

SIEMENS

# Φούρνος μικροκυμάτων

Microwave

Microondas

Microondas

BE634LGS1, BE634RGS1

|                             |    |                                |    |
|-----------------------------|----|--------------------------------|----|
| el Οδηγίες χρήσης .....     | 3  | es Instrucciones de uso .....  | 50 |
| en Instruction manual ..... | 27 | pt Instruções de serviço ..... | 74 |

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

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



The future moving in.



# Πίνακας περιεχομένων

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|     | <b>Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού</b> . . . . .                      | <b>4</b>  |
|     | <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .                           | <b>4</b>  |
|   | Γενικά . . . . .   | 4         |
|   | Μικροκύματα . . . . .  | 5         |
|     | <b>Αιτίες των ζημιών</b> . . . . .   | <b>7</b>  |
|     | <b>Προστασία περιβάλλοντος</b> . . . . .                                   | <b>7</b>  |
|   | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος . . . . .    | 7         |
|     | <b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> . . . . .                                       | <b>8</b>  |
|   | Πεδίο χειρισμού . . . . .  | 8         |
|   | Στοιχεία χειρισμού . . . . .   | 8         |
|   | Οθόνη ενδείξεων . . . . .  | 9         |
|   | Μενού των τρόπων λειτουργίας . . . . .                                     | 9         |
|   | Περισσότερες πληροφορίες . . . . .   | 9         |
|   | Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος . . . . .                               | 9         |
|     | <b>Εξαρτήματα</b> . . . . .  | <b>10</b> |
|    | <b>Πριν την πρώτη χρήση</b> . . . . .                                      | <b>10</b> |
|   | Πρώτη θέση σε λειτουργία . . . . .   | 10        |
|   | Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων . . . . .            | 11        |
|   | <b>Χειρισμός της συσκευής</b> . . . . .                                    | <b>11</b> |
|   | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής . . . . .                     | 11        |
|   | Λειτουργία . . . . .   | 11        |
|   | Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας . . . . .                                   | 12        |
|   | <b>Ο φούρνος μικροκυμάτων</b> . . . . .                                    | <b>12</b> |
|   | Μαγειρικό σκεύος . . . . .   | 12        |
|   | Βαθμίδες μικροκυμάτων . . . . .  | 13        |
|   | Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων . . . . .                                 | 13        |
|   | <b>Ψήσιμο στο γκριλ</b> . . . . .  | <b>14</b> |
|   | Ρύθμιση του γκριλ . . . . .  | 14        |
|   | Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα                        | 14        |
|   | <b>Ρολόι συναγεμ.</b> . . . . .  | <b>15</b> |
|   | Ρύθμιση του ρολογιού συναγεμού . . . . .                                   | 15        |
|   | <b>Προγράμματα</b> . . . . .   | <b>16</b> |
|   | Ρύθμιση του προγράμματος . . . . .   | 16        |
|   | Υποδείξεις για τα προγράμματα . . . . .                                    | 16        |
|   | Χρόνος ηρεμίας . . . . .   | 17        |
|   | Πίνακας προγραμμάτων . . . . .   | 17        |
|    | <b>Βασικές ρυθμίσεις</b> . . . . .   | <b>18</b> |
|   | Αλλαγή των ρυθμίσεων . . . . .   | 18        |
|   | Λίστα των ρυθμίσεων . . . . .  | 18        |
|   | Διακοπή ρεύματος . . . . .   | 18        |
|   | Αλλαγή της ώρας . . . . .  | 18        |
|    | <b>Καθαρισμός</b> . . . . .  | <b>19</b> |
|   | Υλικά καθαρισμού . . . . .   | 19        |
|    | <b>Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;</b> . . . . .                               | <b>20</b> |
|    | <b>Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών</b> . . . . .                             | <b>21</b> |
|   | Αριθμός Ε και αριθμός FD . . . . .   | 21        |
|   | Τεχνικά στοιχεία . . . . .   | 21        |
|    | <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> . . . . . | <b>22</b> |
|   | Ξεπάγωμα . . . . .   | 22        |
|   | Ξεπάγωμα και ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών . . . . .            | 23        |
|   | Ζέσταμα . . . . .  | 23        |
|   | Μαγείρεμα . . . . .  | 24        |
|   | Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα . . . . .                              | 25        |
|   | Ψήσιμο στο γκριλ . . . . .   | 25        |
|   | Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα . . . . .                                 | 25        |
|  | <b>Φαγητά δοκιμών</b> . . . . .  | <b>26</b> |
|   | Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο" . . . . .                                  | 26        |
|   | Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο" . . . . .                                   | 26        |
|   | Μαγείρεμα με μικροκύματα και γκριλ . . . . .                               | 26        |

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

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

### Γενικά

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

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

- Το γρατσουρισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μη απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

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

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!**

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.

## **Μικροκύματα**

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

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

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

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

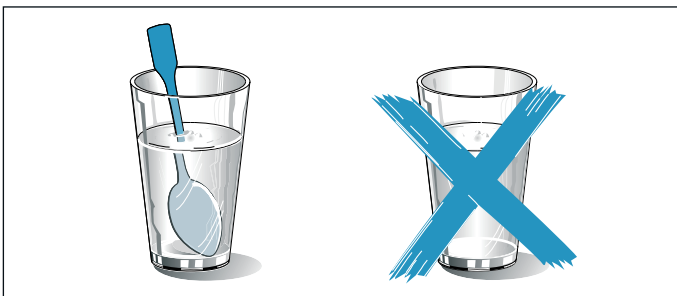
### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

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

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

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



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

- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή μαγειρικά σκεύη με μεταλλική διακόσμηση μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.

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

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

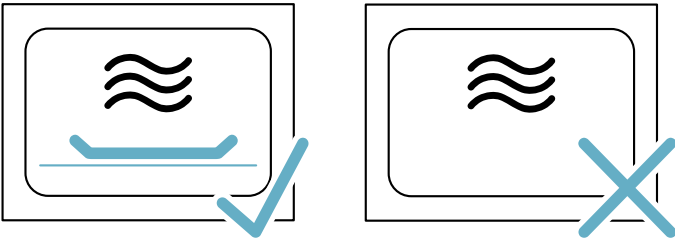
### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!**

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά. → "Καθαρισμός" στη σελίδα 19
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μη αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

- Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ.το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Αλουμινένια μπολ: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ξεκινήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά.στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 12



- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Ψύξη με ανοιχτή την πόρτα: Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών. Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή. Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ με χαλασμένη στεγανοποίηση ή χωρίς στεγανοποίηση. → "Καθαρισμός" στη σελίδα 19
- Πόμπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόμπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Το τζάμι της πόρτας μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

## Προστασία περιβάλλοντος

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



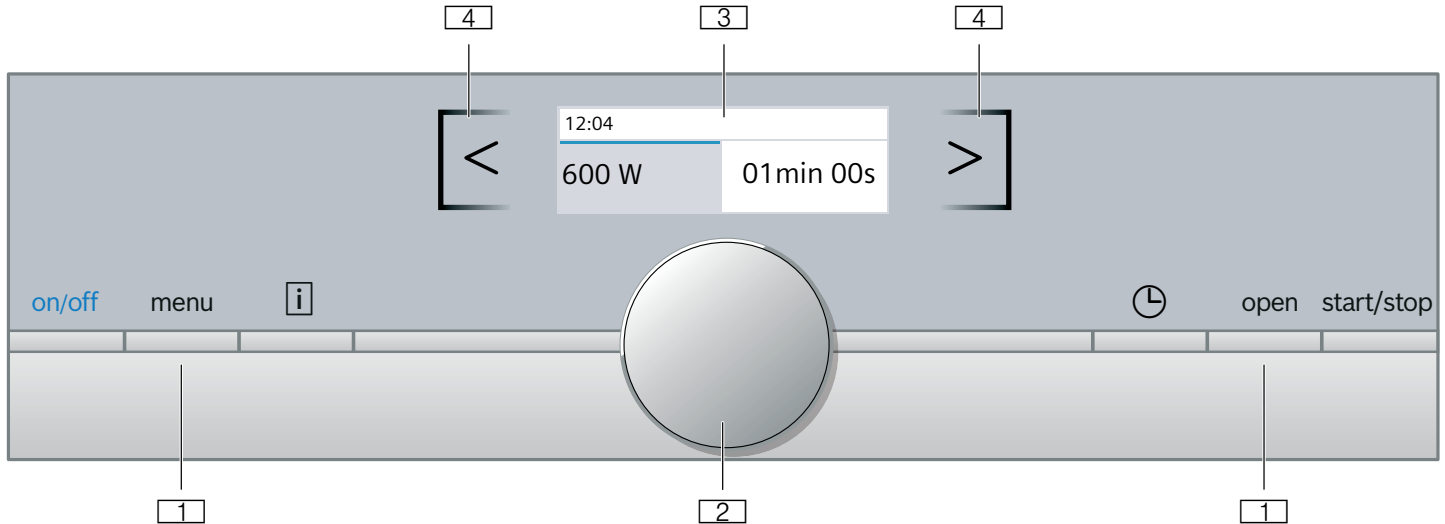
Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EE περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

## Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις ενδείξεις και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

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



- 1 Πλήκτρα**  
Τα πλήκτρα αριστερά και δεξιά από τον περιστροφικό διακόπτη έχουν ένα σημείο πίεσης. Πατήστε το πλήκτρο για την ενεργοποίηση.
- 2 Περιστροφικός διακόπτης**  
Μπορείτε να γυρίσετε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.
- 3 Οθόνη ενδείξεων**  
Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης, τις δυνατότητες επιλογής ή επίσης και τα κείμενα υποδείξεων.
- 4 Πεδία αφής**  
Κάτω από τα πεδία αφής αριστερά < και δεξιά > από την οθόνη ενδείξεων βρίσκονται αισθητήρες. Πατήστε ελαφρά πάνω στο εκάστοτε βέλος για να επιλέξετε τη λειτουργία.

## Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε με τη βοήθεια πλήκτρων, πεδίων αφής και ενός περιστροφικού διακόπτη τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Η οθόνη ενδείξεων σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

Η επισκόπηση δείχνει το πεδίο χειρισμού στην ενεργοποιημένη συσκευή με έναν επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.

## Στοιχεία χειρισμού

Τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού είναι προσαρμοσμένα στις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Έτσι μπορείτε να ρυθμίσετε εύκολα και απευθείας τη συσκευή σας.

### Πλήκτρα και πεδία αφής

Τη σημασία των διάφορων πλήκτρων και πεδίων αφής μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

| Πλήκτρα           |  | Σημασία                                      |
|-------------------|--|--|
| on/off            |  | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής |
| menu              | Μενού                                  | Άνοιγμα του μενού των τρόπων λειτουργίας     |
| i                 | Πληροφορία                             | Εμφάνιση των υποδείξεων                      |
| ⌚                 | Λειτουργία χρόνου                      | Ρύθμιση ρολογιού συναγερμού                  |
| open              | Αυτόματο άνοιγμα πόρτας                | Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής              |
| start/stop        |  | Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας         |
| <b>Πεδία αφής</b> |  |  |
| <                 | Πεδίο αριστερά από την οθόνη ενδείξεων | Πλοήγηση προς τα αριστερά                    |
| >                 | Πεδίο δεξιά από την οθόνη ενδείξεων    | Πλοήγηση προς τα δεξιά                       |

### Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάζετε τους τρόπους λειτουργίας και τις τιμές ρύθμισης, που εμφανίζονται στην 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", πρέπει να γυρίσετε ξανά πίσω τον περιστροφικό διακόπτη, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή.



## Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι δομημένη έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τα στοιχεία με μια ματιά.

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Παριστάνεται σε άσπρη γραμματοσειρά και το φόντο είναι σκούρο.

### Γραμμή κατάστασης

Η γραμμή κατάστασης βρίσκεται στο επάνω μέρος στην οθόνη ενδείξεων. Εκεί εμφανίζεται η ώρα, ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού και η διάρκεια του προγράμματος.

### Γραμμή προόδου

Με βάση τη γραμμή προόδου βλέπετε, π.χ. πόσο έχει τρέξει η διάρκεια. Η ευθεία γραμμή κάτω από τις τιμές ρύθμισης γεμίζει από τα αριστερά προς τα δεξιά, όσο περισσότερο προχωρά η τρέχουσα λειτουργία.


## Μενού των τρόπων λειτουργίας

Το μενού είναι χωρισμένο σε διάφορους τρόπους λειτουργίας. Έτσι μπορείτε να έχετε γρήγορα πρόσβαση στην επιθυμητή λειτουργία.


Ανάλογα με τον τύπο συσκευής υπάρχει και διαφορετικός αριθμός τρόπων λειτουργίας.

| Τρόπος λειτουργίας                            | Χρήση   |
|---|---|
| Μικροκύματα                                   | Επιλογή βαθμίδων ισχύος μικροκυμάτων  |
| Γκριλ   | Επιλογή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ ή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ μαζί με βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων |
| Προγράμματα                                   | Αυτόματα προγράμματα<br>Πολύ εύκολη παρασκευή των επιλεγμένων φαγητών   |
| Ρυθμίσεις → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 18 | Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις συνθήκες σας.                              |

## Περισσότερες πληροφορίες

Στις περισσότερες περιπτώσεις η συσκευή σας προσφέρει υποδείξεις και επιπλέον πληροφορίες για την τρέχουσα εκτελούμενη εργασία. Πατήστε γι' αυτό το πλήκτρο . Η υπόδειξη εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα. Σε περίπτωση μεγάλων υποδείξεων, ξεφυλλίστε με τον περιστροφικό διακόπτη μέχρι το τέλος.

Ορισμένες υποδείξεις εμφανίζονται αυτόματα, π.χ. για επιβεβαίωση ως απαίτηση ή προειδοποίηση.

Η υπόδειξη μπορεί να απομακρυνθεί, πατώντας ξανά το πλήκτρο .

## Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

### Αυτόματο άνοιγμα πόρτας

Η πόρτα της συσκευής πετάγεται προς τα έξω, όταν πατήσετε το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας. Μπορείτε να ανοίξετε εντελώς την πόρτα της συσκευής με το χέρι.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος δε λειτουργεί το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα με το χέρι.

### Υποδείξεις

- Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία.
- Όταν κλείσετε την πόρτα της συσκευής, δεν συνεχίζει αυτόματα η λειτουργία. Πρέπει να ξεκινήσετε τη λειτουργία με το χέρι.
- Σε περίπτωση που η συσκευή είναι για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απενεργοποιημένη ανοίγει η πόρτα της συσκευής με καθυστέρηση.

### Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Εάν παραμείνει η πόρτα περισσότερο από 5 λεπτά ανοιχτή, απενεργοποιείται ξανά ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Πατώντας το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας ανάβει ξανά ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

Σε όλους τους τρόπους λειτουργίας ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται.

### Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Μετά τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρόνο.

### Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά η συσκευή υπερθερμαίνεται.

### Υποδείξεις

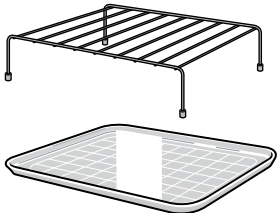
- Στη λειτουργία μικροκυμάτων παραμένει η συσκευή κρύα. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.
- Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί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

## Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα διάφορα εξαρτήματα. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

### Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:



#### Σχάρα

Ως επιφάνεια εναπόθεσης για μαγειρικά σκεύη ή για ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο ογκρατέν.

#### Γυάλινο μπολ

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως προστασία από τα πιτσιλισματα, όταν ψήνετε τρόφιμα απευθείας επάνω στη σχάρα του γκριλ. Τοποθετείτε γι' αυτό τη σχάρα στο γυάλινο μπολ. Το γυάλινο μπολ μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως μαγειρικό σκεύος στη λειτουργία μικροκυμάτων.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα του κατασκευαστή της συσκευής σας. Είναι ειδικά προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να πραγματοποιήσετε μερικές ρυθμίσεις. Καθαρίστε επιπλέον το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

### Πρώτη θέση σε λειτουργία

Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Μπορεί να διαρκέσει μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η απαίτηση.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε αυτές τις ρυθμίσεις ξανά στις βασικές ρυθμίσεις.

### Ρύθμιση της γλώσσας

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή γλώσσα.
2. Πατήστε ελαφρά το βέλος >. Η επόμενη ρύθμιση εμφανίζεται.

### Ρύθμιση της ώρας

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
2. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.

### Ρύθμιση της ημερομηνίας

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ημέρα.
2. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το βέλος >.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον τρέχοντα μήνα.
4. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το βέλος >.
5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το τρέχον έτος.
6. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το βέλος >. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί.

## Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων

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

### Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

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

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

Εκτελέστε τις αναφερόμενες ρυθμίσεις. Το πως ρυθμίζετε το γκιλ και τη διάρκεια, θα το βρείτε στο επόμενο κεφάλαιο. → "Ψήσιμο στο γκιλ" στη σελίδα 14

| Ρυθμίσεις |           |
|-----------|-----------|
| Γκιλ      | Βαθμίδα 3 |
| Διάρκεια  | 15 λεπτά  |

Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά την αναφερόμενη διάρκεια.

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

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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



## Χειρισμός της συσκευής

Τα στοιχεία χειρισμού και τον τρόπο λειτουργίας τους τα έχετε ήδη γνωρίσει. Τώρα σας περιγράφουμε, πώς να ρυθμίζετε τη συσκευή σας. Μαθαίνετε, τι γίνεται κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και πως να ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Προτού μπορέσετε να ρυθμίσετε κάτι στη συσκευή σας, πρέπει να την ενεργοποιήσετε.

**Υπόδειξη:** Το ρολόι συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί επίσης με απενεργοποιημένη τη συσκευή. Μερικές ενδείξεις και υποδείξεις παραμένουν φανερές στην οθόνη ενδείξεων ακόμα και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

### Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία

Με το πλήκτρο on/off ενεργοποιείτε τη συσκευή. Το on/off πάνω από το πλήκτρο ανάβει μπλε.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το λογότυπο Siemens και μετά η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Το πως ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας, μπορείτε να το διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

### Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Με το πλήκτρο on/off απενεργοποιείτε τη συσκευή. Ο φωτισμός πάνω από το πλήκτρο σβήνει.

Μια λειτουργία που ενδεχομένως τρέχει διακόπτεται.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα και η ημερομηνία.

**Υπόδειξη:** Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα και η ημερομηνία ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις.

### Λειτουργία

Μερικά βήματα χειρισμού είναι τα ίδια κατά τη λειτουργία όλων των τρόπων λειτουργίας. Παρακάτω θα γνωρίσετε τα βασικά βήματα χειρισμού.

### Εκκίνηση της λειτουργίας

Κάθε λειτουργία πρέπει να την ξεκινήσετε με το πλήκτρο start/stop.

Μετά την εκκίνηση εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις σας. Με βάση τη γραμμή προόδου βλέπετε, π.χ. πόσο έχει τρέξει η διάρκεια.

**Υπόδειξη:** Εάν σταματήσει η λειτουργία με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής, πρέπει να ξεκινήσετε τη λειτουργία μετά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής ξανά με το πλήκτρο start/stop.

## Σταμάτημα της λειτουργίας

Με το πλήκτρο start/stop μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία και να την ξεκινήσετε ξανά.

Για να σβήσετε όλες τις ρυθμίσεις, πατήστε το πλήκτρο on/off.

### Υποδείξεις

- Με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής σταματάει επίσης η λειτουργία.
- Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

## Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής εμφανίζεται ο ρυθμισμένος προτεινόμενος τρόπος ψησίματος. Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως.

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε έναν άλλο τρόπο λειτουργίας, ακριβείς περιγραφές γι' αυτό θα βρείτε στα αντίστοιχα κεφάλαια.

Βασικά ισχύει:

1. Πατήστε το πλήκτρο "menu". Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας. Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας έχετε στη διάθεσή σας διάφορες δυνατότητες επιλογής.
3. Με το βέλος > περνάτε στον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.
4. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιλογή. Ανάλογα με την επιλογή αλλάζτε περαιτέρω ρυθμίσεις.
5. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ροή του χρόνου. Οι ρυθμίσεις και η γραμμή προόδου είναι φανερές.

**Υπόδειξη:** Εάν θέλετε να εγκαταλείψετε την τρέχουσα ρύθμιση, πατώντας το πλήκτρο "menu" περνάτε ξανά στο επίπεδο των τρόπων λειτουργίας.



## Ο φούρνος μικροκυμάτων

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

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

## Μαγειρικό σκεύος

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

### Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

### Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

### Προσοχή!

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

### Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

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

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



### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

## Βαθμίδες μικροκυμάτων

Οι ακόλουθες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων βρίσκονται στη διάθεσή σας.

Οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων δεν αντιστοιχούν πάντοτε στο ακριβή αριθμό των Watt, που χρησιμοποιεί η συσκευή.

| Βαθμίδες | Φαγητά   | μέγιστη διάρκεια   |
|----------|--|--------------------|
| 90 W     | για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών                             | 1 ώρα και 30 λεπτά |
| 180 W    | για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος               | 1 ώρα και 30 λεπτά |
| 360 W    | για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών | 1 ώρα και 30 λεπτά |
| 600 W    | για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών                        | 1 ώρα και 30 λεπτά |
| 900 W    | για το ζέσταμα υγρών   | 30 λεπτά           |

Προτεινόμενες τιμές:

Για κάθε βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων η συσκευή προτείνει μια διάρκεια. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Η μέγιστη ρύθμιση προβλέπεται μόνο για το ζέσταμα υγρών, όχι για το ζέσταμα φαγητών. Για την προστασία της συσκευής μειώνεται μετά από ορισμένο χρόνο η μέγιστη ισχύς των μικροκυμάτων σταδιακά μέχρι τη βαθμίδα των 600 W. Η πλήρης ισχύς είναι ξανά διαθέσιμη μετά από ένα χρονικό διάστημα ψύξης.

## Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 5 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Στην οθόνη ενδείξεων προτείνεται η μέγιστη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και μια διάρκεια, μπορείτε να την αλλάξετε οποτεδήποτε.
2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.



Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και μια προτεινόμενη διάρκεια.

3. Πατήστε ελαφρά το βέλος >. Η διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί.

4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.



5. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.



Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

### Υποδείξεις

- Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

### Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί.  
Η λειτουργία έχει τερματιστεί.

Πρώτος τερματισμός του σήματος:  
Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο ☹.

**Υπόδειξη:** Μετά το ελαφρύ πάτημα του πλήκτρου ☹ εμφανίζεται η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού και αποκρύπτεται αυτόματα μετά από λίγη ώρα. Πατήστε ελαφρά ακόμα μια φορά το πλήκτρο ☹ και η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού αποκρύπτεται αμέσως.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off.

### Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.  
Η λειτουργία συνεχίζεται.

### Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Περάστε με το βέλος < στη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Η διάρκεια δεν αλλάζει.  
Η λειτουργία συνεχίζεται.

**Υπόδειξη:** Εάν η ρυθμισμένη διάρκεια ξεπεράσει τη μέγιστη διάρκεια για τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 900 W, τότε μειώνεται αυτόματα. Η λειτουργία δε συνεχίζεται. Με το πλήκτρο start/stop ξεκινήστε τη λειτουργία

## Ψήσιμο στο γκριλ

Με το γκριλ μπορείτε να ροδοκοκκινίσετε τα φαγητά σας ιδιαίτερα ωραία. Το γκριλ μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε μόνο του ή συνδυασμένο με τα μικροκύματα.

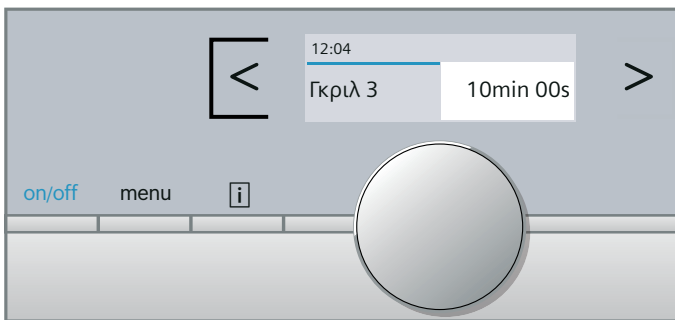
Οι ακόλουθες βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ βρίσκονται στη διάθεσή σας:

|       | Ισχύς              | Φαγητά                            |
|-------|--------------------|-----------------------------------|
| Γκριλ | Βαθμίδα 1 (χαμηλή) | για κανονικά και ψηλά σουφλέ      |
|       | Βαθμίδα 2 (μέτρια) | για λεπτά σουφλέ και ψάρι         |
|       | Βαθμίδα 3 (υψηλή)  | για μπριζόλες, λουκάνικα και τσος |

### Ρύθμιση του γκριλ

Παράδειγμα: Γκριλ 2, διάρκεια 12 λεπτά

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Οι τρόποι λειτουργίας προβάλλονται.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τον τρόπο λειτουργίας "Γκριλ".
4. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.



Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη τιμή Γκριλ 3, μπορείτε να την αλλάξετε οποτεδήποτε.

5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.  
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ και μια προτεινόμενη διάρκεια.
6. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.  
Η διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί.
7. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.



8. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.  
Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

### Υποδείξεις

- Η προτεινόμενη τιμή για το γκριλ είναι Γκριλ 3. Το Γκριλ 2 και 1 βρίσκεται μπροστά, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά. Η συνδυασμένη λειτουργία Γκριλ 3 με 360 W, Γκριλ 3 με 180 W, κτλ. βρίσκεται μετά, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα δεξιά.
- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

### Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί.

Η λειτουργία έχει τερματιστεί.

Πρόωρος τερματισμός του σήματος:

Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο ☹.

**Υπόδειξη:** Μετά το ελαφρύ πάτημα του πλήκτρου ☹ εμφανίζεται η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού και αποκρύπτεται αυτόματα μετά από λίγη ώρα. Πατήστε ελαφρά ακόμα μια φορά το πλήκτρο ☹ και η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού αποκρύπτεται αμέσως.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off.

### Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Η λειτουργία συνεχίζεται.

### Αλλαγή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Περάστε με το βέλος < στο γκριλ.

Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Η διάρκεια δεν αλλάζει.

Η λειτουργία συνεχίζεται.

**Υπόδειξη:** Κατά την αλλαγή του τρόπου λειτουργίας από γκριλ σε συνδυασμένη λειτουργία και αντίστροφα περνάει η συσκευή στη λειτουργία διαλείμματος. Η λειτουργία δε συνεχίζεται. Εάν η αλλαγή του τρόπου λειτουργίας είναι επιθυμητή, συνεχίστε τη λειτουργία με το πλήκτρο start/stop.

### Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα

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

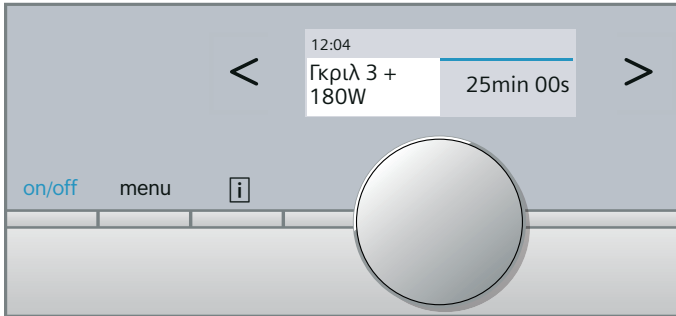
Μπορείτε να επιλέξετε τις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων. Εξαίρεση: 900 και 600 W.

### Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα

Παράδειγμα: Γκριλ 3 και ισχύς μικροκυμάτων 180 W, διάρκεια 25 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Οι τρόποι λειτουργίας προβάλλονται.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τον τρόπο λειτουργίας "Γκριλ".
4. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.  
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη τιμή Γκριλ 3.

5. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα δεξιά και ρυθμίστε την επιθυμητή συνδυασμένη λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η συνδυασμένη λειτουργία γκριλ και μια προτεινόμενη διάρκεια.
6. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.  
Η διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί.
7. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.



8. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.  
Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

### Υποδείξεις

- Η προτεινόμενη τιμή για το γκριλ είναι Γκριλ 3. Το Γκριλ 2 και 1 βρίσκεται μπροστά, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά. Η συνδυασμένη λειτουργία Γκριλ 3 με 360 W, Γκριλ 3 με 180 W, κτλ. βρίσκεται μετά, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα δεξιά.
- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

### Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί.

Η λειτουργία έχει τερματιστεί.

Πρόωρος τερματισμός του σήματος:

Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο ⏸.

**Υπόδειξη:** Μετά το ελαφρύ πάτημα του πλήκτρου ⏸ εμφανίζεται η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού και αποκρύπτεται αυτόματα μετά από λίγη ώρα. Πατήστε ελαφρά ακόμα μια φορά το πλήκτρο ⏸ και η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού αποκρύπτεται αμέσως.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off.

### Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Η λειτουργία συνεχίζεται.

### Αλλαγή της συνδυασμένης λειτουργίας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Περάστε με το βέλος < στη συνδυασμένη λειτουργία.

Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε την επιθυμητή συνδυασμένη λειτουργία.

Η διάρκεια δεν αλλάζει.

Η λειτουργία συνεχίζεται.

**Υπόδειξη:** Κατά την αλλαγή του τρόπου λειτουργίας από γκριλ σε συνδυασμένη λειτουργία και αντίστροφα περνάει η συσκευή στη λειτουργία διαλείμματος. Η λειτουργία δε συνεχίζεται. Εάν η αλλαγή του τρόπου λειτουργίας είναι επιθυμητή, συνεχίστε τη λειτουργία με το πλήκτρο start/stop.

## Ρολόι συναγερμ.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού, όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Το ρολόι συναγερμού τρέχει παράλληλα με άλλες ρυθμίσεις. Μπορείτε να ρυθμίσετε οποτεδήποτε το ρολόι συναγερμού, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Έχει ένα δικό του σήμα, έτσι ώστε να ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή μια διάρκεια.

### Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

Μπορεί να ρυθμιστούν το πολύ 24 ώρες. Όσο υψηλότερη είναι η τιμή, τόσο πιο μεγάλα είναι τα βήματα του χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο ⏸.  
Το ρολόι συναγερμού εμφανίζεται.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο του ρολογιού συναγερμού.



3. Ξεκινήστε με το πλήκτρο ⏸.

**Υπόδειξη:** Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού αυτόματα.

Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει. Η ένδειξη αλλάζει μετά από λίγη ώρα ξανά πίσω. Εμφανίζεται ένα σύμβολο του ρολογιού συναγερμού και ο τρέχων χρόνος στη γραμμή κατάστασης.

Όταν λήξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού, ηχεί ένα σήμα. Με το πλήκτρο ⏸ μπορείτε να σβήσετε πρόωρα το σήμα.

### Υποδείξεις

- Το ρολόι συναγερμού παραμένει φανερό στην οθόνη ενδείξεων, όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
- Σε περίπτωση που τρέχει μια λειτουργία, για την επιλογή του ρολογιού συναγερμού πατήστε ελαφρά το πλήκτρο ⏸. Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού εμφανίζεται για λίγο και μπορεί να αλλαχτεί με τον περιστροφικό διακόπτη.

### Αλλαγή του ρολογιού συναγερμού

Για να αλλάξετε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο ⏸. Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού εμφανίζεται και μπορεί να αλλαχτεί με τον περιστροφικό διακόπτη.

### Διακοπή του ρολογιού συναγερμού

Εάν θέλετε να διακόψετε το ρολόι συναγερμού, ρυθμίστε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού ξανά εντελώς πίσω. Μετά την αποδοχή της αλλαγής δεν ανάβει πλέον το σύμβολο.

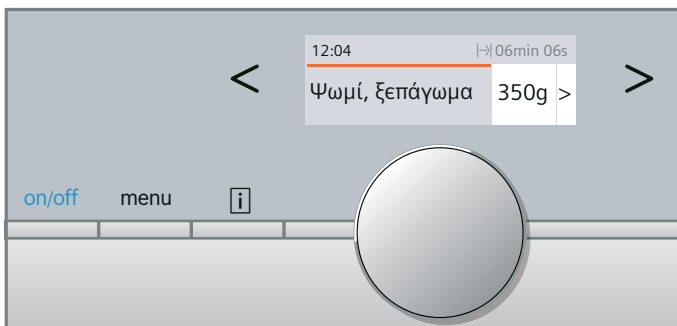
## Προγράμματα

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

### Ρύθμιση του προγράμματος

Παράδειγμα: Πρόγραμμα "Ξεπάγωμα ψωμιού", βάρος 250 γρ.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Οι τρόποι λειτουργίας προβάλλονται.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη "Προγράμματα".
4. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.  
Το πρώτο πρόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.
5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό πρόγραμμα.



Το επιθυμητό πρόγραμμα είναι επιλεγμένο. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή για το βάρος.

6. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.  
Το βάρος μπορεί να ρυθμιστεί.
7. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό βάρος.



8. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.  
Εμφανίζεται η υπόδειξη παρασκευής.
9. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.  
Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

### Υποδείξεις

- Η χρονική διάρκεια υπολογίζεται από τα προγράμματα.
- Σε μερικά φαγητά, κατά τη διάρκεια της παρασκευής, εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων υποδείξεις για το γύρισμα ή το ανακάτεμα. Ακολουθήστε τις υποδείξεις. Με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής σταματάει η λειτουργία. Μετά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής ξεκινήστε ξανά τη λειτουργία. Εάν δε γυρίσετε ή δεν ανακατέψετε το φαγητό, συνεχίζει να τρέχει το πρόγραμμα όμως κανονικά μέχρι το τέλος.

### Υποδείξεις για τα προγράμματα

Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.

Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στον πίνακα προγραμμάτων.

Έναν πίνακα με κατάλληλα τρόφιμα, την εκάστοτε περιοχή βάρους και τα απαραίτητα εξαρτήματα θα βρείτε στο τέλος στις υποδείξεις.

Η ρύθμιση για τα βάρη που βρίσκονται έξω από την περιοχή βάρους δεν είναι δυνατή.

Σε πολλά φαγητά μετά από λίγο χρόνο ακούτε ένα σήμα. Γυρίστε τα τρόφιμα ή ανακατέψτε τα.

### Ξεπάγωμα:

- Παγώστε και αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.
- Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 15 έως 90 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μαγιατεύει γρήγορα.
- Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος ή των πουλερικών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
- Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
- Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

### Λαχανικά:

- Φρέσκα λαχανικά: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε μία κουταλιά νερό.
- Κατεψυγμένα λαχανικά: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη προμαγειρευμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό. Στο σπανάκι και στο κόκκινο λάχανο μην προσθέσετε νερό.

### Πατάτες:

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

### Ρύζι:

- Μη χρησιμοποιήσετε καστανό ρύζι ή ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.
- Προσθέστε νερό δύο έως δύομισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.

### Πουλερικά:

- Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω πάνω στη σχάρα.



## Χρόνος ηρεμίας

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

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

## Πίνακας προγραμμάτων

| Πρόγραμμα                     | Κατάλληλα τρόφιμα   | Περιοχή βάρους σε κιλά | Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης                |
|-------------------------------|---|------------------------|--|
| <b>Ξεπάγωμα</b>               |   |                        |  |
| Ψωμί*                         | Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκό με μαγιά, γλυκό με φρούτα, γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνη | 0,20-1,50 κιλά         | Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος |
| Κρέας*                        | Ψητό, λεπτά κομμάτια κρέατος, κιμάς, κοτόπουλο, κότα, πάπια   | 0,20-2,00 κιλά         | Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος |
| Ψάρι*                         | Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού   | 0,10-1,00 κιλά         | Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος |
| <b>Μαγείρεμα</b>              |   |                        |  |
| Φρέσκα λαχανικά**             | Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια   | 0,15-1,00 κιλά         | Κλειστό μαγειρικό σκεύος<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος       |
| Κατεψυγμένα λαχανικά**        | Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι  | 0,15-1,00 κιλά         | Κλειστό μαγειρικό σκεύος<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος       |
| Πατάτες**                     | Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα, πατάτες βραστές με φλούδα, κομμάτια πατάτας ίδιου μεγέθους  | 0,20-1,00 κιλά         | Κλειστό μαγειρικό σκεύος<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος       |
| Ρύζι**                        | Ρύζι, ρύζι για πιλάφι   | 0,05-0,30 κιλά         | Ψηλό, κλειστό μαγειρικό σκεύος<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος |
| Πατάτες φούρνου               | Σκληρές, σχεδόν σκληρές ή μαλακές (που λιώνουν στο βράσιμο) πατάτες, περίπου 6 cm χοντρές   | 0,20-1,50 κιλά         | Σχάρα<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος                          |
| <b>Συνδυασμένη λειτουργία</b> |   |                        |  |
| Κατεψυγμένα λαζάνια           | Λαζάνια μπολονέζε   | 0,30-1,00 κιλά         | Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος       |
| Κομμάτια κοτόπουλου           | Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα  | 0,50-1,80 κιλά         | Γυάλινο μπολ και σχάρα<br>Πάτος του χώρου μαγειρέματος         |

\*) Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα

\*\*\*) Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα

## Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

### Αλλαγή των ρυθμίσεων

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.
2. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη "Ρυθμίσεις".
4. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.
5. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τις τιμές.
6. Με το βέλος > περνάτε πάντοτε στις επόμενες ρυθμίσεις και τις αλλάζετε, σε περίπτωση που χρειάζεται.
7. Για την αποθήκευση πατήστε το πλήκτρο "menu".  
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται απόρριψη ή αποθήκευση.
8. Με τα πεδία αφής επιλέξτε αντίστοιχα.

### Λίστα των ρυθμίσεων

Στη λίστα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις αντίστοιχες δυνατότητες αλλαγής. Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων μόνο οι ρυθμίσεις, που αντιστοιχούν στη συσκευή σας.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

| Ρύθμιση                          | Επιλογή  |
|----------------------------------|--|
| Γλώσσα                           | Ρύθμιση της γλώσσας  |
| Ώρα                              | Ρύθμιση της τρέχουσας ώρας   |
| Ημερομηνία                       | Ρύθμιση της τρέχουσας ημερομηνίας  |
| Ηχητικό σήμα                     | Μικρή διάρκεια<br>Μεσαία διάρκεια*<br>Μεγάλη διάρκεια  |
| Ήχος πλήκτρου                    | Ενεργοποιημένη<br>Απενεργοποιημένη*<br>Ο ήχος πλήκτρου παραμένει στο on/off)   |
| Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων | Ρύθμιση με 5 βαθμίδες<br>Βαθμίδα 3*  |
| Ένδειξη ώρας:                    | Ψηφιακά + Ημερομηνία*<br>Ψηφιακά<br>Off  |
| Συσκότιση νύχτας                 | Απενεργοποιημένη*<br>Ενεργοποιημένη (μειωμένη φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων μεταξύ 22:00 και 6:00)  |
| Λειτουργία παρουσίασης           | Απενεργοποιημένη*<br>Ενεργοποιημένη<br>(εμφανίζεται μόνο στα πρώτα 3 λεπτά μετά από μια επαναφορά (Reset) ή μετά την πρώτη θέση σε λειτουργία) |
| Ρυθμίσεις εργοστασίου            | Επαναφορά<br>Μη επαναφορά*   |

\* Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι ρυθμίσεις εργοστασίου)

**Υπόδειξη:** Οι αλλαγές των ρυθμίσεων για τη γλώσσα, τον ήχο πλήκτρου και τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων ισχύουν αμέσως. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις μετά την αποθήκευση.

### Διακοπή ρεύματος.

Οι πραγματοποιημένες από εσάς αλλαγές των ρυθμίσεων διατηρούνται επίσης μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Μόνο τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία πρέπει να πραγματοποιήσετε εκ νέου μετά από μια διακοπή ρεύματος.

### Αλλαγή της ώρας

Την ώρα την αλλάζετε στις βασικές ρυθμίσεις.

Παράδειγμα: Αλλαγή της ώρας από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.
2. Πατήστε το πλήκτρο menu.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη "Ρυθμίσεις".
4. Πατώντας ελαφρά το βέλος > περάστε στην ένδειξη "Ώρα".
5. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
6. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Αποθήκευση" ή "Απόρριψη".

## Καθαρισμός

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμομαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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

## Υλικά καθαρισμού

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

Μην χρησιμοποιείτε

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

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

| Περιοχή   | Υλικά καθαρισμού   |
|---|--|
| Μπροστινή πλευρά συσκευής                       | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.   |
| Οθόνη ενδείξεων                                 | Σκουπίστε μ' ένα πανί καθαρισμού από μικροΐνες ή με ένα ελαφρά υγρό πανί. Μην σκουπίσετε υγρά.   |
| Ανοξείδωτος χάλυβας                             | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.                             |
| Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα        | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδονερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά. |
| Τζάμια πόρτας                                   | Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.   |
| Στεγανοποίηση της πόρτας<br>Μην την αφαιρέσετε! | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.   |
| Εξαρτήματα                                      | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.  |

## Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

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

**Συμβουλή:** . Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο ακόλουθο κεφάλαιο. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική ρύθμιση. → "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 22

### Πίνακας βλαβών

| Βλάβη   | Πιθανή αιτία  | Αντιμετώπιση/Υποδείξεις  |
|---|---|--|
| Η συσκευή δε λειτουργεί, καμία ένδειξη στην οθόνη                       | Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος          | Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος  |
|   | Διακοπή ρεύματος.                                     | Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές  |
|   | Η ασφάλεια είναι χαλασμένη                            | Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει   |
|   | Εσφαλμένος χειρισμός                                  | Κατεβάστε την ασφάλεια για τη συσκευή στο κιβώτιο ασφαλειών και ανεβάστε την ξανά μετά από περίπου 60 δευτερόλεπτα   |
| Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει                                       | Η πόρτα της συσκευής δεν είναι εντελώς κλειστή        | Κλείστε την πόρτα της συσκευής   |
| Η συσκευή δε θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η λέξη "Demo". | Η συσκευή είναι στη λειτουργία παρουσίασης            | Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης στις βασικές ρυθμίσεις.<br>Αποσυνδέστε γι' αυτό τη συσκευή για λίγο από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε το διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). Απενεργοποιήστε στη συνέχεια τη λειτουργία παρουσίασης μέσα σε 3 λεπτά στις βασικές ρυθμίσεις. |
| Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί                         | Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι ελαττωματικός | Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών   |
| Μήνυμα σφάλματος "Exxx"   |   | Σε περίπτωση ενός μηνύματος σφάλματος απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή, εάν σβήσει η ένδειξη, τότε το πρόβλημα ήταν για μία μόνο φορά. Εάν το σφάλμα εμφανίζεται επανειλημμένα ή η ένδειξη παραμένει, ελάτε παρακαλώ σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε τον κωδικό σφάλματος.                             |

\* Ιδιαιτερότητες:

Μήνυμα σφάλματος "E0532": Ανοίξτε και κλείστε ξανά την πόρτα της συσκευής.

Μήνυμα σφάλματος "E6501": Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Περιμένετε 10 λεπτά. Θέστε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φίς από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

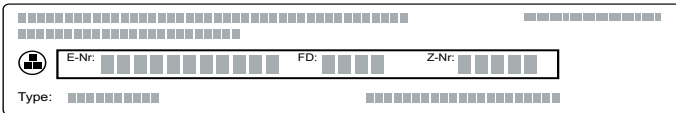
## Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

### Αριθμός E και αριθμός FD

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

Σε μερικές συσκευές, οι οποίες είναι εξοπλισμένες με ατμό, την πινακίδα τύπου μπορείτε να την βρείτε πίσω από το κάλυμμα.



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

| E-Nr. | Αριθ. FD |
|-------|----------|
|-------|----------|

### Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

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

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

**GR** 210 4277 600

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

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

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

## Τεχνικά στοιχεία

|   |                     |
|---|---------------------|
| Παροχή ρεύματος                             | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος | 1 990 W             |
| Ισχύς μικροκυμάτων                          | 900 W (IEC 60705)   |
| Μέγιστη ισχύς εξόδου γκριλ                  | 1.300 W             |
| Συχνότητα μικροκυμάτων                      | 2.450 MHz           |
| Ασφάλεια                                    | 10 A                |
| Διαστάσεις (Υ/Π/Β)                          |                     |
| - Συσκευή                                   | 382 x 594 x 318 mm  |
| - Χώρος μαγειρέματος                        | 220 x 350 x 270 mm  |
| Ελεγχος VDE                                 |                     |
|   | Ναι                 |
| Σήμα CE                                     |                     |
|   | Ναι                 |

## Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

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

### Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για τον κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την αφαίρεση του γυάλινου μπολ μπορεί να χυθεί καυτό υγρό. Τραβήξτε έξω προσεκτικά το γυάλινο μπολ από το χώρο μαγειρέματος.

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

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

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

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

Μπορείτε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στη μέση της σχάρας ή πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τα μικροκύματα μπορούν έτσι να φθάσουν στα φαγητά απ' όλες τις πλευρές.

### Ξεπάγωμα

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό που δημιουργήθηκε από το ξεπάγωμα.

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 - 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

**Υπόδειξη:** Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

| Φαγητό  | Βάρος     | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη  |
|---|-----------|--|---|
| Κρέας ολόκληρο, βοδινό, χοιρινό μοσχαρίσιο (με και χωρίς κόκκαλα) | 800 γρ.   | 180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά        | Γυρίστε πολλές φορές  |
|   | 1.000 γρ. | 180 W, 20 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά        |   |
|   | 1.500 γρ. | 180 W, 25 λεπτά + 90 W, 25-30 λεπτά        |   |
| Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο            | 200 γρ.   | 180 W, 5-8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά        | Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους   |
|   | 500 γρ.   | 180 W, 8-11 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά      |   |
|   | 800 γρ.   | 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά        |   |
| Κιμάς, ανάμεικτος   | 200 γρ.   | 90 W, 10-15 λεπτά                          | Καταψύχετε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια<br>Γυρίστε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας |
|   | 500 γρ.   | 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         |   |
|   | 1.000 γρ. | 180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά        |   |
| Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών                                   | 600 γρ.   | 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         | Γυρίστε ενδιάμεσα.<br>Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα   |
|   | 1.200 γρ. | 180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά        |   |
| Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού                     | 400 γρ.   | 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         | Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους  |
| Ψάρι, ολόκληρο  | 300 γρ.   | 180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         | Γυρίστε ενδιάμεσα   |
|   | 600 γρ.   | 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά         |   |
| Λαχανικά, π.χ.αρακάς  | 300 γρ.   | 180 W, 10-15 λεπτά                         | Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά   |
| Φρούτα, π.χ.φραμπούζ  | 300 γρ.   | 180 W, 6-9 λεπτά                           | Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, και χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους   |
|   | 500 γρ.   | 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά          |   |
| Βούτυρο, λιώσιμο  | 125 γρ.   | 180 W, 1 λεπτό + 90 W, 1-2 λεπτά           | Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία   |
|   | 250 γρ.   | 180 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-4 λεπτά           |   |
| Ψωμί ολόκληρο   | 500 γρ.   | 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά          | Γυρίστε ενδιάμεσα   |
|   | 1.000 γρ. | 180 W, 12 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά        |   |
| Γλυκό, στεγνό, π.χ.κέικ   | 500 γρ.   | 90 W, 10-15 λεπτά                          | Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους<br>Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα                                       |
|   | 750 γρ.   | 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         |   |
| Γλυκό, ζουμερό, π.χ.γλυκό φρούτων, τούρτα μζήθρας                 | 500 γρ.   | 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά         | Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα  |
|   | 750 γρ.   | 180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά         |   |

## Ξεπάγωμα και ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.

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

Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 - 3 φορές.

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

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

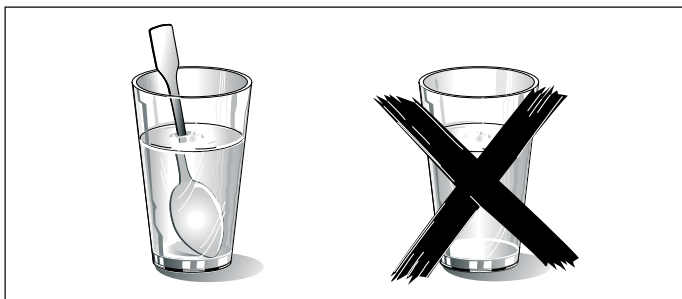
**Υπόδειξη:** Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

| Φαγητό  | Βάρος       | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη  |
|---|-------------|--|---|
| Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών) | 300-400 γρ. | 600 W, 8-13 λεπτά                          | Καλυμμένο   |
| Σούπα   | 400 γρ.     | 600 W, 8-12 λεπτά                          | Κλειστό μαγειρικό σκεύος  |
| Γιαχνί  | 500 γρ.     | 600 W, 10-15 λεπτά                         | Κλειστό μαγειρικό σκεύος  |
| Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ.γκούλας   | 500 γρ.     | 600 W, 10-15 λεπτά                         | Κλειστό μαγειρικό σκεύος  |
| Ψάρι, π.χ.κομμάτια φιλέτου                            | 400 γρ.     | 600 W, 10-15 λεπτά                         | Καλυμμένο   |
| Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια                      | 450 γρ.     | 600 W, 10-15 λεπτά                         | Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος |
| Πρόσθετα, π.χ.ρύζι, μακαρονάκια                       | 250 γρ.     | 600 W, 3-7 λεπτά                           | Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε υγρό                                |
|   | 500 γρ.     | 600 W, 8-12 λεπτά                          |   |
| Λαχανικά, π.χ.αρακάς, μπρόκολο, καρότα                | 300 γρ.     | 600 W, 7-11 λεπτά                          | Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε 1κουταλιά νερό                      |
|   | 600 γρ.     | 600 W, 14-17 λεπτά                         |   |
| Αλεσμένο σπανάκι                                      | 450 γρ.     | 600 W, 10-15 λεπτά                         | Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού   |

## Ζέσταμα

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

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



### **Προσοχή!**

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

## Υποδείξεις

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

**Υπόδειξη:** Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

| Φαγητό  | Ποσότητα    | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη  |
|---|-------------|--|---|
| Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών) |             | 600 W, 5-8 λεπτά                           | -   |
| Ποτά  | 125 ml      | 900 W, ½-1 λεπτό                           | Τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα          |
|   | 200 ml      | 900 W, 1-2 λεπτά                           |   |
|   | 500 ml      | 900 W, 3-4 λεπτά                           |   |
| Βρεφικές τροφές, π.χ.μπουκαλάκια για γάλα             | 50 ml       | 360 W, περίπου ½ λεπτό                     | Μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά τις μικρές φιάλες χωρίς θήλαστρο ή καπάκι, ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία |
|   | 100 ml      | 360 W, ½-1 λεπτό                           |   |
|   | 200 ml      | 360 W, 1-2 λεπτά                           |   |
| Σούπα 1 φλιτζάνι                                      | από 175 γρ. | 600 W, 1-2 λεπτά                           | -   |
| Σούπα, 2 φλιτζάνια                                    | από 175 γρ. | 600 W, 2-3 λεπτά                           | -   |
| Κρέας σε σάλτσα                                       | 500 γρ.     | 600 W, 7-10 λεπτά                          | -   |
| Γιαγί   | 400 γρ.     | 600 W, 5-7 λεπτά                           | -   |
|   | 800 γρ.     | 600 W, 7-8 λεπτά                           | -   |
| Λαχανικά, 1 μερίδα                                    | 150 γρ.     | 600 W, 2-3 λεπτά                           | -   |
| Λαχανικά, 2 μερίδες                                   | 300 γρ.     | 600 W, 3-5 λεπτά                           | -   |

## Μαγείρεμα

### Υποδείξεις

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

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

**Υπόδειξη:** Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

| Φαγητό                                      | Ποσότητα  | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη  |
|---|-----------|--|---|
| Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια   | 1.200 γρ. | 600 W, 25-30 λεπτά                         | Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου  |
| Φιλέτο ψαριού, φρέσκο                       | 400 γρ.   | 600 W, 7-12 λεπτά                          | -   |
| Λαχανικά, φρέσκα                            | 250 γρ.   | 600 W, 6-10 λεπτά                          | Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια<br>Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 - 2 κουταλιές νερό<br>Ανακατεύετε ενδιάμεσα |
|   | 500 γρ.   | 600 W, 10-15 λεπτά                         |   |
| Πατάτες                                     | 250 γρ.   | 600 W, 8-10 λεπτά                          | Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους<br>Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 κουταλιά νερό<br>Ανακατεύετε ενδιάμεσα                  |
|   | 500 γρ.   | 600 W, 10-15 λεπτά                         |   |
|   | 750 γρ.   | 600 W, 15-22 λεπτά                         |   |
| Ρύζι  | 125 γρ.   | 600 W, 4-6 λεπτά +<br>180 W, 12-15 λεπτά   | Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού  |
|   | 250 γρ.   | 600 W, 6-8 λεπτά +<br>180 W, 15-18 λεπτά   |   |
| Γλυκά φαγητά, π.χ.πουτίγκα (κρύα παρασκευή) | 500 ml    | 600 W, 6-8 λεπτά                           | Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2-3 φορές  |
| Φρούτα, κομπόστα                            | 500 γρ.   | 600 W, 9-12 λεπτά                          | Ανακατεύετε ενδιάμεσα   |
| Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων         | 100 γρ.   | 600 W, 3-4 λεπτά                           | Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω στο γυάλινο μπολ; Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή                            |



## Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

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

## Ψήσιμο στο γκριλ

### Υποδείξεις

- Όλες οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων.
- Ξεπλύνετε το κρέας με κρύο νερό και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας. Αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ.
- Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε πάνω στη σχάρα με κλειστή την πόρτα της συσκευής και μην προθερμαίνετε.

- Για να συλλέγεται ο χυμός του κρέατος, τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στο γυάλινο μπολ.
- Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τοιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.
- Το κόκκινο κρέας π.χ. βοδινό ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχαρίσιο ή χοιρινό κρέας. Τα κομμάτια ανοιχτόχρωμου κρέατος ή φιλέτου ψαριού που ψήνονται στο γκριλ είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά.

| Φαγητό                                  | Ποσότητα         | Βάρος               | Βαθμίδα γκριλ | Διάρκεια σε λεπτά  |
|---|------------------|---------------------|---------------|--|
| Μπιριζόλες σβέρκου περίπου 2 cm χοντρές | 3 έως 4 κομμάτια | περίπου από 120 γρ. | 3 (δυνατά)    | 1η πλευρά: περίπου 15 λεπτά<br>2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά    |
| Λουκάνικα σχάρας                        | 4 έως 6 κομμάτια | περίπου από 150 γρ. | 3 (δυνατά)    | 1η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά<br>2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά |
| Μπιριζόλα ψαριού*                       | 2 έως 3 κομμάτια | περίπου από 150 γρ. | 3 (δυνατά)    | 1η πλευρά: περίπου 10 λεπτά<br>2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά    |
| Ψάρι, ολόκληρο* π.χ. πέστροφες          | 2 έως 3 κομμάτια | περίπου από 150 γρ. | 3 (δυνατά)    | 1η πλευρά: περίπου 15 λεπτά<br>2η πλευρά: περίπου 15-20 λεπτά    |
| Ψωμί τοστ (προψησίμο)                   | 2 έως 6 φέτες    |                     | 3 (δυνατά)    | 1η πλευρά: περίπου 4 λεπτά<br>2η πλευρά: περίπου 4 λεπτά         |
| Τοστ γκρατινέ                           | 2 έως 6 φέτες    |                     | 3 (δυνατά)    | ανάλογα με την επίστρωση: 5-10 λεπτά                             |

\* Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.

## Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

### Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.
- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο μια ψηλή φόρμα. Έτσι μένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.
- Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα μεγάλο, ρηχό μαγειρικό σκεύος. Στα στενά, ψηλά μαγειρικά σκεύη τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.

- Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Δεν επιτρέπεται να είναι μεγάλο.
- Πριν το κόψιμο, αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 έως 10 λεπτά. Έτσι μοιράζεται ο χυμός του κρέατος ομοιόμορφα και δεν χύνεται κατά το κόψιμο.
- Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει να συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμα 5 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή.
- Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

| Φαγητό                        | Βάρος             | Βαθμίδα γκριλ | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη:  |
|-------------------------------|-------------------|---------------|--|--|
| Χοιρινό ψητό, π.χ. σβέρκος    | περίπου 750 γρ.   | 1 (χαμηλή)    | 360 W, 35-40 λεπτά                         | γυρίστε μετά από περίπου 15 λεπτά                                      |
| Ψητός κιμάς το πολύ 7 cm ύψος | περίπου 750 γρ.   | 2 (μέτρια)    | 360 W, περίπου 25 λεπτά                    |  |
| Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση   | περίπου 1.200 γρ. | 3 (δυνατά)    | 360 W, 40 λεπτά                            | τοποθετήστε το με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω, μην το γυρίσετε |

| Φαγητό   | Βάρος             | Βαθμίδα γκριλ | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη:  |
|--|-------------------|---------------|--|--|
| Κομμάτια κοτόπουλου<br>π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα        | περίπου 800 γρ.   | 2 (μέτρια)    | 360 W, 20-25 λεπτά                         | τοποθετήστε τα με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω, μην τα γυρίσετε |
| Στήθος πάπιας  | περίπου 800 γρ.   | 3 (δυνατά)    | 180 W, 25-30 λεπτά                         | τοποθετήστε το με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω, μην το γυρίσετε |
| Παστίσιο<br>(από προμαγειρεμένα υλικά)                   | περίπου 1.000 γρ. | 1 (χαμηλή)    | 360 W, 25-30 λεπτά                         | πασπαλίστε με τυρί   |
| Πατάτες ογκρατέν<br>(από ωμές πατάτες) το πολύ 3 cm ύψος | περίπου 1.000 γρ. | 2 (μέτρια)    | 360 W, περίπου 35 λεπτά                    |  |
| Ψάρι, ογκρατέν   | περίπου 500 γρ.   | 3 (δυνατά)    | 360 W, 15 λεπτά                            | προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι                             |
| Σουφλέ με μυζήθρα<br>το πολύ 5 cm ύψος                   | περίπου 1.000 γρ. | 1 (χαμηλή)    | 360 W, 20-25 λεπτά                         |  |

## Φαγητά δοκιμών

Η ποιότητα και η λειτουργία των συσκευών μικροκυμάτων ελέγχονται από τα εργαστήρια δοκιμών με βάση αυτά τα φαγητά.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 ή DIN 44547 και EN 60350 (2009)

### Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"

| Φαγητό                              | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη                            |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Μείγμα αυγών-γάλακτος,<br>1.000 γρ. | 600 W, 11-12 λεπτά + 180 W, 8-10 λεπτά     | Φόρμα πυρέξ                         |
| Παντεσπάνι, 475 γρ.                 | 600 W, 7-9 λεπτά                           | Φόρμα πυρέξ Ø 22 cm.                |
| Ψητός κιμάς, 900 γρ.                | 600 W, 25-30 λεπτά                         | Μακρόστενη φόρμα πυρέξ, μήκος 28 cm |

### Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"

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

### Μαγείρεμα με μικροκύματα και γκριλ

| Φαγητό                            | Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ, ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη:                     |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|
| Πατάτες ογκρατέν, 1.100 γρ.       | 360 W + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 2, 30 - 35 λεπτά                    | Στρογγυλή φόρμα πυρέξ Ø 22 cm |
| Γλυκά                             | -   | Δε συνιστάται                 |
| Κοτόπουλο, μισό περίπου 1.100 γρ. | 360 W + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3, περίπου 40 - 45 λεπτά            | Σχάρα, γυάλινο μπολ           |

# Table of contents

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
|  <b>Intended use</b> . . . . .                     | <b>28</b> |  <b>Cleaning</b> . . . . .                             | <b>42</b> |
|  <b>Important safety information</b> . . . . .     | <b>28</b> | Cleaning agent . . . . .  | 42        |
| General information . . . . .  | 28        |  <b>Trouble shooting</b> . . . . .                     | <b>43</b> |
| Microwave . . . . .  | 29        |  <b>Customer service</b> . . . . .                     | <b>44</b> |
|  <b>Causes of damage</b> . . . . .                 | <b>31</b> | E number and FD number . . . . .  | 44        |
|  <b>Environmental protection</b> . . . . .         | <b>31</b> | Technical specifications . . . . .  | 44        |
| Environmentally-friendly disposal . . . . .  | 31        |  <b>Tested for you in our cooking studio</b> . . . . . | <b>45</b> |
|  <b>Getting to know your appliance</b> . . . . .   | <b>32</b> | Defrosting . . . . .  | 45        |
| Control panel . . . . .  | 32        | Defrosting, heating up or cooking frozen food . . . . .   | 46        |
| Controls . . . . .   | 32        | Heating . . . . .   | 46        |
| Display . . . . .  | 33        | Cooking . . . . .   | 47        |
| Operating modes menu . . . . .   | 33        | Microwave tips . . . . .  | 48        |
| Further information . . . . .  | 33        | Grilling . . . . .  | 48        |
| Cooking compartment functions . . . . .  | 33        | Combined grill and microwave . . . . .  | 48        |
|  <b>Accessories</b> . . . . .                      | <b>34</b> |  <b>Test dishes</b> . . . . .                          | <b>49</b> |
|  <b>Before using for the first time</b> . . . . . | <b>34</b> | Cooking only using the microwave . . . . .  | 49        |
| Initial use . . . . .  | 34        | Defrosting only using the microwave . . . . .   | 49        |
| Cleaning the cooking compartment and accessories   | 34        | Cooking with the microwave and grill . . . . .  | 49        |
|  <b>Operating the appliance</b> . . . . .        | <b>35</b> |   |           |
| Switching the appliance on and off . . . . .   | 35        |   |           |
| Operation . . . . .  | 35        |   |           |
| Selecting an operating mode . . . . .  | 35        |   |           |
|  <b>Microwave</b> . . . . .                      | <b>36</b> |   |           |
| Cookware . . . . .   | 36        |   |           |
| Microwave power settings . . . . .   | 36        |   |           |
| Setting the microwave . . . . .  | 36        |   |           |
|  <b>Grilling</b> . . . . .                       | <b>37</b> |   |           |
| Setting the grill . . . . .  | 37        |   |           |
| Setting the microwave to combi-mode . . . . .  | 38        |   |           |
|  <b>Timer</b> . . . . .                          | <b>39</b> |   |           |
| Setting the timer . . . . .  | 39        |   |           |
|  <b>Programmes</b> . . . . .                     | <b>39</b> |   |           |
| Setting a programme . . . . .  | 39        |   |           |
| Information on the programmes . . . . .  | 40        |   |           |
| Resting time . . . . .   | 40        |   |           |
| Programme table . . . . .  | 40        |   |           |
|  <b>Basic settings</b> . . . . .                 | <b>41</b> |   |           |
| Changing settings . . . . .  | 41        |   |           |
| List of settings . . . . .   | 41        |   |           |
| Power cut . . . . .  | 41        |   |           |
| Changing the time . . . . .  | 41        |   |           |

---

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

## Intended use

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

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

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

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

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

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 34

## Important safety information

### General information

#### Warning – Risk of fire!

Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

#### Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

#### Warning – Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

#### Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

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

**⚠ Warning – Hazard due to magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

**Microwave****⚠ Warning – Risk of fire!**

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.  
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.  
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.

- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.  
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.  
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.  
Never use the microwave to dry food.  
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

**⚠ Warning – Risk of explosion!**

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

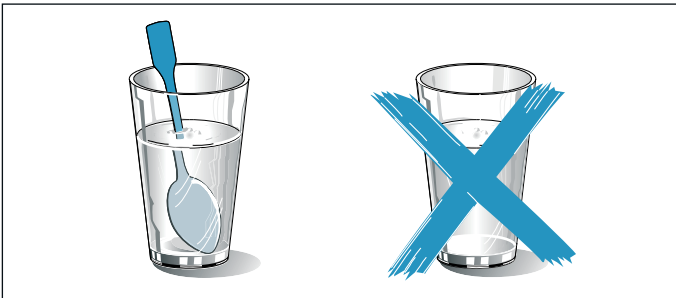
**⚠ Warning – Risk of burns!**

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating.  
Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

**⚠ Warning – Risk of scalding!**

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



**⚠ Warning – Risk of injury!**

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

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

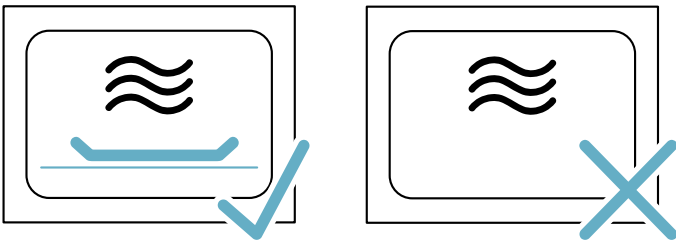
**⚠ Warning – Risk of serious damage to health!**

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 42
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

## Causes of damage

### Caution!

- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule.  
→ "Microwave" on page 36



- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing. → "Cleaning" on page 42
- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The door panels may crack if overloaded.

## Environmental protection

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

## Getting to know your appliance

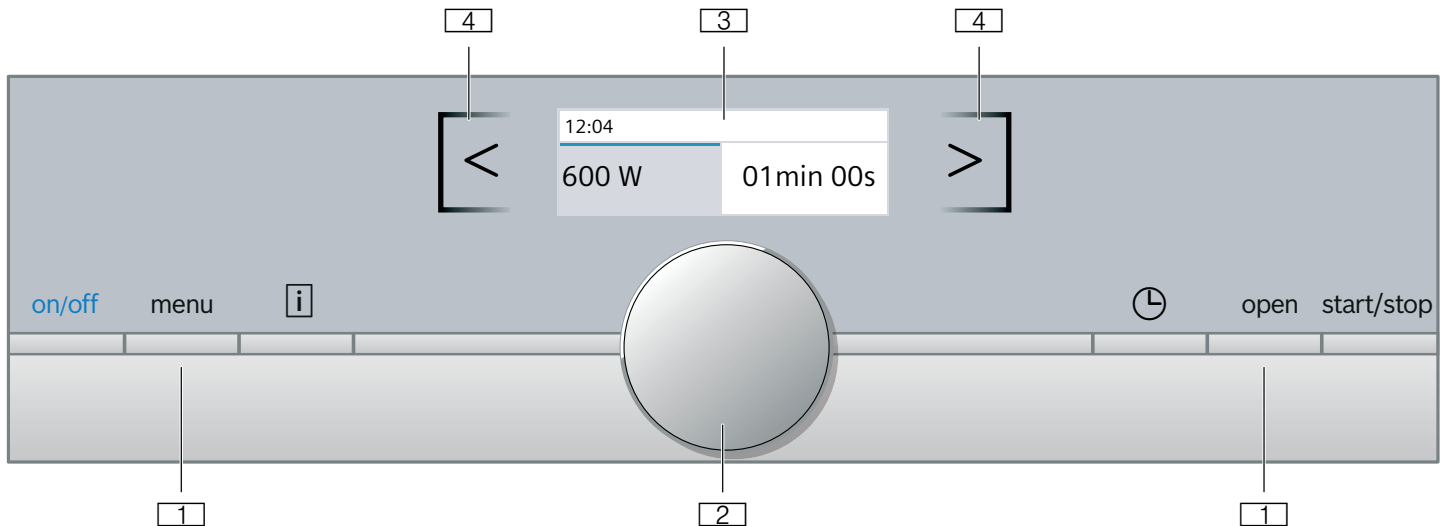
In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

**Note:** Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

### Control panel

In the control panel, you can use the various buttons, touch fields and the rotary selector to set the required function of the appliance. The current settings are shown in the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with a selected operating mode.



- 1 Buttons**  
The buttons to the left and right of the rotary selector have a pressure point. Press these buttons to activate them.
- 2 Rotary selector**  
You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.
- 3 Display**  
You can see the current adjustment values, options or notes in the display.
- 4 Touch fields**  
There are sensors under the touch fields to the left < and right > of the display. Touch the respective arrow to select the function.

### Controls

The individual controls are adapted for the various functions of your appliance. You can set your appliance simply and directly.

#### Buttons and touch fields

Here you can find a short explanation of the various buttons and touch fields.

| Buttons      |                                   | Meaning                           |
|--------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| on/off       |                                   | Switches the appliance on and off |
| menu         | Menu                              | Opens the operating modes menu    |
| i            | Information                       | Displays notes                    |
| 🕒            | Time-setting option               | Setting the timer                 |
| open         | Automatic door opening            | Opens the appliance door          |
| start/stop   |                                   | Starts or pauses the operation    |
| Touch fields |                                   |                                   |
| <            | Field to the left of the display  | Navigates left                    |
| >            | Field to the right of the display | Navigates right                   |

#### Rotary selector

Use the rotary selector to change the operating modes and adjustment values shown in the display.

In most selection lists, e.g. programmes, the first selection follows the last.

In some selection lists, e.g. duration, you have to turn the rotary selector back the other way when you reach the minimum or maximum value.



## Display

The display is structured so that the information can be read at a glance.

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering with a dark background.

### Status bar

The status bar is at the top of the display. The time, timer duration and programme length are shown here.

### Progress line

The progress line shows you how much time has elapsed, for example. The straight line below the setting values progresses from left to right, the longer the operation continues to run.

## Operating modes menu

The menu is divided into different operation modes. In this way, you can quickly access the required function.

Depending on the appliance type, there are a various number of operating modes.

| Operating mode                         | Use   |
|--|---|
| Microwave                              | Selects the microwave output                                      |
| Grill                                  | Selects the grill setting or grill setting with microwave output  |
| Programmes                             | Automatic programmes<br>Prepares selected meals very easily       |
| Settings → "Basic settings" on page 41 | You can adapt your appliance's basic settings to suit your needs. |

## Further information

In most cases, the appliance provides you with notes and further information on the action that is being carried out. To view these, press the **i** button. The note is displayed for a few seconds. Use the rotary selector to scroll to the end of longer notes.

Some notes are displayed automatically, for example as confirmation, or to provide an instruction or warning.

The note can be cleared by pressing the **i** button again.

## Cooking compartment functions

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.

### Automatic door opening

The appliance door springs open if you activate the automatic door opening. You can fully open the appliance door manually.

The automatic door opening does not work in the event of a power cut. You can open the door manually.

### Notes

- If you open the appliance door during operation, the operation is paused.
- When you close the appliance door, the operation does not continue automatically. You must restart the operation manually.
- If the appliance has been switched off for a long time, the appliance door will open after a time delay.

### Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the door remains open for longer than around five minutes, the cooking compartment lighting switches off again. When the automatic door opening is activated, the cooking compartment lighting switches on again.

For all operating modes, the cooking compartment lighting switches on as soon as the operation is started. When the operation has finished, the lighting switches off.

### Cooling fan

The cooling fan switches on as required. The hot air escapes above the door.

The cooling fan may continue to run for a certain time after the operation.

### Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

### Notes

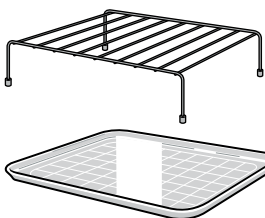
- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when the microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation.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

## Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

### Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



#### Wire rack

Use as a surface for setting down cookware or for grilling and browning.

#### Glass tray

This can act as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. To do this, place the wire rack in the glass tray.

The glass tray can also be used as cookware for microwave operation.

Only use original accessories provided by your appliance manufacturer. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

## Before using for the first time

Before you can use your new appliance, you must make some settings. You must also clean the cooking compartment and accessories.

### Initial use

After connecting the appliance to the power or following a power cut, the settings for initial use are shown in the display. It may take a few seconds for the instruction to appear.

**Note:** . You can change these settings again at any time in the basic settings.

### Setting the language

1. Use the rotary selector to select the required language.
2. Touch the > arrow.  
The next setting appears.

### Setting the time

1. Turn the rotary selector to set the current time.
2. Touch the > arrow.

### Setting the date

1. Use the rotary selector to set the current day.
2. Touch the arrow > to confirm.
3. Use the rotary selector to set the current month.
4. Touch the arrow > to confirm.
5. Use the rotary selector to set the current year.
6. Touch the arrow > to confirm.

A note appears in the display confirming that the initial use has been completed.

## Cleaning the cooking compartment and accessories

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

### Cleaning the cooking compartment

To remove the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when empty and with the oven door closed.

Make sure that the cooking compartment does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, wet cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating up.

Make the settings indicated. You can find out how to set the grill and cooking time in the following chapter.

→ "Grilling" on page 37

#### Settings

|              |            |
|--------------|------------|
| Grill        | Level 3    |
| Cooking time | 15 minutes |

Switch off the appliance after the cooking time indicated. After the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.

### Cleaning the accessories

Clean the accessories thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

## Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

### Switching the appliance on and off

Before you are able to set the appliance, you must switch it on.

**Note:** The timer can also be set when the appliance is switched off. Some displays and notes remain visible in the display after the appliance has been switched off.

Switch off your device when it is not being used. If no settings are applied for a long time, the appliance switches itself off automatically.

#### Switching on the appliance

Press the On/Off button to switch on the appliance. The On/Off symbol above the button is illuminated in blue.

The Siemens logo appears in the display, followed by the maximum microwave output.

The appliance is ready to use.

You can find out how to set the operating modes in the individual chapters.

#### Switching off the appliance

Use the on/off button to switch off the appliance. The lighting above the button goes out.

Any functions that may be running are cancelled.

The time and date appear in the display.

**Note:** You can set whether the time and date should be displayed when the device is switched off in the basic settings.

## Operation

Some operating steps are the same for all operating modes. In the following, you can learn about the basic operating steps.

### Starting the operation

You must press the start/stop button to start each operation.

After the operation starts, your settings are shown in the display. The progress line shows you how much time has elapsed, for example.

**Note:** If the operation is paused due to the appliance door being opened, the operation must be restarted using the start/stop button after the door has been closed.

### Pauses the operation

Use the start/stop button to pause and restart the operation.

Press the on/off button to delete all settings.

#### Notes

- Opening the appliance door also pauses the operation.
- The fan may continue to run after an operation is paused or cancelled.

### Selecting an operating mode

After the appliance is switched on, the default operating mode is displayed. You can start this setting immediately.

If you want to select a different operating mode, you can find detailed descriptions of these modes in the appropriate chapters.

The following always applies:

1. Press the Menu button.  
The operating modes menu opens.
2. Use the rotary selector to select the required operating mode.  
Depending on the operating mode, different options are available.
3. Use the arrow > to navigate to the required operating mode.
4. Use the rotary selector to change the selection.  
Depending on the selection, change further settings.
5. Press the Start/Stop button to start.  
The elapsed time appears in the display. The settings and progress line can be seen.

**Note:** If you want to leave the current setting, you can navigate back to the operating modes level using the Menu button.

## Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with the grill.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

### Cookware

Not all cookware is microwavable. So that your food is heated and the appliance is not damaged, only use microwavable cookware.

#### Suitable cookware

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic are suitable. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use cookware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

#### Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

#### Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

#### Cookware test

Never switch on the microwave unless there is food inside. The short cookware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch.

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

In this case, stop the test.

#### Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

## Microwave power settings

The following microwave power settings are available.

The microwave power settings do not always correspond to the exact wattage that the appliance uses.

| Levels | Food  | Maximum cooking time |
|--------|---|----------------------|
| 90 W   | For defrosting delicate foods                   | 1 hr 30 mins         |
| 180 W  | For defrosting and continued cooking            | 1 hr 30 mins         |
| 360 W  | For cooking meat and for heating delicate foods | 1 hr 30 mins         |
| 600 W  | For heating and cooking food                    | 1 hr 30 mins         |
| 900 W  | For heating liquids                             | 30 mins              |

Default settings:

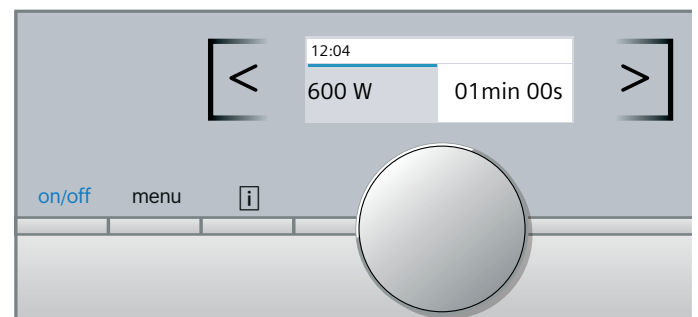
The appliance suggests a cooking time for each microwave power setting. You can accept this value or change it in the relevant area.

The maximum setting is designed for heating liquids only; it is not designed for heating food. After a certain period, the microwave's maximum power is gradually reduced to 600 W to protect the appliance. Full power is made available again after a cooling period.

## Setting the microwave

Example: Microwave output 600 W, cooking time 5 minutes.

1. Press the on/off button.  
The appliance is ready to use. The maximum microwave output and a cooking time are displayed as default values in the display – they can be changed at any time.
2. Use the rotary selector to select the required microwave output.



The microwave output and a default cooking time are shown in the display.

3. Touch the > arrow.  
The cooking time can be set.

4. Use the rotary selector to set the required cooking time.



5. Press the start/stop button to start.



The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

### Notes

- When you switch on the appliance, the highest microwave output always appears in the display as a suggestion.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

### Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:  
Touch the button.

**Note:** After touching the button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

### Changing the cooking time

This can be done at any time.

Use the rotary selector to change the cooking time.  
The operation continues.

### Changing the microwave output

This can be done at any time.

Use the < arrow to change the microwave output.  
Use the rotary selector to set the required microwave output.

The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.

**Note:** If the set cooking time exceeds the maximum time for the microwave output of 900 W, it is reduced automatically. The operation stops. Press the start/stop button to start the operation.

## Grilling

You can brown your food nicely using the grill. You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

The following grill settings are available:

|       | Power            | Food                             |
|-------|------------------|----------------------------------|
| Grill | Level 1 (low)    | For soufflés and deep casseroles |
|       | Level 2 (medium) | For shallow casseroles and fish  |
|       | Level 3 (strong) | For steaks, sausages and toast   |

### Setting the grill

Example: Grill 2, cooking time 12 minutes

1. Press the on/off button.  
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.  
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select the grill operating mode.
4. Touch the > arrow.



Grill 3 is displayed as the default value in the display – it can be changed at any time.

5. Use the rotary selector to set the required grill level.  
The grill level and default cooking time are shown in the display.
6. Touch the > arrow.  
The cooking time can be set.
7. Use the rotary selector to set the required cooking time.



8. Press the start/stop button to start.  
The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

### Notes

- The default value for the grill is Grill 3.  
Turn the rotary selector to the left to set Grill 2 and 1.  
Turn the rotary selector to the right to select a combi mode; Grill 3 with 360 W, Grill 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

### Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:  
Touch the ⏸ button.

**Note:** After touching the ⏸ button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the ⏸ button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

### Changing the cooking time

This can be done at any time.

Use the rotary selector to change the cooking time.  
The operation continues.

### Changing the grill setting

This can be done at any time.

Use the < arrow to change to the grill.  
Use the rotary selector to set the required grill setting.

The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.

**Note:** When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.

### Setting the microwave to combi-mode

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

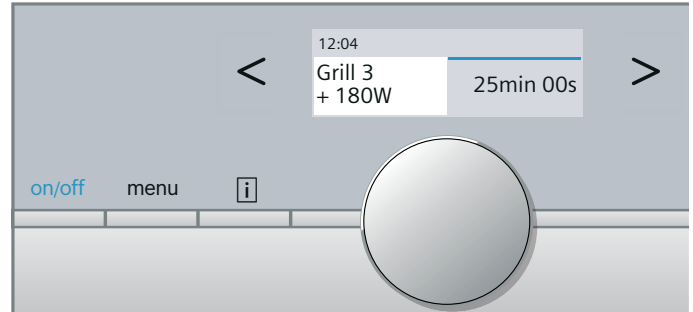
You can select all microwave power settings.  
Exception: 900 and 600 watt.

### Setting the microwave to combi-mode

Example: Grill 3 and microwave output 180 W, cooking time 25 minutes.

1. Press the on/off button.  
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.  
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select the grill operating mode.
4. Touch the > arrow.  
Grill 3 is displayed as the default value in the display.

5. Turn the rotary selector to the right and set the required combi mode.  
The combi mode and the default cooking time are shown in the display.
6. Touch the > arrow.  
The cooking time can be set.
7. Use the rotary selector to set the required cooking time.



8. Press the start/stop button to start.  
The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

### Notes

- The default value for the grill is Grill 3.  
Turn the rotary selector to the left to set Grill 2 and 1.  
Turn the rotary selector to the right to select a combi mode; Grill 3 with 360 W, Grill 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

### Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:  
Touch the ⏸ button.

**Note:** After touching the ⏸ button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the ⏸ button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

### Changing the cooking time

This can be done at any time.

Use the rotary selector to change the cooking time.  
The operation continues.

### Changing the combi mode

This can be done at any time.

Use the < arrow to change the combi mode.  
Use the rotary selector to set the required combi mode.  
The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.


**Note:** When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.

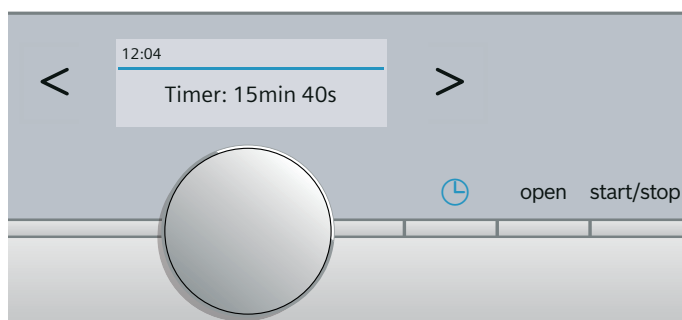
## Timer

You can use the timer as a kitchen timer. The timer runs alongside other settings. You can set it at any time, even if the device is switched off. It has its own audible signal so that you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

### Setting the timer

The maximum setting is 24 hours.  
The higher the value, the longer the time intervals.


1. Press the  button.  
The timer is displayed.
2. Use the rotary selector to set the timer duration.




3. Press the  button to start.

**Note:** The timer will also start automatically after a few seconds.


The timer duration counts down. The display switches back after a short time. A timer symbol and the elapsed time are shown in the status bar.

An audible signal sounds once the timer duration has come to an end. Use the  button to cancel the audible signal early.

### Notes

- The timer remains visible in the display if the appliance is switched off.
- If an operating mode is running, touch the  button to display the timer. The timer duration is displayed for a few seconds and can be altered.

### Changing the timer

Touch the  button to change the timer duration. The timer duration is displayed – use the rotary selector to change it.

### Cancelling the timer

If you want to cancel the timer, reset the duration on the timer to zero. Once the change has been applied, the symbol is no longer lit up.

## Programmes

You can prepare food really easily using the various programmes. You select a programme and enter the weight of your food. The program then applies the most suitable settings.

### Setting a programme

Example: "Defrost bread" programme, weight 250 g.

1. Press the on/off button.  
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.  
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select "Programmes".
4. Touch the > arrow.  
The first programme appears in the display.
5. Use the rotary selector to set the required programme.



The required programme is selected. The default value for the weight appears in the display.

6. Touch the > arrow.  
The weight can be set.
7. Use the rotary selector to set the required weight.



8. Touch the > arrow.  
The preparation instruction is displayed.
9. Press the start/stop button to start.  
The appliance starts the operation. The time counts down on the display.

### Notes

- The cooking time is calculated by the programmes.
- For some dishes, the display provides instructions for turning or stirring during preparation. Follow the information provided. Opening the appliance door pauses the operation. After closing the appliance door, restart the operation. If you do not turn or stir the dish, the programme runs as normal until it reaches the end.

## Information on the programmes

Place the food in the cold cooking compartment.

Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.

For the programmes, always use microwavable cookware, for example made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.

A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the notes.

It is not possible to set a weight outside the weight range.

With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

### Defrosting:

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food in flat cookware, such as a glass or porcelain plate.
- After defrosting in the appliance, leave the food to continue defrosting for a further 15 to 90 minutes until it reaches an even temperature.
- Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed in the cookware breast-side down and poultry portions skin-side down.

### Vegetables:

- Fresh vegetables: Cut into pieces of an equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: This programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in a cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

### Potatoes:

- Boiled potatoes: Cut into pieces of an equal size. Add two tablespoons of water per 100 g of potatoes, and salt to taste.
- Unpeeled boiled potatoes: Use potatoes of the same thickness. Wash the potatoes and prick the skin. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.
- Baked potatoes: Use potatoes of the same thickness. Wash, dry and prick the skin.

### Rice:

- Do not use brown or boil-in-the-bag rice.
- Add two to two-and-a-half times the amount of water to rice.

### Poultry:

- Place the chicken portions on the wire rack, skin side up.

## Resting time

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

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

## Programme table

| Programme  | Suitable food  | Weight range in kg | Cookware/accessories, shelf position                      |
|--|--|--------------------|---|
| <b>Defrosting</b>  |  |                    |   |
| Bread*   | Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine | 0.20-1.50 kg       | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor |
| Meat*  | Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken, poultry, duck   | 0.20-2.00 kg       | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor |
| Fish*  | Whole fish, fish fillet, fish cutlet   | 0.10-1.00 kg       | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor |
| <b>Cooking</b>   |  |                    |   |
| Fresh vegetables**   | Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes   | 0.15-1.00 kg       | Cookware with lid<br>Cooking compartment floor            |
| Frozen vegetables**  | Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach   | 0.15-1.00 kg       | Cookware with lid<br>Cooking compartment floor            |
| Potatoes**   | Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes, chopped potatoes of the same size   | 0.20-1.00 kg       | Cookware with lid<br>Cooking compartment floor            |
| Rice**   | Rice, long-grain rice  | 0.05-0.30 kg       | Deep cookware with lid<br>Cooking compartment floor       |
| Baked potatoes   | Waxy potatoes, predominantly waxy potatoes or floury potatoes, approx. 6 cm thick                                      | 0.20-1.50 kg       | Wire rack<br>Cooking compartment floor                    |
| <b>Combi-mode</b>  |  |                    |   |
| Frozen lasagne   | Lasagne bolognese  | 0.30-1.00 kg       | Cookware without lid<br>Cooking compartment floor         |
| Chicken portions   | Chicken thigh, half chicken  | 0.50-1.80 kg       | Glass tray and wire rack<br>Cooking compartment floor     |
| *) Observe the signals given when it is time to turn the food  |  |                    |   |
| **) Observe the signals given when it is time to stir the food |  |                    |   |



## Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.

### Changing settings

1. Press the on/off button.
2. Press the menu button.  
The operating modes menu opens.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Touch the > arrow.
5. Use the rotary selector to change the values.
6. Use the arrow > to switch to the next settings, and change them if necessary.
7. Press the menu button to save.  
"Save" or "Discard" appears on the display.
8. Use the touch fields to select which option you require.

### List of settings

This list tells you all the basic settings and how to change them. Depending on the model of the appliance you own, the display will show only those settings that apply to your appliance.

You can change the following settings:

| Setting  | Options  |
|--|--|
| Language   | Set the language   |
| Clock  | Set the current time   |
| Date   | Sets the current date  |
| Audible signal   | Short cooking time<br>Medium cooking time*<br>Long cooking time  |
| Button tone  | Switched on<br>Switched off*<br>(Button tone at on/off always on)  |
| Display brightness   | Scale with 5 levels<br>Level 3*  |
| Clock display  | Digital + date*<br>Digital<br>Off  |
| Night-time dimming   | Switched off**<br>Switched on (Display dimmed between 22:00 and 6:00)  |
| Demo mode  | Switched off*<br>Switched on<br>(only displayed during the first 3 minutes after the appliance has been reset or is used for the first time) |
| Factory settings   | Reset<br>Do not reset*   |
| * Factory setting (factory settings may vary depending on the appliance model) |  |

**Note:** Changes to the language, button tone and display brightness settings take effect immediately. All other changes take effect after the settings have been saved.

### Power cut

The changes you make to the settings are retained even after a power cut.

Only the settings pertaining to the initial use of the appliance need to be implemented once again following a power cut.

### Changing the time

You can change the time in the basic settings.

For example: Changing from summer to winter time.

1. Press the On/Off button.
2. Press the Menu button.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Touch the arrow > to move to "Time of day".
5. Use the rotary selector to change the time.
6. Press the Menu button.  
Save or Discard appears in the display.

## Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

### **Warning – Risk of burns!**

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

### **Warning – Risk of electric shock!**

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### **Warning – Risk of injury!**

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

**Note:** Unpleasant odours, for example after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave output.

## Cleaning agent

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

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Metal or glass scrapers to clean the door panels.
- Metal or glass scrapers to clean the door seal.
- Hard scouring pads or sponges.
- Cleaning agents with a high alcohol content.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

| Area  | Cleaning agent  |
|---|---|
| Appliance front                             | Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.   |
| Display                                     | Wipe down using a microfibre cloth or a slightly damp cloth. Do not wipe with a wet cloth.  |
| Stainless steel                             | Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless-steel cleaning agents are available from the after-sales service or from specialist retailers.               |
| Cooking compartment made of stainless steel | Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly. |
| Door panels                                 | Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.   |
| Door seal<br>Do not remove.                 | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.  |
| Accessories                                 | Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.   |

## Trouble shooting

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

**Tip:** . If a dish does not turn out exactly as you wanted, refer to the following chapter, where you will find lots of tips and notes relating to the optimum settings. → *"Tested for you in our cooking studio"* on page 45

### Fault table

| Fault  | Possible cause                         | Remedy/information  |
|--|--|---|
| The appliance does not work or the display is not working            | The plug is not plugged into the mains | Connect the appliance to the electricity supply   |
|  | Power cut                              | Check whether other kitchen appliances are working  |
|  | The circuit breaker is faulty          | Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK  |
|  | Faulty operation                       | Switch off the circuit-breaker for the appliance in the fuse box and switch it back on after approx. 60 seconds   |
| The appliance cannot be started                                      | The appliance door is not fully closed | Close the appliance door  |
| Appliance does not heat up. The word "demo" is shown in the display. | The appliance is in demo mode          | Deactivate demo mode in the basic settings. To do this, briefly disconnect the appliance from the mains (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Then deactivate demo mode in the basic settings within 3 minutes.                   |
| The interior lighting is not working                                 | The interior lighting is faulty        | Call the after-sales service  |
| Error message "Exxx"   |  | If an error message is displayed, switch the appliance off and on again; if the message disappears, it was a one-off problem. If the fault occurs again or the error message is still displayed, please contact the after-sales service and provide the fault code. |

\* Special features:

Error message "E0532": Open and close the appliance door.

Error message "E6501": Switch off the appliance. Wait for 10 minutes. Switch the appliance on again.

### Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

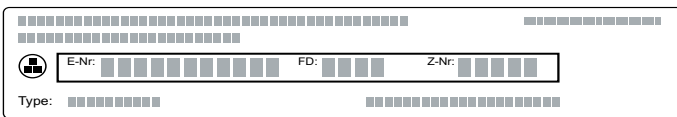
## Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

### E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

On some appliances with a steam-assisted cooking function, you will find the rating plate behind the control panel.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

|              |               |
|--------------|---------------|
| <b>E no.</b> | <b>FD no.</b> |
|--------------|---------------|

### After-sales service

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

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

#### To book an engineer visit and product advice

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

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

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

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

## Technical specifications

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Power supply              | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Max. total connected load | 1990 W              |
| Microwave output          | 900 W (IEC 60705)   |
| Max. grill output power   | 1300 W              |
| Microwave frequency       | 2450 MHz            |
| Fuse                      | 10 A                |
| Dimensions (H/W/D)        |                     |
| - Appliance               | 382 x 594 x 318 mm  |
| - Cooking compartment     | 220 x 350 x 270 mm  |
| VDE approved              | Yes                 |
| CE mark                   | Yes                 |

## Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We show you which microwave output or grill setting is best for your dish. You can find information on what accessories are suitable. There are also tips about cookware and preparation methods.

### Notes

- The values in the table always apply to the cooking compartment when it is cold and empty. Before using the appliance, remove all unnecessary accessories from the cooking compartment.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories provided.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

### Warning – Risk of scalding!

When pulling out the glass tray, hot liquid may overflow. Carefully pull the glass tray out of the cooking compartment.

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

The times given in the tables are guidelines; they depend on the cookware used, and the quality, temperature and consistency of the food.

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. There is a rule of thumb for operating the microwave: Double the amount = double the time, half the amount = half the time.

You can place the cookware in the middle of the wire rack or on the cooking compartment floor. The food will then absorb the microwaves from all sides.

### Defrosting

Place the frozen food in an open container on the cooking compartment floor.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has been produced during defrosting.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can even out. You can remove the giblets from poultry at this point.

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

| Dish  | Weight | Microwave output in watts, time in minutes | Note   |
|---|--------|--|--|
| Whole pieces of beef, pork or veal (on the bone or boned) | 800 g  | 180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins          | Turn several times   |
|   | 1000 g | 180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins          |  |
|   | 1500 g | 180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins          |  |
| Meat in pieces or slices of beef, veal or pork            | 200 g  | 180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins          | Separate the slices/pieces of meat when turning  |
|   | 500 g  | 180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins        |  |
|   | 800 g  | 180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins          |  |
| Minced meat, mixed  | 200 g  | 90 W, 10-15 mins                           | Freeze food flat if possible; turn several times during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted |
|   | 500 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins           |  |
|   | 1000 g | 180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins          |  |
| Poultry or poultry portions                               | 600 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins           | Turn during defrosting; remove liquid that escapes during defrosting   |
|   | 1200 g | 180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins          |  |
| Fish fillet, fish steak or slices                         | 400 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins           | Separate any defrosted parts   |
| Whole fish  | 300 g  | 180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins           | Turn during defrosting   |
|   | 600 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins           |  |
| Vegetables, e.g. peas                                     | 300 g  | 180 W, 10-15 mins                          | Stir carefully during defrosting   |
| Fruit, e.g. raspberries                                   | 300 g  | 180 W, 6-9 mins                            | Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts  |
|   | 500 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins            |  |
| Butter, defrosting  | 125 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 mins             | Remove all packaging   |
|   | 250 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 mins             |  |
| Loaf of bread   | 500 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins            | Turn during defrosting   |
|   | 1000 g | 180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins          |  |
| Cakes, dry, e.g. sponge cake                              | 500 g  | 90 W, 10-15 mins                           | Separate the pieces of cake; only for cakes without icing, cream or crème pâtissière                                     |
|   | 750 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins           |  |
| Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake                 | 500 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins           | Only for cakes without icing, cream or gelatine  |
|   | 750 g  | 180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins           |  |

## Defrosting, heating up or cooking frozen food

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.

After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.

This will help the food retain its own distinct taste, which means it will require less seasoning.

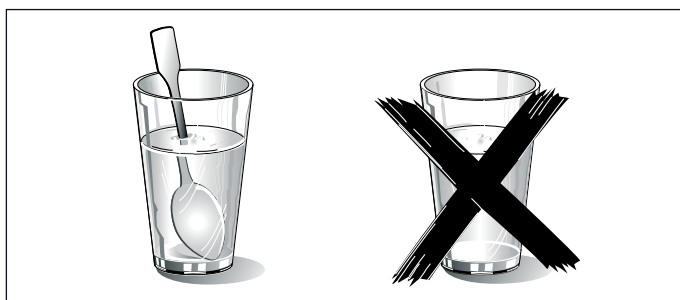
**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

| Dish  | Weight    | Microwave output in watts, time in minutes | Note   |
|---|-----------|--|--|
| Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)  | 300-400 g | 600 W, 8-13 mins                           | Covered  |
| Soup  | 400 g     | 600 W, 8-12 mins                           | Cookware with lid                              |
| Stew  | 500 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Cookware with lid                              |
| Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash | 500 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Cookware with lid                              |
| Fish, e.g. fillet steaks                        | 400 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Covered  |
| Bakes, e.g. lasagne, cannelloni                 | 450 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Use the wire rack and place the cookware on it |
| Side dishes, e.g. rice, pasta                   | 250 g     | 600 W, 3-7 mins                            | Cookware with lid, add liquid                  |
|   | 500 g     | 600 W, 8-12 mins                           |  |
| Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots        | 300 g     | 600 W, 7-11 mins                           | Cookware with lid, add 1 tbsp of water         |
|   | 600 g     | 600 W, 14-17 mins                          |  |
| Creamed spinach                                 | 450 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Cook without additional water                  |

## Heating

### ⚠ Warning – Risk of scalding!

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



### Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

### Notes

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

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

| Dish   | Amount     | Microwave output in watts, time in minutes | Note  |
|--|------------|--|---|
| Menu, plated meal, ready meal (2-3 components) |            | 600 W, 5-8 mins                            | -   |
| Beverages                                      | 125 ml     | 900 W, ½-1 min.                            | Always place a spoon in the container, do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating |
|  | 200 ml     | 900 W, 1-2 mins                            |   |
|  | 500 ml     | 900 W, 3-4 mins                            |   |
| Baby food, e.g. baby bottles                   | 50 ml      | 360 W, approx. ½ min                       | Bottles without teat or lid; shake or stir well after heating and ensure that you check the temperature   |
|  | 100 ml     | 360 W, ½-1 min.                            |   |
|  | 200 ml     | 360 W, 1-2 mins                            |   |
| Soup, 1 cup                                    | 175 g each | 600 W, 1-2 mins                            | -   |
| Soup, 2 cups                                   | 175 g each | 600 W, 2-3 mins                            | -   |
| Meat in sauce                                  | 500 g      | 600 W, 7-10 mins                           | -   |
| Stew   | 400 g      | 600 W, 5-7 mins                            | -   |
|  | 800 g      | 600 W, 7-8 mins                            | -   |
| Vegetables, 1 portion                          | 150 g      | 600 W, 2-3 mins                            | -   |
| Vegetables, 2 portions                         | 300 g      | 600 W, 3-5 mins                            | -   |

## Cooking

### Notes

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

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

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

| Dish                                   | Amount | Microwave output in watts, time in minutes | Note  |
|--|--------|--|---|
| Whole chicken, fresh, no giblets       | 1200 g | 600 W, 25-30 mins                          | Turn half way through the time  |
| Fish fillet, fresh                     | 400 g  | 600 W, 7-12 mins                           | -   |
| Fresh vegetables                       | 250 g  | 600 W, 6-10 mins                           | Cut the vegetables into pieces of equal size; add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; stir while heating |
|  | 500 g  | 600 W, 10-15 mins                          |   |
| Potatoes                               | 250 g  | 600 W, 8-10 mins                           | Cut the potatoes into pieces of equal size; add 1 tbsp water for every 100 g of potatoes; stir while heating    |
|  | 500 g  | 600 W, 10-15 mins                          |   |
|  | 750 g  | 600 W, 15-22 mins                          |   |
| Rice                                   | 125 g  | 600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins        | Add double the amount of liquid   |
|  | 250 g  | 600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins        |   |
| Sweet foods, e.g. blancmange (instant) | 500 ml | 600 W, 6-8 mins                            | Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times using an egg whisk while heating                                    |
| Fruit, compote                         | 500 g  | 600 W, 9-12 mins                           | Stir while heating  |
| Microwave popcorn                      | 100 g  | 600 W, 3-4 mins                            | Always place the popcorn bag on the glass tray; observe the manufacturer's instructions                         |

## Microwave tips

|  |   |
|--|---|
| You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.     | Lengthen or shorten the cooking time according to the following rule of thumb: Double the amount = double the time, half the amount = half the time |
| The food has become too dry.   | Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.                                |
| The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.                                 | Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.  |
| Time has elapsed but the food is overheated at the edge but not done in the middle.                | Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.                                    |
| After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle. | Next time, select a lower microwave output setting. Turn large amounts of poultry or meat several times.  |

## Grilling

### Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Rinse meat in cold water and dab it dry with kitchen towel. Do not add salt to the meat until it has been grilled.
- Always close the door when grilling on the wire rack and do not preheat.
- Place the wire rack on the glass tray so that this catches the meat juices.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, such as beef, browns more quickly than lighter-coloured meat, such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish fillets, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

| Dish                           | Amount        | Weight             | Grill setting | Time in minutes  |
|--------------------------------|---------------|--------------------|---------------|--|
| Neck steaks approx. 2 cm thick | 3 to 4 pieces | Approx. 120 g each | 3 (high)      | 1st side: Approx. 15 mins<br>2nd side: Approx. 10-15 mins    |
| Grilled sausages               | 4 to 6 pieces | Approx. 150 g each | 3 (high)      | 1st side: Approx. 10-15 mins<br>2nd side: Approx. 10-15 mins |
| Fish steak*                    | 2 to 3 pieces | Approx. 150 g each | 3 (high)      | 1st side: Approx. 10 mins<br>2nd side: Approx. 10-15 mins    |
| Fish, whole,* e.g. trout       | 2 to 3 pieces | Approx. 150 g each | 3 (high)      | 1st side: Approx. 15 mins<br>2nd side: Approx. 15-20 mins    |
| Bread (pre-toasting)           | 2 to 6 slices |                    | 3 (high)      | 1st side: Approx. 4 mins<br>2nd side: Approx. 4 mins         |
| Toast with topping             | 2 to 6 slices |                    | 3 (high)      | Depending on topping: 5-10 mins                              |

\* Grease the wire rack first with oil.

## Combined grill and microwave

### Notes

- Use the wire rack and place the cookware on it.
- Use a deep dish when roasting. This will help keep the cooking compartment clean.
- Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your cookware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

| Dish                        | Weight         | Grill setting | Microwave output in watts, time in minutes | Note                                     |
|-----------------------------|----------------|---------------|--|--|
| Joint of pork, e.g. neck    | Approx. 750 g  | 1 (low)       | 360 W, 35-40 mins                          | Turn after approx. 15 minutes            |
| Meat loaf<br>Max. 7 cm deep | Approx. 750 g  | 2 (medium)    | 360 W, approx. 25 mins                     |  |
| Chicken, halved             | Approx. 1200 g | 3 (high)      | 360 W, 40 mins                             | Place with the skin side up; do not turn |



| Dish  | Weight         | Grill setting | Microwave output in watts, time in minutes | Note                                     |
|---|----------------|---------------|--|--|
| Chicken portions, e.g. chicken quarters               | Approx. 800 g  | 2 (medium)    | 360 W, 20-25 mins                          | Place with the skin side up; do not turn |
| Duck breast   | Approx. 800 g  | 3 (high)      | 180 W, 25-30 mins                          | Place with the skin side up; do not turn |
| Pasta bake (made from pre-cooked ingredients)         | Approx. 1000 g | 1 (low)       | 360 W, 25-30 mins                          | Sprinkle with cheese                     |
| Potato gratin (made from raw potatoes) max. 3 cm deep | Approx. 1000 g | 2 (medium)    | 360 W, approx. 35 mins                     |  |
| Fish, scalloped                                       | Approx. 500 g  | 3 (high)      | 360 W, 15 mins                             | Defrost frozen fish before cooking       |
| Quark bake Max. 5 cm deep                             | Approx. 1000 g | 1 (low)       | 360 W, 20-25 mins                          |  |

## Test dishes

The quality and performance of the appliances are tested by test institutes using the following dishes.

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

### Cooking only using the microwave

| Dish             | Microwave output in watts, cooking time in minutes | Note                        |
|------------------|--|-----------------------------|
| Custard, 1000 g  | 600 W, 11-12 mins + 180 W, 8-10 mins               | Pyrex dish                  |
| Sponge, 475 g    | 600 W, 7-9 mins                                    | Pyrex dish, dia. 22 cm      |
| Meat loaf, 900 g | 600 W, 25-30 mins                                  | Pyrex cake dish, 28 cm long |

### Defrosting only using the microwave



| Dish        | Microwave output in watts, defrosting time in minutes            | Note                   |
|-------------|--|------------------------|
| Meat, 500 g | "Meat" programme, 500 g<br>or<br>180 W, 8 mins + 90 W, 7-10 mins | Pyrex dish, dia. 24 cm |

### Cooking with the microwave and grill

| Dish                           | Microwave output in watts, grill setting, cooking time in minutes | Note                         |
|--------------------------------|---|------------------------------|
| Potato gratin, 1100 g          | 360 W + grill setting 2, 30-35 mins                               | Round Pyrex dish, dia. 22 cm |
| Cake                           | -   | Not recommended              |
| Chicken, halved approx. 1100 g | 360 W + grill setting 3, approx. 40-45 mins                       | Wire rack, glass tray        |

# Índice

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|    | <b>Uso correcto del aparato</b> .....                          | <b>51</b> |
|    | <b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....             | <b>51</b> |
|  | En general .....   | 51        |
|  | Microondas .....   | 52        |
|    | <b>Causas de los daños</b> .....                               | <b>54</b> |
|    | <b>Protección del medio ambiente</b> .....                     | <b>54</b> |
|  | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente ..... | 54        |
|    | <b>Presentación del aparato</b> .....                          | <b>55</b> |
|  | Panel de mando .....   | 55        |
|  | Mandos .....   | 55        |
|  | Pantalla de visualización .....                                | 56        |
|  | Menú de modos de funcionamiento .....                          | 56        |
|  | Más información .....  | 56        |
|  | Funciones del interior del aparato .....                       | 56        |
|    | <b>Accesorios</b> .....  | <b>57</b> |
|   | <b>Antes del primer uso</b> .....                              | <b>57</b> |
|  | Primera puesta en marcha .....                                 | 57        |
|  | Limpieza del interior del aparato y los accesorios ..          | 57        |
|  | <b>Manejo del aparato</b> .....                                | <b>58</b> |
|  | Encendido y apagado del aparato .....                          | 58        |
|  | Funcionamiento .....   | 58        |
|  | Ajuste del modo de funcionamiento .....                        | 58        |
|  | <b>El microondas</b> .....                                     | <b>59</b> |
|  | Recipiente .....   | 59        |
|  | Niveles de potencia del microondas .....                       | 59        |
|  | Programación del microondas .....                              | 59        |
|  | <b>Asar al grill</b> .....                                     | <b>60</b> |
|  | Programación del grill .....                                   | 60        |
|  | Ajuste del funcionamiento combinado del microondas .....       | 61        |
|  | <b>Reloj avisador</b> .....                                    | <b>62</b> |
|  | Ajuste del reloj avisador .....                                | 62        |
|  | <b>Programas</b> .....   | <b>62</b> |
|  | Ajuste de un programa .....                                    | 62        |
|  | Indicaciones sobre los programas .....                         | 63        |
|  | Tiempo de reposo .....   | 63        |
|  | Tabla de programas .....                                       | 63        |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|    | <b>Ajustes básicos</b> .....  | <b>64</b> |
|   | Modificación de los ajustes .....   | 64        |
|   | Lista de los ajustes .....  | 64        |
|   | Corte en el suministro eléctrico .....                                    | 64        |
|   | Modificación de la hora .....   | 64        |
|    | <b>Limpieza</b> .....   | <b>65</b> |
|   | Productos de limpieza .....   | 65        |
|    | <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....                                | <b>66</b> |
|    | <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....                               | <b>67</b> |
|   | Número de producto (E) y número de fabricación (FD) .....                 | 67        |
|   | Características técnicas .....  | 67        |
|    | <b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina</b> ..... | <b>68</b> |
|   | Descongelar .....   | 68        |
|   | Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados                        | 69        |
|   | Calentar .....  | 69        |
|   | Cocer .....   | 70        |
|   | Consejos prácticos para usar el microondas .....                          | 71        |
|   | Asar al grill .....   | 71        |
|   | Asar al grill en el microondas en combinación con el grill .....          | 72        |
|  | <b>Comidas normalizadas</b> .....   | <b>73</b> |
|   | Cocer en el microondas solo, sin grill .....                              | 73        |
|   | Descongelar con microondas solo, sin grill .....                          | 73        |
|   | Cocer en el microondas y el grill .....                                   | 73        |

---

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

## **Uso correcto del aparato**

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

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 57

## **Indicaciones de seguridad importantes**

### En general

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

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

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

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

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

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

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

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- 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.

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

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del 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.

## **Microondas**

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

- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.  
Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.  
Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.

- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.  
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.  
No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.  
No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

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

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

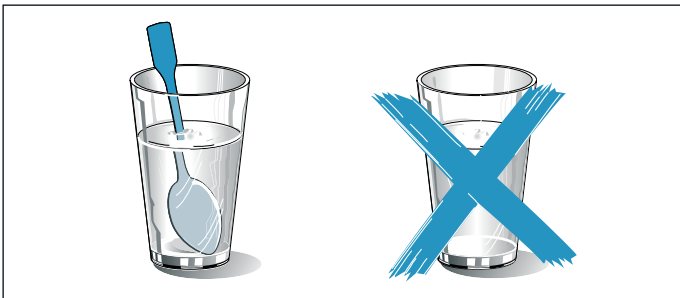
### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

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

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

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



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

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

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

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

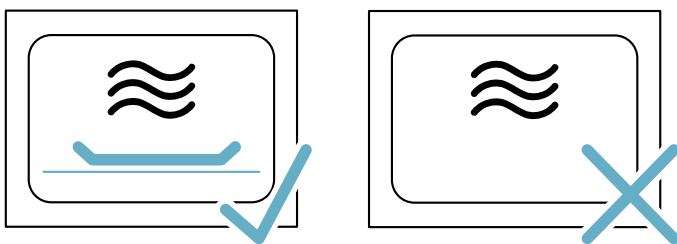
### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!**

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta. → "Limpieza" en la página 65
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

## Causas de los daños

### ¡Atención!

- Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Bandejas de aluminio: no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del interior del aparato. No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. A excepción de cuando se realiza una prueba breve de un recipiente. → "El microondas" en la página 59



- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Junta muy sucia: 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. → "Limpieza" en la página 65
- Palomitas de microondas: no programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga.

## Protección del medio ambiente

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

## Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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



### 1 Teclas

Las teclas situadas a izquierda y derecha del mando giratorio cuentan con un punto de presión. Pulsar la tecla para accionarla.

### 2 Mando giratorio

El mando giratorio se puede girar a la derecha y la izquierda.

### 3 Pantalla de visualización

En la pantalla se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones.

### 4 Campos táctiles

Debajo de los campos táctiles a la izquierda < y derecha > de la pantalla hay sensores. Para seleccionar una función, tocar la flecha correspondiente.

## Mandos

Todos y cada uno de los elementos de mando están adaptados a las distintas funciones del aparato. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

## Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda de teclas, campos táctiles y un mando giratorio. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con un modo de funcionamiento seleccionado.

### Teclas y campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas y campos táctiles.

| Teclas          |                                     | Significado                              |
|-----------------|-------------------------------------|--|
| on/off          |                                     | Encender y apagar el aparato             |
| menu            | Menú                                | Abrir el menú de modos de funcionamiento |
| i               | Información                         | Mostrar indicaciones                     |
| L               | Función de tiempo                   | Ajuste del reloj avisador                |
| open            | Apertura automática de la puerta    | Abrir la puerta del aparato              |
| start/stop      |                                     | Inicio o interrupción del funcionamiento |
| Campos táctiles |                                     |  |
| <               | Campo a la izquierda de la pantalla | Navegación hacia la izquierda            |
| >               | Campo a la derecha de la pantalla   | Navegación hacia la derecha              |

### Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los modos de funcionamiento y los valores ajustados que aparecen en la 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 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.

## Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo.

Aparecerá resaltado el valor que se pueda ajustar en cada momento. Se muestra en letra blanca sobre fondo oscuro.

### Línea de estado

La línea de estado se sitúa en la parte superior de la pantalla. Allí se muestra la hora, el tiempo del reloj avisador y la duración del programa.

### Línea de progreso

La línea de progreso muestra, p. ej., el tiempo transcurrido. La línea recta situada bajo los valores de ajuste se va rellenando de izquierda a derecha conforme transcurre el modo en curso.

## Menú de modos de funcionamiento

El menú está dividido en distintos modos de funcionamiento. De esta forma se puede acceder a la función deseada rápidamente.

Los modos de funcionamiento varían según el modelo de aparato.

| Modo de funcionamiento                      | Aplicación   |
|---|--|
| Microondas                                  | Selección de los niveles de potencia del microondas                                      |
| Grill                                       | Seleccionar el nivel de grill o el nivel de grill con microondas                         |
| Programas                                   | Programas automáticos<br>Preparar los alimentos seleccionados de una forma muy sencilla  |
| Ajustes → "Ajustes básicos" en la página 64 | Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar a las costumbres de cada usuario. |

## Más información

En la mayoría de los casos, el aparato ofrece indicaciones e información adicional para la acción ya seleccionada. Para ello, pulsar la tecla **[i]**. La indicación se muestra en la pantalla durante unos segundos. Si las indicaciones son largas, se puede avanzar hasta el final con el mando giratorio.

Algunas indicaciones aparecen automáticamente, p. ej, para confirmar cuando se trata de un requerimiento o una advertencia.

Se puede eliminar la indicación volviendo a pulsar la tecla **[i]**.

## Funciones del interior del aparato

Las funciones del interior del aparato facilitan el funcionamiento del mismo. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.

### Apertura automática de la puerta

La puerta del aparato salta cuando se pulsa la apertura automática de la puerta. La puerta del aparato se puede abrir por completo manualmente.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. La puerta del aparato se puede abrir manualmente.

### Notas

- El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras este está en uso.
- Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento no se reanuda automáticamente. Se debe iniciar el funcionamiento a mano.
- Si el aparato permanece desconectado durante un largo período de tiempo, la puerta se abrirá con una demora de tiempo.

### Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 5 min. aprox., se vuelve a apagar la iluminación interior. Pulsando la apertura de puerta automática, se vuelve a encender la iluminación interior.

En todos los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

### Ventilador

El ventilador se enciende según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

El ventilador puede continuar funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

### ¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

### Notas

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

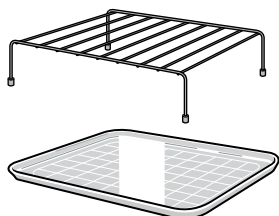


## Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

### Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



#### Parrilla

Como superficie para colocar recipientes o para asar al grill y gratinar.

#### Bandeja de vidrio

Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asan alimentos al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

La bandeja de vidrio puede utilizarse también como recipiente en el modo microondas.

Utilizar solo accesorios originales del fabricante del aparato. Estos están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

## Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

### Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

**Nota:** Estos ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos.

#### Selección del idioma

1. Configurar el idioma deseado con el mando giratorio.
2. Pulsar la flecha >. Se muestra el siguiente ajuste.

#### Ajuste de la hora

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la flecha >

#### Ajuste de la fecha

1. Ajustar el día actual con el mando giratorio.
  2. Pulsar la flecha > para confirmar.
  3. Ajustar el mes actual con el mando giratorio.
  4. Pulsar la flecha > para confirmar.
  5. Ajustar el año actual con el mando giratorio.
  6. Pulsar la flecha > para confirmar.
- En la pantalla aparece la indicación de que la primera puesta en marcha ha concluido.

### Limpieza del interior del aparato y los accesorios

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el interior del aparato y los accesorios.

#### Limpieza del interior del aparato

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

Aplicar los ajustes indicados. En el capítulo siguiente se explica cómo ajustar el grill y la duración. → "Asar al grill" en la página 60

#### Ajustes

|          |            |
|----------|------------|
| Grill    | Nivel 3    |
| Duración | 15 minutos |

Apagar el aparato después de la duración indicada. Cuando el interior del aparato se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.

#### Limpieza de los accesorios

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

## Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

### Encendido y apagado del aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

**Nota:** El reloj avisador puede ajustarse también con el aparato apagado. Algunas indicaciones y advertencias permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.

#### Encendido del aparato

El aparato se enciende pulsando la tecla "on/off". La indicación "on/off" situada sobre la tecla se ilumina en azul.

En la pantalla se muestra el logotipo de Siemens y a continuación la potencia máxima del microondas.

El aparato ya está listo para funcionar.

En los siguientes capítulos se indica cómo ajustar los modos de funcionamiento.

#### Apagado del aparato

El aparato se apaga pulsando la tecla "on/off". La iluminación sobre la tecla se apaga.

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.

En la pantalla se muestra la hora y la fecha.

**Nota:** En los ajustes básicos se puede establecer que la hora y la fecha se muestren o no cuando el aparato está apagado.

## Funcionamiento

Algunos pasos son iguales en el uso de todos los modos de funcionamiento. A continuación, se presentan los pasos de funcionamiento básicos.

### Inicio del funcionamiento

Todos los modos de funcionamiento deben iniciarse pulsando la tecla "start/stop".

Después de iniciar el funcionamiento se muestran los ajustes en la pantalla de visualización. La línea de progreso muestra, p. ej., el tiempo transcurrido.

**Nota:** Al abrir la puerta del aparato se interrumpe el funcionamiento y este debe reiniciarse una vez cerrada la puerta pulsando la tecla "start/stop".

### Interrupción del funcionamiento

Pulsando la tecla "start/stop" se detiene y se reanuda el funcionamiento.

Para borrar los ajustes, pulsar la tecla "on/off".

#### Notas

- El funcionamiento también se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato.
- Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

## Ajuste del modo de funcionamiento

Tras encender el aparato se muestra el ajuste del modo de funcionamiento recomendado. Este ajuste se puede iniciar directamente.

Si se desea ajustar otro modo de funcionamiento, en los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Por regla general:

1. Pulsar la tecla "menu".  
Se abre el menú de modos de funcionamiento.
2. Seleccionar el modo de funcionamiento deseado con el mando giratorio.  
Existen diferentes posibilidades de selección según el modo de funcionamiento.
3. Con la flecha > se accede al modo de funcionamiento seleccionado.
4. Modificar la selección con el mando giratorio.  
Modificar otros ajustes según la selección.
5. Iniciar pulsando la tecla "start/stop".  
En la pantalla se muestra el transcurso de tiempo.  
Los ajustes y la línea de progreso se muestran visibles.

**Nota:** Para salir del ajuste actual, pulsar la tecla "menu", que vuelve al nivel de los modos de funcionamiento.

## El microondas

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

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

### Recipiente

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

### Recipientes adecuados

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

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

### Recipientes no adecuados

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

### ¡Atención!

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

### Prueba de los recipientes

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

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

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

## Niveles de potencia del microondas

Están a disposición del usuario los siguientes niveles de potencia del microondas.

La potencia del microondas se ajusta en distintos niveles, que no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

| Niveles | Alimentos                                       | duración máxima |
|---------|---|-----------------|
| 90 W    | para descongelar alimentos delicados            | 1 h 30 min      |
| 180 W   | para descongelar y continuar con la cocción     | 1 h 30 min      |
| 360 W   | para cocer carne y calentar alimentos delicados | 1 h 30 min      |
| 600 W   | para calentar y cocer alimentos                 | 1 h 30 min      |
| 900 W   | para calentar líquidos                          | 30 min          |

Valores recomendados:

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

El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos, no alimentos. Con el fin de proteger el aparato, la potencia máxima del microondas se reduce después de un tiempo de forma escalonada hasta una potencia de 600 W. La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriamiento.

## Programación del microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 W, duración 5 minutos.

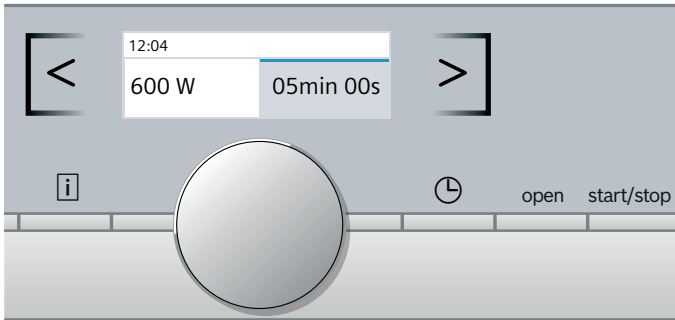
1. Pulsar la tecla "on/off". El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra una potencia máxima del microondas y una duración recomendada que puede modificarse en cualquier momento.
2. Seleccionar la potencia del microondas deseada con el mando giratorio.



En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.

3. Pulsar la flecha >. La duración puede ajustarse.

4. Programar la duración deseada con el mando giratorio.



5. Iniciar pulsando la tecla "start/stop".



El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

#### Notas


- Cuando se enciende el aparato, aparece en pantalla como recomendación siempre la potencia máxima del microondas.
- Si se abre entretanto la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.



#### La duración ha finalizado

Suena una señal.

El funcionamiento ha finalizado.

Finalizar la señal antes de tiempo:

Pulsar la tecla .

**Nota:** Tras pulsar la tecla  aparece la función del reloj avisador y se apagará poco después automáticamente. Volver a pulsar la tecla  y se apagará inmediatamente la función del reloj avisador.

Apagar el aparato con la tecla "on/off".

#### Modificación de la duración


Se puede realizar en cualquier momento.

Modificar la duración con el mando giratorio.

El funcionamiento continúa.

#### Modificación de la potencia del microondas

Se puede realizar en cualquier momento.

Cambiar a la potencia del microondas con la flecha . Ajustar la potencia del microondas deseada con el mando giratorio.

La duración no se modifica.

El funcionamiento continúa.

**Nota:** Si la duración programada supera la duración máxima para la potencia de 900 W del microondas, esta se reducirá automáticamente. El funcionamiento no continúa. Iniciar el funcionamiento pulsando la tecla "start/stop"

## Asar al grill


Con el grill, los alimentos quedarán perfectamente dorados. El grill se puede utilizar solo o combinado con el microondas.

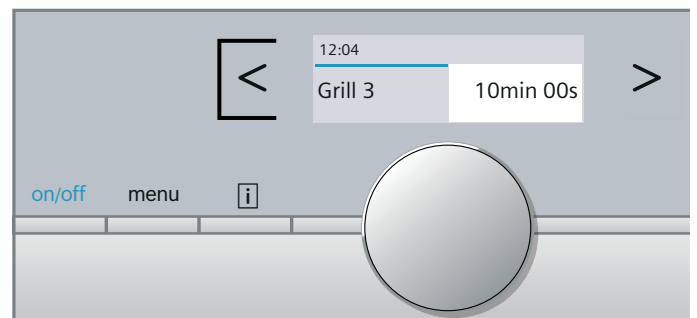
Están a disposición del usuario los siguientes niveles de grill:

|       | Potencia         | Alimentos                           |
|-------|------------------|-------------------------------------|
| Grill | Nivel 1 (mínimo) | para soufflés y gratinados altos    |
|       | Nivel 2 (medio)  | para gratinados planos y pescados   |
|       | Nivel 3 (máximo) | para filetes, salchichas y tostadas |


### Programación del grill

Ejemplo: grill 2, duración 12 minutos

1. Pulsar la tecla "on/off".  
El aparato ya está listo para funcionar.
2. Pulsar la tecla "menu".  
Los modos de funcionamiento se iluminan.
3. Seleccionar el modo de funcionamiento Grill con el mando giratorio.
4. Pulsar la flecha .



En la pantalla se muestra el valor recomendado Grill 3, que puede modificarse en cualquier momento.

5. Programar el nivel de grill deseado con el mando giratorio.  
En la pantalla se muestra el nivel de grill y una duración recomendada.
6. Pulsar la flecha .
7. Programar la duración deseada con el mando giratorio.



8. Iniciar pulsando la tecla "start/stop".  
El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

**Notas**


- El valor recomendado para el grill es Grill 3. Los valores Grill 2 y 1 están situados antes; girar el mando giratorio hacia la izquierda. El funcionamiento combinado Grill 3 a 360 W, Grill 3 a 180 W, etc. están situados después; girar el mando giratorio hacia la derecha.
- Si se abre entretanto la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.



**La duración ha finalizado**

Suena una señal.

El funcionamiento ha finalizado.

Finalizar la señal antes de tiempo:

Pulsar la tecla .

**Nota:** Tras pulsar la tecla  aparece la función del reloj avisador y se apagará poco después automáticamente. Volver a pulsar la tecla  y se apagará inmediatamente la función del reloj avisador.

Apagar el aparato con la tecla "on/off".

**Modificación de la duración**

Se puede realizar en cualquier momento.

Modificar la duración con el mando giratorio.

El funcionamiento continúa.

**Modificación del nivel de grill**

Se puede realizar en cualquier momento.

Cambiar a Grill con la flecha .

Programar el nivel de grill deseado con el mando giratorio.

La duración no se modifica.

El funcionamiento continúa.

**Nota:** Al cambiar el modo de funcionamiento de Grill a Funcionamiento combinado y viceversa, el aparato se pone en modo pausa. El funcionamiento se interrumpe. Si el modo de funcionamiento ya se ha cambiado al deseado, proseguir el funcionamiento con la tecla "start/stop".

**Ajuste del funcionamiento combinado del microondas**


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


Se pueden seleccionar todos los niveles de potencia del microondas.

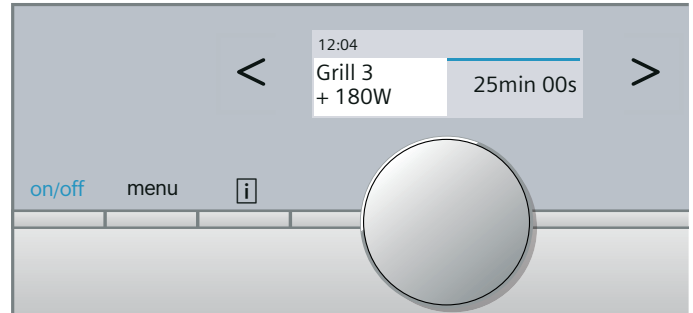
Excepción: 900 W y 600 W.

**Ajuste del funcionamiento combinado del microondas**

Ejemplo: grill 3 y potencia del microondas 180 W, duración 25 minutos.

1. Pulsar la tecla "on/off".  
El aparato ya está listo para funcionar.
  2. Pulsar la tecla "menu".  
Los modos de funcionamiento se iluminan.
  3. Seleccionar el modo de funcionamiento Grill con el mando giratorio.
  4. Pulsar la flecha .
- En la pantalla se muestra el valor recomendado Grill 3.

5. Girar el mando giratorio hacia la derecha y ajustar el funcionamiento combinado deseado.  
En la pantalla se muestra el funcionamiento combinado y una duración recomendada.
  6. Pulsar la flecha .
- La duración puede ajustarse.
7. Programar la duración deseada con el mando giratorio.



8. Iniciar pulsando la tecla "start/stop".  
El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

**Notas**


- El valor recomendado para el grill es Grill 3. Los valores Grill 2 y 1 están situados antes; girar el mando giratorio hacia la izquierda. El funcionamiento combinado Grill 3 a 360 W, Grill 3 a 180 W, etc. están situados después; girar el mando giratorio hacia la derecha.
- Si se abre entretanto la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.



**La duración ha finalizado**

Suena una señal.

El funcionamiento ha finalizado.

Finalizar la señal antes de tiempo:

Pulsar la tecla .

**Nota:** Tras pulsar la tecla  aparece la función del reloj avisador y se apagará poco después automáticamente. Volver a pulsar la tecla  y se apagará inmediatamente la función del reloj avisador.

Apagar el aparato con la tecla "on/off".

**Modificación de la duración**


Se puede realizar en cualquier momento.

Modificar la duración con el mando giratorio.

El funcionamiento continúa.

**Modificación del funcionamiento combinado**

Se puede realizar en cualquier momento.

Cambiar a Funcionamiento combinado con la flecha .

Ajustar el funcionamiento combinado deseado con el mando giratorio.

La duración no se modifica.

El funcionamiento continúa.


**Nota:** Al cambiar el modo de funcionamiento de Grill a Funcionamiento combinado y viceversa, el aparato se pone en modo pausa. El funcionamiento se interrumpe. Si el modo de funcionamiento ya se ha cambiado al deseado, proseguir el funcionamiento con la tecla "start/stop".

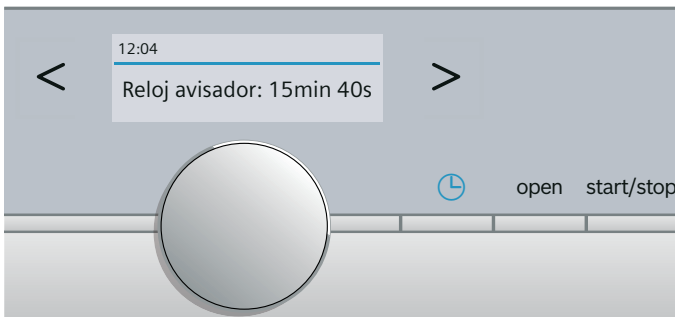
## Reloj avisador

El reloj avisador se puede usar como reloj de cocina. El reloj avisador funciona de forma paralela a otros ajustes. Puede programarse en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado. Cuenta con señal acústica propia, por lo que se escuchará la finalización del reloj avisador o de la duración.

### Ajuste del reloj avisador

Se pueden ajustar como máximo 24 horas. Cuanto mayor es el valor, más grandes serán las fracciones de tiempo.


1. Pulsar la tecla .  
Se muestra el reloj avisador.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.




3. Iniciar con la tecla .

**Nota:** Transcurridos unos segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.


El tiempo del reloj avisador transcurre. La indicación vuelve hacia atrás en poco tiempo. Se muestra el símbolo de un reloj y el tiempo transcurrido en la barra de estado.

Una vez finaliza el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

### Notas

- El reloj avisador permanece visible en la pantalla cuando el aparato está apagado.
- Si está activo un modo de funcionamiento, pulsar la tecla  para seleccionar el reloj avisador. El tiempo del reloj avisador se muestra brevemente y puede modificarse.

### Modificación del reloj avisador

Para modificar el tiempo del reloj avisador, pulsar la tecla . El tiempo del reloj avisador se muestra y puede modificarse con el mando giratorio.

### Cancelación del reloj avisador

Si se desea cancelar el reloj avisador, volver a restablecer por completo el tiempo del mismo. Tras aplicar la modificación, el símbolo se apaga.

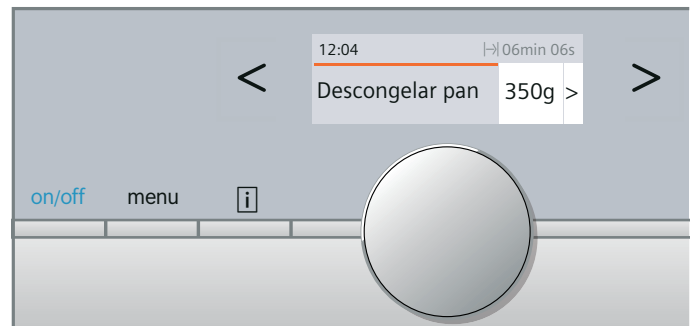
## Programas

Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

### Ajuste de un programa

Ejemplo: programa «Descongelar pan», peso 250 g.

1. Pulsar la tecla «on/off».  
El aparato ya está listo para funcionar.
2. Pulsar la tecla «menu».  
Los modos de funcionamiento se iluminan.
3. Seleccionar «Programas» con el mando giratorio.
4. Pulsar la flecha >.  
El primer programa se muestra en la pantalla.
5. Ajustar el programa deseado con el mando giratorio.



El programa deseado queda seleccionado. En la pantalla se muestra el valor de peso recomendado.

6. Pulsar la flecha >.  
El peso puede ajustarse.
7. Ajustar el peso deseado con el mando giratorio.



8. Pulsar la flecha >.  
Se muestra la indicación de preparación de platos.
9. Iniciar con la tecla «start/stop».  
El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo.

### Notas

- La duración del tiempo de cocción se calculará a partir de los programas.
- Al preparar algunos platos, en la pantalla se muestran indicaciones para dar la vuelta o remover los alimentos. Seguir dichos consejos. Al abrir la puerta del aparato, el funcionamiento se detiene. Tras cerrar la puerta del aparato, reanudar el funcionamiento. Aunque no se les dé la vuelta o se remuevan los alimentos, el programa continúa con normalidad hasta el final.

## Indicaciones sobre los programas

Colocar los alimentos dentro del aparato cuando esté frío.

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

Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.

Al final de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y el accesorio necesario.

No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.

En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

### Descongelar:

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar de 15 a 90 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá rápidamente duro.
- Cuando se descongelan carne o aves, se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

### Verduras:

- Verduras frescas: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua. No añadir agua para espinacas y col lombarda.

### Patatas:

- Patatas cocidas con sal: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual grosor. Lavarlas y pinchar la piel. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.
- Patatas al horno: utilizar patatas de igual grosor. Lavarlas, secarlas y pinchar la piel.

### Arroz:

- No utilizar arroz integral ni en bolsa de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.

### Aves:

- Colocar las piezas de pollo sobre la parrilla con el lado de la piel hacia arriba.

## Tiempo de reposo

Algunos platos precisan un tiempo de reposo dentro del aparato al finalizar el programa.

| Plato    | Tiempo de reposo  |
|----------|---|
| Verduras | aprox. 5 minutos  |
| Patatas  | aprox. 5 minutos Escurrir previamente el agua acumulada |

## Tabla de programas

| Programa  | Alimentos adecuados  | Margen de peso en kg | Recipiente / accesorio, altura de inserción                |
|---|--|----------------------|--|
| <b>Descongelar</b>                                |  |                      |  |
| Pan*  | Pan entero, hogaza o barra, pan en rebanadas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas, pastel sin glaseado, nata o gelatina | 0,20-1,50 kg         | Recipiente plano sin tapa<br>Base del interior del aparato |
| Carne*  | Asados, piezas de carne planas, carne picada, pollo, capón, pato   | 0,20-2,00 kg         | Recipiente plano sin tapa<br>Base del interior del aparato |
| Pescado*  | Pescado entero, filetes de pescado o ventresca   | 0,10-1,00 kg         | Recipiente plano sin tapa<br>Base del interior del aparato |
| <b>Cocer</b>                                      |  |                      |  |
| Verduras frescas**                                | Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines   | 0,15-1,00 kg         | Recipiente con tapa<br>Base del interior del aparato       |
| Verduras congeladas**                             | Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas   | 0,15-1,00 kg         | Recipiente con tapa<br>Base del interior del aparato       |
| Patatas**   | Patatas cocidas con sal, patatas cocidas sin pelar, trozos de patata del mismo tamaño  | 0,20-1,00 kg         | Recipiente con tapa<br>Base del interior del aparato       |
| Arroz**   | Arroz, arroz de grano largo  | 0,05-0,30 kg         | Recipiente alto con tapa<br>Base del interior del aparato  |
| Patatas al horno                                  | Patatas rojas, blancas o harinosas, aprox. 6 cm de grosor  | 0,20-1,50 kg         | Parrilla<br>Base del interior del aparato                  |
| *) Prestar atención a la señal para dar la vuelta |  |                      |  |
| **) Prestar atención a la señal para remover      |  |                      |  |

| Programa  | Alimentos adecuados         | Margen de peso en kg | Recipiente / accesorio, altura de inserción                   |
|---|-----------------------------|----------------------|---|
| <b>Funcionamiento combinado</b>                   |                             |                      |   |
| Lasaña congelada                                  | Lasaña boloñesa             | 0,30-1,00 kg         | Recipiente sin tapa<br>Base del interior del aparato          |
| Piezas de pollo                                   | Muslo de pollo, medio pollo | 0,50-1,80 kg         | Bandeja de vidrio y parrilla<br>Base del interior del aparato |
| *) Prestar atención a la señal para dar la vuelta |                             |                      |   |
| **) Prestar atención a la señal para remover      |                             |                      |   |

## Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

### Modificación de los ajustes

1. Pulsar la tecla «on/off».
2. Pulsar la tecla «menu».  
Se abre el menú de modos de funcionamiento.
3. Seleccionar «Ajustes» con el mando giratorio.
4. Pulsar la flecha >.
5. Modificar los valores con el mando giratorio.
6. Cambiar al siguiente ajuste siempre con la flecha > y modificar en caso necesario.
7. Pulsar la tecla «menu» para guardar.  
En la pantalla se muestra «eliminar» o «guardar».
8. Seleccionar adecuadamente con los campos táctiles.

### Lista de los ajustes

En la lista están descritos todos los ajustes básicos y sus posibles modificaciones. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Se pueden modificar los siguientes ajustes:

| Ajuste                | Selección  |
|-----------------------|--|
| Idioma                | Ajuste del idioma  |
| Hora                  | Ajuste de la hora actual   |
| Fecha                 | Ajustar la fecha actual  |
| Tono de aviso         | Duración breve<br>Duración media*<br>Duración larga                                      |
| Sonido de las teclas  | Conectado<br>Desconectado*<br>(El sonido de tecla permanece al pulsar la tecla "on/off") |
| Brillo de la pantalla | Ajuste mediante 5 niveles<br>Nivel 3*  |
| Indicación del reloj  | Digital + fecha*<br>Digital<br>Desactivada   |

|   |   |
|---|---|
| Oscurecimiento nocturno   | Desconectado*<br>Conectado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 6:00)   |
| Modo Demo   | Desconectado*<br>Conectado<br>(se muestra solo en los 3 primeros minutos después de un restablecimiento o en los primeros minutos de la puesta en marcha) |
| Ajustes de fábrica  | Restablecer<br>No restablecer*  |
| * Ajuste de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el modelo de aparato) |   |

**Nota:** Las modificaciones de los ajustes del idioma, el sonido de las teclas y el brillo de la pantalla tienen efecto inmediato. Todos los demás ajustes se aplican después de guardar.

### Corte en el suministro eléctrico

Las modificaciones de los ajustes realizadas permanecen incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

En caso de un corte en el suministro eléctrico, se deberán volver a realizar solo los ajustes de la primera puesta en marcha.

### Modificación de la hora

La hora se modifica en los ajustes básicos.

Ejemplo: cambiar de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar la tecla "on/off".
2. Pulsar la tecla "menu".
3. Seleccionar "Ajustes" con el mando giratorio.
4. Pulsar la flecha > para ir a "Hora".
5. Modificar la hora con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla "menu".  
En la pantalla se muestra "guardar" o "eliminar".



## Limpieza

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

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

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

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

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

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

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

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

## Productos de limpieza

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

No utilizar lo siguiente:

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

| Zona                                     | Productos de limpieza  |
|--|--|
| Frontal del aparato                      | Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.  |
| Pantalla de visualización                | Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.  |
| Acero inoxidable                         | Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.            |
| Interior del aparato de acero inoxidable | Agua caliente con jabón o agua con vinagre: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo. |
| Cristales de la puerta                   | Limpiacristales: limpiar con un paño. No utilizar rascadores para vidrio.  |
| Junta de la puerta<br>No retirar.        | Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo, no frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.   |
| Accesorios                               | Agua caliente con jabón: poner en remojo y limpiar con un trapo o un cepillo.  |

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

**Consejo:** . Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado de un plato, consultar el capítulo siguiente. En él se indican muchos consejos e indicaciones para los ajustes óptimos. → *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 68*

### Tabla de averías

| Avería   | Posible causa                                       | Solución/consejos  |
|--|---|--|
| El aparato no funciona; no aparece ninguna indicación en pantalla    | El enchufe no está conectado a la red               | Enchufar el aparato a la red eléctrica   |
|  | Corte en el suministro eléctrico                    | Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan   |
|  | El fusible está dañado                              | Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente  |
|  | Error de manejo                                     | Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 60 segundos  |
| El aparato no inicia el funcionamiento                               | La puerta del aparato no está cerrada completamente | Cerrar la puerta del aparato   |
| El aparato no calienta. En la pantalla se muestra la palabra "Demo". | El aparato está en modo Demo                        | Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos. Para ello, desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en un margen de 3 minutos. |
| La iluminación interior no funciona                                  | Iluminación interior defectuosa                     | Avisar al Servicio de Atención al Cliente  |
| Mensaje de error "Exxx"*   |   | Si aparece un mensaje de error, apagar el aparato y volverlo a encender; si la indicación desaparece, se trata de un problema puntual. Si el error vuelve a aparecer o la indicación permanece, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente e indicar el código de error.           |

\* Particularidades:

Mensaje de error "E0532": abrir la puerta del aparato y volverla a cerrar.

Mensaje de error "E6501": apagar el aparato. Esperar 10 minutos. Volver a conectar el aparato.

### Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

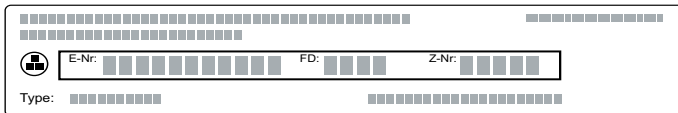
## Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

En algunos aparatos equipados con cocción al vapor encontrará la etiqueta de características detrás de la moldura.



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

**N.º de producto (E)**

**N.º de fabricación (FD)**

**Servicio de Asistencia Técnica** 

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 11 88 21

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

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

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

### Características técnicas

|                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| Suministro de corriente eléctrica | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Consumo total máximo              | 1990 W              |
| Potencia del microondas           | 900 W (IEC 60705)   |
| Potencia de salida del grill      | 1300 W              |
| Frecuencia del microondas         | 2450 MHz            |
| Fusibles                          | 10 A                |
| Medidas (alto/ancho/fondo)        |                     |
| - Aparato                         | 382 x 594 x 318 mm  |
| - Interior del aparato            | 220 x 350 x 270 mm  |
| Homologación VDE                  |                     |
|                                   | Sí                  |
| Distintivo CE                     |                     |
|                                   | Sí                  |

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

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan las potencias del microondas o los niveles de grill apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

### Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el interior del aparato frío y vacío. Antes de proceder a su utilización, retirar del interior del aparato todos los accesorios que no sean necesarios.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del aparato.

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al extraer la bandeja de vidrio se puede derramar líquido caliente. Extraer con cuidado la bandeja de vidrio del interior del aparato.

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

Las indicaciones de tiempo de las tablas son valores orientativos, dependen del recipiente, de la calidad, la temperatura y el estado de los alimentos.

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

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

El recipiente puede colocarse en el centro sobre la base del interior del aparato. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

### Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del interior del aparato.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

**Nota:** Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

| Plato  | Peso   | Potencia del microondas en vatios; duración en minutos | Advertencia  |
|--|--------|--|--|
| Carne entera de buey, cerdo o ternera (con o sin huesos) | 800 g  | 180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min                        | Dar la vuelta varias veces   |
|  | 1000 g | 180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min                        |  |
|  | 1500 g | 180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min                        |  |
| Carne en piezas o filetes de buey, cerdo o ternera       | 200 g  | 180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min                        | Al dar la vuelta, separar las piezas de carne entre sí   |
|  | 500 g  | 180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min                      |  |
|  | 800 g  | 180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min                        |  |
| Carne picada, mezcla                                     | 200 g  | 90 W, 10-15 min  | Congelar preferiblemente en plano; mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y retirar la carne ya descongelada |
|  | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min                         |  |
|  | 1000 g | 180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min                        |  |
| Ave o trozos de ave                                      | 600 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min                         | Dar la vuelta de vez en cuando; eliminar el líquido resultante de la descongelación                                      |
|  | 1200 g | 180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min                        |  |
| Filetes, ventresca o medallones de pescado               | 400 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min                         | Separar las partes descongeladas   |
| Pescado entero   | 300 g  | 180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min                         | Dar la vuelta de vez en cuando   |
|  | 600 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min                         |  |
| Verduras, p. ej. guisantes                               | 300 g  | 180 W, 10-15 min                                       | Remover con cuidado de vez en cuando   |
| Fruta, p. ej. frambuesas                                 | 300 g  | 180 W, 6-9 min   | Remover con cuidado de vez en cuando y separar las partes descongeladas  |
|  | 500 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min                          |  |
| Mantequilla, descongelar                                 | 125 g  | 180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min                           | Retirar todo el envoltorio   |
|  | 250 g  | 180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min                           |  |
| Pan entero   | 500 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min                          | Dar la vuelta de vez en cuando   |
|  | 1000 g | 180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min                        |  |
| Pasteles secos, p. ej. pasteles de masa de bizcocho      | 500 g  | 90 W, 10-15 min  | Separar las porciones del pastel; solo para pasteles sin glaseado, nata o crema  |
|  | 750 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min                         |  |
| Pasteles jugosos, p. ej. pasteles de fruta o de requesón | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min                         | Solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina   |
|  | 750 g  | 180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min                         |  |

## Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados

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

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

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 o 3 veces.

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

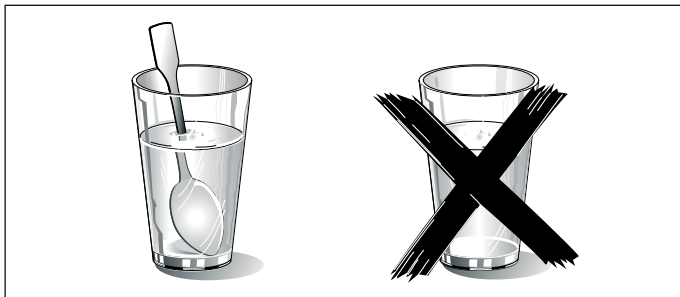
**Nota:** Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

| Plato   | Peso      | Potencia del microondas en vatios; duración en minutos | Advertencia  |
|---|-----------|--|--|
| Menú, plato cocinado, plato precocinado (2-3 componentes) | 300-400 g | 600 W, 8-13 min  | Con tapa   |
| Sopa  | 400 g     | 600 W, 8-12 min  | Recipiente con tapa                                  |
| Cocidos   | 500 g     | 600 W, 10-15 min                                       | Recipiente con tapa                                  |
| Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch        | 500 g     | 600 W, 10-15 min                                       | Recipiente con tapa                                  |
| Pescado, p. ej., filetes                                  | 400 g     | 600 W, 10-15 min                                       | Con tapa   |
| Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones                | 450 g     | 600 W, 10-15 min                                       | Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente |
| Guarniciones, p. ej., arroz, pasta                        | 250 g     | 600 W, 3-7 min   | Recipiente con tapa, añadir líquido                  |
|   | 500 g     | 600 W, 8-12 min  |  |
| Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias          | 300 g     | 600 W, 7-11 min  | Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua      |
|   | 600 g     | 600 W, 14-17 min                                       |  |
| Espinacas a la crema                                      | 450 g     | 600 W, 10-15 min                                       | Cocer sin añadir agua                                |

## Calentar

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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



### ¡Atención!

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

### Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para sacar los recipientes.

**Nota:** Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

| Plato   | Cantidad  | Potencia del microondas en vatios; duración en minutos | Advertencia   |
|---|-----------|--|---|
| Menú, plato cocinado, plato precocinado (2-3 componentes) |           | 600 W, 5-8 min   | -   |
| Bebidas   | 125 ml    | 900 W, ½-1 min   | Introducir siempre una cuchara en el recipiente, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso |
|   | 200 ml    | 900 W, 1-2 min   |   |
|   | 500 ml    | 900 W, 3-4 min   |   |
| Alimentos para bebé, p. ej. biberones                     | 50 ml     | 360 W, aprox. ½ min                                    | Biberones sin tetina ni tapadera: después de calentar remover bien; controlar siempre la temperatura        |
|   | 100 ml    | 360 W, ½-1 min   |   |
|   | 200 ml    | 360 W, 1-2 min   |   |
| Sopa, 1 taza  | 175 g/ud. | 600 W, 1-2 min   | -   |
| Sopa, 2 tazas   | 175 g/ud. | 600 W, 2-3 min   | -   |
| Carne en salsa  | 500 g     | 600 W, 7-10 min  | -   |
| Cocido  | 400 g     | 600 W, 5-7 min   | -   |
|   | 800 g     | 600 W, 7-8 min   | -   |
| Verduras, 1 ración  | 150 g     | 600 W, 2-3 min   | -   |
| Verduras, 2 raciones                                      | 300 g     | 600 W, 3-5 min   | -   |

## Cocer

### Notas

- Cuanto menor sea el grosor de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocer los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para sacar los recipientes.

**Nota:** Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

| Plato                              | Cantidad | Potencia del microondas en vatios; duración en minutos | Advertencia   |
|------------------------------------|----------|--|---|
| Pollo entero, fresco, sin vísceras | 1200 g   | 600 W, 25-30 min                                       | Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo  |
| Filete de pescado fresco           | 400 g    | 600 W, 7-12 min  | -   |
| Verduras frescas                   | 250 g    | 600 W, 6-10 min  | Cortar las verduras en trozos del mismo tamaño; añadir 1-2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; Remover de vez en cuando |
|                                    | 500 g    | 600 W, 10-15 min                                       |   |
| Patatas                            | 250 g    | 600 W, 8-10 min  | Cortar las patatas en trozos del mismo tamaño; añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g; Remover de vez en cuando                |
|                                    | 500 g    | 600 W, 10-15 min                                       |   |
|                                    | 750 g    | 600 W, 15-22 min                                       |   |
| Arroz                              | 125 g    | 600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min                      | Añadir doble cantidad de líquido  |
|                                    | 250 g    | 600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min                      |   |
| Dulces, p. ej., flan (instantáneo) | 500 ml   | 600 W, 6-8 min   | Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora   |
| Fruta, compota                     | 500 g    | 600 W, 9-12 min  | Remover de vez en cuando  |
| Palomitas para el microondas       | 100 g    | 600 W, 3-4 min   | Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre la bandeja de cristal; tener en cuenta las indicaciones del fabricante               |

## Consejos prácticos para usar el microondas

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

## Asar al grill

### Notas

- Todos los valores indicados son orientativos y pueden variar en función de las características del alimento.
- Lavar la carne con agua fría y secar sin frotar con papel de cocina. Sazonar la carne una vez que se ha asado.
- Asar al grill siempre sobre la parrilla con la puerta del aparato cerrada y no precalentarlo.

- Para recoger el jugo de la carne, colocar la parrilla sobre la bandeja de vidrio.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o los filetes de pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están cocidos y jugosos.

| Plato                                     | Cantidad        | Peso             | Nivel de grill | Duración en minutos  |
|---|-----------------|------------------|----------------|--|
| Filete de pescuezo, aprox. 2 cm de grosor | 3 a 4 unidades  | Aprox. 120 g/ud. | 3 (máximo)     | 1. <sup>a</sup> cara: aprox. 15 min<br>2. <sup>a</sup> cara: aprox. 10-15 min    |
| Salchichas para asar al grill             | 4 a 6 unidades  | Aprox. 150 g/ud. | 3 (máximo)     | 1. <sup>a</sup> cara: aprox. 10-15 min<br>2. <sup>a</sup> cara: aprox. 10-15 min |
| Ventresca de pescado*                     | 2 a 3 unidades  | Aprox. 150 g/ud. | 3 (máximo)     | 1. <sup>a</sup> cara: aprox. 10 min<br>2. <sup>a</sup> cara: aprox. 10-15 min    |
| Pescado, entero,* p. ej. truchas          | 2 a 3 unidades  | Aprox. 150 g/ud. | 3 (máximo)     | 1. <sup>a</sup> cara: aprox. 15 min<br>2. <sup>a</sup> cara: aprox. 15-20 min    |
| Pan de molde (tostar previamente)         | 2 a 6 rebanadas |                  | 3 (máximo)     | 1. <sup>a</sup> cara: aprox. 4 min<br>2. <sup>a</sup> cara: aprox. 4 min         |
| Gratinar tostadas                         | 2 a 6 rebanadas |                  | 3 (máximo)     | En función de los ingredientes: 5-10 min   |

\*Untar primero la parrilla con aceite.

## Asar al grill en el microondas en combinación con el grill

### Notas

- Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.
- Utilizar un molde alto para el asado. De este modo el interior del horno se mantiene más limpio.
- Para los gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más en la superficie.

- Comprobar si el recipiente entra bien en el interior del aparato. No debe ser demasiado grande.
- Dejar reposar la carne otros 5-10 minutos antes de cortarla. De este modo, se reparte el jugo de la carne de forma homogénea y no se derrama al cortarla.
- Los gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.
- Programar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos una vez transcurrido el tiempo más corto indicado.

| Plato  | Peso          | Nivel de grill | Potencia del microondas en vatios; duración en minutos | Advertencia   |
|--|---------------|----------------|--|---|
| Asado de cerdo, p. ej. pieza de pescuezo                     | Aprox. 750 g  | 1 (mínimo)     | 360 W, 35-40 min                                       | Dar la vuelta transcurridos aprox. 15 minutos                 |
| Asado de carne picada<br>Máx. 7 cm de grosor                 | Aprox. 750 g  | 2 (medio)      | 360 W, aprox. 25 min                                   |   |
| Pollo, en mitades  | Aprox. 1200 g | 3 (máximo)     | 360 W, 40 min  | Colocar con el lado de la piel hacia arriba; no dar la vuelta |
| Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo                    | Aprox. 800 g  | 2 (medio)      | 360 W, 20-25 min                                       | Colocar con el lado de la piel hacia arriba; no dar la vuelta |
| Pechuga de pato  | Aprox. 800 g  | 3 (máximo)     | 180 W, 25-30 min                                       | Colocar con el lado de la piel hacia arriba; no dar la vuelta |
| Gratinado de pasta (de ingredientes precocinados)            | Aprox. 1000 g | 1 (mínimo)     | 360 W, 25-30 min                                       | Espolvorear con queso   |
| Gratinado de patatas (de patatas crudas) máx. 3 cm de grosor | Aprox. 1000 g | 2 (medio)      | 360 W, aprox. 35 min                                   |   |
| Pescado gratinado  | Aprox. 500 g  | 3 (máximo)     | 360 W, 15 min  | Descongelar previamente el pescado congelado                  |
| Gratinado de requesón Máx. 5 cm de grosor                    | Aprox. 1000 g | 1 (mínimo)     | 360 W, 20-25 min                                       |   |



## Comidas normalizadas

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

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

### Cocer en el microondas solo, sin grill

| Plato                            | Potencia del microondas en vatios, duración en minutos | Advertencia                                       |
|----------------------------------|--|---|
| Mezcla de leche y huevos, 1000 g | 600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min                     | Molde de vidrio pyrex                             |
| Bizcocho, 475 g                  | 600 W, 7-9 min   | Molde de vidrio pyrex Ø 22 cm                     |
| Asado de carne picada, 900 g     | 600 W, 25-30 min                                       | Molde de vidrio pyrex rectangular, 28 cm de largo |

### Descongelar con microondas solo, sin grill

| Plato        | Potencia del microondas en vatios, duración en minutos         | Advertencia                    |
|--------------|--|--------------------------------|
| Carne, 500 g | Programa "Carne", 500 g o bien<br>180 W, 8 min + 90 W 7-10 min | Molde de vidrio pyrex, Ø 24 cm |

### Cocer en el microondas y el grill

| Plato                              | Nivel de grill, potencia del microondas en vatios, duración en minutos | Advertencia                            |
|------------------------------------|--|--|
| Gratinado de patatas, 1100 g       | 360 W, + nivel de grill 2, 30-35 min                                   | Molde de vidrio pyrex redondo, Ø 22 cm |
| Pasteles                           | -  | No recomendado                         |
| Pollo, en mitades de aprox. 1100 g | 360 W + nivel de grill 3, aprox. 40-45 min                             | Parrilla, bandeja de vidrio            |

# Índice

|  |   |           |   |   |           |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Utilização adequada</b> .....                          | <b>75</b> |    | <b>Regulações base</b> .....  | <b>88</b> |
|    | <b>Instruções de segurança importantes</b> .....          | <b>75</b> |   | Alterar as regulações .....   | 88        |
|  | Generalidades .....                                       | 75        |   | Lista das regulações .....  | 88        |
|  | Micro-ondas .....   | 76        |   | Falha de corrente .....   | 88        |
|    | <b>Causas de danos</b> .....                              | <b>77</b> |    | <b>Limpeza</b> .....  | <b>89</b> |
|    | <b>Protecção do meio ambiente</b> .....                   | <b>78</b> |   | Produto de limpeza .....  | 89        |
|  | Eliminação ecológica .....                                | 78        |    | <b>Defeito: O que fazer?</b> .....                                    | <b>90</b> |
|    | <b>Conhecer o aparelho</b> .....                          | <b>78</b> |    | <b>Serviços Técnicos</b> .....  | <b>91</b> |
|  | Painel de comandos .....                                  | 78        |   | Número E e número FD .....  | 91        |
|  | Elementos de comando .....                                | 78        |   | Dados Técnicos .....  | 91        |
|  | Visor .....   | 79        |    | <b>Testado para si no nosso estúdio de cozinha</b> .....              | <b>91</b> |
|  | Menu "Modos de funcionamento" .....                       | 79        |   | Descongelação .....   | 91        |
|  | Mais informações .....                                    | 79        |   | Descongelação, aquecer ou cozinhar alimentos<br>ultracongelados ..... | 92        |
|  | Funções do interior do aparelho .....                     | 79        |   | Aquecer .....   | 93        |
|    | <b>Acessórios</b> .....                                   | <b>80</b> |   | Cozinhar .....  | 93        |
|   | <b>Antes da primeira utilização</b> .....                 | <b>80</b> |   | Conselhos para a utilização do micro-ondas .....                      | 94        |
|  | Primeira colocação em funcionamento .....                 | 80        |   | Grelhar .....   | 94        |
|  | Limpar o interior do aparelho e o acessório .....         | 81        |   | Funcionamento combinado do grelhador com o<br>micro-ondas .....       | 95        |
|  | <b>Utilizar o aparelho</b> .....                          | <b>81</b> |  | <b>Refeições de teste</b> .....                                       | <b>96</b> |
|  | Ligar e desligar o aparelho .....                         | 81        |   | Cozinhar apenas com micro-ondas .....                                 | 96        |
|  | Funcionamento .....                                       | 81        |   | Descongelação apenas com micro-ondas .....                            | 96        |
|  | Regular o modo de funcionamento .....                     | 82        |   | Cozinhar com micro-ondas e grelhador .....                            | 96        |
|  | <b>O microondas</b> .....                                 | <b>82</b> |   |   |           |
|  | Recipiente .....  | 82        |   |   |           |
|  | Níveis de micro-ondas .....                               | 83        |   |   |           |
|  | Regular o micro-ondas .....                               | 83        |   |   |           |
|  | <b>Grelhar</b> .....                                      | <b>84</b> |   |   |           |
|  | Regular o grelhador .....                                 | 84        |   |   |           |
|  | Regular o funcionamento combinado do<br>micro-ondas ..... | 84        |   |   |           |
|  | <b>Alarme</b> .....                                       | <b>85</b> |   |   |           |
|  | Regular o temporizador .....                              | 85        |   |   |           |
|  | <b>Programas</b> .....                                    | <b>86</b> |   |   |           |
|  | Regular um programa .....                                 | 86        |   |   |           |
|  | Indicações sobre os programas .....                       | 86        |   |   |           |
|  | Tempo de repouso .....                                    | 87        |   |   |           |
|  | Tabela de programas .....                                 | 87        |   |   |           |

---

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

## Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

→ "Acessórios" na página 80

## Instruções de segurança importantes

### Generalidades

#### **AvisoPerigo de incêndio!**

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

#### **AvisoPerigo de queimaduras!**

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

#### **AvisoPerigo de queimaduras!**

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

#### **AvisoPerigo de ferimentos!**

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

#### **AvisoPerigo de choque eléctrico!**

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

- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

#### **⚠ AvisoPerigo devido a magnetismo!**

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes eletrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

#### **Micro-ondas**

#### **⚠ AvisoPerigo de incêndio!**

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.
- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções. Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

#### **⚠ AvisoPerigo de explosão!**

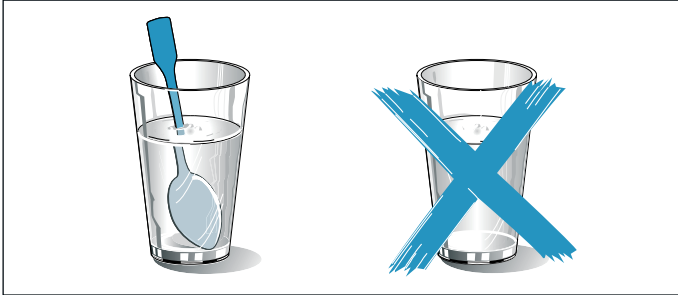
Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem explodir. Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

#### **⚠ AvisoPerigo de queimaduras!**

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras

**⚠️ Aviso Perigo de queimaduras!**

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

**⚠️ Aviso Perigo de ferimentos!**

- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

**⚠️ Aviso Perigo de choque eléctrico!**

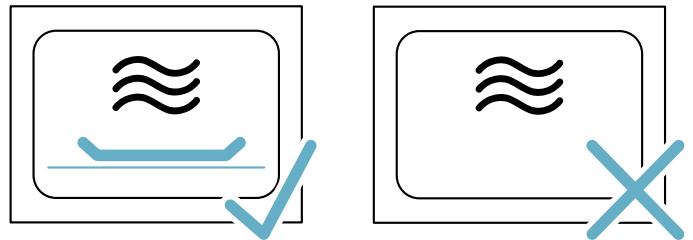
O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

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

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos.  
→ "Limpeza" na página 89
- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

**🔧 Causas de danos****Atenção!**

- Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Recipientes de alumínio: Não coloque recipientes de alumínio no interior do aparelho. As faíscas daí resultantes danificam o aparelho.
- Funcionamento do micro-ondas sem alimentos: 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. → "O microondas" na página 82



- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.  
→ "Limpeza" na página 89
- Pipocas no micro-ondas: nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600W. Coloque o saco das pipocas sempre num prato de vidro. O vidro da porta pode saltar devido a sobrecarga.

## Protecção do meio ambiente

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

## Conhecer o aparelho

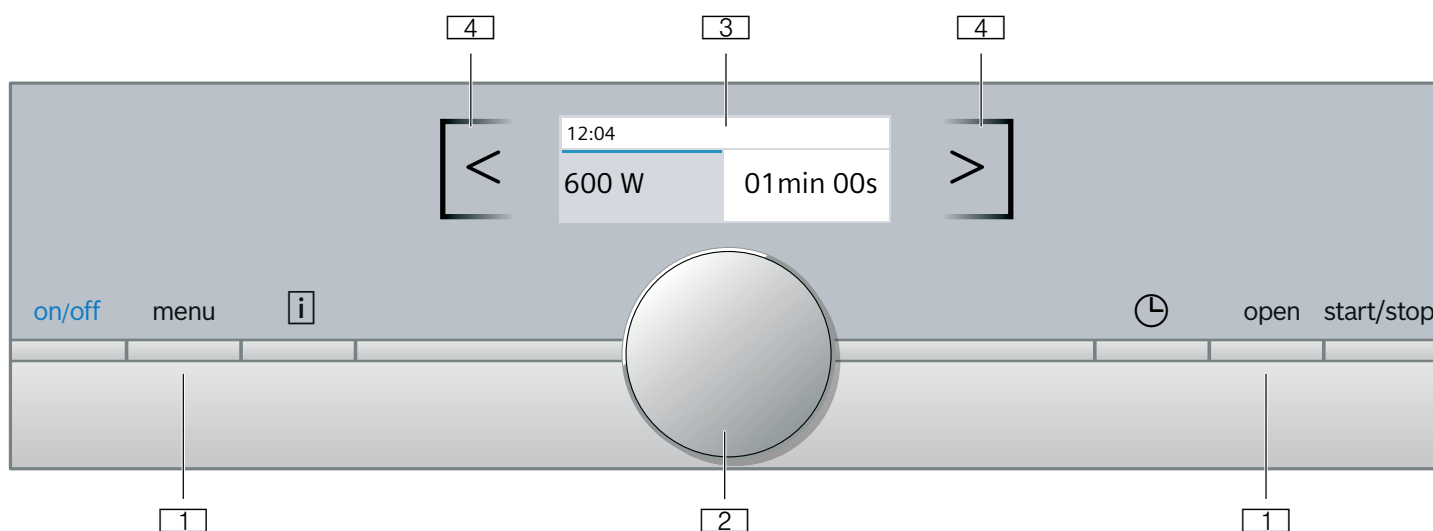
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

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

### Painel de comandos

Através do painel de comandos, regule as diferentes funções do seu aparelho, com o auxílio de teclas, campos de toque e um seletor rotativo. O visor indica-lhe as regulações atuais.

Com o aparelho ligado, a visão geral apresenta o painel de comandos com um modo de funcionamento selecionado.



#### 1 Teclas

As teclas à esquerda e direita do seletor rotativo possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para o acionamento.

#### 2 Seletor rotativo

O seletor rotativo pode ser rodado para a esquerda ou para direita.

#### 3 Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou também textos informativos.

#### 4 Campos tácteis

Por baixo dos campos tácteis à esquerda < e direita > do visor existem sensores. Toque numa das teclas para seleccionar a função.

### Elementos de comando

Os elementos de comando individuais estão adaptados às diferentes funções do aparelho. Assim, pode regular o aparelho de forma simples e rápida.

#### Teclas e campos tácteis

O significado das várias teclas e campos tácteis é aqui explicado de forma resumida.

| Teclas          | Significado                      |
|-----------------|----------------------------------|
| on/off          | Ligar e desligar o aparelho      |
| menu            | Menu                             |
| i               | Informação                       |
| ⌚               | Função de tempo                  |
| open            | Abertura automática da porta     |
| start/stop      | Iniciar ou parar o funcionamento |
| Campos de toque |                                  |
| <               | Campo à esquerda do visor        |
| >               | Campo à direita do visor         |

## Seletor rotativo

Com o seletor rotativo, pode alterar os modos de funcionamento e os valores de regulação apresentados no visor.

Na maioria das listas de seleção, p. ex., Programas, após o último ponto, recomeça-se com o primeiro. Em algumas listas de seleção, p. ex., Tempo de duração, tem de rodar novamente o seletor rotativo para trás, quando são alcançados os valores mínimo ou máximo.

## Visor

O visor está estruturado de modo a permitir a leitura imediata das informações.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. É apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

## Linha de estado

A linha de estado encontra-se na parte superior do visor. São aí apresentadas a hora, o tempo do temporizador e a duração do programa.

## Linha de progresso

Com base na linha de progresso, visualiza o ponto de situação atual, p. ex., do tempo de duração. A linha reta por baixo dos valores de ajuste preenche-se da esquerda para a direita, consoante o progresso do funcionamento em curso.

## Menu "Modos de funcionamento"

O menu está subdividido em diferentes modos de funcionamento. Pode aceder rapidamente à função pretendida.

Consoante o tipo de aparelho, existe um número diferente de modos de funcionamento.

| Modo de funcionamento                       | Utilização  |
|---|---|
| Micro-ondas                                 | Selecionar potências do micro-ondas   |
| Grelhador                                   | Selecionar a potência do grelhador ou a potência do grelhador com potência do micro-ondas |
| Programas                                   | Programas automáticos<br>Preparar os alimentos selecionados com toda a facilidade         |
| Regulações → "Regulações base" na página 88 | Pode adaptar as regulações base do aparelho aos seus hábitos.                             |

## Mais informações

Na maioria dos casos, o aparelho fornece-lhe indicações e outras informações acerca da ação que está a ser realizada no momento. Para o efeito, prima a tecla **[i]**. A indicação é apresentada durante alguns segundos. No caso de indicações mais longas, folheie até ao fim com o seletor rotativo.

Algumas indicações aparecem automaticamente, p. ex., para efeitos de confirmação, como solicitação ou aviso.

A nota pode ser removida pressionando novamente a tecla **[i]**.

## Funções do interior do aparelho

As funções do interior do aparelho facilitam o funcionamento do seu aparelho. Assim, toda a superfície do interior do aparelho, p. ex., é iluminada e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra um sobreaquecimento.

### Abertura automática da porta

A porta do aparelho abre-se, quando aciona a abertura automática da porta. Pode abrir totalmente a porta do aparelho à mão.

Em caso de falha de corrente, a abertura automática da porta não funciona. Pode abrir a porta manualmente.

### Conselhos

- Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, este será interrompido.
- Quando fechar a porta do aparelho, o funcionamento continua automaticamente. Deve iniciar o funcionamento à mão.
- Se o aparelho estiver desligado durante muito tempo, a porta do aparelho abre-se com atraso.

### Iluminação do interior do aparelho

Ao abrir a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho liga-se. Se a porta permanecer aberta durante mais de aprox. 5 minutos, a iluminação do interior do aparelho volta a desligar-se. Através do acionamento da abertura automática da porta, a iluminação do interior do aparelho liga-se novamente.

Em todos os modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se assim que o funcionamento é iniciado. Uma vez terminado o funcionamento, a iluminação desliga-se.

### Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga em caso de necessidade. O ar quente sai por cima da porta.

Após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por inércia durante um determinado período de tempo.

### Atenção!

Não tape a fenda de ventilação. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

### Conselhos

- Durante o funcionamento do micro-ondas, o aparelho permanece frio. Apesar disso, a ventoinha de arrefecimento liga-se. Esta pode continuar a funcionar, mesmo que o funcionamento do micro-ondas já tenha terminado.
- Pode surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base. Essa situação é normal e não afeta o funcionamento dos micro-ondas. Depois de cozinhar os alimentos, remova a água de condensação.

## Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

### Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



#### **Grelha**

Como superfície de apoio para recipientes ou para grelhar e gratinar.



#### **Tabuleiro de vidro**

Serve de proteção contra salpicos quando os alimentos são grelhados diretamente sobre a grelha. Para este efeito, coloque a grelha dentro do tabuleiro de vidro.

No funcionamento com micro-ondas, o tabuleiro de vidro pode também ser utilizado como recipiente.

Utilize apenas acessórios originais do fabricante do seu aparelho, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

## Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

### Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação elétrica ou uma falha de corrente, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Pode levar alguns segundos até aparecer a solicitação.

**Conselho:** Pode voltar a alterar estas regulações a qualquer altura, nas regulações base.

#### Regular o idioma

1. Com o seletor rotativo, regule o idioma pretendido.
2. Toque na seta >. Surge a regulação seguinte.

#### Acertar a hora

1. Com o seletor rotativo, acerte a hora atual.
2. Toque na seta >

#### Acertar a data

1. Acerte o dia atual com o seletor rotativo.
2. Para confirmar, toque na seta >.
3. Acerte o mês atual com o seletor rotativo.
4. Para confirmar, toque na seta >.
5. Acerte o ano atual com o seletor rotativo.
6. Para confirmar, toque na seta >. No visor surge uma indicação de que a primeira colocação em funcionamento está concluída.



## Limpar o interior do aparelho e o acessório

Antes de preparar refeições, pela primeira vez, com o aparelho, limpe o interior do mesmo e o acessório.

### Limpar o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho vazio e fechado.

Certifique-se de que não existem restos da embalagem, como bolas de esferovite, no interior do aparelho.

Antes de aquecer, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido. Areje a cozinha durante o aquecimento do aparelho.

Efetue as regulações indicadas. No capítulo seguinte ficará a saber como regular o grelhador e o tempo de duração. → "Grelhar" na página 84

| Regulações       |            |
|------------------|------------|
| Grelhador        | Nível 3    |
| Tempo de duração | 15 minutos |

Desligue o aparelho após o tempo de duração indicado.

Quando o interior do aparelho estiver arrefecido, limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiusos.

### Limpar o acessório

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



## Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficarà a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

### Ligar e desligar o aparelho

Antes de efetuar qualquer regulação no seu aparelho, é necessário ligá-lo.

**Conselho:** O temporizador também pode ser regulado com o aparelho desligado. Algumas indicações e informações 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.

#### Ligar o aparelho

Ligue o aparelho com a tecla "on/off".

A indicação "on/off" por cima da tecla é iluminada a azul.

No visor surge o logótipo Siemens e, depois disso, a potência máxima do micro-ondas.

O aparelho está pronto a funcionar.

Consulte em cada um dos capítulos como regular os modos de funcionamento.

#### Desligar o aparelho

Desligue o aparelho com a tecla "on/off".

A iluminação por cima da tecla apaga-se.

Uma função eventualmente em curso é interrompida.

A hora e a data aparecem no visor.

**Conselho:** Nas regulações base pode definir se a hora e a data devem ou não ser apresentadas com o aparelho desligado.

### Funcionamento

Alguns passos de operação são iguais em todos os modos de funcionamento. A seguir, ficará a conhecer os passos de operação básicos.

#### Iniciar o funcionamento

Deve iniciar cada funcionamento com a tecla "start/stop".

Depois de iniciar, as suas regulações são apresentadas no visor. Com base na linha de progresso, visualiza o ponto de situação atual, p. ex., do tempo de duração.

**Conselho:** Se o funcionamento for parado através da abertura da porta do aparelho, é necessário reiniciar o funcionamento com a tecla "start/stop", após o fecho da porta do aparelho.

## Parar o funcionamento

A tecla "start/stop" permite-lhe parar e reiniciar o funcionamento.

Para apagar todas as regulações, prima a tecla "on/off".

## Conselhos

- Abrindo a porta do aparelho, o funcionamento é também parado.
- A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após uma interrupção ou cancelamento do funcionamento.

## Regular o modo de funcionamento

Depois de ligar o aparelho, surge o modo de funcionamento recomendado regulado. Pode iniciar esta regulação de imediato.

Caso pretenda regular outro modo de funcionamento, poderá encontrar descrições detalhadas a esse respeito nos capítulos correspondentes.

Por norma, aplica-se o seguinte:

1. Prima a tecla "Menu".  
O menu Modos de funcionamento abre-se.
2. Com o seletor rotativo, selecione o modo de funcionamento pretendido.  
Consoante o modo de funcionamento, estão disponíveis diferentes possibilidades de seleção.
3. Com a seta >, acede ao modo de funcionamento selecionado.
4. Altere a seleção com o seletor rotativo.  
Aaltere outras regulações consoante a seleção.
5. Inicie com a tecla "start/stop".  
No visor surge um período de tempo. As regulações e a linha de progresso estão visíveis.

**Conselho:** Se pretender sair da regulação atual, aceda novamente ao nível dos modos de funcionamento através da tecla "Menu".

## O microondas

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

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

## Recipiente

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

### Recipientes adequados

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

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

### Recipientes inadequados

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

### Atenção!

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

### Teste de loiça

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

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

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

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

Interrompa o teste.

### Aviso – Perigo de queimaduras!

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

## Níveis de micro-ondas

As seguintes potências do micro-ondas estão à sua disposição.

As potências do micro-ondas são níveis e nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

| Níveis | Alimentos  | Tempo de duração máximo |
|--------|--|-------------------------|
| 90 W   | para descongelar alimentos sensíveis                   | 1 h 30 min.             |
| 180 W  | para descongelar e continuar a cozinhar                | 1 h 30 min.             |
| 360 W  | para cozinhar peixe e para aquecer alimentos sensíveis | 1 h 30 min.             |
| 600 W  | para aquecer e cozinhar alimentos                      | 1 h 30 min.             |
| 900 W  | para aquecer líquidos                                  | 30 min.                 |

Valores recomendados:

O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do micro-ondas. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.

A regulação máxima está prevista apenas para o aquecimento de líquidos e não de alimentos. Para proteger o aparelho, a potência máxima do micro-ondas é progressivamente reduzida após algum tempo, até ao nível de 600 W. A potência máxima fica novamente disponível após um período de arrefecimento.

## Regular o micro-ondas

Exemplo: potência do micro-ondas 600 W, tempo de duração 5 minutos.

1. Prima a tecla "on/off".  
O aparelho está pronto a funcionar. No visor são sugeridas a potência máxima do micro-ondas e um tempo de duração, que poderão ser alterados a qualquer altura.
2. Selecione a potência do micro-ondas pretendida com o seletor rotativo.



No visor são apresentadas a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.

3. Toque na seta >.  
O tempo de duração pode ser regulado.

4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.



5. Inicie com a tecla "start/stop".



O aparelho começa a funcionar. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

### Conselhos

- Ao ligar o aparelho, surge sempre no visor a potência máxima do micro-ondas como sugestão.
- Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.

### Tempo de duração terminado

Ouve-se um sinal.  
O funcionamento está terminado.

Terminar o sinal antecipadamente:  
Toque na tecla ⏸.

**Conselho:** Depois de tocar na tecla ⏸, surge a função de temporizador, que desaparece automaticamente após um breve período de tempo. Toque novamente na tecla ⏸ e a função de temporizador desaparece de imediato.

Desligue o aparelho com a tecla "on/off".

### Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura.

Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.  
O funcionamento é retomado.

### Alterar a potência do micro-ondas

É possível a qualquer altura.

Mude para a potência do micro-ondas com a seta <.  
Regule a potência do micro-ondas pretendida com o seletor rotativo.

O tempo de duração permanece inalterado.  
O funcionamento é retomado.

**Conselho:** Se o tempo de duração regulado exceder o tempo de duração máximo para a potência do micro-ondas de 900 W, esta é automaticamente reduzida. O funcionamento não continua. Inicie o funcionamento com a tecla "start/stop".

## Grelhar

Com o grelhador, pode alourar particularmente bem os seus alimentos. Pode utilizar apenas o grelhador ou combiná-lo com o micro-ondas.

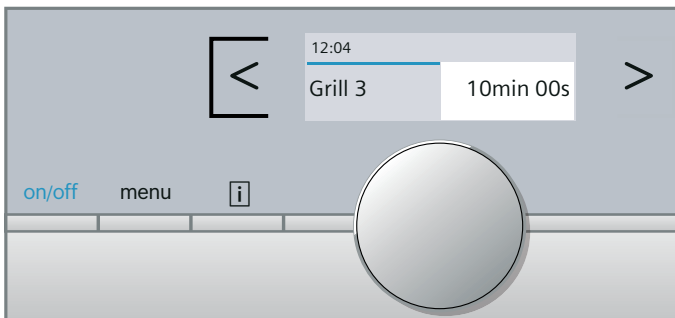
As seguintes potências do grelhador estão à sua disposição:

|           | Potência        | Alimentos                        |
|-----------|-----------------|----------------------------------|
| Grelhador | Nível 1 (fraco) | para soufflés e gratinados altos |
|           | Nível 2 (médio) | para gratinados planos e peixe   |
|           | Nível 3 (forte) | para bifes, salsichas e torradas |

### Regular o grelhador

Exemplo: Grill 2, tempo de duração 12 minutos

1. Prima a tecla "on/off".  
O aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla "Menu".  
São apresentados os modos de funcionamento.
3. Com o seletor rotativo, selecione o modo de funcionamento "Grill".
4. Toque na seta >.



No visor é indicado o valor recomendado Grill 3, que pode ser alterado a qualquer altura.

5. Regule a potência do grelhador pretendida com o seletor rotativo.  
No visor são apresentadas a potência do grelhador e um tempo de duração recomendado.
6. Toque na seta >.
7. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.



8. Inicie com a tecla "start/stop".  
O aparelho começa a funcionar. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

### Conselhos

- O valor recomendado para o grelhador é Grill 3.  
Os valores Grill 2 e 1 encontram-se antes; rodar o seletor rotativo para a esquerda.  
O funcionamento combinado Grill 3 com 360 W, Grill 3 com 180 W, etc., encontra-se depois; rodar o seletor rotativo para a direita.
- Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.

### Tempo de duração terminado

Ouve-se um sinal.

O funcionamento está terminado.

Terminar o sinal antecipadamente:

Toque na tecla ☹.

**Conselho:** Depois de tocar na tecla ☹, surge a função de temporizador, que desaparece automaticamente após um breve período de tempo. Toque novamente na tecla ☹ e a função de temporizador desaparece de imediato.

Desligue o aparelho com a tecla "on/off".

### Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura.

Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.

O funcionamento é retomado.

### Alterar a potência do grelhador

É possível a qualquer altura.

Mude para "Grill" com a seta <.

Regule a potência do grelhador pretendida com o seletor rotativo.

O tempo de duração permanece inalterado.

O funcionamento é retomado.

**Conselho:** Ao mudar o modo de funcionamento de "Grill" para "Funcionamento combinado" e vice-versa, o aparelho entra no modo de pausa. O funcionamento não é retomado. Caso pretenda alterar o modo de funcionamento, prossiga o funcionamento com a tecla "start/stop".

### Regular o funcionamento combinado do micro-ondas

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

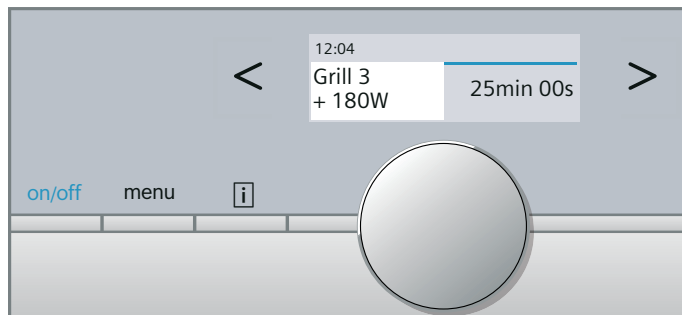
Pode seleccionar todas as potências do micro-ondas. Exceção: 900 e 600 W.

### Regular o funcionamento combinado do micro-ondas

Exemplo: Grill 3 e potência do micro-ondas 180 W, tempo de duração 25 minutos.

1. Prima a tecla "on/off".  
O aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla "Menu".  
São apresentados os modos de funcionamento.
3. Com o seletor rotativo, selecione o modo de funcionamento "Grill".

4. Toque na seta >.  
No visor é indicado o valor recomendado Grill 3.
5. Rode o seletor rotativo para a direita e regule o funcionamento combinado pretendido.  
No visor são apresentados o funcionamento combinado e um tempo de duração recomendado.
6. Toque na seta >.  
O tempo de duração pode ser regulado.
7. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.



8. Inicie com a tecla "start/stop".  
O aparelho começa a funcionar. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

### Conselhos

- O valor recomendado para o grelhador é Grill 3. Os valores Grill 2 e 1 encontram-se antes; rodar o seletor rotativo para a esquerda. O funcionamento combinado Grill 3 com 360 W, Grill 3 com 180 W, etc., encontra-se depois; rodar o seletor rotativo para a direita.
- Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.

### Tempo de duração terminado

Ouve-se um sinal.  
O funcionamento está terminado.  
Terminar o sinal antecipadamente:  
Toque na tecla ☹.

**Conselho:** . Depois de tocar na tecla ☹, surge a função de temporizador, que desaparece automaticamente após um breve período de tempo. Toque novamente na tecla ☹ e a função de temporizador desaparece de imediato.

Desligue o aparelho com a tecla "on/off".

### Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura.  
Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.  
O funcionamento é retomado.

### Alterar o funcionamento combinado

É possível a qualquer altura.  
Mude para "Funcionamento combinado" com a seta <.  
Regule o funcionamento combinado pretendido com o seletor rotativo.

O tempo de duração permanece inalterado.  
O funcionamento é retomado.

**Conselho:** Ao mudar o modo de funcionamento de "Grill" para "Funcionamento combinado" e vice-versa, o aparelho entra no modo de pausa. O funcionamento não é retomado. Caso pretenda alterar o modo de funcionamento, prossiga o funcionamento com a tecla "start/stop".

## Alarme

O temporizador pode ser utilizado como timer de cozinha. O temporizador funciona em paralelo com outras regulações. Pode regulá-lo a qualquer altura, mesmo que o aparelho esteja desligado. Possui um sinal próprio, para que ouça se o temporizador ou um tempo de duração chegou ao fim.

### Regular o temporizador

É possível regular, no máximo, 24 horas.  
Quanto mais alto for o valor, maiores serão os intervalos de tempo.

1. Prima a tecla ☹.  
É apresentado o alarme.
2. Regule o tempo do temporizador com o seletor rotativo.



3. Inicie com a tecla ☹.  
**Conselho:** O temporizador também inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.

O tempo de temporizador começa a decorrer. Após um breve período de tempo, a indicação regressa ao início. São apresentados na linha de estado um símbolo de alarme e a contagem decrescente.

Uma vez terminado o tempo do temporizador, ouve-se um sinal. A tecla ☹ permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

### Conselhos

- O temporizador permanece visível no visor, se o aparelho estiver desligado.
- Se já estiver em curso um modo de funcionamento, para selecionar o temporizador, toque na tecla ☹. O tempo do temporizador é apresentado durante algum tempo e pode ser alterado.

### Alterar o temporizador

Para alterar o tempo do temporizador, toque na tecla ☹. O tempo do temporizador é apresentado e pode ser alterado com o seletor rotativo.

### Cancelar o temporizador

Caso pretenda cancelar o temporizador, reponha novamente por completo o tempo do temporizador. Depois de assumida a alteração, o símbolo deixa de estar aceso.

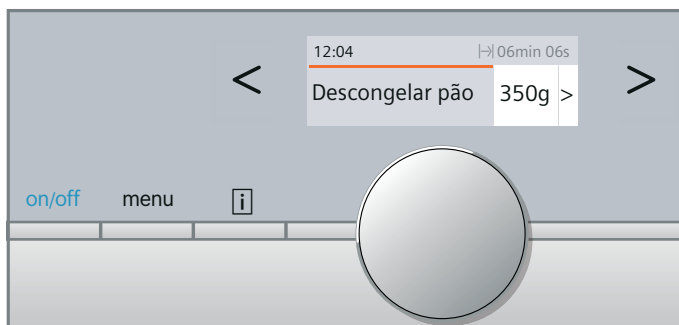
## Programas

Os programas permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Selecione um programa e introduza o peso dos alimentos. O programa assume a regulação ideal.

### Regular um programa

Exemplo: programa "Descongelar pão", 250 g de peso.

1. Prima a tecla "on/off".  
O aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla "Menu".  
São apresentados os modos de funcionamento.
3. Selecione com o seletor rotativo "Programas".
4. Toque na seta >.  
O primeiro programa surge no visor.
5. Regule o programa pretendido com o seletor rotativo.



O programa pretendido está selecionado. No visor surge um valor recomendado para o peso.

6. Toque na seta >.  
O peso pode ser regulado.
7. Regule o peso pretendido com o seletor rotativo.



8. Toque na seta >.  
É apresentada indicação de preparação.
9. Inicie com a tecla "start/stop".  
O aparelho começa a funcionar. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

### Conselhos

- O tempo de duração é calculado pelos programas.
- No caso de alguns alimentos, durante a preparação, surgem no visor indicações para virar ou mexer. Siga as indicações. Abrindo a porta do aparelho, o funcionamento para. Após o fecho da porta do aparelho, reinicie o funcionamento. Mesmo que não vire ou mexa os alimentos, o programa continua normalmente até ao fim.

### Indicações sobre os programas

Coloque os alimentos no interior do aparelho frio.

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível introduzir o peso exato, arredonde-o para cima ou para baixo.

Para os programas, utilize sempre recipientes adequados para micro-ondas, p. ex., em vidro ou cerâmica. Observe, a este respeito, as indicações relativas a acessórios na tabela de programas.

No seguimento das indicações, poderá encontrar uma tabela com os alimentos apropriados, a respetiva faixa de peso e os acessórios necessários.

Não é possível regular pesos fora da faixa de peso.

No caso de muitos alimentos, ouve um sinal após algum tempo. Vire os alimentos ou mexa-os.

#### Descongelar:

- Congele os alimentos a  $-18^{\circ}\text{C}$ , o mais planos possível e nas porções certas.
- Coloque os alimentos congelados num recipiente plano, p. ex., um prato de vidro ou de porcelana.
- Após o descongelamento, deixe os alimentos arrefecerem por mais 15 a 90 minutos, para obter o equilíbrio térmico.
- Descongele pão apenas na quantidade necessária. O pão fica rapidamente recequido.
- Ao descongelar carne ou aves, produz-se líquido. Remova-o ao virar os alimentos e não o reutilize nem o faça entrar em contacto com outros alimentos em nenhuma circunstância.
- Depois de virar, remova a carne picada já descongelada.
- Coloque a ave inteira sobre o recipiente, primeiro com a parte do peito; no caso de pedaços de aves, primeiro com a parte da pele.

#### Legumes:

- Legumes frescos: corte em pedaços de igual tamanho. Adicione uma colher de sopa de água por 100 g.
- Legumes congelados: são apenas adequados os legumes branqueados e não pré-cozidos. Legumes ultracongelados com molho de natas são inadequados. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água. Não adicione água no caso de espinafres e couve roxa.

#### Batatas:

- Batatas cozidas: corte em pedaços de igual tamanho. Adicione duas colheres de sopa de água e um pouco de sal por 100 g.
- Batatas cozidas, com pele: utilize batatas com a mesma espessura. Lave as batatas e pique a casca. Coloque as batatas ainda húmidas num recipiente sem água.
- Batatas assadas no forno: utilize batatas com a mesma espessura. Lave as batatas, seque-as e pique a casca.

#### Arroz:

- Não utilize arroz integral nem de cozinhar em saco.
- Adicione duas vezes a duas vezes e meia a quantidade de água ao arroz.

#### Aves:

- Coloque o frango em pedaços sobre a grelha, com a parte da pele virada para cima.

## Tempo de repouso

Alguns alimentos necessitam ainda de um período de repouso no interior do aparelho, após o fim do programa.

| Prato   | Tempo de repouso                                     |
|---------|--|
| Legumes | aprox. 5 minutos                                     |
| Batatas | aprox. 5 minutos. Vazar previamente a água produzida |
| Arroz   | 5 a 10 minutos                                       |

## Tabela de programas

| Programa                       | Alimentos adequados  | Faixa de peso em kg | Recipiente / acessórios, Nível de inserção   |
|--------------------------------|--|---------------------|--|
| <b>Descongelar</b>             |  |                     |  |
| Pão*                           | Pão, inteiro, redondo ou alongado, pão em fatias, bolos de massa batida, bolos de massa lèveda, bolos de fruta, bolos sem cobertura, natas ou gelatina | 0,20-1,50 kg        | Recipiente plano, aberto<br>Base do aparelho |
| Carne*                         | Assados, pedaços de carne planos, carne picada, frango, pato   | 0,20-2,00 kg        | Recipiente plano, aberto<br>Base do aparelho |
| Peixe*                         | Peixe inteiro, filetes de peixe, postas de peixe   | 0,10-1,00 kg        | Recipiente plano, aberto<br>Base do aparelho |
| <b>Cozinhar</b>                |  |                     |  |
| Legumes frescos**              | Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho-francês, pimento, curgetes  | 0,15-1,00 kg        | Recipiente fechado<br>Base do aparelho       |
| Legumes congelados**           | Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres   | 0,15-1,00 kg        | Recipiente fechado<br>Base do aparelho       |
| Batatas**                      | Batatas cozidas, batatas cozidas com pele, batatas aos pedaços de tamanho igual  | 0,20-1,00 kg        | Recipiente fechado<br>Base do aparelho       |
| Arroz**                        | Arroz, arroz agulha  | 0,05-0,30 kg        | Recipiente alto, fechado<br>Base do aparelho |
| Batatas assadas no forno       | Batatas consistentes, de consistência média ou fari-nhentas, aprox. 6 cm de espessura  | 0,20-1,50 kg        | Grelha<br>Base do aparelho                   |
| <b>Funcionamento combinado</b> |  |                     |  |
| Lasanha ultraconge-lada        | Lasanha à bolonhesa  | 0,30-1,00 kg        | Recipiente aberto<br>Base do aparelho        |
| Frango em pedaços              | Pernas de frango, meio frango  | 0,50-1,80 kg        | Tigela de vidro e grelha<br>Base do aparelho |
| *) Observar o sinal de virar   |  |                     |  |
| **) Observar o sinal de mexer  |  |                     |  |

## Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

### Alterar as regulações

1. Prima a tecla "on/off".
2. Prima a tecla "Menu".  
O menu "Modos de funcionamento" abre-se.
3. Com o seletor rotativo, selecione "Regulações".
4. Toque na seta >.
5. Altere os valores com o seletor rotativo.
6. Mude sempre para as regulações seguintes com a seta > e, se necessário, altere-as.
7. Para memorizar, prima a tecla "Menu".  
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".
8. Selecionar com os campos táteis em conformidade.

### Lista das regulações

Na lista encontrará todas as regulações base e as respetivas possibilidades de alteração. Consoante o equipamento do seu aparelho, serão apresentadas no visor apenas as regulações correspondentes ao seu aparelho.

Pode alterar as seguintes regulações:

| Regulação             | Seleção   |
|-----------------------|---|
| Idioma                | Regular idiomas   |
| Hora                  | Acertar a hora atual  |
| Data                  | Acertar a data atual  |
| Sinal sonoro          | Duração curta<br>Duração média*<br>Duração longa  |
| Som das teclas        | Ligado<br>Desligado*<br>(som das teclas permanece com "on/off")   |
| Luminosidade do visor | Regulação através de 5 níveis<br>Nível 3*   |
| Indicação das horas   | Digital + Data*<br>Digital<br>Desligado   |
| Escurecimento noturno | Desligado*<br>Ligado (visor escurecido entre as 22:00 e as 6:00)  |
| Modo de demonstração  | Desligado*<br>Ligado<br>(indicado apenas nos primeiros 3 minutos após uma reposição ou a primeira colocação em funcionamento) |
| Regulações de fábrica | Repor<br>Não repor*   |

\* Regulação de fábrica (as regulações de fábrica podem variar em função do tipo de aparelho)

**Conselho:** As alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do visor têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só ficam válidas depois de memorizadas.

### Falha de corrente

As alterações efetuadas às regulações mantêm-se mesmo após uma falha de corrente.

Após uma falha de corrente, apenas terá de efetuar novamente as regulações relativas à primeira colocação em funcionamento.

### Alterar a hora

A hora pode ser alterada nas regulações base.

Exemplo: alterar a hora de verão para a hora de inverno.

1. Prima a tecla "on/off".
2. Prima a tecla "Menu".
3. Com o seletor rotativo, selecione "Regulações".
4. Toque com a seta > em "Hora".
5. Altere a hora com o seletor rotativo.
6. Prima a tecla "Menu".  
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".



## Limpeza

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

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

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

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

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

### **Aviso – Perigo de ferimentos!**

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

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

## Produto de limpeza

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

Não utilize

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

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

| Zona                                   | Produto de limpeza  |
|--|---|
| Frente do aparelho                     | Solução quente de água e detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.   |
| Visor                                  | Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água.  |
| Aço inoxidável                         | Solução quente de água e detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.   |
| Interior do aparelho em aço inoxidável | Solução quente de água e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de painéis também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo. |
| Vidros da porta                        | Limpa-vidros: Limpe com um pano multiusos. Não utilize raspadores para vidros.  |
| Vedante da porta<br>Não retirar!       | Solução quente de água e detergente: limpe com um pano multiusos, sem esfregar. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.   |
| Acessórios                             | Solução quente de água e detergente: deixe amolecer e limpe com um pano multiusos ou uma escova.  |

## Defeito: O que fazer?

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

**Conselho:** . Se uma refeição não ficar confeccionada como esperado, leia o capítulo seguinte. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações sobre a regulação ideal. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 91

### Tabela de anomalias

| Anomalia  | Causa possível                                  | Solução / recomendações   |
|---|---|---|
| O aparelho não funciona, sem indicação no visor         | A ficha não está ligada à corrente              | Ligar o aparelho à corrente elétrica  |
|   | Falha de corrente                               | Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam   |
|   | Falha do fusível                                | Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições   |
|   | Utilização incorreta                            | Na caixa de fusíveis, desligue o fusível correspondente ao aparelho e volte a ligá-lo após aprox. 60 segundos   |
| O aparelho não liga                                     | A porta do aparelho não está totalmente fechada | Fechar a porta do aparelho  |
| O aparelho não aquece. Surge no visor a palavra "Demo". | O aparelho está no modo de demonstração         | Desative o modo de demonstração nas regulações base.<br>Para o efeito, desligue o aparelho da corrente (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base. |
| A iluminação do interior do aparelho não funciona       | Iluminação do interior do aparelho avariada     | Contactar a assistência técnica   |
| Mensagem de erro "Exxx"*                                |   | Caso surja uma mensagem de erro, desligue e volte a ligar o aparelho; se a indicação se apagar, tratava-se de um problema pontual. Caso o erro ocorra várias vezes ou a indicação se mantenha, contacte a assistência técnica e forneça o código de erro.                         |

\* Particularidades:

Mensagem de erro "E0532": abra a porta do aparelho e volte a fechá-la.

Mensagem de erro "E6501": desligue o aparelho. Aguarde 10 minutos. Volte a ligar o aparelho.

### Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

## Serviços Técnicos

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

### Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.

Em alguns aparelhos, equipados com vapor, a placa de características encontra-se atrás do painel.

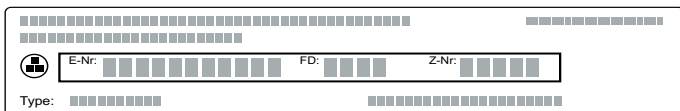


Diagrama de uma placa de características com os seguintes campos:

- E-Nr.: [ ]
- FD.: [ ]
- Z-Nr.: [ ]
- Type: [ ]

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

N.º E

N.º FD

### Assistência técnica

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

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

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias PT 21 4250 720

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

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

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

### Dados Técnicos

|   |                     |
|---|---------------------|
| Corrente                                  | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Potência total máx. de ligação            | 1990 W              |
| Potência de micro-ondas                   | 900 W (IEC 60705)   |
| Potência de saída máx. do grelhador       | 1300 W              |
| Frequência do micro-ondas                 | 2450 MHz            |
| Fusível                                   | 10 A                |
| Dimensões (A/L/P)                         |                     |
| - Aparelho                                | 382 x 594 x 318 mm  |
| - Interior do aparelho                    | 220 x 350 x 270 mm  |
| Testado em conformidade com as normas VDE | sim                 |
| Marca CE                                  | sim                 |

## Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Explicamos-lhe qual a potência de micro-ondas ou do grelhador mais adaptada ao prato que pretende preparar. Obtém indicações sobre os acessórios adequados. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

### Conselhos

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre ao interior do aparelho frio e vazio. Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior os acessórios de que não necessita.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- Utilize os acessórios fornecidos.
- Utilize sempre pegas ao retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

### Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao retirar o tabuleiro de vidro, pode entornar líquido quente. Retire o tabuleiro de vidro com cuidado do aparelho.

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

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

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

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

Pode colocar o recipiente no meio da grelha ou na base do aparelho. Desta forma, as micro-ondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.

### Descongela

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base do aparelho.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 60 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

**Conselho:** Coloque o recipiente na base do aparelho.

| Prato   | Peso   | Potência de micro-ondas em watts,<br>Duração em minutos | Indicação   |
|---|--------|---|---|
| Carne de vaca, vitela, porco inteira (com e sem osso) | 800 g  | 180 W, 15 min. + 90 W, 15- 25 min.                      | virar várias vezes  |
|   | 1000 g | 180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.                       |   |
|   | 1500 g | 180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.                        |   |
| Carne de vaca, vitela, porco em pedaços ou fatias     | 200 g  | 180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.                       | ao virar os pedaços de carne, separe-os   |
|   | 500 g  | 180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.                     |   |
|   | 800 g  | 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.                       |   |
| Carne mista picada                                    | 200 g  | 90 W, 10-15 min.  | congelar o mais espalmada possível.<br>virar de vez em quando e retirar a carne já descongelada |
|   | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                        |   |
|   | 1000 g | 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.                       |   |
| Aves ou pedaços de aves                               | 600 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.                        | virar de vez em quando;<br>remover o líquido resultante da descongelação                        |
|   | 1200 g | 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.                       |   |
| Filete de peixe, posta de peixe ou fatias             | 400 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                        | separar as partes descongeladas   |
| Peixe inteiro   | 300 g  | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.                        | virar de vez em quando  |
|   | 600 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.                        |   |
| Legumes, p. ex. ervilhas                              | 300 g  | 180 W, 10-15 min.                                       | mexer cuidadosamente de vez em quando   |
| Fruta, p. ex. framboesas                              | 300 g  | 180 W, 6-9 min.   | mexer cuidadosamente de vez em quando e separar as partes descongeladas                         |
|   | 500 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.                         |   |
| Manteiga, amolecer                                    | 125 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.                          | Remover a embalagem completa  |
|   | 250 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.                          |   |
| Pão inteiro   | 500 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.                         | virar de vez em quando  |
|   | 1000 g | 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.                       |   |
| Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida             | 500 g  | 90 W, 10-15 min.  | Separar os pedaços de bolo;<br>apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme                  |
|   | 750 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                        |   |
| Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.                        | apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina  |
|   | 750 g  | 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.                        |   |

## Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

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

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

Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

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

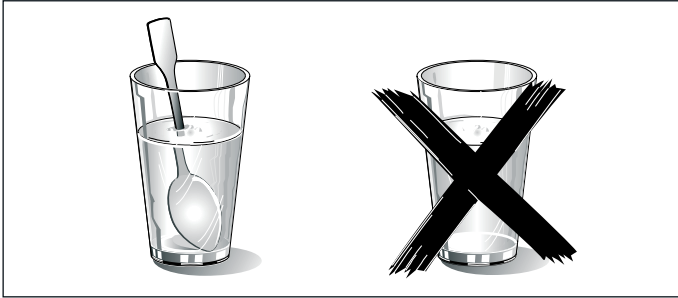
**Conselho:** Coloque o recipiente na base do aparelho.

| Prato   | Peso      | Potência de micro-ondas em watts,<br>Duração em minutos | Indicação  |
|---|-----------|---|--|
| Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)     | 300-400 g | 600 W, 8-13 min.  | tapado   |
| Sopa  | 400 g     | 600 W, 8-12 min.  | Recipiente fechado   |
| Guisados  | 500 g     | 600 W, 10-15 min.                                       | Recipiente fechado   |
| Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada | 500 g     | 600 W, 10-15 min.                                       | Recipiente fechado   |
| Peixe, p. ex. filetes   | 400 g     | 600 W, 10-15 min.                                       | tapado   |
| Pratos no forno, p. ex., lasanha, cannelloni                        | 450 g     | 600 W, 10-15 min.                                       | Utilize a grelha como superfície de apoio para os recipientes. |
| Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa                                | 250 g     | 600 W, 3-7 min.   | recipiente fechado, adicionar líquido                          |
|   | 500 g     | 600 W, 8-12 min.  |  |
| Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras                        | 300 g     | 600 W, 7-11 min.  | recipiente fechado; adicionar 1 colher de sopa de água         |
|   | 600 g     | 600 W, 14-17 min.                                       |  |
| Espinafres com natas  | 450 g     | 600 W, 10-15 min.                                       | cozinhar sem adição de água                                    |

## Aquecer

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

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



### Atenção!

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

### Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Verifique a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

**Conselho:** Coloque o recipiente na base do aparelho.

| Prato   | Quantidade    | Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos | Indicação  |
|---|---------------|--|--|
| Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes) |               | 600 W, 5-8 min.                                      | -  |
| Bebidas   | 125 ml        | 900 W, ½-1 min.                                      | colocar sempre uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de tempos a tempos |
|   | 200 ml        | 900 W, 1-2 min.                                      |  |
|   | 500 ml        | 900 W, 3-4 min.                                      |  |
| Comida para bebés, p. ex. biberões de leite                     | 50 ml         | 360 W, ca. ½ min.                                    | Biberão sem tetina nem tampa, após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; verificar sempre a temperatura  |
|   | 100 ml        | 360 W, ½-1 min.                                      |  |
|   | 200 ml        | 360 W, 1-2 min.                                      |  |
| Sopa, 1 tigela  | de 175 g cada | 600 W, 1-2 min.                                      | -  |
| Sopa, 2 tigelas   | de 175 g cada | 600 W, 2-3 min.                                      | -  |
| Carne com molho   | 500 g         | 600 W, 7-10 min.                                     | -  |
| Guisado   | 400 g         | 600 W, 5-7 min.                                      | -  |
|   | 800 g         | 600 W, 7-8 min.                                      | -  |
| Legumes, 1 dose   | 150 g         | 600 W, 2-3 min.                                      | -  |
| Legumes, 2 doses  | 300 g         | 600 W, 3-5 min.                                      | -  |

## Cozinhar

### Conselhos

- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

- Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

**Conselho:** Coloque o recipiente na base do aparelho.

| Prato                              | Quantidade | Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos | Indicação  |
|------------------------------------|------------|--|--|
| Frango inteiro, fresco, sem miúdos | 1200 g     | 600 W, 25-30 min.                                    | virar após metade do tempo   |
| Filete de peixe, fresco            | 400 g      | 600 W, 7-12 min.                                     | -  |
| Legumes, frescos                   | 250 g      | 600 W, 6-10 min.                                     | Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100g de legumes, adicionar 1 a 2 c. sopa de água; mexer de tempos a tempos |
|                                    | 500 g      | 600 W, 10-15 min.                                    |  |
| Batatas                            | 250 g      | 600 W, 8-10 min.                                     | Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g, adicionar 1 c. sopa de água; mexer de tempos a tempos               |
|                                    | 500 g      | 600 W, 10-15 min.                                    |  |
|                                    | 750 g      | 600 W, 15-22 min.                                    |  |
| Arroz                              | 125 g      | 600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.                  | adicionar o dobro da quantidade de água  |
|                                    | 250 g      | 600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.                  |  |
| Doces, p. ex., pudim (instantâneo) | 500 ml     | 600 W, 6-8 min.                                      | Mexer bem o pudim de tempos a tempos, 2 a 3 vezes, com o batedor de claras   |
| Fruta, compota                     | 500 g      | 600 W, 9-12 min.                                     | mexer de tempos a tempos   |
| Pipocas de micro-ondas             | 100 g      | 600 W, 3-4 min.                                      | Coloque o saco das pipocas sempre sobre o tabuleiro de vidro.; Respeite as instruções do fabricante.                               |

## Conselhos para a utilização do micro-ondas

|  |   |
|--|---|
| Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.                                | Prolongue ou encurte o tempo de cozedura de acordo coma seguinte regra empírica: dobro da quantidade = use o dobro do tempo, metade da quantidade = metade do tempo |
| O cozinhado ficou demasiado seco.  | Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou selecione uma potência de micro-ondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.                   |
| Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.                                   | Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.   |
| Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto. | Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.   |
| Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.    | Da próxima vez, seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire grandes quantidades de aves ou carne várias vezes.  |

## Grelhar

### Conselhos

- Todos os valores indicados servem como referência e podem variar em função das características dos alimentos.
- Passe a carne por água fria e seque-a com papel de cozinha. A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada.
- Grelhe sempre sobre a grelha, com a porta do aparelho fechada, e sem pré-aquecer.

- Para que o molho da carne seja recolhido, coloque a grelha em cima do tabuleiro de vidro.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- A carne escura, p. ex. de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. As peças grelhadas de carne clara ou filete de peixe ficam frequentemente pouco douradas à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e succulento.

| Prato                                     | Quantidade     | Peso                  | Potência do grelhador | Duração em minutos   |
|---|----------------|-----------------------|-----------------------|--|
| Bifes do cachaço aprox. 2 cm de espessura | 3 a 4 unidades | com aprox. 120 g cada | 3 (forte)             | 1.º lado: aprox. 15 min.<br>2.º lado: aprox. 10-15 min.    |
| Salsichas grelhadas                       | 4 a 6 unidades | com aprox. 150 g cada | 3 (forte)             | 1.º lado: aprox. 10-15 min.<br>2.º lado: aprox. 10-15 min. |

\* Unte previamente a grelha com óleo.

| Prato                             | Quantidade     | Peso                  | Potência do grelhador | Duração em minutos                                      |
|-----------------------------------|----------------|-----------------------|-----------------------|---|
| Posta de peixe*                   | 2 a 3 unidades | com aprox. 150 g cada | 3 (forte)             | 1.º lado: aprox. 10 min.<br>2.º lado: aprox. 10-15 min. |
| Peixe, inteiro* p. ex. trutas     | 2 a 3 unidades | com aprox. 150 g cada | 3 (forte)             | 1.º lado: aprox. 15 min.<br>2.º lado: aprox. 15-20 min. |
| Pão de forma (torrar previamente) | 2 a 6 fatias   |                       | 3 (forte)             | 1.º lado: aprox. 4 min.<br>2.º lado: aprox. 4 min.      |
| Gratinar tostas                   | 2 a 6 fatias   |                       | 3 (forte)             | consoante a cobertura: 5-10 min.                        |

\* Unte previamente a grelha com óleo.

## Funcionamento combinado do grelhador com o micro-ondas

### Conselhos

- Utilize a grelha como superfície de apoio para os recipientes.
- Utilize uma forma alta para assar, desta forma o interior do aparelho fica mais limpo.
- Para pratos de forno e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes estreitos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.
- Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não pode ser demasiado grande.
- Antes de proceder ao corte da carne, deixe-a repousar ainda durante 5 a 10 minutos. Desse modo, o molho da carne distribui-se uniformemente e não escorre ao cortar.
- Com o aparelho desligado, deve ainda deixar apurar os pratos de forno e gratinados durante 5 minutos.
- Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os cozinhados após o tempo de duração mais curto indicado.

| Prato   | Peso          | Potência do grelhador | Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos | Indicação  |
|---|---------------|-----------------------|--|--|
| Carne de porco para assar, p.ex., pedaços do cachaço              | aprox. 750 g  | 1 (fraco)             | 360 W, 35-40 min.                                    | virar após aprox. 15 minutos.                              |
| Rolo de carne picada máx. 7 cm de altura                          | aprox. 750 g  | 2 (médio)             | 360 W, ca. 25 min.                                   |  |
| Frango, metades   | aprox. 1200 g | 3 (forte)             | 360 W, 40 min.                                       | colocar com a parte da pele virada para cima;<br>não virar |
| Frango em pedaços, p. ex., quartos de frango                      | aprox. 800 g  | 2 (médio)             | 360 W, 20-25 min.                                    | colocar com a parte da pele virada para cima;<br>não virar |
| Peito de pato   | aprox. 800 g  | 3 (forte)             | 180 W, 25-30 min.                                    | colocar com a parte da pele virada para cima;<br>não virar |
| Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados)           | aprox. 1000 g | 1 (fraco)             | 360 W, 25-30 min.                                    | polvilhar com queijo                                       |
| Gratinado de batata (à base de batatas cruas) máx. 3 cm de altura | aprox. 1000 g | 2 (médio)             | 360 W, ca. 35 min.                                   |  |
| Peixe, gratinar   | aprox. 500 g  | 3 (forte)             | 360 W, 15 min.                                       | descongelar previamente o peixe ultracongelado             |
| Soufflé de queijo fresco batido máx. 5 cm de altura               | aprox. 1000 g | 1 (fraco)             | 360 W, 20-25 min.                                    |  |

## Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento de aparelhos de micro-ondas são testados por institutos de ensaio, com a ajuda destas refeições.

Segundo a norma EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 e EN 60350 (2009)

### Cozinhar apenas com micro-ondas

| Prato                          | Potência de micro-ondas em watts, tempo de duração em minutos | Indicação   |
|--------------------------------|---|---|
| Mistura de ovo e leite, 1000 g | 600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.                          | Forma de pirex                                      |
| Pão-de-ló, 475 g               | 600 W, 7-9 min.   | Forma de pirex com Ø22 cm.                          |
| Rolo de carne picada, 900 g    | 600 W, 25-30 min.   | Forma de bolo inglês em pirex, 28 cm de comprimento |

### Descongelar apenas com micro-ondas

| Prato        | Potência de micro-ondas em watts, tempo de duração em minutos  | Indicação               |
|--------------|--|-------------------------|
| Carne, 500 g | Programa "Carne", 500 g<br>ou<br>180 W, 8min. + 90 W 7-10 min. | Forma de pirex, Ø 24 cm |

### Cozinhar com micro-ondas e grelhador

| Prato                          | Potência do grelhador, potência de micro-ondas em watts, tempo de duração em minutos | Indicação                           |
|--------------------------------|--|-------------------------------------|
| Gratinado de batata, 1100 g    | 360 W, + potência 2 do grelhador, 30 - 35 min.                                       | Forma de pirex redonda com Ø 22 cm. |
| Bolos                          | -  | Não recomendado                     |
| Frango, metades, aprox. 1100 g | 360 W + potência do grelhador 3, aprox. 40 - 45 min.                                 | Grelha, tabuleiro de vidro          |









**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG  
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG  
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG

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



9000967427 (990801)