürülmelidir.
- ✓ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

# 16 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

## 16.1 Cihaz bakımı ile ilgili ipuçları

Cihazınızın fonksiyonunu kalıcı olarak korumak için cihaz bakımı ile ilgili ipuçlarını dikkate alınız.

Önem	Avantaj
Cihaz her zaman temiz tutulmalı ve kirler derhal giderilmelidir. Pişirme bölümü her kullanımdan sonra temizlenmelidir.	Kirler yerleşmez ve yanmaz.
Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen çıkarınız.	Aşınma önlenir.
Çok ıslak keklerin pişirilmesi sırasında cam tava kullanınız.	Pişirme bölümü aşırı kirlenmez.
Kızartma için uygun kaplar kullanılmalıdır, örn. kızartma tenceresi.	Pişirme bölümü aşırı kirlenmez.
Mümkünse sıcak hava kullanınız.	Kirlenme daha az olur

## 16.2 Temizlik malzemeleri

Sadece uygun temizlik maddelerini kullanın.

### ⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

### DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- ▶ Keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- ▶ Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.
- ▶ Cam temizleyici, cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bakım malzemeleri ancak ilgili parçanın temizleme kılavuzunda buna ilişkin bir öneride bulunulduysa kullanılmalıdır.

Yeni temizleme bezleri üretim kalıntıları içerir.

- ▶ Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Özel yüzey ve parçalar için hangi temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ilgili temizlik talimatlarından öğrenebilirsiniz.

## 16.3 Cihazın temizlenmesi

Farklı parça ve yüzeylerin yanlış temizleme veya uygun olmayan temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için cihazı belirtildiği şekilde temizleyiniz.

### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

### ⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

- ▶ Cihaz kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz. → Sayfa 196
2. Cihaz bileşenlerinin veya yüzeylerin temizlenmesine yönelik uyarılar dikkate alınmalıdır.
3. Eğer aksi belirtilmediyse:
  - Cihaz bileşenlerini sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
  - Yumuşak bir bezle kurulayınız.

## 16.4 Cihazın ön tarafının temizlenmesi

### DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik, cihazın ön kısmına zarar verebilir.

- ▶ Temizlik için cam temizleyici, metal kazıyıcı veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- ▶ Paslanmaz çelik cephelerde korozyonu önlemek için kireç lekelerini, yağ lekelerini, nişasta lekelerini ve protein lekelerini hemen çıkarınız.
- ▶ Paslanmaz çelik yüzeylerde, sıcak yüzeylere özel paslanmaz çelik bakım malzemesi kullanılmalıdır.

1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz. → Sayfa 196
2. Cihazın ön tarafı sıcak deterjanlı su ve bezle temizlenmelidir.

**Not:** Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları örneğin cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.

3. Paslanmaz çelik cihaz cephelerinde, paslanmaz çelik bakım ürünlerini yumuşak bir bezle çok ince bir tabaka halinde uygulayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemesini müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.
4. Yumuşak bir bezle kurulmalıdır.

## 16.5 Kumanda panelinin temizlenmesi

### DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik kumanda paneline zarar verebilir.

- ▶ Kumanda panelini asla ıslak silmeyiniz.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
- 2. Kumanda panelini mikrofiber bir bezle veya yumuşak ve nemli bir bezle temizleyiniz.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

## 16.6 Kapak camlarının temizlenmesi

### DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik kapak camına zarar verebilir.

- ▶ Cam kazıyıcı kullanmayınız.
  - 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
  - 2. Kapak camları nemli bir bez ve cam temizleyicisi ile temizlenmelidir.
- Not:** Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme bölümü aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

## 16.7 Kapak kulbunun temizlenmesi

- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
  - 2. Kapak kulbunu sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bulaşık bezi ile temizleyiniz.
- Not:** Kapak kulbuna kireç giderme maddesi bulaşırsa hemen siliniz. Aksi takdirde daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

## 16.8 Kapı contasının temizlenmesi

### DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik, kapak contasına hasar verebilir.

- ▶ Temizlik için metal kazıyıcı veya cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.
- ▶ Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanılmamalıdır.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
- 2. Kapı contası sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bezle temizlenmelidir.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

## 16.9 Paslanmaz çelik yüzeylerin temizlenmesi

- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
- 2. Sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
- 4. Temizlik sonrasında kapak contasının konumunu kontrol ediniz.

## 16.10 Pişirme bölümünün temizlenmesi

### DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik pişirme bölümüne zarar verebilir.

- ▶ Fırın spreyi, ovalama maddeleri veya diğer aşındırıcı fırın temizleyicilerini kullanmayınız.
  - 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
  - 2. Sıcak sabunlu su veya sirkeli su ile temizleyiniz.
  - 3. Aşırı kirlenme durumunda, fırın temizleme maddesi kullanınız.  
Fırın temizleme maddesi yalnızca pişirme bölümü soğukken kullanılmalıdır.
- İpucu:** Rahatsız edici kokuları gidermek için bir fincan suya birkaç damla limon eklenerek en yüksek mikrodalga kademesinde 1 - 2 dakika ısıtılmalıdır. Kaynamanın gecikmesi için kabın içine bir kaşık koyulmalıdır.
- 4. Pişirme bölümü yumuşak bir bezle silinmelidir.
  - 5. Pişirme bölümü, kapağı açık şekilde kurumaya bırakılmamalıdır.

## 16.11 Aksesuarların temizlenmesi

- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
- 2. Yanmış yemek artıkları nemli bir bezle ve sıcak deterjanlı suyla silinmelidir.
- 3. Aksesuarları sıcak sabunlu su ve bulaşık bezi veya bulaşık fırçası ile temizleyiniz.
- 4. Izgara, paslanmaz çelik temizleyicisi ile veya bulaşık makinesinde temizlenmelidir.  
Aşırı kirlenme durumunda, paslanmaz çelik tel veya fırın temizleme maddesi kullanılmalıdır.
- 5. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

## 16.12 Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Pişirme bölümünün arka tarafında kendi kendini temizleyen katalitik bir kaplama mevcuttur. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve cihaz çalışır durumdaki ortadan kaldırılmaktadır. Bu nedenle bu alanı temizlemeyiniz.

### DİKKAT!

- Fırın temizleyicisi kendi kendini temizleyen yüzeylere hasar verir.
- ▶ Kendi kendini temizleyen yüzeylere fırın temizleyicisi uygulanmamalıdır. Bu yüzeylere fırın temizleyicisi temas ederse yüzeyleri hemen su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Lütfen yüzeyleri ovalamayınız ve aşındırıcı temizleme yardımcı maddeleri kullanmayınız.

**Gereklilik:** Pişirme bölümü soğumuştur.

- ▶ Kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyiniz.

**Not:** Çalışma sırasında yüzeylerde kırmızı lekeler oluşabilir. Bunlar pas değil, gıda artıklarıdır. Bu lekeler sağlık açısından bir tehlike oluşturmaz ve kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme yeteneğini sınırlamaz.

## 16.13 Toplama haznesinin temizlenmesi

### DİKKAT!

Isı, toplama haznesine hasar verebilir.

- ▶ Toplama haznesini sıcak pişirme bölümünde kurutmayınız.
  - ▶ Toplama haznesini bulaşık makinesinde yıkamayınız.
1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
  2. Toplama haznesini bir bulaşık bezi ve sıcak deterjanlı su ile temizleyiniz.
  3. Temiz su ile iyice durulayınız.
  4. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
  5. Toplama haznesini kapağı açık olarak kurumaya bırakınız.
  6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.

## 16.14 Su tankının temizlenmesi

1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196

2. Su tankını bir bulaşık bezi ve sıcak deterjanlı su ile temizleyiniz.
3. Temiz su ile iyice durulayınız.
4. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
5. Su tankını kapağı açık olarak kurumaya bırakınız.
6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.

## 16.15 Tank haznesinin temizlenmesi

1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
2. Tank haznesini her kullanımdan sonra kuru olarak siliniz.

## 16.16 Pişirme bölümündeki buhar çıkışının temizlenmesi


1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.  
→ Sayfa 196
2. Pişirme bölümünün içindeki buhar çıkışını sıcak deterjanlı su ve temizleme süngerini veya yumuşak bir bulaşık fırçası ile temizleyiniz.

# 17 Temizleme fonksiyonu

Cihazı temizlemek için temizleme fonksiyonunu kullanınız.

## 17.1 Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemi yapınız.

Kireç giderme sıklığı, yürütülen buhar işletimi sayısına ve su sertliğine bağlıdır. Buharla 5 defa veya daha az işletim mümkün olduğunda, cihaz bunu size ekrandaki  üzerinden gösterir. Kireçten arındırma işlemi yürütememeniz halinde, buharla işletimi artık ayarlayamazsınız.

Kireç giderme işlemi toplamda yakl. 32 dakika sürer. Kireç giderme işlemi iki otomatik adımdan oluşur.

- Kireç giderme süresi yakl. 31 dakika
- Kireç giderme sonrası durulama işlemi, yaklaşık 1 dakika

Hijyenik nedenlerden ötürü kireç giderme işlemi tamamen yürütünüz.

Kireç giderme işlemi iptal etmeniz halinde, buharla işletimi artık ayarlayamazsınız. Cihazın tekrar kullanıma hazır olmasını sağlamak için durulama işlemi gerçekleştiriniz.

### Kireç giderme işleminin başlatılması

Cihazınızın kireç giderme işlemi yaklaşık 31 dakika sürer.




### DİKKAT!

Önerilmeyen kireç çözücü maddeler cihaza zarar verebilir.

- ▶ Kireç giderme için sadece önerdiğimiz kireç giderme maddesi kullanılmalıdır. Kireç giderme sırasında etki süresi, kullanılan kireç giderme maddesine göre değişir.

Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.

- ▶ Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile  seçilmelidir.
- ✓ Ekranda kireç gidermenin süresi görüntülenir. Süreyi değiştiremezsiniz.
2. Hazne kapağını açınız.
3. Toplama kabını çıkarınız ve boşaltınız.
4. Boş toplama haznesini tamamen içeri sürünüz.
5. Su haznesini çıkarınız.
6. Su ve kireç giderme maddesini karıştırarak kireç giderme çözeltisini hazırlayınız.
  - 250 ml su veya 50 ml sıvı kireç giderme maddesi ile kireç sökücü çözelti hazırlanmalı veya 18 gramlık kireç giderici tablet, 5 dakika süreyle 250 ml suda çözülmelidir.
7. Kireç giderme çözeltisini su tankına doldurunuz ve su tankını tamamen içeri sürünüz.
8. Hazne kapağını kapatınız.
9.  üzerine basınız
  - ✓ Cihaz kireçten arındırılır.
  - ✓ Ekranda kalan süre görünür.
  - ✓ Kireç giderme sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. Cihaz beklemeye alınır.
10. Hazne kapağını açınız.
11. Toplama kabını çıkarınız, boşaltınız ve içeri itiniz.
12. Su tankını çıkartınız, iyice yıkayınız, temiz suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
13. Hazne kapağını kapatınız.
14.  üzerine basınız
  - ✓ Cihaz iki kez otomatik olarak durulama yapar. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra bir sinyal duyulur.

**Not:** Kireç giderme maddesinin karıştırma oranına dikkat ediniz.

Kireç sökücü madde, sıvı (sipariş numarası 00311680): Karışım oranı 1:5, 50 ml kireç sökücü maddeyi 250 ml su ile karıştırınız.


Kireç giderici tabletler (sipariş numarası 00311975): Bir kireç giderici tablet, ağırlık 36 g, 5 dakika süreyle 500 ml suyla çözülmelidir.


## 17.2 Durulama

Buhar fonksiyonunu uzun süre kullanmadıysanız, cihazın kirecini çözünüz ve cihazı durulayınız. Cihazınızın temiz kalması için boru sisteminden su pompalayabilirsiniz. Ardından cihaz suyu toplama haznesine boşaltır.

**Not:** Durulama sonrasında, çözülmüş olan kireç partikülleri toplama haznesinde birikir. Bu normaldir ve fonksiyonu etkilemez.

### Yıkama işleminin yapılması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile  seçilmelidir.
- ✓ Ekranda programın süresi görüntülenir. Program süresini değiştiremezsiniz.

2. Hazne kapağını açınız.
3. Toplama kabını çıkarınız ve boşaltınız.
4. Boş toplama haznesini tamamen içeri sürünüz.
5. Su haznesini çıkarınız ve varsa atık suyu boşaltınız.
6. Su tankını iyice durulayınız ve temiz su doldurunuz.
7. Su tankını tamamen içeri sürünüz.
8. Hazne kapağını kapatınız.
9.  üzerine basınız.
- ✓ Borular üzerinden su pompalanır.
- ✓ Ekranda ilgili süre azalmaya başlar.
- ✓ İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur.

## 18 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

### UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.





- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.

### UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

### 18.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
	Fonksiyonel arıza 1. Sigorta, sigorta kutusundan kapatılmalıdır. 2. Sigorta yakl. 10 saniye sonra yeniden açılmalıdır. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kapanır. 3. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 201
	Kapak tamamen kapalı değil. ▶ Cihaz kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.
Ekranda  yanıyor ve cihaz ayarlanamıyor.	Çocuk kilidi etkinleştirildi. ▶  sönene kadar  seçeneğine basınız.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	LED lambası bozuk. ▶ Bu hata tekrar meydana gelirse, müşteri hizmetlerini arayınız.
Ekranda 12:00 yanıp söner ve  sembolü yanar.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Saati yeniden ayarlayınız. → "Saatin ayarlanması", Sayfa 194

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz devrede değil. Ekranda ilgili süre görünür.	▶/□ üzerine basılmamıştır. ▶ ▶/□ sembolüne basınız.
Mikrodalga fırın çalışmıyor.	Kapak tamamen kapalı değil. ▶ Cihaz kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz. ▶/□ üzerine basılmamıştır. ▶ ▶/□ sembolüne basınız.
Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor.	Mikrodalga gücü çok düşük ayarlanmış. ▶ Daha yüksek bir mikrodalga gücünü ayarlayınız. → <i>Sayfa 184</i> Cihazın içine olması gerekenden daha fazla miktarda yemek konulmuş. ▶ Daha uzun bir süre ayarlayınız. İki katı miktar, iki katı süre gerektirir. Yemekler öncekilere göre daha soğuktu. ▶ Yiyecekleri ters çeviriniz veya ara sıra karıştırınız.
Mikrodalga çalışması duruyor.	Cihazda arıza var. ▶ Bu hata tekrar meydana gelirse, müşteri hizmetlerini arayınız.
Cihaz ısınmıyor, ekranda iki nokta yanıp sönüyor.	Temel ayarlarda demo modu etkinleştirilmiştir. 1. Sigortayı sigorta kutusundan kapatarak cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. 2. Demo modu 3 dakika içinde Temel ayarlar → <i>Sayfa 195</i> 'dan devre dışı bırakılmalıdır.
Su tankı ve toplama haznesi sembolleri sürekli yanıp sönüyor.	Teknik problem 1. Su tankının ve toplama haznesinin ilgili hazne kanalına doğru tamamen itilmiş olduğundan emin olunuz. 2. Sembollerin sürekli yanıp sönmeye devam etmesi halinde müşteri hizmetlerini arayınız. <b>Not:</b> Cihazın kullanmaya devam edebilirsiniz, sadece buhar fonksiyonu kullanılamaz.
Sıcak hava veya buhar kapağın üzerinden dışarı çıkar.	Hata yok. Cihazın soğutma fanı çalışıyor. ▶ Herhangi bir işleme gerek yoktur. Fan, işletim bittikten sonra da kısa bir süre çalışmaya devam eder. Cihaz, fan vasıtasıyla aşırı ısınmaya karşı korunur.
Soğutma fanı, işletim bittikten sonra çalışmaya devam eder.	Cihazın, işletimden sonra soğutulması gerekir. ▶ Herhangi bir işleme gerek yoktur. Fan, işletim bittikten sonra da kısa bir süre çalışmaya devam eder. Cihaz, fan vasıtasıyla aşırı ısınmaya karşı korunur.
Soğutma fanı kapak açıkken çalışıyor.	Cihazın, işletim sırasında ve işletimden sonra soğutulması gerekir. ▶ Herhangi bir işleme gerek yoktur. Kapak açıldığında, tüm pişirme fonksiyonları durdurulur.
Sıcak hava ve kombine ızgara işletiminde buhar görünmez.	Buhar her sıcaklık aralığında görünmez. Buhar ne kadar sıcaksa, o kadar az görünür. ▶ Herhangi bir işleme gerek yoktur.
Toplama haznesi buharlı işletimden sonra boş.	Normal buharlı işletim ve buharlı kombine işletim sırasında yoğuşma suyu tabandaki cam tabla ve taban plakasındaki damlama tepsisinde toplanır. Toplama haznesine gitmez. ▶ Herhangi bir işleme gerek yoktur. Toplama haznesi sadece yıkama ve kireç çözme işlemine yarar, normal buharlı işletim veya kombine buharlı işleme değil.
Toplama haznesinde beyaz kireç tanecikleri var.	Yıkama veya kireç giderme sırasında kazandan küçük kireç parçacıkları çözülür. 1. Su sertlik derecesi ayarını kontrol ediniz. 2. Kireç giderme işlemi belirtilen aralıklarla yürütünüz. ▶ Cihazdaki kireci, cihazınızın kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde giderebilirsiniz.
Kombine işletimde düşük su tüketimi. Özellikle de 3 fonksiyonlu kombine işletimde.	Buharlı kombine işletimde, özellikle de 3 fonksiyonlu kombine işletimde bazen sadece az miktarda buhar kullanıldığı olur. Böylece taze su haznesinden yalnızca az miktarda su tüketilir. ▶ Herhangi bir işleme gerek yoktur.



## 18.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Ekranında E0532 mesajı görüntülenir	Kumanda panelindeki kirliler dokunmatik alanın sürekli aktif olmasına neden olur. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cihazı kapatınız.</li> <li>2. Kumanda panelini temizleyiniz.</li> <li>3. Cihazı tekrar açınız.</li> </ol> <p>► Bu hata cihazı açtıktan hemen sonra tekrar ortaya çıkıyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.</p>
Ekranında E5005 mesajı görüntülenir	Buhar fonksiyonu su haznesi boşken birkaç defa devreye girdi. <p>► Yeniden kullanmadan önce su haznesine soğuk su doldurulduğundan ve hazne kanalına tamamen yerleştirildiğinden emin olunuz.</p> <p>► Bu hata tekrar meydana gelirse, müşteri hizmetlerini arayınız.</p>

## 19 Atığa verme

### 19.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

- Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.  
Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



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.

## 20 Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

siemens-home.bsh-group.com

Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır.

Bu ürün, enerji verimlilik sınıfı D'ye sahip ışık kaynakları içerir. Işık kaynakları, yedek parça olarak sunulur ve sadece bu yönde eğitim almış uzman personel tarafından değiştirilmelidir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.

## 20.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz. Numaraların yer aldığı tip plakettini, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



Cihaz bilgilerinizi ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

## 20.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

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 kullanabilir. 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 olmadığının, 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.

# 21 Pişirme önerileri

Burada çeşitli yemeklere ilişkin uygun ayarları, en iyi aksesuar ve kapları bulabilirsiniz. Öneriler optimum şekilde cihazınız için belirlenmiştir.

## 21.1 Yapılması gerekenler

Burada, ayar önerilerinden en iyi şekilde faydalanabilmeniz için adım adım yapmanız gerekenleri öğrenebilirsiniz. Cihazı ideal şekilde nasıl kullanacağınıza ve ayarlayacağınıza dair bilgiler ve ipuçları ile birlikte, çok sayıda yemek hakkında bilgiler bulacaksınız.

**Not:** Çok sayıda yemek için cihazınızda programlanmış ayarlar mevcuttur. Cihazın sizi yönlendirmesini isterseniz otomatik programı kullanınız.

→ "Otomatik program", Sayfa 190

1. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan kaplarını pişirme bölümünden çıkarınız.
2. Önerilen ayarlardan bir yemek seçiniz.
3. Yiyecekleri uygun kaplara koyunuz. Ayar önerilerinde belirtilen kap ve aksesuarları kullanınız. Sadece hazırlama türü için uygun olan kapları ve aksesuarları kullanınız. → "Mikrodalgaya uygun kap ve aksesuarlar", Sayfa 183 Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanınız. Bunlar, pişirme bölümü ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.
4. **İpucu:** Tablolardan farklı miktarlar hazırlamak istiyorsanız, miktarı iki katına çıkarmak için süreyi yaklaşık iki katına ayarlayınız. Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme bölümüne yerleştiriniz.

Bazı yemekler birkaç adımda pişirdiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir. Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alınız. Ek bilgi için ayar tablolarından sonraki ipuçlarına bakınız. Mikrodalga çalışmasında belirtilen en yüksek süreye ayarlayınız ve en kısa süre dolduğunda yemeğinizi kontrol ediniz.

Buharlı uygulamalar sırasında su haznesinin dolu olduğundan emin olunuz.

Cihaz, ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır. Çizelgelere verilen sıcaklık ve süre bilgileri kılavuz değerlerdir ve yiyeceğin kalitesine, sıcaklığına ve kıvamına bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Gerekirse, bir dahaki sefere daha yüksek bir değer ayarlayınız.

5. Yemeği pişirme bölümüne uygun yerleştirme yüksekliğinde yerleştiriniz.

### 6. ⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir.

- ▶ Kap veya aksesuar her zaman bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Yemek hazır olduğunda cihaz kapatılmalıdır.

## 21.2 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

### Yoğuşma oluşumu

Yiyecekleri pişirme bölümünde hazırlarken pişirme bölümünde çok fazla buhar oluşabilir. Cihazınızın enerji açısından çok verimli olması sayesinde çalışma sırasında dışarıya az ısı verilir. Cihazın iç bölümü ve dışındaki cihaz parçaları arasındaki yüksek sıcaklık farkı nedeniyle cihaz kapağında, kumanda alanında veya bitişikteki mobilya üstlerinde yoğuşma suyu oluşabilir. Yoğuşma suyu oluşumu normal, fiziksel bir olaydır. Cihazda ön ısıtma yaparak veya kapağı dikkatlice açarak yoğuşma suyu oluşumunu azaltabilirsiniz. Buhar desteği veya bir buharlı ısıtma türü ile pişirme, pişirme bölümünde fazla miktarda buhar üretilmesini gerektirir. Cihaz soğuduktan sonra pişirme bölümünün içini siliniz.

### Kek kalıpları

En iyi pişirme sonucunu almak için koyu renkli metalden kalıplar kullanmanızı öneririz. Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz. Silikon kalıplar kullanıyorsanız üreticinin buharlı ve mikrodalga pişirme uygunluğuna dair verilerini kontrol ediniz ve üreticinin verilerine ve tariflerine uygun davranınız. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Miktarlar ve yemek tarifi bilgileri farklı olabilir.

### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

#### UYARI – Yangın tehlikesi!

Cihaz kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.

- ▶ Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- ▶ Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

## 21.3 Akrilamidsiz hazırlama için ipuçları

Akrilamid sağlığa zararlıdır ve çok yüksek ısıda tahıl ürünleri ve patates ürünleri hazırladığınızda oluşur.

Yemek	İpucu
Genel bilgi	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pişirme süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalıdır</li> <li>■ Yemekler altın renginde oluncaya kadar kızartılmalı, rengin kararmasına izin verilmemelidir.</li> <li>■ Pişirilecek yiyecekler büyük ve kalın olmalıdır. Bunlar daha az akrilamid içerir.</li> </ul>

Yemek	İpucu
Poğaç ve kurabiyeler	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sıcaklık, sıcak havada maks. 180 °C olarak ayarlanmalıdır.</li> <li>■ Poğaç ve kurabiyele- rin üzerine yumurta ve- ya yumurta sarısı sürül- melidir. Böylece akrila- mid oluşumu azalır.</li> </ul>
Fırında patates kızartması	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patatesler aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayıl- malıdır.</li> <li>■ Patateslerin kuruma- ması için tepsi başına en az 400 g pişirilmeli- dir.</li> </ul>

## 21.4 Buz çözme ve ısıtma için ipuçları

İyi buz çözme ve ısıtma sonuçları için bu ipuçlarını izleyiniz.

İstek	İpucu
İlgili süre dolduğunda yiyecekler çözülmüş, sıcak veya pişmiş olmalıdır.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha büyük yemekler, daha uzun süre gerektirir.
İlgili süre dolduğunda, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmamalı ve orta kısmı hazır olmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arada yiyecekleri karıştırınız.</li> <li>■ Daha düşük bir mikro- dalga kademesi ve da- ha uzun bir süre ayar- layınız.</li> </ul>
Buz çözme işleminden sonra, kümes hayvanları veya et sadece dıştan pişmiş ve orta kısımdan çözülmemiş olmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Daha düşük bir mikro- dalga kademesi ayar- layınız.</li> <li>■ Buzu çözülecek yiye- ceği, büyük miktarlar için birkaç kez çeviri- niz.</li> </ul>
Yiyecekler çok kuru olmamalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Daha düşük bir mikro- dalga kademesi ayar- layınız.</li> <li>■ Daha kısa bir süre ayarlayınız.</li> <li>■ Yemeğin üzerini örtü- nüz.</li> <li>■ Daha fazla sıvı ekleyi- niz.</li> </ul>

## 21.5 Mikrodalga ile buz çözme ve ısıtma için ipuçları

Mikrodalga ile buz çözme ve ısıtma ile ilgili sorunlara yönelik ipuçlarını burada bulabilirsiniz.

İstek	İpucu
Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.	Pişirme süresini uzatınız veya kısaltınız. Temel kural: miktarın iki katı = zamanın neredeyse iki katı, miktarın yarısı = zamanın yarısı
Yemeğiniz çok kuru oldu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pişirme süresini kısaltınız.</li> <li>▪ Veya:</li> <li>▪ Daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz.</li> <li>▪ Yemeğin üzerini kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.</li> </ul>
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğinizin buzunu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Pişirme süresini uzatınız.
Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğinizin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Yemeği arada bir karıştırınız.</li> <li>▪ Bir dahaki sefere daha düşük bir güç ve daha uzun bir süre ayarlayınız.</li> </ul>
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanınızın veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzunu çözülüyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga gücü seçiniz.</li> <li>▪ Buzu çözülecek yiyeceği, büyük miktarlar için birkaç kez çeviriniz.</li> </ul>




## 21.6 Buz çözme

Cihazınızı donmuş yiyeceklerin buzunu çözmek için kullanabilirsiniz.

### Yiyeceklerin buzunu çözme

1. Dondurulmuş gıda maddesini pişirme bölümü tabanında bulunan açık kaba yerleştiriniz. Örn. tavuk butları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kaplayabilirsiniz. Folyo cihaz duvarlarına temas etmemelidir.
2. İşletimi başlatınız. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.
3. **Not:** Et ve kümes hayvanlarını çözdüğünüzde, sıvı oluşur. Çevirme sırasında sıvı çıkarılmalı ve hiçbir şekilde tekrar kullanılmamalıdır veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin verilmemelidir.
4. Yiyecekleri arada bir veya iki kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç kez çeviriniz.
5. Sıcaklığın eşitlenmesini sağlamak için, buz çözülen yiyeceği oda sıcaklığında yaklaşık 10 ila 60 dakika dinlendiriniz. Bu süreden sonra, kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz. Eti, iç kısmında küçük donmuş bir bölüm varken de işleyebilirsiniz.

## Buz çözme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Bütün et, kemikli ve kemiksiz, 800 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Bütün et, kemikli ve kemiksiz, 1000 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Bütün et, kemikli ve kemiksiz, 1500 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

<sup>2</sup> Çevirirken et parçalarını birbirinden ayırınız.

<sup>3</sup> Yemekler yassı bir şekilde dondurulmalıdır.

<sup>4</sup> Buzu çözülmüş olan et çıkarılmalıdır.

<sup>5</sup> Çevirirken çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.

<sup>6</sup> Çözülme sıvısını boşaltınız.

<sup>7</sup> Yiyeceği her 20 dakikada bir çeviriniz.
























<sup>8</sup> Buzu çözülen parçaları birbirinden ayırınız.

<sup>9</sup> Yemek ara sıra dikkatlice karıştırılmalıdır.

<sup>10</sup> Ambalaj tamamen çıkarılmalıdır.

<sup>11</sup> Yalnızca kaplamasız, kaymaksız, jelatinsiz veya kremasız pastaların buzunu çözülmelidir.

<sup>12</sup> Pasta parçaları birbirinden ayrılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Parçalanmış veya dilimlenmiş et, 200 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Parçalanmış veya dilimlenmiş et, 500 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Parçalanmış veya dilimlenmiş et, 800 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Kıyma, karışık, 200 g <sup>3</sup>	Üzeri açık kap	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Kıyma, karışık, 500 g <sup>3</sup>	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Kıyma, karışık, 800 g <sup>3</sup>	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları, 600 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları, 1200 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Ördek, 2000 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Kaz, 4500 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Balık filetosu, balık pizolasi veya dilimleri, 400 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Bütün balık, 300 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bütün balık, 600 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Sebze, örn. bezelye, 300 g	Üzeri açık kap	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Sebze, örn. bezelye, 600 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Meyve, örn. frambuaz, 300 g	Üzeri açık kap	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Meyve, örn. frambuaz, 500 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Tereyağı, yumuşatma, 125 g <sup>10</sup>	Üzeri açık kap	0		90	6-8
Tereyağı, yumuşatma, 250 g <sup>10</sup>	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Ekmek, bütün, 500 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ekmek, bütün, 1000 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Pasta, kuru, örn. kuru pasta, 500 g <sup>11, 12</sup>	Üzeri açık kap	0		90	10-15
Pasta, kuru, örn. kuru pasta, 750 g <sup>11, 12</sup>	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

<sup>1</sup> Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

<sup>2</sup> Çevirirken et parçalarını birbirinden ayırınız.

<sup>3</sup> Yemekler yassı bir şekilde dondurulmalıdır.

<sup>4</sup> Buzu çözülmüş olan et çıkarılmalıdır.

<sup>5</sup> Çevirirken çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.

<sup>6</sup> Çözülme sıvısını boşaltınız.

<sup>7</sup> Yiyeceği her 20 dakikada bir çeviriniz.



<sup>8</sup> Buzu çözülen parçaları birbirinden ayırınız.

<sup>9</sup> Yemek ara sıra dikkatlice karıştırılmalıdır.

<sup>10</sup> Ambalaj tamamen çıkarılmalıdır.

<sup>11</sup> Yalnızca kaplamasız, kaymaksız, jelatinsiz veya kremasız pastaların buzu çözülmelidir.

<sup>12</sup> Pasta parçaları birbirinden ayrılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, yağsız yoğurtlu kek, 500 g <sup>11</sup>	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, yağsız yoğurtlu kek, 750 g <sup>11</sup>	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

<sup>2</sup> Çevirirken et parçalarını birbirinden ayırınız.

<sup>3</sup> Yemekler yassı bir şekilde dondurulmalıdır.

<sup>4</sup> Buzu çözülmüş olan et çıkarılmalıdır.

<sup>5</sup> Çevirirken çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.

<sup>6</sup> Çözülme sıvısını boşaltınız.

<sup>7</sup> Yiyeceği her 20 dakikada bir çeviriniz.

<sup>8</sup> Buzu çözülen parçaları birbirinden ayırınız.

<sup>9</sup> Yemek ara sıra dikkatlice karıştırılmalıdır.

<sup>10</sup> Ambalaj tamamen çıkarılmalıdır.

<sup>11</sup> Yalnızca kaplamasız, kaymaksız, jelatinsiz veya kremasız pastaların buzu çözülmelidir.

<sup>12</sup> Pasta parçaları birbirinden ayrılmalıdır.

## 21.7 Isıtma

Cihazınız ile yiyecekleri ısıtabilirsiniz.

### Derin dondurulmuş yemeklerin ısıtılması

#### UYARI – Yanma tehlikesi!

Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir.








► Kap veya aksesuar her zaman bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

1. Hazır yemekleri ambalajından çıkarınız ve mikrodalgaya uygun bir kaba koyunuz.
2. Yiyecekler tabağa düz şekilde yayılmalıdır.

Yassı yiyecekler yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Gıdaları üst üste yerleştirmeyiniz.

3. Yiyecekler uygun bir kapak, tabak veya özel mikrodalga folyosu ile örtülmelidir.
4. Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
5. İşletimi başlatınız.
6. Yemekleri arada bir 2-3 kez çeviriniz veya karıştırınız. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
7. Sıcaklığın eşitlenmesini sağlamak için, ısıtılmış yiyecek oda sıcaklığında 2-5 dakika dinlendirilmelidir.

### Derin dondurulmuş yemeklerin ısıtılmasına yönelik ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Çorba, dondurulmuş, 400 g	Üzeri kapalı kap	0		600	8-15
Tencere yemeği, dondurulmuş, 500 g	Üzeri kapalı kap	0		600	8-13
Tencere yemeği, dondurulmuş, 1000 g	Üzeri kapalı kap	0		600	20-25
Menü, tencere yemeği, 2-3 malzemeli hazır yemek, dondurulmuş, 300-400 g	Üzeri kapalı kap	0		600	11-15
Soslu et dilimleri ya da et parçaları, örn. gulaş, dondurulmuş, 500 g	Üzeri kapalı kap	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Soslu et dilimleri ya da et parçaları, örn. gulaş, dondurulmuş, 1000 g	Üzeri kapalı kap	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Güveçler, örneğin Lazanya, Cannelloni, dondurulmuş, 450 g	Üzeri kapalı kap	0		600	10-15

<sup>1</sup> Karıştırırken et parçaları birbirinden ayrılmalıdır.

<sup>2</sup> Yemeğe biraz sıvı eklenmelidir.

<sup>3</sup> Kaba zemini kaplayacak kadar su eklenmelidir.

<sup>4</sup> Yemek su eklenmeden pişirilmelidir.

<sup>5</sup> Yemeği arada bir karıştırınız.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Garnitürler, örneğin pilav, makarna, dondurulmuş, 250 g <sup>2</sup>	Üzeri kapalı kap	0	☰	600	2-5
Garnitürler, örneğin pilav, makarna, dondurulmuş, 500 g <sup>2</sup>	Üzeri kapalı kap	0	☰	600	8-10
Sebze, örneğin bezelye, brokoli, havuç, dondurulmuş, 300 g <sup>3</sup>	Üzeri kapalı kap	0	☰	600	8-10
Sebze, örneğin bezelye, brokoli, havuç, dondurulmuş, 600 g <sup>3</sup>	Üzeri kapalı kap	0	☰	600	14-17
Kremalı ıspanak, dondurulmuş, 500 g <sup>4</sup>	Üzeri kapalı kap	0	☰	600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Karıştırırken et parçaları birbirinden ayrılmalıdır.

<sup>2</sup> Yemeğe biraz sıvı eklenmelidir.

<sup>3</sup> Kaba zemini kaplayacak kadar su eklenmelidir.

<sup>4</sup> Yemek su eklenmeden pişirilmelidir.

<sup>5</sup> Yemeği arada bir karıştırınız.

### Yiyeceklerin ısıtılması

#### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

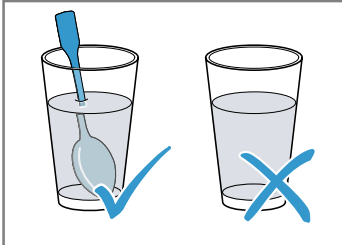
Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir.

- ▶ Kap veya aksesuar her zaman bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

#### ⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Hazne hafifçe sallansa bile dikkatli olunması önerilir. Sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir.

- ▶ Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyulmalıdır. Böylece kaynama gecikmesi engellenir.














### DİKKAT!

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcıklar çıkar.

- ▶ Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

1. Hazır yemekleri ambalajından çıkarınız ve mikrodalgaya uygun bir kaba koyunuz.
2. Yiyecekler tabağa düz şekilde yayılmalıdır. Yassı yiyecekler yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Gıdaları üst üste yerleştirmeyiniz.
3. Çizelgede belirtildiyse, yiyecekler uygun bir kapak, tabak veya özel mikrodalga folyosu ile örtülmelidir.
4. Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz. Buhar fonksiyonunu açıyorsanız, pişirme kabını cam tava üzerinde yerleştirme yüksekliği 3'e yerleştiriniz ve su tankını doldurunuz.
5. İşletimi başlatınız.
6. Yiyecekleri arada birkaç kez çeviriniz veya karıştırınız. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
7. Sıcaklığı kontrol ediniz.
8. Sıcaklığın eşitlenmesini sağlamak için, ısıtılmış yiyecek oda sıcaklığında 2-5 dakika dinlendirilmelidir.

**Isıtmak için önerilen ayarlar**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	W cinsinden mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Dakika cinsinden süre
Bebek maması, örn. biberonda süt, 150 ml <sup>1</sup>	Üzeri açık kap	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
İçecekler, 200 ml <sup>4</sup>	Üzeri açık kap	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
İçecekler, 500 ml <sup>4</sup>	Üzeri açık kap	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Çorba, 2 tas, her biri 175 g	Üzeri açık kap	0		600	-	3-4
Çorba, 4 tas, her biri 175 g	Üzeri açık kap	0		600	-	6-8
Soslu balık veya et parçaları, 500 g <sup>7</sup>	Üzeri kapalı kap	0		600	-	7-10
Menü, tencere yemeği, hazır yemek, 2-3 bileşenli, 400 g	Üzeri açık kap	0		360	3	9-14
Sebze yemeği, 400 g	Üzeri kapalı kap	3		600	-	6-8
Sebze yemeği, 800 g	Üzeri kapalı kap	0		600	-	8-11
Sebze, 150 g	Üzeri açık kap	3		360	3	3-5
Sebze, 300 g	Üzeri açık kap	3		360	3	4-7

<sup>1</sup> Bebek mamaları emzik veya kapak olmadan ısıtılmalıdır.

<sup>2</sup> Isittikten sonra yemek daima iyice çalkalanmalıdır.

<sup>3</sup> Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz.

<sup>4</sup> Cama bir kaşık koyulmalıdır.

<sup>5</sup> Alkollü içecekler ısıtılmamalıdır.

<sup>6</sup> Yemek ara sıra kontrol edilmelidir.

<sup>7</sup> Et dilimleri birbirinden ayrılmalıdır.

**21.8 Kek, kurabiye ve ekmek**

Cihazınızla kek, kurabiye ve ekmek pişirebilirsiniz. Hamurun mayalanması için hamurun bulunduğu kabı bir bezle örtünüz, bu kabı pişirme bölümü zeminine yerleştiriniz ve cihazı sıcak hava 40°C ayarına getiriniz.

**Mikrodalga ile kombine pişirme için hazırlama bilgileri**

- Mikrodalga ile birlikte pişirdiğinizde, pişme süresini önemli oranda kısaltabilirsiniz.
- Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Birleşik pişirme modunda normal metal kek kalıpları kullanabilirsiniz.

**Buhar desteğiyle pişirmek için hazırlama bilgileri**

- Belirli yemekler buhar desteği kullanıldığında daha çıtır bir kıvama sahip olur. Yüzeyleri parlaklaşır ve daha az kururlar.
- Su tankına "MAX" işaretine kadar su doldurunuz. Haznedeki su biterse yemeğinizin ayarlanan ısıtma türünde pişirilmesi buhar kullanılmadan devam eder.

**Derin dondurulmuş ürünler için hazırlama bilgileri**

- Yiyeceği ambalajından tamamen çıkarınız.
- Yemekteki buzı gideriniz. Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız.
- Dondurulmuş ürünler bazen yarı yarıya önceden pişirilmiştir. Bu dengesiz kızarma seviyesi pişirme sonrasında da korunur.

**Ekmek ve sandviç ekmeği için pişirme bilgileri****DİKKAT!**

Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.
- Sıcak havaya ek olarak buharla pişirme fonksiyonunu açınız.
- Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsisi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.



**Kalıptaki kekler için önerilen ayarlar**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Kek, sade	Şekerleme kalıbı, çelenk kalıp veya kutu kalıp	1	☉	160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Pound kek, ince, örn. kuru kek	Şekerleme kalıbı, çelenk kalıp veya kutu kalıp	1	☉	150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Findıklı kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1	☉+☼	170-180	90	30-35
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	1	☉	160-170	-	35-45
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1	☉	160-170	-	40-50
Mayalı hamurdan meyveli veya yağsız yoğurtlu pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☉+☼	150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Meyveli kek, ince, pasta hamurundan	Kelepçeli veya ortası delik yüksek kek kalıbı	1	☉+☼	170-190	90	30-45
Baharatlı pasta, örn. kiş veya soğanlı kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☉+☼	160-180	90	50-70

<sup>1</sup> Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

**Fırın tepsisindeki kekler için önerilen ayarlar**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Dakika cinsinden süre
Kuru malzeme kaplı kuru pasta	Cam tava	2	☉	160-170	-	-	30-40
Yumuşak katmanlı pasta, örneğin elma pürelü, mayalı hamur	Cam tava	1	☉	160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Paskalya çöreği, 500 g un ile	Cam tava	1	☉+☼	170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Meyve dolgulu kek, önceden pişirilmiş, dondurulmuş	Cam tava	1	☼+☼	180-200	-	2	40-50
Pizza	Cam tava	2	☉	210-230	-	-	25-35
Pizza, önceden pişirilmiş, dondurulmuş	Tel ızgara	2	☼+☼	180-190	180	-	8-15
Pizza baget, önceden pişirilmiş, dondurulmuş	Tel ızgara	2	☼+☼	190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

**Kurabiyeler için ayar önerileri**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kurabiyeler	Cam tava	2		150-170	20-35
Beze	Cam tava	2		100	90-120
Bademli kurabiye	Cam tava	2		110	35-45
Milföy hamurlu börek	Cam tava	2		170-180	35-45

**Ekmek ve sandviç ekmeği için önerilen ayarlar**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar kademesi	Dakika cinsinden süre
Ekmek, 1 kg	Cam tava	1		1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Ekmek, 1,5 kg	Baton kek kalıbı	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Küçük ekmek, örn. buğday unlu sandviç ekmeği	Cam tava	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Tost ekmeği, 12 dilim	Tel ızgara	3		-	3	-	3-6
Tost ekmeği, 4 dilim	Tel ızgara	3		-	3	-	3-6
Tostu üstten kızartma, 2-4 dilim	Tel ızgara + Cam tava	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

**Pişirmeye yönelik ipuçları**

Pişirme ile ilgili sorunlara yönelik ipuçlarını burada bulabilirsiniz.

İstek	İpucu
Kalıp ve tel ızgara arasında kıvılcıklar oluşuyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kalıbın dışı temizlik bakımından kontrol edilmelidir.</li> <li>Pişirme bölümünde kalıbın pozisyonunu değiştiriniz.</li> <li>Mikrodalgayla pişirmeye devam edilmemeli ve pişirme süresi uzatılmalıdır.</li> </ul>
Kekin tümüyle pişip pişmediğini tespit etmek istiyorsunuz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bir kürdanı en yüksek noktasından kekin içine batırınız. Kürdana hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.</li> </ul>

İstek	İpucu
Kekiniz çöküyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarıfta belirtilen malzemeler ve hazırlama önerileri dikkate alınmalıdır.</li> <li>Daha az sıvı kullanılmamalıdır.</li> <li>Veya: Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar düşürülmeli ve pişirme süresi uzatılmamalıdır.</li> </ul>
Kekin ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yalnızca kalıbın tabanı yağlanmalıdır.</li> <li>Pişirdikten sonra keki bir bıçakla dikkatlice ayırınız.</li> </ul>
Küçük kurabiyeleriniz pişerken birbirlerine yapışıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Her küçük kurabiye arasında yaklaşık 2 cm mesafe bırakınız. Böylece, kurabiyelerin kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.</li> </ul>

İstek	İpucu
Kekiniz çok açık renkte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yerleştirme yüksekliği ve aksesuar kontrol edilmelidir.</li> <li>Piştirme sıcaklığını artırınız.</li> <li>Veya:</li> <li>Piştirme süresi uzatılmalıdır.</li> </ul>
Kalıptaki veya kutudaki kekinizin arka tarafı çok koyu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piştirme kalıbı ortalı şekilde yerleştirilmelidir.</li> </ul>
Kekiniz çok koyu renkte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piştirme sıcaklığı azaltılmalı ve piştirme süresi uzatılmalıdır.</li> </ul>
Kurabiyeniz eşit şekilde kızarmamış.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piştirme sıcaklığı azaltılmalıdır.</li> <li>Fırın kağıdı uygun şekilde kesilmelidir.</li> <li>Piştirme kalıbı ortalı şekilde yerleştirilmelidir.</li> <li>Küçük kurabiyeler eşit büyüklükte ve kalınlıkta şekillendirilmelidir.</li> </ul>

İstek	İpucu
Kekinizin için tamamen pişmemiş.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piştirme sıcaklığı azaltılmalı ve piştirme süresi uzatılmalıdır.</li> <li>Daha az sıvı eklenmelidir.</li> </ul> <p>Sulu malzemeli kekler için:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taban önceden pişirilmelidir.</li> <li>Piştirilen taban üzerine badem veya galeta unu serpilmelidir.</li> <li>Malzemeler tabana yerleştirilmelidir.</li> </ul>
Kekiniz tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kek piştikten sonra 5 - 10 dakika soğuma-ya bırakılmalıdır.</li> <li>Kek kenarı bir bıçak ile dikkatlice ayrılmalıdır.</li> <li>Kek yeniden ters çevrilmeli ve piştirme kalıbı üzerine birkaç ıslak, soğuk bez örtülmelidir.</li> <li>Sonraki pişirmede piştirme kalıbı yağlanmalı ve galeta unu serpilmelidir.</li> </ul>




## 21.9 Sufleler ve gratenler

Cihazınızla sufleler ve gratenler hazırlayabilirsiniz.

### Sufle ve gratenler için hazırlama bilgileri

- Sufleyi pişme durumu kapların büyüklüğüne ve suflelerin yerleştirme seviyesine bağlıdır. Sufleler ve gratenler için 4 ila 5 cm yüksekliğinde bir sufle kalıbı kullanınız. Dar, yüksek kaplarda yemeklerin pişmesi daha uzun sürecek ve üst tarafları daha koyu olacaktır.
- Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Belirtilen yerleştirme yüksekliklerine uyunuz.
- Sufleleri ve gratenleri 5 dakika daha kapalı durumdaki fırında biraz daha pişmesi için bırakınız.

### Sufleler ve gratenler için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Tatlı sufle, örn. Meyveli ve yoğurtlu sufle, 1,5 kg	Fırın kabı	0		130-150	180	25-35
Pişmiş malzemeli lezzetli sufleler, örn. fırında makarna, 1 kg	Fırın kabı	0		180-190	600	12-17
Çiğ malzemeli lezzetli sufleler, örn. patates graten, 1,1 kg	Fırın kabı	0		170-180	600	20-30

## 21.10 Kümes hayvanı, et ve balık

Cihazınızla kümes hayvanları, et ve balık pişirebilirsiniz.

### Kap içinde pişirmek için hazırlama bilgileri

#### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Sıcak cam kap, ıslak veya soğuk bir zemine koyulması halinde patlayabilir.

- ▶ Sıcak durumdaki cam kaplar kuru bir altlık üzerine koyulmalıdır.
- Sadece bu uygulama için uygun olan kapları kullanınız.  
Cam yemek kapları kullanmanızı tavsiye ederiz. Kapın pişirme bölümüne sığıp sığmadığını kontrol ediniz.
- Paslanmaz çelik veya alüminyumdan imal edilmiş parlak kaplar mikrodalga uygulamaları için uygun değildir.  
Geleneksel uygulamalarda parlak kızartma tencereleri ısıyı bir ayna gibi yansıtır ve bu nedenle çok uygun değildir.  
Kümes hayvanı, et ve balık daha yavaş pişer ve daha az kızarır.  
Geleneksel pişirme için daha yüksek bir sıcaklık ve/veya daha uzun bir pişirme süresi kullanınız.
- Kaplarınızın üretici bilgilerini dikkate alınız.

#### Üzeri açık kap

- Kümes hayvanını, eti ve balığı hazırlamak için en iyi- si derin bir kızartma kabı kullanınız.
- Kalıbı pişirme bölümü tabanına yerleştiriniz.
- Buhar ekleme uygulamasını kullanmak istiyorsanız kapaksız bir kap kullanınız.
- Uygun bir kabınız yoksa cam tavayı kullanınız.

#### Üzeri kapalı kap

- Kapağın uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz.
- Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

### Mikrodalga ile kombine pişirme için hazırlama bilgileri

- Mikrodalga ile birlikte pişirirseniz, pişirme süresini önemli ölçüde kısaltabilirsiniz.
- Mikrodalga ile hazırlamada, pişirme süresi toplam ağırlığa bağlıdır.  
Belirtilenden farklı bir miktar hazırlamak isterseniz, temel kural yardımcı olacaktır: "İki katı miktar, neredeyse iki katı pişirme süresi gerektirir".
- Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Metal kızartma kalıpları veya tencereler sadece mikrodalgasız kızartma için uygundur.

### Buhar desteğiyle pişirmek için hazırlama bilgileri

- Belirli yemekler buhar desteği kullanıldığında daha çıtır bir kıvama sahip olur. Yüzeyleri parlaklaşır ve daha az kururlar.
- Üzeri açık kaplar kullanınız.
- Isıya ve buhara karşı dayanıklı kaplar kullanınız.
- Buhar desteğini ayar çizelgesinde belirtilen bilgilere göre devreye alınız.
- Su tankına "MAX" işaretine kadar su doldurunuz. Haznedeki su biterse yemeğinizin ayarlanan ısıtma türünde pişirilmesi buhar kullanılmadan devam eder.

### Buharda pişirme kabı ile buharda pişirmek için hazırlama bilgileri

- Buhar desteğinden farklı olarak Buharda pişirme fonksiyonuyla et daha yumuşakça pişirilir fakat derisi kızarmaz. Özellikle sulu kalır.
- Lezzet tercihinize bağlı olarak, toplam pişirme süresini kısaltmak için et parçalarını ön pişirmeye tabi tutabilirsiniz. Büyük parçalar için daha uzun pişirme süresi gerekir. Et parçalarının çevrilmesi gerekmez.
- Kanatlı hayvanlar, et veya balığın fırında buharla pişirilmesi için pişirilecek yiyeceği cam tava içinde buharlı pişirme haznesine yerleştiriniz ve yerleştirme yüksekliği 3'e sürünüz.
- Su tankına "MAX" işaretine kadar su doldurunuz. Su tankı çalışma sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Ekranda size bu konuda bilgi verilir.

### Izgara için hazırlama bilgileri

#### DİKKAT!

Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir

- ▶ Örn. meyve veya asitli malzemelerle marinize edilerek çeşnilendirilmiş ızgaralık malzemeleri doğrudan kombine ızgaranın üstüne koymayınız.
- Izgara yaparken cihazın kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Cihazın kapısı açıkken asla ızgara yapmayınız.
- Izgara malzemesini doğrudan tel ızgaraya koyunuz. Ek olarak cam tavayı ızgaranın altına sürünüz. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.
- Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanınız. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızararak lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.
- Izgara parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.
- Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız. Tuz, etin suyunu alır.

**Not:** Izgara ısıtma çubukları sürekli olarak açılıp kapanır, bu normaldir. Bunun ne sıklıkla olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir. Izgara sırasında duman oluşabilir.

#### Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklere bulaşabilir.

#### Önerilen ayar değerleri

- Ayar değerleri, doldurulmamış, pişirmeye hazır, buzdolabı soğukluğunda kümes hayvanı etinin, kırmızı etin ve balığın, pişirme bölümü soğukken içeri sürülmesi durumunda geçerlidir.
- Tabloda önerilen ağırlığa sahip kümes hayvanı eti, kırmızı et ve balık için önerilen değerler verilmiştir. Daha ağır olan kümes hayvanı eti, kırmızı et veya balık pişirecekseniz mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok parça varsa pişirme süresini tespit etmek için en ağır parçayı referans olarak alınız. Tüm parçalar benzer büyüklükte olmalıdır.
- Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanınız. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızararak lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.
- Kümes hayvanı eti, kırmızı et veya balık ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de o kadar uzun olmalıdır.

- Kanatlı hayvanlar, et ve balığı ayar çizelgesinde belirtilmişse çeviriniz.

### Kümes hayvanları için hazırlama bilgileri

- Ördek veya kaz için deriyi kanatların altına saklayınız. Böylece yağ dışarı akabilir.
- Ördek göğsüne kesik açınız.
- Ördek göğsünü çevirmeyiniz.
- Kümes hayvanı etini çevirdiğinizde ilk olarak göğüs veya deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.

### Et için hazırlama bilgileri












- Yağsız eti isteğe göre yağlayınız veya üzerine yağ dilimleri yerleştiriniz.
- Yağsız etin kızartılması için biraz sıvı ekleyiniz. Cam kaplarda, kabın tabanı neredeyse tamamen örtülmüş olmalıdır.
- Et derisine çarpı işareti şeklinde kesik atınız.
- Kızartma piştikten sonra, fırın kapatılmış ve kapağı kapalı şekilde, pişirme bölümünde 10 dakika daha dinlendirilmelidir. Bu sayede etin suyu daha iyi dağılır. Duruma göre kızartmayı alüminyum folyoya sarınız. Belirtilen kızartma süresine tavsiye edilen dinlenme süresi dahil değildir.

- Kap içerisinde kızartmak ve buğulamak daha konforludur. Kızartmayı kapla birlikte pişirme bölümünden çıkartmak daha kolay olur ve sosu doğrudan kap içerisinde hazırlayabilirsiniz.
- Sıvının miktarı etin türüne, kabın malzemesine ve kapak kullanıp kullanmadığınıza bağlıdır. Eti emaye kaplı veya koyu renkli kızartma tenceresinde hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir.
- Kızartma işlemi sırasında kaptaki sıvı buharlaşır. İhtiyaç halinde dikkatli bir şekilde sıcak sıvı ilave ediniz.
- Et ve kapak arasındaki mesafe en az 3 cm olmalıdır. Et şişebilir.
- Buğulama için eti ihtiyaca göre önceden hafif kızartınız. Pişirmek için su, şarap, sirke veya benzeri bir şey ekleyiniz. Kabın tabanı 1-2 cm kadar örtülmelidir.

### Balık için hazırlama bilgileri

- Bütün bir balığı çevirmemelisiniz.
- Balığı ızgara üzerinde pişirmek istiyorsanız önce ızgaraya biraz yağ sürünüz, böylece balık piştiğinde ızgaradan daha kolay ayrılacaktır.
- Balığın sırt yüzgeci kolayca kopartılabiliyorsa balık pişmiş sayılır.

### Kümes hayvanları için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirmeye yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinde n sıcaklık	Izgara kadem esi	W cinsinden mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Dakika cinsinden süre
Bütün tavuk, 1,3 kg, haşlanmış	Üzeri kapalı kap	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Bütün tavuk, 1,3 kg, kızartılmış	Üzeri açık kap	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Tavuk parçaları, örneğin çeyrek tavuk, 800 g	Üzeri açık kap	0	 + 	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Ördek göğsü, 500g	Tel ızgara + Cam tava	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Kaz göğsü, kaz budu, 700-900 g	Üzeri açık kap	0	 + 	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.

<sup>2</sup> Göğüs tarafı yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz.

<sup>3</sup> Yemek çevirilmemelidir.

<sup>4</sup> 5 dakika suyunu çekmesini bekleyiniz.

<sup>5</sup> Deriye delik açınız.

<sup>6</sup> Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz.

<sup>7</sup> Yüksek ve üzeri açık kaplar kullanınız.

**Et için ayar önerileri**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş tirm e yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinde n sıcaklık	Izgara kadem esi	W cinsinden mikrodalga kademesi	Buhar kademe si	Dakika cin sinden süre
Siğır kızartması, 1 kg	Üzeri kapalı kap	0		160-170	-	180	-	80-90
Rozbif, İngiliz usulü, 1,5 kg	Üzeri açık kap	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
Siğır biftek, 2-3 cm kalınlıkta, 2-3 adet, her biri 200 g	Tel ızgara + Cam tava	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Derisiz domuz eti, örn. boyun, 750 g	Üzeri açık kap	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Derili domuz eti, örn. omuz, 1 kg <sup>3</sup>	Üzeri açık kap	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Domuz kalçası 500g - 600 g	Üzeri açık kap	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Domuz boynu biftek, 2-3 cm kalınlığında 2-3 dilim, her biri 120 g	Tel ızgara + Cam tava	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Izgara sosis, 4-6 parça, her biri 150 g	Tel ızgara + Cam tava	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Dalyan köfte, 750 g	Üzeri açık kap	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.



<sup>2</sup> Son olarak 10 dakika dinlendiriniz.

<sup>3</sup> Deriyi kesiniz.

<sup>4</sup> Yemek çevirilmemelidir.

**Balık için ayar önerileri**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş tirm e yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinde n sıcaklık	Izgara kadem esi	W cinsinden mikrodalga kademesi	Buhar kademe si	Dakika cin sinden süre
Balık fileto, taze, 400 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	-	3	15-17
Balık fileto parçaları, dondurulmuş, 400 g	Üzeri kapalı kap	3		-	-	-	3	18-20
Balık fileto parçaları, dondurulmuş, 800 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	-	3	23-25
Balık filetosu, fırınlama, 500 g	Üzeri açık kap	0		-	3	600	-	10-15

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleřtirme yükseklięi	Isıtma türü	°C cinsinde n sıcaklık	Izgara kadem esi	W cinsinden mikrodalga kademesi	Buhar kademe si	Dakika cinsinden süre
Balık pirzolası, 2-3 adet, her biri 150 g	Tel ızgara + Cam tava	3+1		-	3	-	-	8-12
Bütün balık, örneęin alabalık, 2-3 adet, her biri 300 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	-	3	18-22

### Kızartma ve buęulamaya yönelik ipuçları

Kızartma ve buęulama ile ilgili sorunlara yönelik ipuçlarını burada bulabilirsiniz.

İstek	İpucu
Kızartma fazla koyulařtı ve kabuęunda kısmen yanıklar var.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doęru yerleřtirme yükseklięi seęilip seęilmedięini kontrol ediniz.</li> <li>Daha düşük bir sıcaklık seęilmelidir.</li> <li>Kızartma süresi azaltılmalıdır.</li> </ul>
Kızartma çok kuru oldu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Doęru yerleřtirme yükseklięi seęilip seęilmedięini kontrol ediniz.</li> <li>Daha düşük bir sıcaklık seęilmelidir.</li> <li>Kızartma süresi azaltılmalıdır.</li> </ul>
Kızartmanın kabuęu çok ince.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sıcaklık arttırılmalıdır. Veya:</li> <li>Kızartma süresinin sonunda ızgara kısa süreli açılmalıdır.</li> </ul>
Kızartma sosunuz yanmış.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Daha küçük bir kap seęilmelidir.</li> <li>Kızartma için daha fazla sıvı eklenmelidir.</li> </ul>
Kızartma sosunuz pişmemiş ve çok sulu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Daha fazla sıvının buharlaşması için daha büyük bir kap seęilmelidir.</li> <li>Kızartma için daha az sıvı eklenmelidir.</li> </ul>
Et buęulamada en yarıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kap ve kapaęın uyumlu olduęundan ve iyi kapandıęından emin olunmalıdır.</li> <li>Sıcaklık düşürülmelidir.</li> <li>Buęulama için sıvı eklenmelidir.</li> </ul>

### 21.11 Garnitürler ve sebze

Cihazınızla sebze ve garnitürler hazırlayabilirsiniz.

#### Mikrodalga için hazırlama bilgileri

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Pirinci pişirmek için kapaklı ve yüksek bir kap kullanınız ve tabloda belirtilen miktarda su ekleyiniz.















#### Buharda pişirme için hazırlık bilgileri

- Fırında buharla pişirme için cam tavayı ve buharda pişirme kabını kullanınız.
- Ayar tablosunda belirtilen parça büyüklüklerini dikkate alınız. Küçük parçalarda pişirme süresi kısalmışken büyük parçalarda uzar.
- Kalite ve olgunluk da pişirme süresini etkiler. Bu nedenle belirtilmiş olan ayar deęerleri sadece referans niteliğindedir.
- Gıda maddelerini kabın içinde daima eşit bir şekilde dağıtınız. Katman yükseklikleri farklıysa, yemekler dengesiz pişecektir.
- Basınca dayanıksız gıda maddelerini buharda pişirme haznesinde çok yükseğe yerleřtirmeyiniz.
- Su tankına "MAX" işaretine kadar su doldurunuz. Su tankı çalışma sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Ekranda size bu konuda bilgi verilir.

#### Kuskus için hazırlık bilgileri











- Belirtilen oranda su veya sıvı ekleyiniz. 1:2 oranında sıvı ekleyiniz, örneęin her 100 g kuskus için 200 ml sıvı.

**Sebze ve garnitürler için ayar önerileri**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Dakika cinsinden süre
Enginar, bütün, taze	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	35-40
Yaprak ıspanak, taze, 250 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	5-7
Karnabahar, bütün, taze	Cam tava + Buharda pişirme kabı	2		-	-	3	28-35
Brokoli, bütün, taze, 500 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	2		-	-	3	20-23
Brokoli çiçeği, dondurulmuş, 500 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	14-16
Sebze, taze, 250 g	Üzeri kapalı kap	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Sebze, taze, 500 g	Üzeri kapalı kap	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Mısır koçanı, taze, 2 adet	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	25-35
Karışık sebze, dondurulmuş, 250 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	12-15
Havuç, dilimler halinde, buharda pişirilmiş, 500 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	18-20
Pırasa dilimleri, taze, 500 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	10-12
Yeşil fasulye, taze, 500 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	18-20
Kırmızı pancar, bütün, 500 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	50-60
Kuşkonmaz, yeşil, 250 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	10-15

<sup>1</sup> Yemeği arada bir karıştırınız.



Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Dakika cinsinden süre
Kabak, dilimlerde, buharda pişirilmiş, 500 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	12-14
Patates, dörde bölünmüş, 250 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	28-30
Patates, dörde bölünmüş, 500 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	30-32
Patates, dörde bölünmüş, 750 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		-	-	3	32-35
Patates kızartması, dondurulmuş	Cam tava	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, dondurulmuş	Cam tava	2		190-210	-	-	25-35
Kroket, dondurulmuş	Cam tava	2		190-210	-	-	25-35
Pirinç, 125 g + 300 ml su	Üzeri kapalı kap	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Pirinç, 250 g + 500 ml su	Üzeri kapalı kap	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Kuskus, 1:2	Cam tava	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Yemeği arada bir karıştırınız.







## 21.12 Tatlılar

Cihazınızla tatlılar hazırlayabilirsiniz.

### Sütlaç için hazırlık bilgileri

- Sütü bildirilen oranda ekleyiniz. 1:2,5 oranında sıvı ekleyiniz, örneğin her 100 g sütlaç için 250 ml süt.

### Tatlılar için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	W cinsinden mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Dakika cinsinden süre
Flan Caramel	Cam tava + Sufle kalıpçıkları	3		-	3	40-50
Buharla pişirilmiş makarna	Cam tava	3		-	2	20-25
Sütlaç 1:2,5 <sup>1</sup>	Cam tava	3		-	3	30-40
Meyve, komposto, 500 g	Cam tava	3		-	3	9-12
Mikrodalga için patlamış mısır, 1 poşeti 100 g	Üzeri kapalı kap	0		600	-	3-5
Tatlı, örneğin puding, toz halinde hazır, 500 ml	Üzeri kapalı kap	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Belirtilen oranda süt ekleyiniz.

<sup>2</sup> Yemeği arada bir karıştırınız.

## 21.13 Test yemekleri

Bu genel bakış cihazın EN 60350-1:2013, IEC 60350-1:2011 ve EN 60705:2012, IEC 60705:2010 normuna göre test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

### Fırında pişirme

#### Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Sıkma çörek	Cam tava	2		160-170	30-35
Küçük kekler	Cam tava	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Üstü kapalı elmalı pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	2		170-190	80-100

<sup>1</sup> Cihazda 5 dakika ön ısıtma yapılmalıdır.

### Mikrodalga ile hazırlama

Mikrodalgada test yemekleri hazırlarken lütfen bu bilgilere dikkat ediniz.

Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

#### Mikrodalga ile buz çözme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Etin buzunu çözme, 500 g	Üzeri açık kap	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

#### Mikrodalga ile pişirmeye yönelik ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Muhallebi, 1000 g	Üzeri açık kap	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Sünger kek, 475 g	Üzeri açık kap	0		600	8-10
Köfte, 900 g	Üzeri açık kap	0		600	20-25

#### Mikrodalga ile birlikte pişirmeye yönelik ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	W cinsinden mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Patates graten	Üzeri açık kap	0		-	1	360	25-32
Kek, 700 g	Üzeri açık kap	1		190-200	-	180	20-27
Tavuk	Üzeri açık kap	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Göğüs tarafı aşağıya gelecek şekilde yerleştiriniz.

<sup>2</sup> Yüksek ve kapaksız bir kap kullanınız.

<sup>3</sup> Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.

### Buharda pişirme

Test yemeklerini buharda pişirirken bu bilgilere dikkat ediniz.

Cam tavayı buharda pişirme kabı ile birlikte yerleştirme yüksekliği 3'e yerleştiriniz.

**Buharda pişirme için ayar önerileri**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Buhar kademesi	Dakika cinsinden süre
Bezelye, dondurulmuş, 1000 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		3	-
Brokoli, taze, 300 g	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		3	10-12
Brokoli, taze, bir kap	Cam tava + Buharda pişirme kabı	3		3	16-18

**Izgara**

Test yemeklerini ızgara yaparken bu bilgilere dikkat ediniz.

- Cam tavayı ızgaranın altına sürünüz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve pişirme bölümü temiz kalır.
- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.

**Izgara için ayar önerileri**

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tost, iyi pişmiş	Tel ızgara	3		3	4-5
Dana köfte, 12 adet	Tel ızgara + Cam tava	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.

## 22 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



### 22.1 Güvenli montaj

Cihazı monte ederken bu güvenlik bilgilerini dikkate alınız.

- Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda bağlanmamalıdır.
- Fırını ve kapağını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.

- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat edilmelidir.
- Gömme mobilyalar 90 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 65 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihaz bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşlar temizlenmelidir. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

### UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Montaj sırasında erişilebilen parçalar keskin kenarlı olabilir ve kesilme kaynaklı yaralanmalara neden olabilir.

- ▶ Koruyucu eldiven giyiniz.

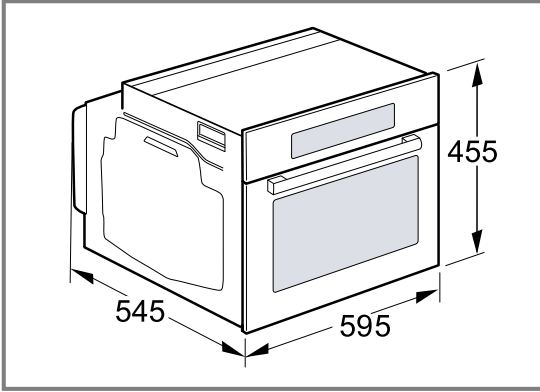
**⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!**

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

- Uzatma kabloları veya çoklu priz takımları kullanmayınız.

**22.2 Cihaz ölçüleri**

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz

**22.3 Gömme mobilya**

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Bu cihaz bir masa cihazı olarak veya bir dolap içinde kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

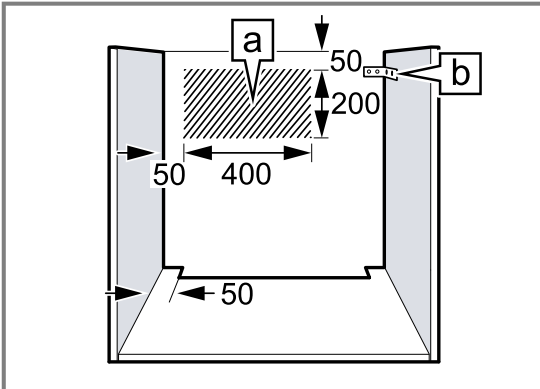
Montaj dolabında cihazın arka tarafında arka duvar olmadığından emin olunuz. Duvarla dolap zemini veya üstte bulunan dolabın arka duvarı arasında en az 35 mm'lik bir mesafe bırakılmalıdır.

Montaj dolabının ön yüzeyinde 50 cm<sup>2</sup>'lik bir havalandırma boşluğu olmalıdır. Havalandırma boşluğu için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır.

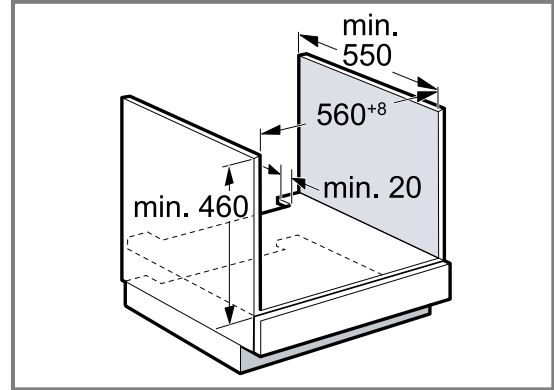
Havalandırma bölümü olmayan montaj mobilyalarında yan duvarların arka bölümünde 200 cm<sup>2</sup> havalandırma boşluğu olduğundan emin olunuz.

Havalandırma delikleri ve emme delikleri kapatılmamalıdır.

Bağlantı prizinin taranmış alanda [a] veya montaj çerçevesinin dışında olduğundan emin olunuz. Sabitlenmeyen mobilyaları uygun bir köşebentle [b] duvara sabitleyiniz.

**22.4 Çalışma tezgahı altına montaj**

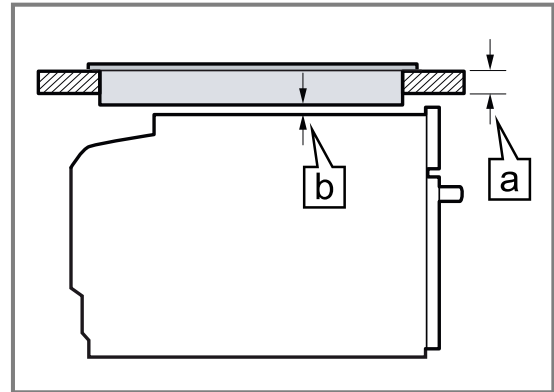
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve emniyet mesafelerine uyunuz. Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.



Çalışma tezgahı gömme mobilyaya sabitlenmelidir.

**22.5 Ocak altına montaj**

Cihaz bir ocağın altına monte edilirse, gerekirse alt konstrüksiyon da dahil olmak üzere minimum ölçülere uyulması gereklidir.



Gerekli minimum mesafe [b] nedeniyle gerekli minimum çalışma tezgahı kalınlığı [a] olarak belirlenmiştir.

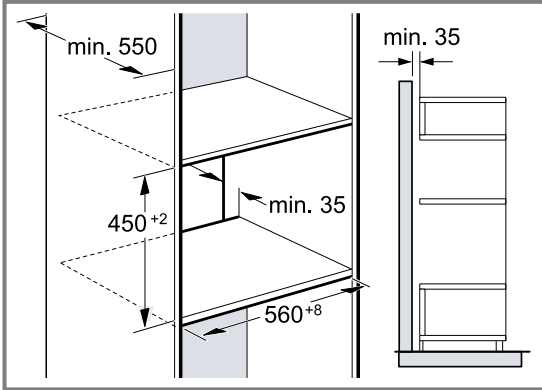
Ocak türü	mm cinsinden yerleştirilen [a]	mm cinsinden yüzeye sıfır [a]	mm cinsinden [b]
İndüksiyonlu ocak	48	49	5
Tam yüzey indüksiyonlu ocak	58	59	5

Ocak montaj kılavuzunu dikkate alınız.

**Not:** Gazlı veya elektrikli bir ocağın altına monte etmek için uygun değildir.

## 22.6 Boy dolabına montaj

Boy dolabındaki montaj ölçülerine ve güvenlik mesafelerine dikkat ediniz. Cihazın havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.



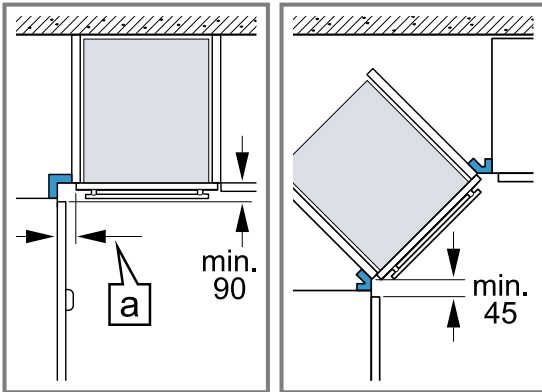
Eğer eleman arka duvarına ek olarak boy dolabının da bir arka duvarı varsa, bunun çıkartılması gereklidir. Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

## 22.7 Isıtma çekmecesine sahip kombinasyon

Önce ısıtma çekmecesini monte ediniz. Isıtma çekmecesinin montaj kılavuzuna dikkat ediniz. Isıtma çekmecesinin üzerindeki cihazı gömme dolabın içine itiniz. İçeri itme sırasında ısıtma çekmecesinin kapağına zarar vermeyiniz.

## 22.8 Köşe montajı

Köşe montajı sırasında montaj boyutlarına ve emniyet mesafelerine uyunuz.



Cihazın kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında asgari ölçüye dikkat edilmelidir. Ölçü [a], tutamağa ve mobilyanın ön cephe kalınlığına bağlıdır.

## 22.9 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.

### ⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

Cihazda kalıcı mıknatıslar vardır. Bu mıknatıslar elektronik implantları, örneğin kalp pillerini veya insülin pompalarını etkileyebilir.

- ▶ Elektronik implant bulunan kişiler cihazla en az 10 cm mesafeyi korumalıdır.
- Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.
- Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Tehlikelerin ortadan kaldırılması için hasarlı bir bağlantı hattının üretici, müşteri hizmetleri veya eşdeğer nitelikte bir kişi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Montaj sırasında bir elektrik temas koruyucusu mevcut olmalıdır.

### Cihazın elektrik bağlantısının yapılması

**Not:** Cihaz sadece kurallara uygun olarak kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır.

1. Cihazdaki elektrik kablosunun soğuk cihaz fişini takınız. Soğuk fişin sıkı oturup oturmadığını kontrol ediniz.
2. Cihazın elektrik fişini cihazın yakınındaki bir prize takınız. Cihazı monte ettikten sonra, güç kablosunun elektrik fişinin serbestçe erişilebilir olduğundan emin olunuz. Şebeke bağlantı kablosunun fişine serbestçe erişmek mümkün değilse, sabit döşenmiş elektrik tesisatına, tesisat kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, tüm kutupları kesen bir elektriği kesme tertibatı takınız.

### Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

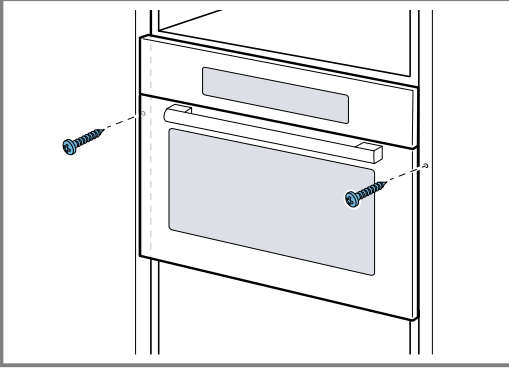
**Not:** Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar. Sabit döşenmiş elektrik tesisatına, tesisat kurulum yönetmeliklerine uygun olarak bir elektriği kesme tertibatı takılmalıdır.

1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattı kabloları renk kodlamasına uygun şekilde bağlanmalıdır:
  - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni ⊕
  - mavi = Nötr ("sıfır") iletkeni
  - kahverengi = Faz (dış iletken)

## 22.10 Cihazın monte edilmesi

1. Cihaz su terazisi kullanarak yatay olarak hizalanmalıdır.
2. Cihaz tamamen içeri itilmelidir.
3. Cihaz yatay olarak hizalanmalı ve ortalanmalıdır.

4. Cihazı mobilyaya sıkıca vidalanmalıdır.



5. Pişirme bölümünden ve kapıdan ilgili ambalaj malzemesini ve yapışkan folyoları çıkarınız.

**Not:** Tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır.

Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takmayınız.

## 22.11 Cihazın sökülmesi

1. Cihaz fişten çekilmelidir.
2. Sabitleme vidaları sökülmelidir.
3. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.



**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo la licencia de la marca registrada Siemens AG  
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob a licença de marca da Siemens AG  
Κατασκευάζεται από τη BSH Hausgeräte GmbH υπό την άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG  
BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir



**9001686073** (021212)  
es, pt, el, tr