

Cucinare con questo apparecchio a microonde sarà un vero piacere.

Per poter usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti, è importante leggere le istruzioni per l'uso.

All'inizio delle istruzioni per l'uso sono fornite alcune importanti informazioni ai fini della sicurezza. Si potrà poi prendere confidenza con le singole parti del nuovo apparecchio. Verrà qui mostrato tutto ciò che può fare, nonché il modo per utilizzarlo.

Le tabelle sono strutturate in modo tale da consentire di procedere alla regolazione in modo graduale. Sono qui illustrate le pietanze più comuni, le stoviglie adatte ed i valori di impostazione ottimali, il tutto naturalmente già provato nella nostra cucina sperimentale.

Affinché l'apparecchio possa essere conservato a lungo in buone condizioni, sono qui forniti numerosi consigli per la cura e la pulizia. E qualora dovessero verificarsi dei guasti, le ultime pagine forniscono informazioni utili per eliminare da sé le piccole anomalie.

Vi sono domande? In questo caso, consultare sempre innanzitutto l'indice dettagliato, in modo da orientarsi rapidamente.

Ed ora ... buon divertimento con il nuovo apparecchio a microonde.

Istruzioni per l'uso	1-42
Instrucciones para el uso	43-84
Οδηγίες χρήσης	85-128

Indice

Difesa dell'ambiente	4
Avvertenze per lo smaltimento	4
Prima di allacciare l'apparecchio nuovo	4
Installazione e allacciamento	5
Raccomandazioni	6
Norme di sicurezza	6
Norme di sicurezza per la preparazione degli alimenti con la funzione microonde	9
Il nuovo apparecchio	11
Tipi di riscaldamento	12
Accessori	12
Al primo uso	14
Regolazione dell'ora	14
Riscaldamento del vano cottura	15
Il forno a microonde	15
Gradi di potenza delle microonde:	16
Regolazione	16
Scongelare, riscaldare e cuocere con il forno a microonde	18
Stoviglie	18
Avvertenze per la lettura delle tabelle	19
Scongelare	19
Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati	21
Riscaldare le pietanze	22
Cottura delle pietanze	23
Consigli per il forno a microonde	24

Indice

Cottura al grill	25
Regolazione	25
Tabella per cuocere al grill	26
Modalità combinata di microonde e grill	27
Regolazione	28
Modalità combinata di grill e microonde	29
Funzione automatica di scongelamento	31
Programmi di scongelamento	31
Regolazione	33
Memory	34
Salvare le impostazioni	34
Avvio di Memory	36
Modifica della durata del segnale acustico	37
Pietanze sperimentate secondo la normativa EN 60705	38
Manutenzione e pulizia	39
Esterno dell'apparecchio	39
Vano cottura	40
Accessori	40
Piatto girevole	40
Cosa fare in caso di guasto?	41
Servizio di assistenza tecnica	42
Dati tecnici	42

Difesa dell'ambiente

Avvertenze per lo smaltimento

L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.

Prima di rottamare l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva «Attenzione: apparecchio guasto!»

Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

Prima di allacciare l'apparecchio nuovo

Norme di sicurezza importanti

Prima di usare il nuovo apparecchio, siete pregati di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti sull'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

- ☐ Conservate con cura il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio. Se cedete l'apparecchio, siete pregati di consegnare anche le istruzioni per l'uso e il montaggio.
- ☐ Non mettete l'apparecchio in funzione, se avete constatato un danno di trasporto.

Installazione e allacciamento

- ❑ Osservare le speciali istruzioni di montaggio.
- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'incasso e non come apparecchio da tavolo o da utilizzare all'interno di un mobile.
- ❑ L'apparecchio può essere montato in un armadio a colonna largo 50 cm o 60 cm (profondo almeno 30 cm e a un'altezza dal pavimento di 85 cm).
- ❑ L'apparecchio è munito di spina elettrica ed è pronto per l'allacciamento. Deve essere collegato esclusivamente ad una presa con contatto di terra. La protezione deve equivalere a 10 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta di identificazione.
- ❑ L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se la spina non è più raggiungibile dopo l'installazione, nell'impianto domestico deve essere disponibile un interruttore onnipolare idoneo con distanza di contatto non inferiore a 3 mm.
- ❑ E' vietato l'uso di connettori e prese multiple o di prolunghes. In caso di sovraccarico, sussiste il pericolo di incendio.

Raccomandazioni

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzarlo esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

- se non sono in condizioni fisiche o mentali
- o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

Durante il funzionamento in modalità combinata, l'apparecchio può essere utilizzato dai bambini esclusivamente sotto la sorveglianza degli adulti. Pericolo di scottature!

Bambini e microonde



I bambini possono usare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso.

Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

Superfici ad alta temperatura



Non toccare mai le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura. Durante il funzionamento queste superfici si surriscaldano. Le superfici interne dell'apparecchio e gli elementi riscaldanti si surriscaldano. Pericolo di scottature!

Tenere lontano i bambini.

Non chiudere il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta dell'apparecchio. In caso contrario, si rischia di pregiudicare l'isolamento. Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Non utilizzare la parte superiore dell'apparecchio come superficie d'appoggio. Pericolo di incendio!

Vano di cottura



Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Potrebbero infatti incendiarsi in caso di attivazione dell'apparecchio. Pericolo di scottature!

In caso di fumo nel vano di cottura non aprire la porta dell'apparecchio. Staccare la spina.

Non attivare mai l'apparecchio vuoto in quanto potrebbe sovraccaricarsi. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (vedere il capitolo Microonde, stoviglie).

Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.

Non riporre gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre una stoviglia.

Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Utilizzare una durata di cottura breve e, se necessario, posticiparla.

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum).

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno dell'apparecchio. Pericolo di scottature!

Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Porta dell'apparecchio e guarnizione



Se la porta è danneggiata non azionare l'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere perfettamente.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.

Ambiente



Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità.

Pulizia



Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Pulire l'apparecchio a intervalli regolari. In caso di pulizia insufficiente, la superficie può essere gravemente danneggiata e l'apparecchio può col tempo arrugginire. Perdita di energia a microonde!

Riparazioni



Le riparazioni devono essere effettuate unicamente da tecnici del servizio di assistenza tecnica qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

Non effettuare interventi di riparazione o di manutenzione, per i quali occorre rimuovere la copertura di protezione contro le microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

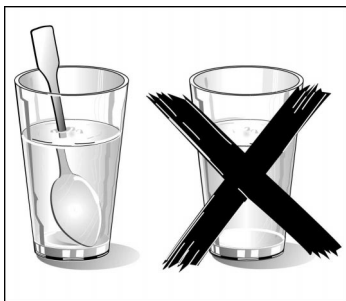
Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non sostituire la lampadina del vano di cottura. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

ATTENZIONE! Gli interventi di riparazione e di manutenzione, per i quali deve essere asportata la copertura di protezione contro le microonde, devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato a causa dei rischi residui presenti.

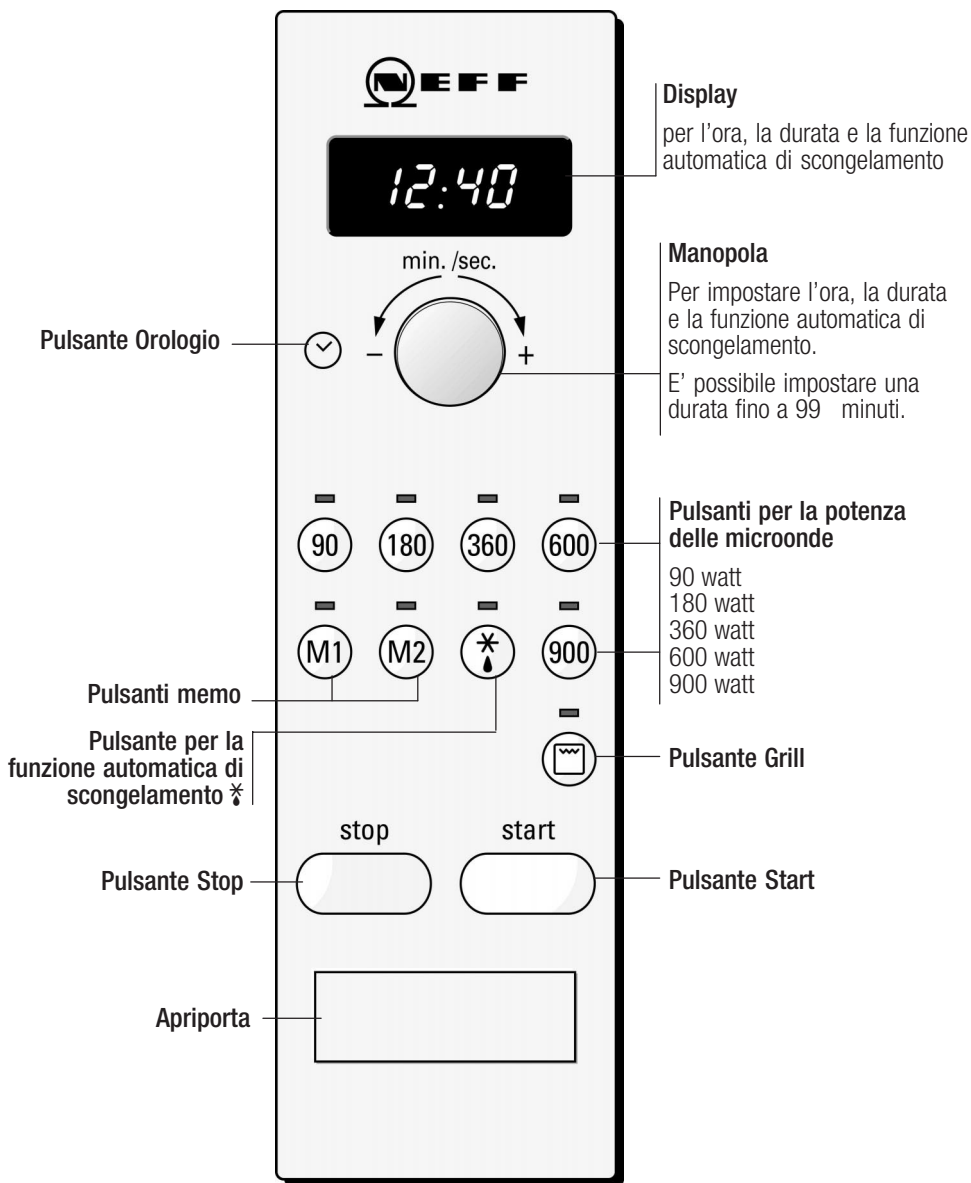
Norme di sicurezza per la preparazione degli alimenti con la funzione microonde



- ❑ Non accendere il forno a microonde senza avervi prima introdotto gli alimenti!
- ❑ Si consiglia di utilizzare la funzione di riscaldamento soltanto per gli alimenti e le bevande. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni. Per esempio, il grano o i cereali possono incendiarsi se riscaldati.
- ❑ **Pericolo di scottature!**
Quando si riscaldano liquidi, introdurre sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare ritardi di ebollizione. Con il ritardo di ebollizione viene sempre raggiunta la temperatura di ebollizione, senza che si formino le normali bolle di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido o la formazione di spruzzi. Questo può causare ferite e scottature.
- ❑ **Alimenti per neonati:**
Riscaldare sempre gli alimenti per neonati in bicchieri o bottiglie senza coperchio o tettarella. Dopo il riscaldamento, è necessario mescolare o agitare bene l'alimento, in modo da favorire la diffusione uniforme del calore. Controllare sempre la temperatura prima di dare l'alimento al bambino. Pericolo di scottature!
- ❑ Non riscaldare pietanze e bevande in contenitori ermeticamente chiusi. Pericolo di esplosione!
- ❑ Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Pericolo di esplosione!
- ❑ Non riscaldare alimenti in confezioni termiche. Queste ultime potrebbero infatti incendiarsi. Durante il riscaldamento è necessario tenere sotto controllo gli alimenti nei contenitori di plastica, di carta o altri materiali infiammabili. Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.
- ❑ Non cuocere uova con il guscio né riscaldare uova sode. Possono infatti scoppiare. Questo vale anche per molluschi con guscio e crostacei. Prima della cottura, pungere il tuorlo delle uova al tegamino o alla coque.

- ❑ Per gli alimenti con buccia o pelle, per es. mele, pomodori, patate, salsicciotti, la buccia può scoppiare. Forare la buccia prima di riscaldarli.
- ❑ Quando si intende essiccare erbe aromatiche, frutta o funghi, oppure se si riscaldano o si fanno scongelare alimenti con un basso contenuto di acqua, come per esempio il pane, è necessario tenere sotto controllo l'intera procedura. In caso di eccessiva essiccazione, sussiste il pericolo di incendio.
- ❑ Non riscaldare olio per alimenti con il forno a microonde. Potrebbe infatti incendiarsi.
- ❑ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte all'uso nel forno a microonde.
- ❑ Le stoviglie di porcellana e di ceramica possono presentare piccoli fori a livello di manici e di coperchio. Questi fori nascondono una cavità. La penetrazione di umidità in questa cavità può provocare la rottura del pezzo.
- ❑ Si raccomanda di regolare sempre le potenze ed i tempi delle microonde indicati nelle istruzioni per l'uso. Se si impostano una potenza od un tempo eccessivi, l'alimento può incendiarsi danneggiando l'apparecchio.
- ❑ Gli alimenti riscaldati cedono calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Si consiglia di servirsi delle apposite presine quando si estrae la pentola.

Il nuovo apparecchio



Tipi di riscaldamento

Microonde

Vengono trasformate in calore per gli alimenti. Il forno a microonde è ideale per scongelare rapidamente, riscaldare, fondere e cuocere.

Parametri di potenza delle microonde:

900 W	per riscaldare i liquidi
600 W	per riscaldare e cuocere i cibi
360 W	per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati
180 W	per scongelare e continuare la cottura
90 W	per scongelare cibi delicati

Grill

E' possibile cuocere con il grill bistecche, salsicciotti, pesce o toast.

Modalità combinata di microonde e grill

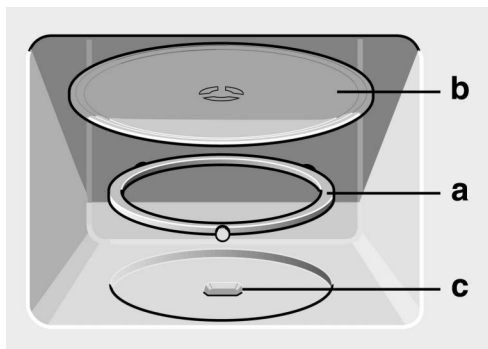
Con questa modalità il grill è in funzione contemporaneamente al microonde. Le pietanze diventano croccanti e dorate, ma in modo molto più veloce e con un conseguente risparmio di energia.

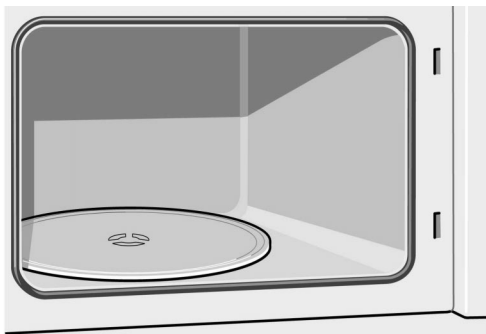
Accessori

Piatto girevole

Regolazione del piatto girevole:

1. Posizionare l'anello **a** nella cavità del vano cottura.
2. Innestare in posizione il piatto girevole **b** nel sistema di azionamento **c** al centro del fondo del vano cottura.





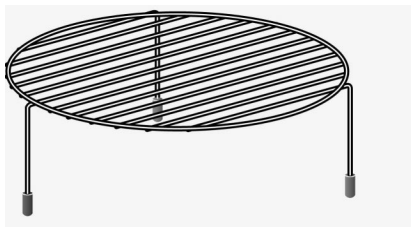
Utilizzare l'apparecchio esclusivamente dopo aver montato il piatto girevole. Accertarsi che sia stato montato correttamente in posizione.

Il piatto girevole ruota per tutti i tipi di riscaldamento sia verso sinistra sia verso destra.



Leccarda

Può essere utilizzata come contenitore per la raccolta del grasso, nel caso in cui si cucini direttamente sulla griglia o se si adotta la modalità combinata di cottura e grill.



Griglia

Per cuocere al grill, ad esempio bistecche, salsicciotti o toast.

Può essere inoltre utilizzata come superficie di appoggio per gli stampi per soufflé piani.

Posizionare la griglia sul piatto girevole oppure nella leccarda.



Avvertenze

L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

Sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul pavimento può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Eliminare la condensa una volta terminata la fase di cottura.

Interruttori abbassabili

La manopola può essere abbassata.

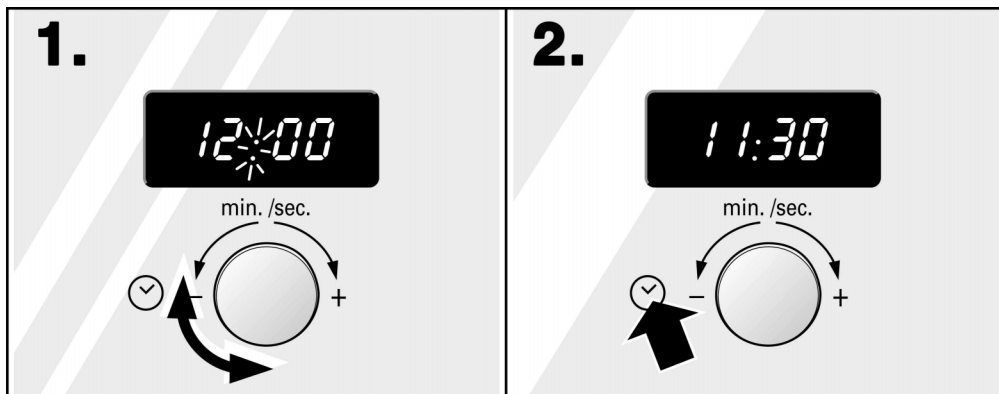
Per l'innesto ed il disinnesto è sufficiente premere sulla maniglia dell'interruttore. La manopola può essere fatta ruotare verso destra o verso sinistra.

Al primo uso

Regolazione dell'ora

Dopo che l'apparecchio è stato collegato o dopo un calo di corrente, sul display lampeggeranno tre zeri. Dopo alcuni secondi viene visualizzato 12:00 e i due punti lampeggiano.

Impostare l'ora.



1. Servendosi della manopola, impostare l'ora.

2. Premere il pulsante Ora ⌚. L'ora è impostata.

Oscuramento dell'ora

Premere il pulsante Orologio ⌚ e successivamente il pulsante Stop. Il display si oscura.

Reimpostazione dell'ora

Premere il pulsante Orologio ⌚. Il display visualizza 12:00. Effettuare la regolazione conformemente a quanto indicato ai punti 1 – 2.

Modifica dell'ora Passaggio dall'ora legale all'ora solare

- 1** Premere il pulsante Ora ⌚.
- 2.** Modificare l'ora servendosi della manopola.
- 3.** Premere brevemente il pulsante Ora ⌚. L'ora viene così modificata.

Avvertenza

- ❑ Se improvvisamente compare sul display un'indicazione di tempo, significa che la manopola è stata girata inavvertitamente. Premere il pulsante Stop. L'ora ricompare.

Riscaldamento del vano cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il forno vuoto e chiuso, con il piatto girevole inserito, per 10 minuti.

1. Premere il pulsante Grill .
2. Servendosi della manopola, impostare 10:00 minuti.
3. Premere il pulsante Start.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo in oggetto, risuona un segnale acustico. Aprire la porta del vano cottura oppure premere il pulsante Stop.

A causa dell'odore generato dall'apparecchio nuovo, si consiglia di aerare la cucina.

Il forno a microonde

Il microonde si può utilizzare da solo o combinato con il grill.

Provatelo subito! Riscaldare ad esempio una tazza d'acqua per preparare un tè.

Prendere una tazza grande senza alcuna decorazione in oro od in argento ed introdurvi un cucchiaino da tè. Sistemare la tazza con l'acqua sul piatto girevole.

1. Premere il pulsante Potenza microonde 900 watt.
2. Per mezzo della manopola, impostare un tempo pari a 1 minuto e 30 secondi.
3. Premere il pulsante Start.

Dopo un minuto verrà emesso un segnale. L'acqua per il tè è calda.

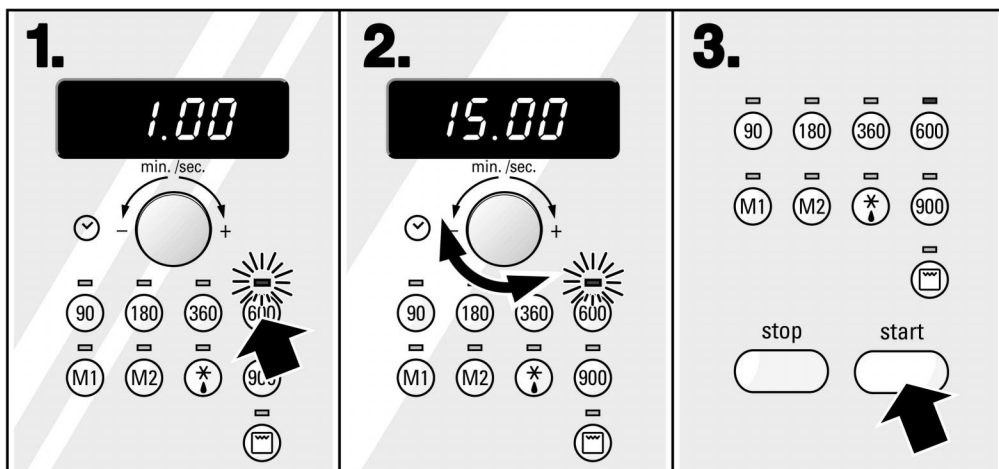
Mentre si beve il tè, leggere nuovamente le istruzioni di sicurezza fornite all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Gradi di potenza delle microonde:

- 900 watt Per riscaldare i liquidi.
- 600 watt Per riscaldare e cuocere i cibi.
- 360 watt Per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati.
- 180 watt Per scongelare e continuare la cottura.
- 90 watt Per scongelare cibi delicati.

Regolazione

Esempio: 600 W, 15 minuti



1. Premere il pulsante relativo alla potenza microonde desiderata. La lampada spia al di sopra del pulsante lampeggia.

2. Impostare la durata servendosi della manopola.

3. Premere il pulsante Start.

La lampada spia al di sopra della potenza microonde si accende. Il parametro relativo alla durata di cottura scorre in modo ben visibile sul display.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico. L'apparecchio si disattiva.

Sul display viene visualizzato uno 0.

Aprire la porta del vano cottura oppure premere il pulsante Stop.

Correzione

L'ora può essere modificata in qualunque momento nel caso in cui sia impostata una sola potenza microonde. Se sono state impostate più potenze microonde e diverse ore corrispondenti, l'ora può essere modificata soltanto prima dell'avvio.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta del vano cottura. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante Start.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Impostazione di più potenze microonde in sequenza

Procedere conformemente a quanto descritto ai punti 1 e 2. Impostare quindi la 2ª potenza microonde e l'ora corrispondente. Si possono impostare fino a 3 parametri di potenze e tempi delle microonde in successione. Alla fine premere il pulsante Start.

Avvertenze

- ☐ Una data potenza microonde può essere selezionata anche due volte:
per esempio 600 W–360 W–600 W.
900 W può essere selezionato una sola volta.
- ☐ La durata non può essere modificata.
- ☐ La potenza di 900 watt può essere regolata per un tempo massimo di 30 minuti, mentre tutte le altre potenze possono essere impostate fino a 99 minuti.
- ☐ Impostazione della durata:
fino a 1 minuto a intervalli di secondi
fino a 5 minuti a intervalli di 10 secondi
fino a 30 minuti a intervalli di minuti
fino a 99 minuti a intervalli di 5 minuti.
- ☐ E' possibile impostare dapprima la potenza microonde e poi la durata o viceversa.

Scongelare, riscaldare e cuocere con il forno a microonde

Stoviglie

Utilizzare stoviglie resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica oppure in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

Diverso è invece il caso delle stoviglie in metallo, le quali non lasciano passare le microonde. Gli alimenti nei contenitori metallici restano pertanto freddi. Accertarsi che gli oggetti in metallo, quali ad esempio cucchiaini, si trovino ad una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno della porta. Il vetro del lato interno della porta potrebbe essere danneggiato dalla formazione di scintille.

In molti casi è possibile utilizzare direttamente stoviglie da tavola. Si evitano in questo modo travasi, nonché un numero eccessivo di stoviglie da lavare. Le stoviglie con decorazioni in oro od in argento possono essere utilizzate esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisca che siano adatte all'uso con apparecchi a microonde.

In linea di principio si raccomanda di posizionare le stoviglie sul piatto girevole.

Prova stoviglie:

Se si è incerti sull'idoneità delle stoviglie all'uso con microonde, si consiglia di effettuare la seguente prova:

Mettere nel forno una stoviglia vuota per un tempo compreso tra ½ e 1 minuto impostando la potenza massima. Controllare nel frattempo la temperatura. La stoviglia deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui si riscaldi o si formino scintille, la stoviglia non è adatta all'uso del microonde.

Attenzione! Accendere il forno a microonde solo dopo avervi introdotto una pietanza. La sola eccezione consentita è quella della prova stoviglie qui menzionata.

Avvertenze per la lettura delle tabelle

Nelle tabelle seguenti sono indicate molte possibilità e valori di regolazione per le microonde.

I valori riportati dalle tabelle sono valori orientativi che dipendono dalla qualità, dalla temperatura e dalla natura degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso indicati campi di durata. Impostare dapprima la durata più breve e prolungarla se necessario.

Può accadere che le proprie quantità siano differenti da quelle indicate dalle tabelle.

A questo scopo esiste una regola approssimativa:
quantità doppia - durata pressoché doppia,
mezza quantità - metà durata.

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole.

Scongelare

- ❑ Disporre gli alimenti surgelati in un contenitore aperto e posizionarlo sul piatto girevole.
- ❑ Le parti delicate, quali le zampe e le ali di pollo, oppure le parti marginali grasse dell'arrosto possono essere coperte con pezzetti di foglio di alluminio. Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del forno. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, si può togliere il foglio di alluminio.
- ❑ Mescolare o voltare gli alimenti 1 o 2 volte. Gli alimenti di maggiori dimensioni devono essere voltati più volte.
- ❑ Lasciare riposare l'alimento scongelato per altri 10 - 20 minuti a temperatura ambiente per compensare la temperatura. Per il pollame si può quindi procedere all'estrazione delle interiora. La carne può continuare ad essere trattata anche qualora conservi un piccolo nucleo congelato.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Carne	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Coprire le parti delicate con un foglio di alluminio.
di manzo, maiale,	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
vitello	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
(con e senza ossa)			

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 - 13 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Coprire le parti delicate con un foglio di alluminio. Quando si voltano le fette, separarle l'una dall'altra.
Carne tritata, mista	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 - 20 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
Pollame e parti di pollo	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Avvolgere le ali ed i cosciotti con un foglio di alluminio.
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Carne	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Coprire i punti delicati con pezzetti di foglio di alluminio.
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Burro	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Rimuovere completamente la confezione
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Quando si voltano le fette di dolce, separarle l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa o gelatina.

Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

- ❑ Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.
- ❑ Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Non disporre gli alimenti a strati.
- ❑ Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.
- ❑ Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.
- ❑ Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.
- ❑ Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti	300-400 g	600 W, 8 - 13 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra.
Pesce, ad esempio filetto	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorni	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Aggiungere del liquido.
Riso, pasta	500 g	600 W, 8 - 12 min.	

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8 - 12 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
	600 g	600 W, 15 - 20 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 15 - 17 min.	Cuocere senza aggiungere acqua.

Riscaldare le pietanze

- ❑ Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.
- ❑ Durante il riscaldamento di liquidi, mettere sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare un ritardo di ebollizione. In caso di ritardo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. Anche scuotendo minimamente il contenitore, il liquido può improvvisamente traboccare o emettere spruzzi con violenza. Questo può causare ferite e scottature.
- ❑ Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.
- ❑ Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti. Controllare la temperatura.
- ❑ Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti)		600 W, 5 - 8 min.	

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Bevande	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1½ min. 900 W, 1½ - 2½ min. 900 W, 3 - 4 min.	Mettere il cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini, ad esempio biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
Minestra, 1 tazza 2 tazze	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Carne in salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separare le fette di carne l'una dall'altra.
Piatto unico	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdura, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cottura delle pietanze

- ❑ Per la cottura delle pietanze, utilizzare stoviglie con coperchio. Mescolare o voltare gli alimenti di tanto in tanto.
- ❑ Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.
- ❑ Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Evitare, se possibile, di disporre gli alimenti a strati.
- ❑ Una volta conclusa la cottura, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.
Contorno, ad esempio patate	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cm di altezza, mescolare.
Riso	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
Dolci, ad esempio budino (istantaneo), frutta, composta di frutta	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.

Consigli per il forno a microonde

Per la quantità di alimenti preparati non si trova un'indicazione di regolazione.

Prolungare o abbreviare i tempi di cottura secondo la seguente regola:

doppia quantità = doppio tempo

metà quantità = metà tempo

L'alimento si è seccato troppo.

Regolare un tempo più breve, oppure selezionare una potenza inferiore delle microonde. Scoprire la pietanza e aggiungere più liquido.

Alla fine del tempo l'alimento non è ancora scongelato caldo o cotto.

Regolare un tempo più lungo. Selezionare una potenza delle microonde maggiore di quella indicata. Quantità più grandi richiedono più tempo. Attenzione all'altezza della pietanza, le pietanze più alte richiedono più tempo.

Terminato il tempo di cottura, ai bordi la pietanza è surriscaldata, ma al centro non è ancora cotta.

Mescolare ogni tanto, e la volta prossima selezionare una potenza minore ed un tempo più lungo.

Cottura al grill

Un potente grill garantisce un intenso riscaldamento della superficie e una doratura uniforme degli alimenti.

Gradi grill

E' possibile selezionare 3 differenti gradi grill:

3 = forte

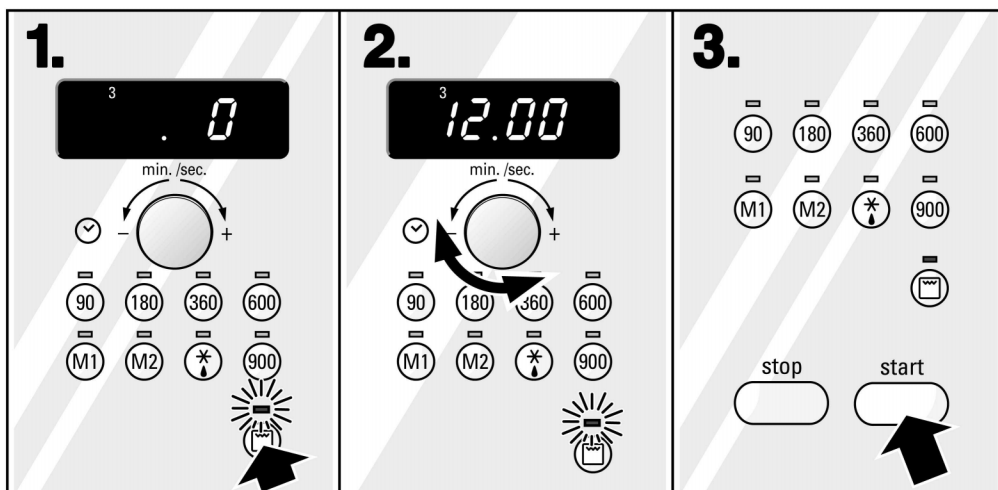
2 = medio

1 = debole

Premendo una volta il pulsante Grill, verrà visualizzato il grado grill 3. Premendo il pulsante Grill, è possibile modificare i gradi grill.

Regolazione

Esempio: Grado grill 3, 12 minuti.



1. Premere il pulsante Grill.
Il grado grill 3 viene visualizzato sul display.
Con il pulsante Grill si può scegliere ora un altro grado Grill.

2. Impostare la durata servendosi della manopola.

3. Premere il pulsante Start.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico. L'apparecchio si disattiva.

Aprire la porta del vano cottura o premere il pulsante Stop.

Correzione

Grado grill e durata possono essere corretti in qualsiasi momento.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Tabella per cuocere al grill

- ❑ La cottura al grill deve essere sempre effettuata sulla griglia e con la porta del vano cottura chiusa. Non preriscaldare.
- ❑ Tutti i valori indicati sono valori orientativi, che possono variare in base allo stato dell'alimento.
- ❑ Lavare la carne con acqua fredda e asciugarla tamponandola con carta da cucina. Salare la carne solo dopo averla cotta alla griglia.
- ❑ Per raccogliere il sugo della carne, posizionare la griglia nella leccarda sul piatto girevole.
- ❑ Girare i pezzi da grigliare con una pinza da grill. Se si infila con una forchetta la carne, essa perde il proprio sangue e risulterà asciutta.
- ❑ La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale, ma non preoccupatevi. I pezzi da grigliare di carne chiara o il filetto di pesce in superficie sono spesso marrone chiaro, tuttavia dentro sono cotti e succosi.

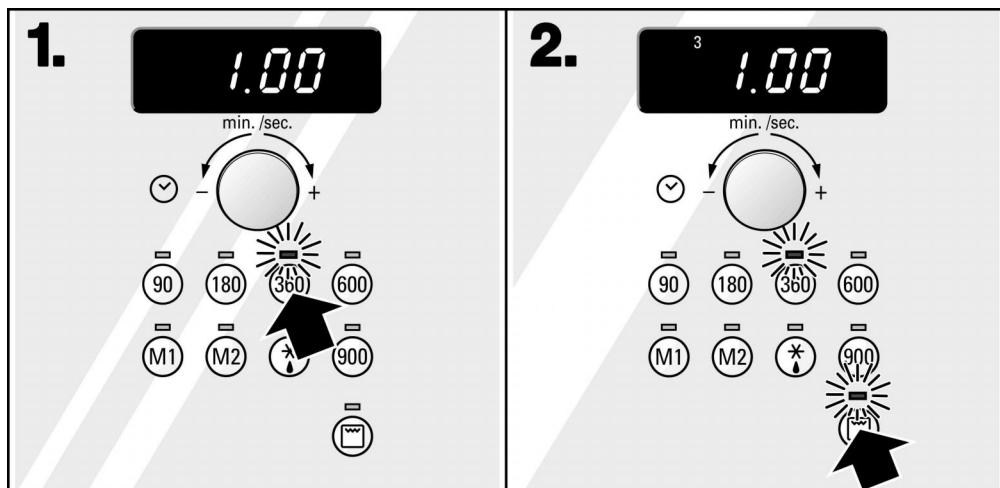
	Quantità	Peso	Grado grill	Tempo in minuti	Avvertenze
Bistecche	2-3 pezzi	di ca. 200 g	3	1° lato: ca. 15 minuti 2° lato: ca. 10 - 15 minuti	2-3 cm di spessore
Bistecche di cervice	3-4 pezzi	di ca. 120 g	3	1° lato: ca. 15 minuti 2° lato: ca. 10 - 15 minuti	1-2 cm di spessore
Salami da cuocere al grill	4-6 pezzi	di ca. 150 g	3	1° lato: ca. 5 - 10 minuti 2° lato: ca. 7 - 12 minuti	
Cotolette di pesce	2-3 pezzi	di ca. 150 g	3	1° lato: ca. 10 minuti 2° lato: ca. 8 - 12 minuti	Oliare precedentemente la griglia.
Pesce, intero ad esempio trote	2-3 pezzi	di ca. 150 g	2	1° lato: ca. 10 minuti 2° lato: ca. 10 - 15 minuti	Oliare precedentemente la griglia.

	Quantità	Peso	Grado grill	Tempo in minuti	Avvertenze
Pretostare pane per toast	2-4 fette		3	1° lato: ca. 2 - 3 minuti 2° lato: ca. 2 - 3 minuti	
Gratinare toast	2-4 fette		2/3	A seconda della farcitura: ca. 5 - 9 minuti	
Servendosi della manopola, impostare il primo tempo. Voltare le fette cotte al grill ed impostare il tempo di cottura per il secondo lato.					

Modalità combinata di microonde e grill

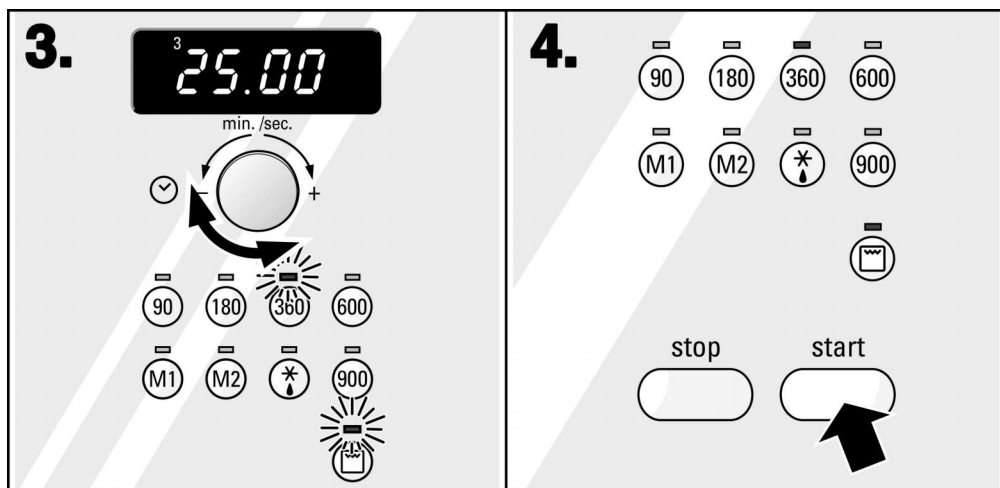
E' possibile impostare contemporaneamente il grill e una delle potenze microonde 90 W, 180 W e 360 W. Le pietanze risulteranno croccanti e dorate. Il tempo impiegato sarà notevolmente inferiore, con un conseguente risparmio energetico.

Regolazione



1. Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde desiderata.

2. Premere il pulsante Grill.
Il grado grill 3 viene visualizzato sul display.
Con il pulsante Grill si può ora scegliere un altro grado Grill.



3. Impostare la durata servendosi della manopola. **4.** Premere il pulsante Start.

La durata impostata scorre sul display.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico. L'apparecchio si disattiva.

Il display visualizza il valore 0.

Aprire la porta del vano cottura o premere il pulsante Stop.

Arresto

- ☐ Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta del vano cottura. Dopo aver chiuso il forno, premere il pulsante Start.

Correzione

- ☐ Grado grill e durata possono essere corretti in qualsiasi momento.

Cancellazione

- ☐ Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Avvertenza

- ☐ Il funzionamento in modalità combinata con le potenze microonde 900 W e 600 W non è possibile. Con questa impostazione, l'apparecchio utilizza automaticamente il grado 360 W.

Modalità combinata di grill e microonde

- ☐ Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole e non coprirle.
- ☐ Per la preparazione di arrostiti, si consiglia di utilizzare stampi alti. In questo modo è possibile garantire una maggiore pulizia del vano cottura.
- ☐ Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In stoviglie strette e alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- ☐ Accertarsi che le proprie stoviglie entrino nel vano cottura. Non devono essere troppo grandi, in quanto il piatto girevole deve poter ruotare senza difficoltà.
- ☐ Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Controllare la pietanza una volta trascorso l'intervallo di tempo minimo indicato.
- ☐ Lasciare riposare la carne per altri 5 - 10 minuti prima di tagliarla. In questo modo, il sugo della carne potrà distribuirsi in modo uniforme e non fuoriuscirà nel momento in cui si affetta la carne.

- ❑ Per i soufflé e i gratin, lasciare proseguire la cottura per altri 5 minuti dopo aver disattivato l'apparecchio.

	Quantità Peso	Grado di potenza delle microonde, W	Grado grill	Durata in minuti	Avvertenze
Arrosto di maiale, ad esempio la coppa	ca. 750 g	360 W	1	35-40 min.	Dopo ca. 15 minuti voltare.
Polpettone con un'altezza max. di 7 cm	ca. 750 g	360 W	2	ca. 25 min.	
Pollo, intero	ca. 1200 g	360 W	3	40 min.	Disporlo con il petto rivolto verso il basso. Dopo 15 minuti voltare.
Pezzi di pollo, ad esempio quarti di pollo	ca. 800 g	360 W	2	20-25 min.	Disporlo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Petto di anatra	ca. 800 g	180 W	3	25-30 min.	Disporlo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Soufflé di pasta (con ingredienti precotti)	ca. 1000 g	360 W	1	25-30 min.	Cospargere di formaggio.
Gratin di patate (con patate crude) max. di 7 cm	ca. 1000 g	360 W	1	ca. 35 min.	
Pesce, passato al forno	ca. 500 g	360 W	3	ca. 15 min.	Far prima scongelare il pesce surgelato.
Soufflé al quark max. di 7 cm	ca. 1000 g	360 W	1	20-25 min.	

Funzione automatica di scongelamento

Il forno a microonde dispone di 2 programmi automatici di scongelamento mediante microonde. Sarà sufficiente impostare il numero del programma e il peso. A tutto il resto penserà il programma automatico.

Gli alimenti e i pesi più indicati per ogni programma sono riportati nelle tabelle. Entro l'ambito di parametri indicato può essere impostato qualsiasi valore.

Programmi di scongelamento

Preparazione degli alimenti

Con i 2 programmi di scongelamento si possono scongelare carne, pollame, pesce, pane e dolci.

Utilizzare alimenti che possano essere suddivisi in porzioni, congelati a -18 °C e sistemati nel freezer.

Per scongelare estrarre sempre l'alimento dalla confezione e pesarlo. Conoscere il peso è necessario per impostare il programma.

Le parti più delicate, come per esempio le cosce e le ali del pollame o la coda del pesce, possono essere coperte con pellicola di alluminio. In questo modo si evita che queste parti inizino a cuocere. Accertare che la pellicola d'alluminio non tocchi le pareti del vano cottura.

Stoviglie

Disporre l'alimento su un piatto di vetro o porcellana, o di un altro materiale adatto al forno a microonde, senza nessun coperchio.

Riposo

L'alimento scongelato dovrebbe riposare ancora 10-30 minuti, in modo che la temperatura diventi uniforme.

Pezzi di carne di grandi dimensioni necessitano di un periodo di riposo più lungo di quelli piccoli. Prima di essere messi a riposo, i pezzi di carne di poco spessore e la carne trita dovrebbero essere separati tra loro allargati.

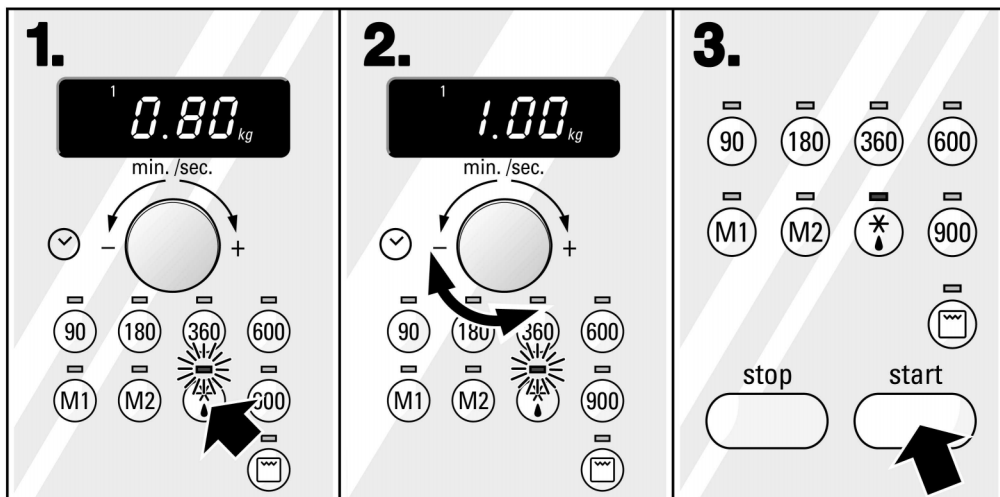
Successivamente gli alimenti possono essere lavorati, anche se i pezzi di carne più grossi, per esempio, hanno ancora un nucleo congelato. Adesso si possono estrarre le interiora del pollame, per esempio.

Attenzione!

Lo scongelamento di carne, pollame o pesce provoca la formazione di liquido. Questo liquido non deve assolutamente essere riutilizzato o entrare in contatto con altri alimenti.

Alimenti	Numero programma	Campo di peso
Carne e pollame	P 01	
- arrosto		0,2-1,5 kg
- pezzi di carne di poco spessore		0,2-1,5 kg
- carne trita		0,2-1,0 kg
- galletto, pollo, anitra		0,7-2,0 kg
Pesce	P 02	0,1-0,8 kg
pesce intero, filetto, cotoletta		
Pane e dolci*		0,2-1,5 kg
- pane, intero, di forma tonda o allungata, pane a fette, torte lievitate, torte alla frutta		
* Non sono adatte le torte con panna, crema, glassa o gelatina.		

Regolazione



1. Premere il pulsante per la funzione automatica di scongelamento . Il display visualizza il numero di programma 1 e l'impostazione di base relativa al peso.

2. Impostare il peso desiderato con la manopola.

3. Premere il pulsante Start. Dopo alcuni secondi si avvia il programma. Il parametro di durata scorre in modo ben visibile sul display.

Avvertenza

- ☐ Per il numero di programma 2, valore di riferimento 0,50 kg, premere due volte il pulsante .
- ☐ Durante il funzionamento del programma, è possibile richiedere la visualizzazione del peso immesso. Premere il pulsante . Il peso viene visualizzato per 3 secondi.
- ☐ Nel caso del programma 1, con un peso a partire da 510 g, dopo un certo intervallo di tempo risuona un segnale acustico. Aprire la porta del vano cottura e voltare la carne o il pollo. Dopo aver chiuso la porta del forno, premere nuovamente il pulsante Start.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico. L'apparecchio si disattiva.

Il display visualizza il valore 0.

Aprire la porta del vano cottura o premere il pulsante Stop.

Correzione

Premere due volte il pulsante Stop e impostare nuovamente il valore desiderato.

Cancellazione

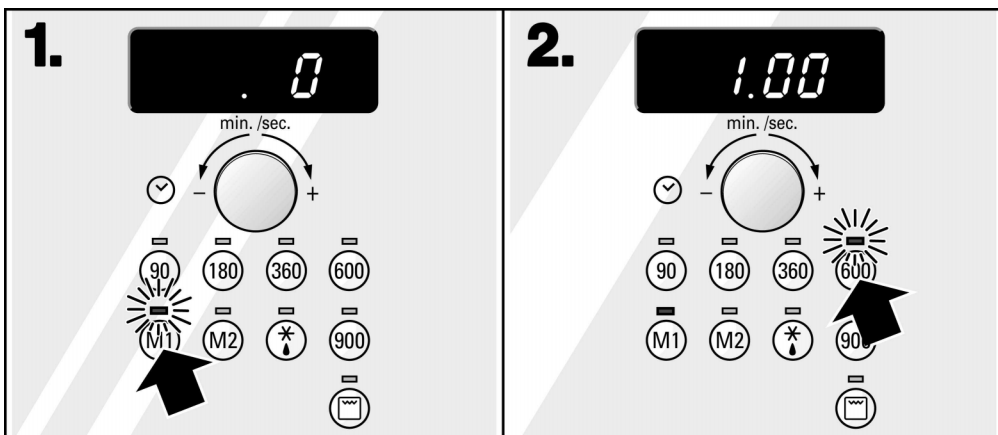
Premere due volte il pulsante Stop.

Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare e poi richiamare in qualunque momento le due impostazioni utilizzate più di frequente. A questo scopo si possono utilizzare gli spazi di memoria M1 ed M2.

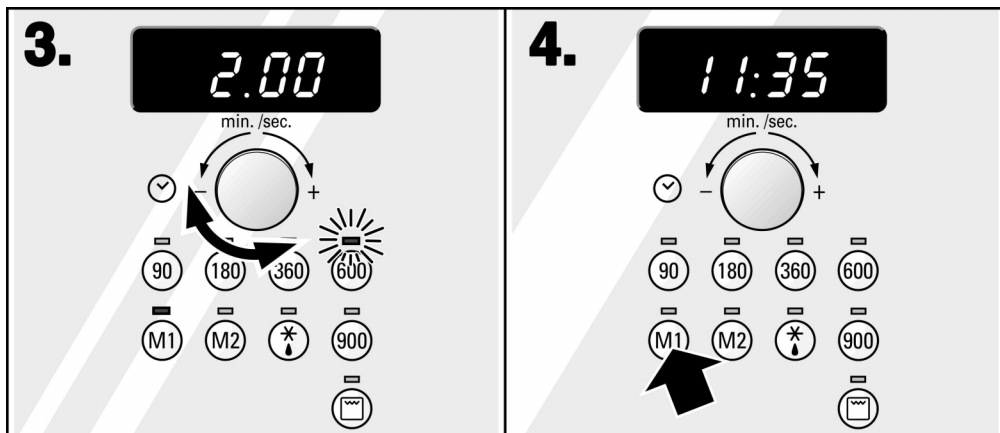
Salvare le impostazioni

Esempio: riscaldare 1 piatto di minestra con 600 W per 2 minuti nella memoria M1.



1. Premere il pulsante M1.
La lampada spia al di sopra del pulsante lampeggia.

2. Premere il pulsante Potenza microonde 600 W.



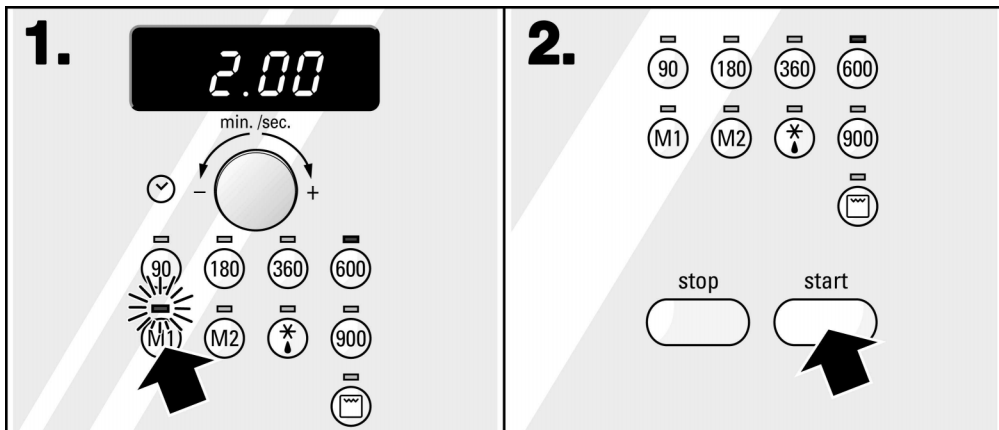
- 3.** Impostare la durata servendosi della manopola. **4.** Premere nuovamente il pulsante M1.
L' impostazione è stata salvata.
Viene nuovamente visualizzata l'ora o il display.

Avvertenze

- ☐ E' possibile impostare soltanto un grado di potenza microonde e non più potenze in successione.
- ☐ E' anche possibile memorizzare la modalità grill o la modalità combinata.
- ☐ In qualunque momento l'impostazione così salvata può essere sostituita da una nuova. Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 4.
- ☐ I programmi della funzione di scongelamento non possono essere memorizzati.

Avvio di Memory

L'impostazione così memorizzata può essere richiamata in qualunque momento.



1. Premere il pulsante M1.

2. Premere il pulsante Start.
Inizia il funzionamento secondo i valori salvati con la funzione Memory.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico. L'apparecchio si disattiva.

Il display visualizza il valore 0.

Aprire la porta del vano cottura o premere il pulsante Stop.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta del vano cottura. Dopo aver chiuso il forno, premere il pulsante Start.

Modifica

Le impostazioni Memory non possono essere modificate. Se si vuole salvare un'altra impostazione, occupare gli spazi di memoria M1 o M2 con nuove impostazioni.

Modifica della durata del segnale acustico

Una volta trascorsa la durata impostata o alla fine del programma risuona un segnale acustico per un minuto.

Si può variare la durata del segnale acustico da un minuto a 6 secondi.

Procedimento

- ☐ L'apparecchio deve essere disattivato.
- ☐ Premere per 6 secondi il pulsante Start finché non risuona un segnale acustico. Sul display viene visualizzato un 3.

La modifica è stata immessa.

Allo stesso modo è possibile reimpostare la durata del segnale acustico sul valore di un minuto. Il display visualizza 30.

Pietanze sperimentate secondo la normativa EN 60705

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono controllati da istituti di controllo sulla base di queste pietanze.

Cottura con il solo forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Zabaione, 565 g	600 W, 8 min.+ 180 W, 15-20 min.	Pirex, 22 x 17 cm
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pirex, Ø 22 cm
Polpettone, 900 g	900 W, 13 min. + 360 W, ca. 25 min.	Stampo rettangolare per dolci pirex, lungo 28 cm

Scongelamento con il solo forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Carne, 500 g	Programma 1, 500 g 16 min. oppure 180 W, 9 min. + 90 W 15-20 min.	Pirex N° 218, Ø 24 cm

Cuocere con microonde e grill

Pietanza	Potenza microonde, grado grill Durata in minuti	Avvertenze
Gratin di patate, 1000 g	600 W, + grado grill 1, 30-35 min.	Pirex circolare, Ø 22 cm
Dolci	-	Non raccomandato
Pollo, ca. 1100 g	1° lato: 360 W + grado grill 3, 15 min. 2° lato: 360 W + grado grill 3, 20-22 min.	Disporre in una pentola adatta:voltare dopo 15 min.

Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o di pulitrici a getto di vapore!

Non utilizzare mai detergenti abrasivi o corrosivi. I raschietti in metallo non sono adatti per la pulizia del vetro dello sportello. La superficie del vetro potrebbe infatti venire danneggiata e il vetro potrebbe rompersi. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Esterno dell'apparecchio

E' sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto.

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, poiché in caso contrario si formano zone opache. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo immediatamente con acqua.

Apparecchio in acciaio legato

Rimuovere al più presto possibile macchie di calcare, grasso, fecola e albume. Al di sotto di queste macchie può iniziare un processo di corrosione.

Per la pulizia utilizzare detergenti per acciaio legato che si trovano comunemente in commercio. Prestare molta attenzione alle indicazioni del produttore e fare una prova in un angolo, prima di utilizzare il detergente sull'intera superficie.

Apparecchi con fronte in alluminio

Usate un detergente delicato per vetri ed un panno per vetri morbido oppure un panno di microfibra che non lascia peli. Passate il panno sulla superficie in senso orizzontale e senza premere.

Non usate pulitori corrosivi e spugne dure oppure panni per pulizie ruvidi. Pulite la superficie in alluminio con un panno asciutto.

Vano cottura

Dopo l'uso, quando il vano cottura si è raffreddato, asciugare l'umidità. Gli spruzzi e le incrostazioni si sciolgono facilmente e quindi non si solidificano alla cottura successiva.

Se il vano è molto sporco utilizzare detergenti delicati. Asciugare bene il vano cottura con un panno morbido, in modo che non possa iniziare nessun processo di corrosione.

Utilizzare uno spray per il forno, nessun altro tipo di detergente aggressivo per il forno o abrasivi. Non sono adatti neanche spugnette abrasive, spugne ruvide e detergenti per pentole. Questi mezzi rigano la superficie.

Odori sgradevoli, per es. dopo la preparazione del pesce possono essere facilmente eliminati. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere anche un cucchiaino nel recipiente per evitare il ritardo di ebollizione. Scaldare l'acqua per 1 o 2 minuti alla massima potenza del microonde.

Accessori

Si consiglia di mettere a bagno gli accessori immediatamente dopo l'uso. In questo modo i residui potranno essere rimossi facilmente con una spazzola od una spugnetta per stoviglie. Per la pulizia della griglia si può utilizzare un pulitore per acciaio inox oppure una lavastoviglie.

Piatto girevole

Pulire il piatto girevole e l'anello con le routine con un detergente. Pulire con un panno umido la scanalatura nel vano cottura. Prestare attenzione che l'acqua non penetri all'interno dell'apparecchio durante l'azionamento del piatto girevole. Quando si reinserisce il supporto, esso deve innestarsi correttamente.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Calo di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Il display visualizza 12:00.	Si è verificato un calo di corrente.	Regolare nuovamente l'ora.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è completamente chiusa.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo. Le superfici delle guarnizioni devono essere ben pulite.
	Il pulsante Start non è premuto.	Premere il pulsante Start.
L'apparecchio non è in funzione. Il display visualizza una durata.	E' stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il pulsante Stop.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	E' stata impostata una potenza microonde troppo bassa.	Selezionare una potenza superiore.
	E' stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo quasi doppio.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o voltare di tanto in tanto le pietanze.
Il piatto girevole gratta o produce un rumore di sfregamento.	E' presente dello sporco o un corpo estraneo nel sistema di azionamento del piatto girevole.	Pulire l'anello e la cavità del vano cottura.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza clienti adeguatamente qualificati.

Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Servizio di assistenza tecnica

Sigla del prodotto (E-Nr.) e numero di fabbricazione (FD-Nr.)

Se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo ed il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica è indicato nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Comunicare sempre al centro di assistenza tecnica la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) relativi al proprio apparecchio. La targhetta di identificazione è accessibile aprendo la porta del vano cottura a destra. Per evitare di perdere tempo in ricerche in caso di malfunzionamento, si consiglia di riportare qui subito i dati relativi al proprio apparecchio.

E-Nr.	FD
-------	----

Servizio di assistenza tecnica ☎

Dati tecnici

Alimentazione di energia elettrica:	230 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita:	1170 W
Grill:	1100 W
Potenza microonde:	900 W
Frequenza:	2450 MHz
Dimensioni (H x Largh. x P)	
- Apparecchio	30 x 46 x 32 cm
- Vano cottura	22 x 30 x 30 cm
Peso	10 kg
Testato VDE:	si
Certificazione CE:	si

Con este horno microondas le resultará un verdadero placer cocinar.

Lea atentamente las instrucciones de uso a fin de poder aprovechar todas las prestaciones técnicas.

Al principio de las instrucciones de uso le damos una serie de indicaciones importantes con respecto a la seguridad. A continuación tendrá ocasión de conocer los distintos componentes de su nuevo aparato. Le enseñaremos todo lo que se puede hacer con él y cómo manejarlo.

Las tablas están elaboradas de forma que podrá ir programando paso a paso. En ellas encontrará platos usuales, los recipientes necesarios para hacerlos y los valores de programación óptimos; todo ello, por supuesto, comprobado en nuestro centro culinario.

Le ofrecemos también una serie de consejos prácticos sobre limpieza y mantenimiento de su aparato para que se conserve como nuevo durante largo tiempo. Y si en alguna ocasión surgiera una avería - en las últimas páginas encontrará informaciones que le ayudarán a subsanar pequeñas averías.

¿Tiene alguna duda? Consulte siempre en primer lugar el amplio índice de las instrucciones. Le permitirá orientarse con toda rapidez y facilidad.

Y ahora - sólo nos queda desearle que disfrute con su nuevo aparato microondas.

Contenido

La protección del medio ambiente	46
Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado	46
Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica	47
Instalación y conexión	48
Lo que debe tener en cuenta	49
Consejos y advertencias de seguridad	49
Indicaciones de seguridad para el uso con el microondas	52
Su nuevo aparato	54
Los tipos de calentamiento	55
Los accesorios	55
Antes de la primera puesta en marcha	57
Programar la hora	57
Calentamiento de la zona de cocción	58
El microondas	58
Potencias del microondas	59
Así se programa	59
Descongelar, calentar y cocinar con microondas	61
La vajilla	61
Consejos y advertencias acerca de las tablas	62
Descongelar	62
Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados	64
Calentar alimentos	65
Calentar alimentos	66
Consejos prácticos para usar el microondas	67

Contenido

Asar al grill	68
Así se programa	68
Tabla para el grill	69
Combinación de microondas y grill	70
Así se programa	71
Grill y microondas combinados	72
Descongelación automática	73
Programas de descongelación	74
Así se programa	75
Memoria	76
Introducir los ajustes	77
Activar la memoria	78
Modificar la duración de la señal	79
Comidas normalizadas según EN 60705	80
Cuidado y limpieza	81
Parte exterior del aparato	81
Zona de cocción	82
Los accesorios	82
Plato giratorio	82
¿Qué hacer en caso de avería?	83
Servicio de Asistencia Técnica	84
Datos técnicos	84

La protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado

Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo y caracterizarlo con un adhesivo: «¡Atención! Aparato defectuoso».

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

Indicaciones de seguridad importantes

Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de uso del mismo. En ellas se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado del aparato.

- ☐ Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un posible propietario posterior.
- ☐ No poner en funcionamiento el aparato en caso de comprobar daños o desperfectos debidos al transporte.

Instalación y conexión

- ❑ Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.
- ❑ Este aparato está previsto sólo para el montaje. Este aparato no está pensado para ser utilizado dentro de un armario ni como aparato de sobremesa.
- ❑ El aparato se puede instalar en un armario alto de 50 cm o 60 cm de ancho (por lo menos 30 cm de hondo y 85 cm por encima del suelo).
- ❑ El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. El fusible debe ser de 10 amperios (fusibles automáticos L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.
- ❑ Cambiar de sitio la caja de enchufe o cambiar la línea de conexión son trabajos que debe realizar únicamente un electricista cualificado. Si, una vez colocado, el enchufe no alcanza, debe existir en la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto mínima de 3 mm.
- ❑ No se pueden utilizar enchufes múltiples, regletas de enchufes o alargaderas. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Lo que debe tener en cuenta

Consejos y advertencias de seguridad

Este aparato cumple con la normativa en materia de seguridad para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

El aparato está diseñado únicamente para el uso doméstico. Utilizarlo únicamente para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o
- en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

Durante el funcionamiento combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato en presencia de adultos.

¡Peligro de quemaduras!

Niños y microondas



Los niños no deben utilizar aparatos microondas a no ser que previamente se les haya enseñado cómo hacerlo. Deben aprender a utilizar correctamente el aparato y entender los peligros de los que se advierte en las instrucciones de uso.

A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Superficies calientes



No tocar nunca las superficies de los aparatos calefactores y de cocción. Estos aparatos se calientan mucho durante su funcionamiento. Las superficies interiores del aparato y los elementos calefactores se calientan mucho. ¡Peligro de quemaduras!

Mantener alejados a los niños.

No aprisionar nunca el cable de conexión de los aparatos eléctricos con la puerta del aparato. Podría dañarse el aislamiento.

Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica.

No utilizar nunca la parte superior de los aparatos como superficie de apoyo. ¡Peligro de incendio!

Compartimento de cocción



No introducir nunca objetos inflamables en el compartimento de cocción. Podrían inflamarse al conectar el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

No abrir nunca la puerta del aparato en caso de humo en el compartimento de cocción. Desenchufar el aparato.

No conectar nunca el aparato si no hay alimentos en el compartimento de cocción. Se podría sobrecargar. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase capítulo microondas, vajilla).

No utilizar nunca el aparato microondas sin el plato giratorio.

No colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio. Utilizar siempre un recipiente.

El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Observar el proceso de cocción. Utilizar una duración breve del ciclo de cocción y reajustarla en función de las necesidades.

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el aparato. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Puerta del aparato y junta



No poner nunca en marcha el aparato si la puerta del aparato está dañada. Podría producirse un escape de energía de microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La puerta del aparato debe quedar bien cerrada. Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no se cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.

Entorno



No exponer el aparato microondas a fuentes de calor y humedad.

Limpieza



No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.

Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica.

Limpiar el aparato a menudo. Si la limpieza es deficiente, se puede deteriorar la superficie del aparato y éste puede agujerarse por corrosión, con el paso del tiempo. ¡La energía del microondas se escapa!

Reparaciones



Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

No efectuar reparaciones ni tareas de mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

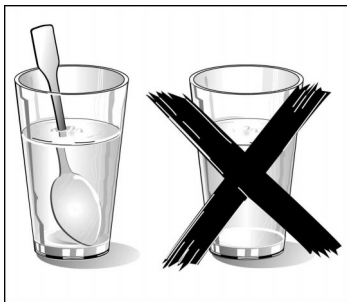
No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No sustituir nunca la lámpara del compartimento de cocción sin asistencia técnica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

¡ATENCIÓN! Los trabajos de reparación y mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas deben ser realizados únicamente por personal especializado debido a los riesgos inherentes.

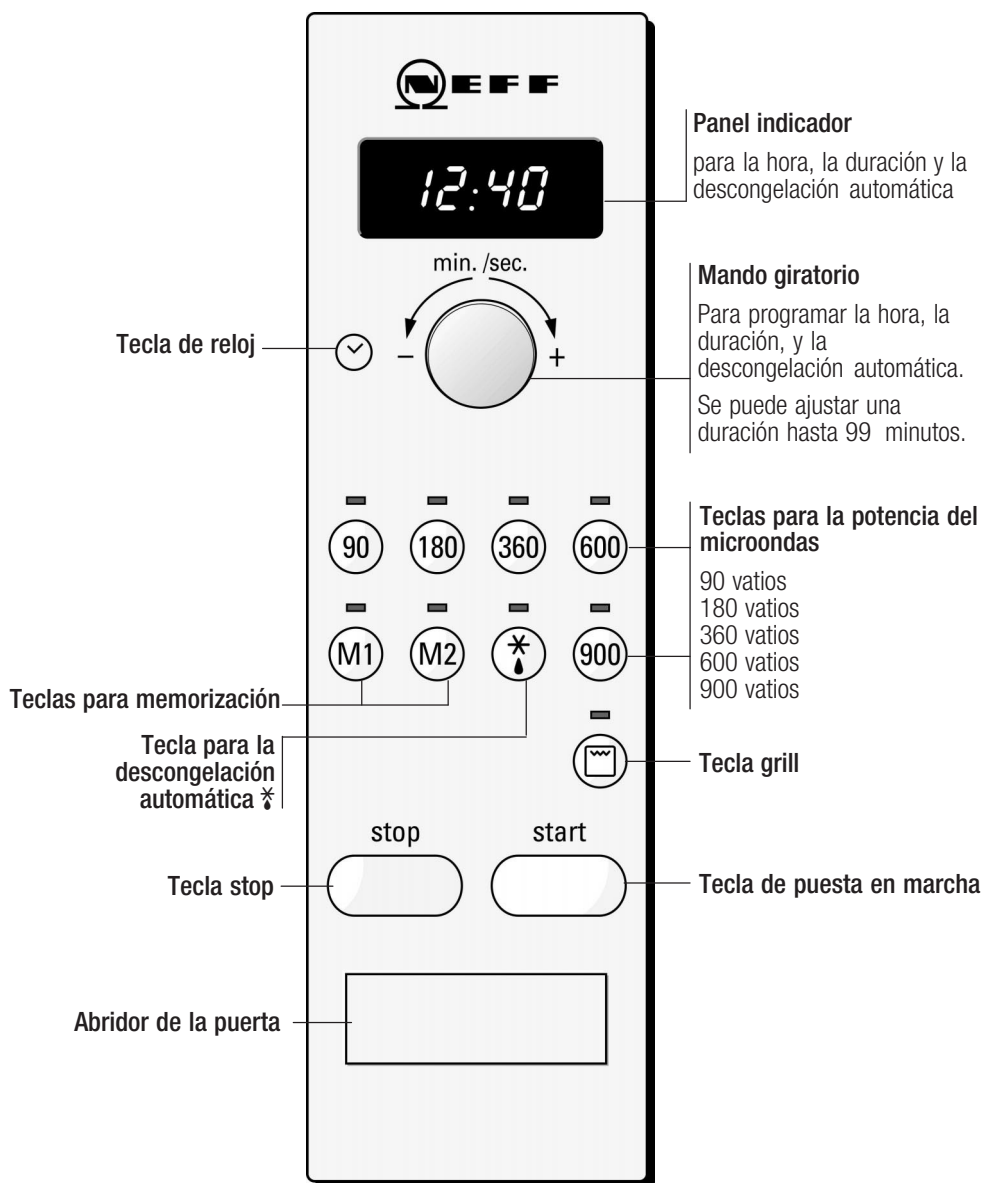
Indicaciones de seguridad para el uso con el microondas



- ❑ El microondas no debe conectarse si no hay alimentos en su interior.
- ❑ Calentar con el microondas únicamente comidas y bebidas. Otras aplicaciones pueden ser peligrosas y causar daños. P. ej. se pueden inflamar almohadillas de granos o cereales.
- ❑ **¡Peligro de quemaduras!**
Cuando se calienten líquidos, introducir siempre una cucharita dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. Durante el retraso de ebullición se alcanza la temperatura de ebullición, sin que suban las típicas burbujas de vapor. Con tan sólo un movimiento brusco del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente. Esto puede ocasionar lesiones y quemaduras.
- ❑ Alimentos para bebés:
Los alimentos para el bebé en tarros o biberones deben calentarse siempre sin la tapa o la tetina. Una vez calentados, hay que remover o agitar bien los alimentos. El calor se reparte así uniformemente. Controlar la temperatura antes de darle el alimento al niño. ¡Peligro de quemaduras!
- ❑ No calentar nunca comidas ni bebidas en recipientes o envases cerrados. ¡Peligro de explosión!
- ❑ Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. ¡Peligro de explosión!
- ❑ No caliente los alimentos envueltos en material termoaislante. Podrían incendiarse. Los alimentos en envases de plástico, de papel u otros materiales inflamables deben vigilarse mientras se calientan. ¡Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar o incluso fundirse!
- ❑ No deben cocerse huevos con cáscara ni calentar huevos duros. Pueden reventar como un explosivo. Esto es igualmente válido para moluscos o crustáceos. En el caso de huevos fritos o huevos en vaso, pinchar antes la yema.

- ❑ En los alimentos con cáscara o piel resistente, como por ejemplo manzanas, tomates, patatas, salchichas, ésta puede estallar o reventar en caso de calentarlos o cocerlos. Pinchar la cáscara antes de calentarlos.
- ❑ Si se desea desecar alimentos como hierbas, fruta o setas o descongelar o calentar alimentos con escaso contenido en agua, debe vigilarse el proceso. En caso de un desecado excesivo existe peligro de incendio.
- ❑ No utilizar el microondas para calentar aceite de cocina. Podría incendiarse.
- ❑ Utilice únicamente vajilla resistente a microondas.
- ❑ La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar finos agujeros en asas y tapaderas. Detrás de esos agujeros se oculta un hueco. La humedad que penetre en esos huecos puede causar la rotura de la pieza.
- ❑ Deben observarse siempre las potencias y tiempos para el microondas tal y como se indican en las instrucciones de uso. Si se ha seleccionado una potencia o un tiempo considerablemente excesivos, podría incendiarse el alimento y dañar el aparato.
- ❑ Los alimentos calentados desprenden calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar. Utilice manoplas para sacar la vajilla del aparato.

Su nuevo aparato



Los tipos de calentamiento

Microondas

En los alimentos son transformadas en calor. Las microondas son apropiadas para descongelar con rapidez, calentar, fundir y cocer.

Potencias del microondas:

- 900 W para calentar bebidas.
- 600 W para calentar y cocer alimentos.
- 360 W para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
- 180 W para ultimar la cocción de los platos que se descongelen.
- 90 W para descongelar alimentos delicados.

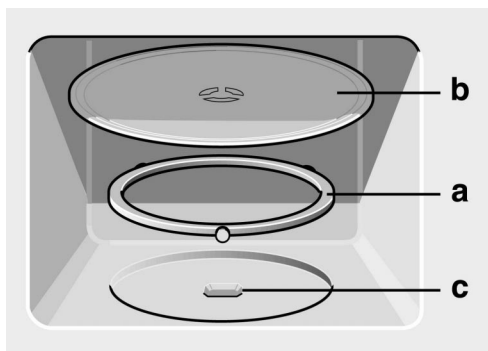
Grill

Se pueden asar bistecs, salchichas, pescado o hacer tostadas.

Grill combinado con microondas

En esta modalidad, el grill funciona conjuntamente con el microondas. Los platos se hacen igual de crujientes y dorados pero en menos tiempo y, por tanto, con menos consumo de energía.

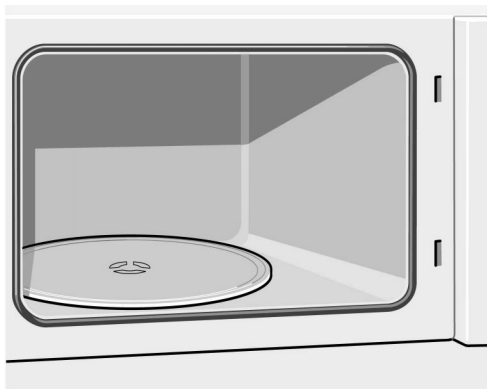
Los accesorios



El plato giratorio

El plato giratorio se coloca de la siguiente forma:

1. Ajustar el rodillo anular **a** en la hendidura que se encuentra en la zona de cocción.
2. Encajar el plato giratorio **b** en el dispositivo de accionamiento **c** situado en el centro de la parte inferior de la zona de cocción.



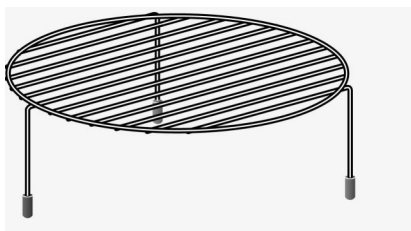
Utilice el aparato microondas sólo con el plato giratorio insertado. Asegúrese de que queda bien encajado.

El plato giratorio gira con todas las modalidades de calentamiento. Puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.



Bandeja universal

Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla o combinar asar y cocer.



Parrilla

para asar al grill, p.ej., bistecs, salchichas o tostadas o se puede utilizar como bandeja para poner cosas, p.ej., fuentes planas en las que se preparan gratinados.

Coloque la parrilla de grill en el plato giratorio o en la placa universal.



Advertencias

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

En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de vapor condensado. Ésto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Debe secar el agua condensada cuando haya terminado de cocinar.

Mandos escamoteables

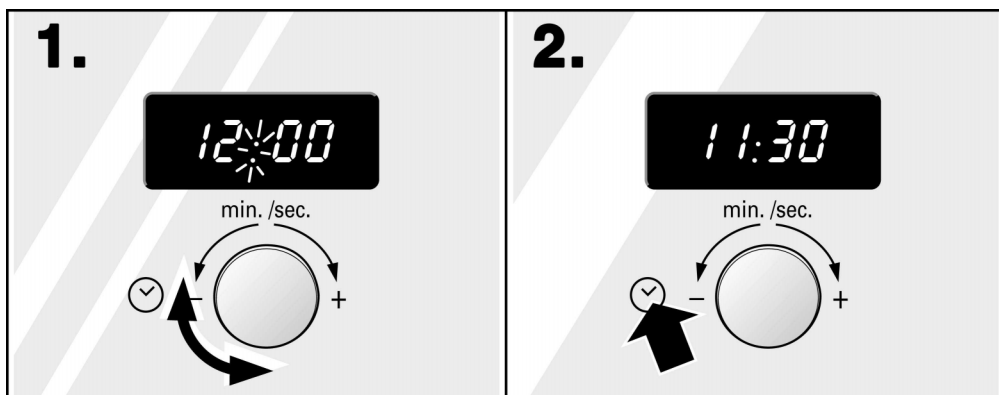
El mando giratorio puede escamotarse. Para introducirlo o extraerlo, se presiona el mando. El mando puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Antes de la primera puesta en marcha

Programar la hora

Tras conectar el horno a la red eléctrica o cuando se ha producido un corte en el suministro eléctrico, parpadean tres ceros en la pantalla de visualización. Tras unos segundos aparecen las 12:00 horas, los dos puntos parpadean.

Poner el reloj en hora.



1. Poner el reloj en hora con el mando giratorio.

2. Pulsar la tecla de reloj . La hora está ajustada.

Suprimir la indicación de la hora

Pulsar la tecla reloj y a continuación la tecla stop. El indicador se apaga.

Volver a poner el reloj en hora

Pulsar la tecla de reloj .
En la indicación visual aparecen las 12:00 horas.
Efectuar los ajustes tal como se indica en los puntos del 1 y 2.

Modificar la hora de horario de invierno a horario de verano

- 1** Pulsar la tecla de reloj .
- 2.** Cambiar la hora con el mando giratorio.
- 3.** Pulsar la tecla de reloj . La hora está cambiada.

Nota

- ☐ Si de repente aparece una duración en la indicación visual, es que se ha girado el mando giratorio por equivocación. Pulsar la tecla stop. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Calentamiento de la zona de cocción

Para eliminar el olor a nuevo, caliente la zona de cocción estando ésta cerrada y vacía con el plato giratorio en su interior durante 10 minutos.

1. Pulsar la tecla del grill .
2. Ajustar con el mando giratorio 10:00 minutos.
3. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. Abra la zona de cocción o pulse la tecla Stop.

Para eliminar los olores que se originen lo mejor es ventilar la cocina.

El microondas

Se puede utilizar el microondas en el modo "solo", es decir, sólo o combinado con el grill.

No lo dude y pruébelo. Caliente, por ejemplo, una taza de agua para hacerse un té.

Tome una taza grande, que no tenga adornos dorados o plateados, e introduzca en ella una cucharilla. Ponga la taza con el agua en el plato giratorio.

1. Pulsar la tecla de potencia del microondas 900 W.
2. Programar con el mando giratorio 1 minuto 30 segundos.
3. Pulsar la tecla "Start".

Al cabo de 1 minuto suena una señal. El agua para el té está caliente.

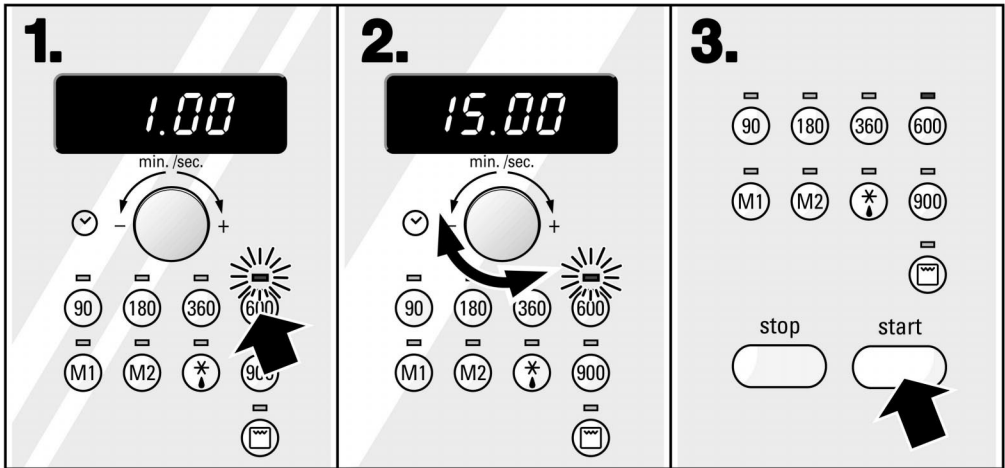
Mientras se toma el té, vuelva a leer las indicaciones de seguridad al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Potencias del microondas

900 W	para calentar bebidas.
600 W	para calentar y cocer alimentos.
360 W	para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
180 W	para ultimar la cocción de los platos que se descongelen.
90 W	para descongelar alimentos delicados.

Así se programa

Ejemplo: 600 W, 15 minutos



1. Pulsar la tecla para la potencia deseada del microondas. La lámpara indicadora situada encima de la tecla parpadea.

2. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

3. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

La lámpara indicadora de la potencia del microondas se enciende. En la indicación visual se puede ver cómo transcurre dicha duración.

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal. El aparato se desconecta. En la indicación visual aparece un 0. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla stop.

Corrección

Si sólo se ha programado una potencia del microondas, se puede modificar en cualquier momento la duración. En caso de que sean varias las potencias y tiempos de microondas programados, la duración sólo se puede modificar antes de la puesta en marcha.

Interrupción

Pulsar la tecla stop una vez o abrir la puerta del compartimento de cocción. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla de puesta en marcha.

Borrar

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

Programar varias potencias de microondas secuencialmente

Efectuar los ajustes tal como se indica en los puntos 1 y 2. Programar a continuación la 2ª potencia y duración del microondas. Se pueden introducir hasta 3 ajustes de potencias y tiempos diferentes uno después del otro. Una vez concluida la programación pulsar la tecla de puesta en marcha.

Consejos y advertencias

- ☐ También se puede seleccionar una misma potencia dos veces: por ej. 600 W–360 W–600 W. Sólo se puede seleccionar 900 W una sola vez.
- ☐ La duración no puede modificarse.
- ☐ La potencia de 900 vatios se puede programar como máximo durante 30 minutos, el resto de potencias hasta 99 minutos.
- ☐ Ajustar la duración:
 - hasta 1 minuto en intervalos de 1 segundo
 - hasta 5 minutos en intervalos de 10 segundos
 - hasta 30 minutos en intervalos de 1 minuto
 - hasta 99 minutos en intervalos de 5 minutos.
- ☐ Puede regularse primero la potencia del microondas y después la duración, o al revés.

Descongelar, calentar y cocinar con microondas

La vajilla

Utilice vajilla termorresistente de cristal, vitrocerámica, porcelana, loza o plástico resistente al calor. Todos estos materiales permiten la penetración de microondas.

No sucede lo mismo con el metal. Las microondas no pueden penetrarlo; en el interior del recipiente de metal cerrado los alimentos no se calientan.

Asegúrese de que los objetos de metal, p. ej., una cuchara, estén separados de las paredes interiores y de la puerta como mínimo 2 cm. El cristal de la parte interior de la puerta podría romperse si saltan chispas.

La mayoría de las veces podrá utilizar la misma vajilla en la que sirva la comida. De esta forma ahorrará bastante trabajo cambiando de un recipiente a otro y fregando después.

Si tiene vajilla con decoraciones doradas o plateadas, utilícela únicamente si el fabricante garantiza que es adecuada para microondas.

Coloque siempre la vajilla sobre el plato giratorio.

Prueba de la vajilla:

Si no está segura de si su vajilla es adecuada para el microondas o no, puede efectuar la siguiente prueba: Introduzca el recipiente vacío durante ½ hasta 1 minuto en el aparato conectándolo a su máxima potencia. Compruebe durante este tiempo la temperatura. El recipiente tiene que estar frío o templado. Si se calienta o se producen chispas, es inadecuado.

¡Atención! El microondas no debe conectarse si no hay alimentos en su interior. La única excepción es esta prueba para la vajilla.

Consejos y advertencias acerca de las tablas

En las tablas siguientes encontrará numerosas opciones y posibilidades de programación para el microondas.

Las indicaciones de duración que se dan en las tablas son solamente valores orientativos. Pueden variar en función del recipiente, de la calidad, temperatura y consistencia de los alimentos.

En las tablas se dan con frecuencia márgenes de tiempo. Seleccione siempre el valor más bajo y, de ser necesario, prolongue después el tiempo de cocción.

Puede que a veces tenga que cocinar con cantidades diferentes a las que se señalan en la tablas.

Para estos casos hay una regla básica:

Doble cantidad - casi doble tiempo de cocción,
mitad de la cantidad - mitad de tiempo de cocción.

Coloque siempre la vajilla sobre el plato giratorio.

Descongelar

- ☐ Ponga los alimentos congelados en un recipiente sin tapar en el plato giratorio.
- ☐ Las partes más delicadas, como muslos y alas de pollo, o los bordes grasos de las piezas de asado, se pueden recubrir con pequeños trozos de papel aluminio. El papel aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Una vez transcurrido la mitad del tiempo de descongelación se puede quitar el papel aluminio.
- ☐ Entremedias, debe dar la vuelta 1 ó 2 veces a los alimentos o removerlos. A las piezas grandes tendrá que darle la vuelta varias veces.
- ☐ Deje reposar el alimento descongelado de 10 - 20 minutos a temperatura ambiente para igualar la temperatura. Si se trata de aves, puede ya sacarle las vísceras. La carne puede prepararse ya aunque aún tenga un pequeño núcleo congelado.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Carne en piezas de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Envolver con papel aluminio las partes más delicadas.
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o ternera	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 - 13 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Envolver con papel aluminio las partes más delicadas. Separar los trozos cuando se les dé la vuelta.
Carne picada, mezcla	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 - 20 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelan. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
Aves o piezas de ave	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Envolver muslos y alas con papel aluminio.
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Pescado entero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Envolver las partes delicadas con pequeños trozos de papel aluminio.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
Mantequilla	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Retirar el envoltorio completamente
Pan, entero	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
Pastel, jugoso p. ej., pastel de frutas o de cuajada	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

- ❑ Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- ❑ Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- ❑ Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.
- ❑ Debe darse la vuelta o remover las viandas de 2 - 3 veces mientras se están calentando.
- ❑ Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.
- ❑ Las viandas suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

	Cantidad	Potenciasdel microondas, Vatios, Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado2-3 componentes	300-400 g	600 W, 8 - 13 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Potajes	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Carne en salsa, p.ej. gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separar los trozos de carne cuando se les dé la vuelta.
Pescado, p.ej., filete	400 g	600 W, 10 - 15 min.	De ser necesario, añadir agua, zumo de limón o vino.
Gratinados, p.ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones arroz, pastas	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 8 - 12 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
	600 g	600 W, 15 - 20 min.	
Espinacas con nata	450 g	600 W, 15 - 17 min.	Cocinar sin añadir sal.

Calentar alimentos

- ❑ Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta 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.
- ❑ Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.
- ❑ Cuando caliente líquidos, introduzca siempre una cucharita dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. El retardo de ebullición es un fenómeno en el cual se alcanza la temperatura de ebullición sin que asciendan las típicas burbujas de vapor. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Ésto puede ocasionar lesiones y quemaduras.
- ❑ Debe dar la vuelta o remover las viandas varias veces mientras se están calentando. Controle la temperatura.
- ❑ Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

Cantidad		Potencias del microondas, Vatios, Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	125 ml	900 W, ½ - 1½ min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
	200 ml	900 W, 1½ - 2½ min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml	360 W, ½ min.	Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Sopa,	1 taza	175 g	600 W, 1 - 2 min.
	2 tazas	350 g	
Carne en salsa		500 g	600 W, 8 - 11 min.
			Separar los trozos de carne.

		Cantidad	Potencias del microondas, Vatios, Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Potaje		400 g	600 W, 6 - 8 min.	
		800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Verdura	1 porción	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 porciones	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Calentar alimentos

- ☐ Cocine las viandas en recipientes tapados. Es conveniente removerlas o darles la vuelta entremedias.
- ☐ Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- ☐ Cuando menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. De ser posible, no debería poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- ☐ Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

		Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Pollo sin vísceras, fresco		1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco		400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca		250 g	600 W, 6 - 10 min.	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
		500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones, p.ej., patatas		250 g	600 W, 8 - 10 min.	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir agua al recipiente, aprox. 1 cm de altura, remover.
		500 g	600 W, 12 - 15 min.	
		750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Arroz		125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 min.	Añadir doble cantidad de líquido.
		250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota		500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.
		500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Consejos prácticos para usar el microondas

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que desea preparar.

Prolongue o reduzca en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica:

Doble cantidad de alimento =

Doble tiempo de cocción

Mitad de la cantidad de alimento =

Mitad de tiempo de cocción

El alimento sale demasiado seco.

Seleccione un tiempo de cocción más corto o ajuste un nivel de potencia menor. Cubra el alimento con una tapa y agregue algo de agua o líquido.

El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.

Aumente la duración del ciclo de cocción. Seleccione un nivel de potencia superior al reseñado en la receta. Tenga presente que la preparación de grandes cantidades de alimentos requiere unos tiempos de cocción más prolongados. Tenga asimismo presente la altura del alimento. Los alimentos de gran altura requieren también unos tiempos de cocción más prolongados.

Tras haber transcurrido el tiempo de cocción, el alimento está sobrecalentado en los bordes, mientras que el centro no está en su punto.

Remueva el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccione la próxima vez un nivel de potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.

Asar al grill

Un grill de potencia elevada favorecerá un calor de superficie intenso y un tostado uniforme de los alimentos.

Escalones del grill

Pueden seleccionarse 3 escalones del grill distintos:

3 = alto

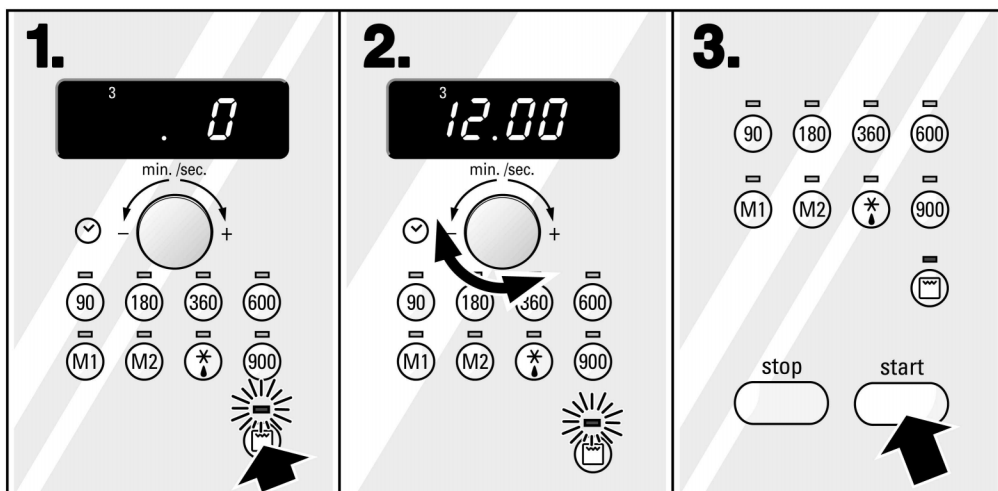
2 = medio

1 = bajo

Al pulsar una vez la tecla del grill, aparece el escalón 3 del grill. Mediante repetidas pulsaciones de la tecla del grill se pueden modificar sus escalones.

Ejemplo: escalón del grill 3, 12 minutos.

Así se programa



1. Pulsar la tecla del grill.
En la indicación visual aparece el escalón 3 del grill.
Mediante la tecla del grill se puede seleccionar un nuevo escalón.

2. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

3. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal. El aparato se desconecta.
Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla "Stop".

Corrección

El escalón del grill y la duración pueden corregirse siempre que se desee.

Borrar

Pulsar la tecla "Stop" dos veces o abrir el compartimento de cocción y pulsar la tecla "Stop" una vez.

Tabla para el grill

- ❑ Siempre ase al grill sobre la parrilla con la puerta del aparato cerrada y sin precalentar.
- ❑ Todos los valores que se dan aquí son valores orientativos que pueden variar según la consistencia de los alimentos.
- ❑ Lave con agua fría la carne y séquela con papel de cocina.
Sazone la carne sólo después de asarla.
- ❑ Para no perder el jugo de la carne, colocar la parrilla en la bandeja universal sobre el plato giratorio.
- ❑ Dé la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si pincha la carne con un tenedor, perderá jugo y se secará.
- ❑ La carne oscura, p. ej. de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. No se preocupe. Los trozos asados de carne blanca o de pescado suelen estar poco dorados por fuera pero bien hechos y jugosos por dentro.

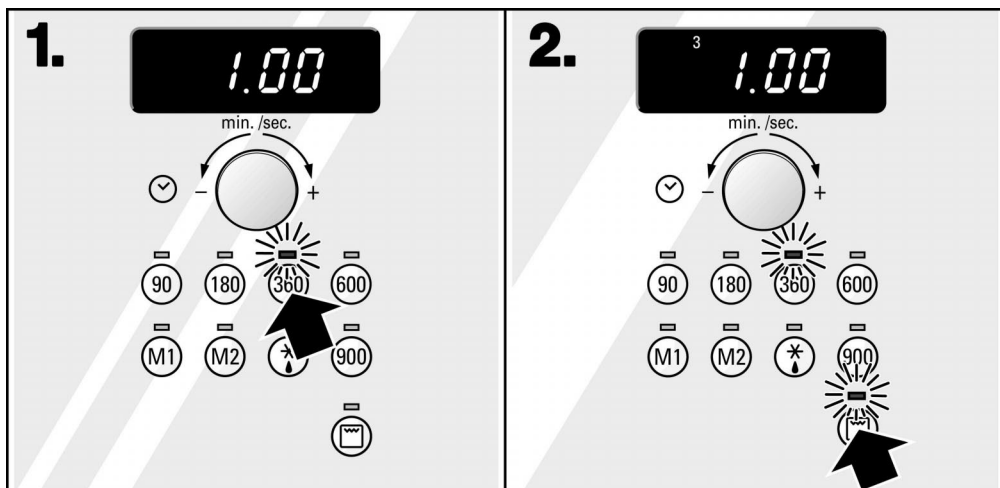
	Cantidad	Peso	Escalón del grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Bistecs	2-3 piezas	de aprox. 200 g	3	1º lado aprox. 15 minutos 2º lado aprox. 10 - 15 minutos	2-3 cm de grosor
Chuletas de cabecada	3-4 piezas	de aprox. 120 g	3	1º lado aprox. 15 minutos 2º lado aprox. 10 - 15 minutos	1-2 cm de grosor
Salchichas para asar	4-6 piezas	de aprox. 150 g	3	1º lado aprox. 5 - 10 minutos 2º lado aprox. 7 - 12 minutos	
Filete grueso de pescado	2-3 piezas	de aprox. 150 g	3	1º lado aprox. 10 minutos 2º lado aprox. 8 - 12 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.

	Cantidad	Peso	Escalón del grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Pescado, entero p. ej. truchas	2-3 piezas	de aprox. 150 g	2	1 ^r lado aprox. 10 minutos 2º lado aprox. 10 - 15 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pan de molde tostar	2-4 rebanadas		3	1 ^r lado aprox. 2 - 3 minutos 2º lado aprox. 2 - 3 minutos	
Gratinar tostadas	2-4 rebanadas		2/3	Dependiendo del relleno: aprox. 5 - 9 minutos	
Programar el primer tiempo de cocción con el mando giratorio. Dar la vuelta a los trozos de carne y programar el tiempo de cocción para la 2ª cara.					

Combinación de microondas y grill

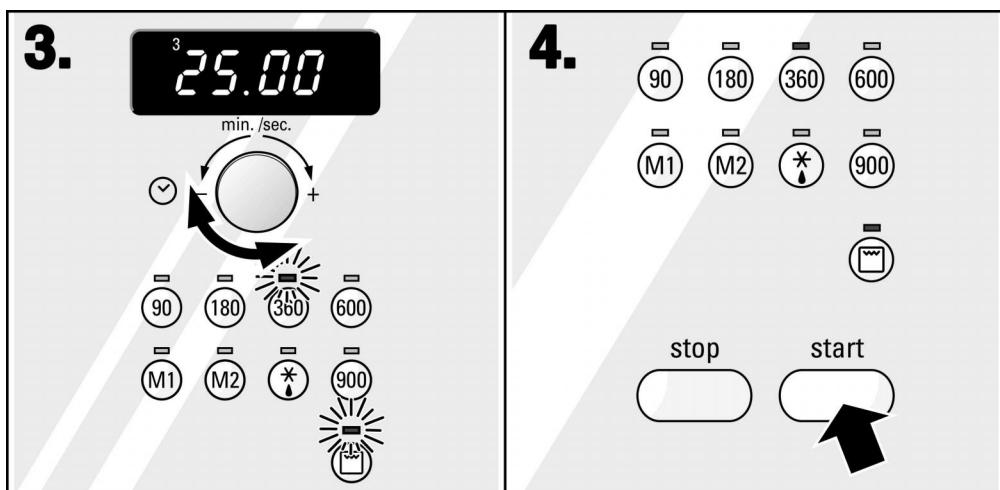
Se puede seleccionar el grill y una de las potencias del microondas 90 W, 180 W y 360 W simultáneamente. Se obtienen platos crujientes y dorados. El proceso es mucho más rápido y se ahorra energía.

Así se programa



1. Pulsar la tecla para la potencia deseada del microondas.

2. Pulsar la tecla del grill.
En la indicación visual aparece el escalón 3 del grill.
Mediante la tecla del grill se puede seleccionar un nuevo escalón.



3. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

4. Pulsar la tecla de puesta en marcha.
La duración ajustada finaliza.

Una vez transcurrido el tiempo

Interrupción

suenan una señal. El aparato se desconecta. En la indicación visual aparece un 0. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla "Stop".

Corrección

- ☐ Pulsar la tecla "Stop" una vez o abrir la puerta del compartimento de cocción. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla de puesta en marcha.

Borrar

- ☐ El escalón del grill y la duración pueden corregirse siempre que se desee.
- ☐ Pulsar la tecla "Stop" dos veces o abrir el compartimento de cocción y pulsar la tecla "Stop" una vez.

Nota

- ☐ No se puede combinar microondas y grill con una potencia de microondas de 900 W o 600 W. Con este ajuste, el aparato funciona automáticamente en el escalón de 360 W.

Grill y microondas combinados

- ☐ Coloque los recipientes siempre sobre el plato giratorio y tapar los platos.
- ☐ Para brasear utilice un recipiente alto. Así se mantendrá limpio el interior del horno.
- ☐ Utilice recipientes grandes y aplanados para hacer gratén. En recipientes altos y estrechos los alimentos necesitan más tiempo y se vuelven más oscuros en la superficie.
- ☐ Compruebe si el recipiente cabe en el interior del horno. No puede ser demasiado grande, dado que el plato giratorio debe poder girar.
- ☐ Regule siempre el tiempo de cocción máximo. Controle el plato después del tiempo mínimo indicado.
- ☐ Antes de cortar la carne déjela reposar durante 5 - 10 minutos. De esta manera el jugo de la carne se reparte uniformemente y no rebosa al cortarla.
- ☐ Los gratinados deberían reposar y acabar de cocerse durante 5 minutos en el aparato parado.

	Cantidad Peso	Potencia del microondas, W	Escalón del grill	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p.ej. el trozo de la cabezada	aprox. 750 g	360 W	1	35-40 min.	Dar la vuelta después de aprox. 15 minutos.
Asado de carne picada máx. 7 cm de alto	aprox. 750 g	360 W	2	aprox. 25 min.	
Pollo entero	aprox. 1200 g	360 W	3	40 min.	Poner la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta a los 15 minutos.
Trozos de pollo, p.ej. cuartos de pollo	aprox. 800 g	360 W	2	20-25 min.	Poner con la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato	aprox. 800 g	180 W	3	20-25 min.	Poner con la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (de ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W	1	25-30 min.	Espolvorear con queso.
Gratén de patatas (de patatas crudas) máx. 3 cm de alto	aprox. 1000 g	360 W	1	aprox. 35 min.	
Pescado, gratinar	aprox. 500 g	360 W	3	ca. 15 min.	El pescado congelado debe descongelarse antes.
Gratinado de requesón máx. 5 cm de alto	aprox. 1000 g	360 W	1	20-25 min.	

Descongelación automática

El microondas dispone de 2 programas automáticos para descongelar con microondas. Sólo hay que introducir el número de programa y el peso. El sistema electrónico se encarga del resto.

Los alimentos adecuados y el peso para cada programa están indicados en las tablas. Se puede regular cualquier peso dentro del margen de pesos.

Programas de descongelación

Preparar los alimentos

Con los 2 programas de descongelación se pueden descongelar carne, aves, pescado, pan y pasteles.

Utilizar alimentos que se congelaron y guardaron de manera plana y en porciones a -18 °C.

Sacar el alimento del envoltorio para descongelarlo y pesarlo siempre. Se necesita el peso para ajustar el programa.

Las partes sensibles como p. ej. los muslos y las alas de pollo o las colas de pescado, se pueden tapar con trocitos de papel de aluminio. De esta manera se puede evitar que se cuezan. Controlar que el papel de aluminio no toque las paredes del interior del horno.

Vajilla

Colocar el alimento en una vajilla plana, adecuada para el microondas, p. ej. un plato de vidrio o porcelana y sin tapa.

Tiempo de reposo

El alimento descongelado debería reposar para la compensación de temperatura durante unos 10-30 minutos.

Los trozos de carne más grandes necesitan un tiempo de reposo mayor que los pequeños. Hay que separar los trozos aplanados y la carne picada antes del tiempo de reposo.

Después se pueden manipular los alimentos, incluso cuando los trozos de carne grandes aún tengan el núcleo congelado. Es el momento de sacar las vísceras de las aves.

¡Atención!

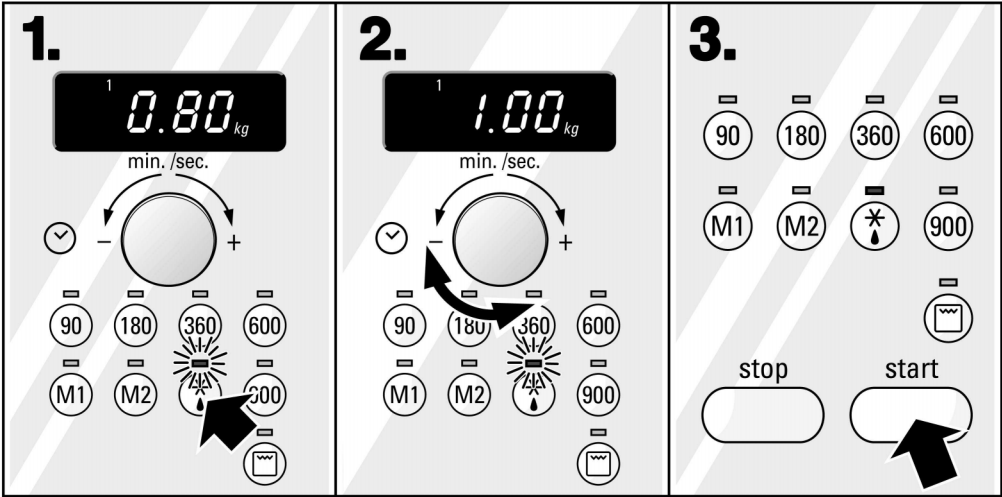
Al descongelar carne, aves o pescado, se produce líquido. Éste no se debe emplear y tampoco debe entrar en contacto con otros alimentos.

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Carne y aves	P 01	
- redondo		0,2-1,5 kg
- trozos de carne aplanados		0,2-1,5 kg
- carne picada		0,2-1,0 kg
- pollo, pularda, pato		0,7-2,0 kg

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Pescado pescado entero, filete de pescado, filete grueso de pescado		0,1-0,8 kg
Pan y pasteles* - pan entero, redondo o alargado, pan en rebanadas, pastel de masa batida, pastel con levadura, pastel de frutas	P 02	0,2-1,5 kg
* Son inapropiadas las tartas de nata, los pasteles con crema, los pasteles con capas de azúcar, glaseado o gelatina.		

Ejemplo: Número de programa 1, 1,00 kg.

Así se programa



1. Pulsar la tecla de descongelación automática ❄️. En la indicación visual aparece el número de programa 1 y el ajuste básico para el peso.

2. Regular el peso deseado con el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla de puesta en marcha. El programa se pone en marcha tras unos segundos. En la indicación visual se puede ver cómo transcurre dicha duración.

Nota

- ❑ Para el número de programa 2, el valor recomendado es de 0,50 kg, pulsar dos veces la tecla ❄️.
- ❑ En el transcurso del programa, se puede consultar el peso ajustado. Pulsar la tecla "Stop". El peso se refleja durante 3 segundos.

- ❑ En el programa 1, en caso de pesos superiores a 510 g, suena una señal acústica tras un período de tiempo determinado. Abrir la puerta del compartimento de cocción y dar la vuelta a las piezas de carne o ave. Cerrar el compartimento y pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha.

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal. El aparato se desconecta.

En la indicación visual aparece un 0.

Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla "Stop".

Corrección

Pulsar dos veces la tecla "Stop" y volver a ajustar.

Borrar

Pulsar dos veces la tecla "Stop".

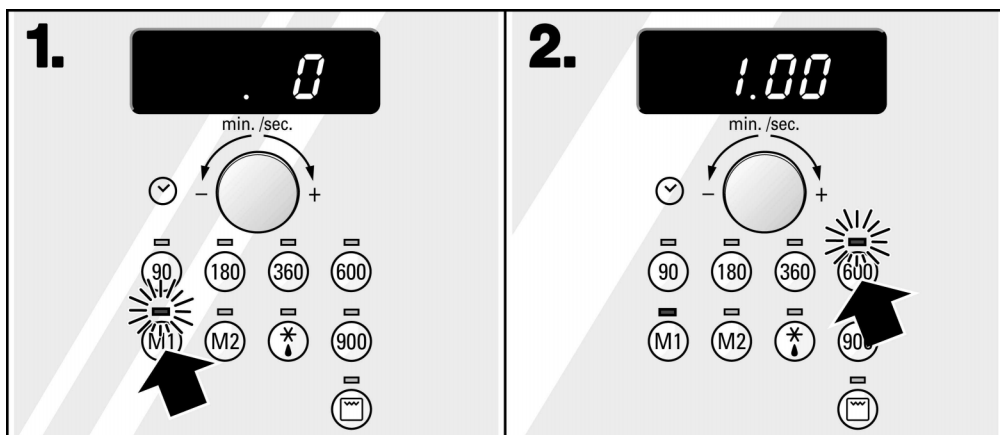
Memoria

Con la memoria se pueden introducir dos ajustes, los que utilice más a menudo, y recurrir a ellos siempre que desee.

Para ello se dispone de las posiciones de memoria M1 y M2.

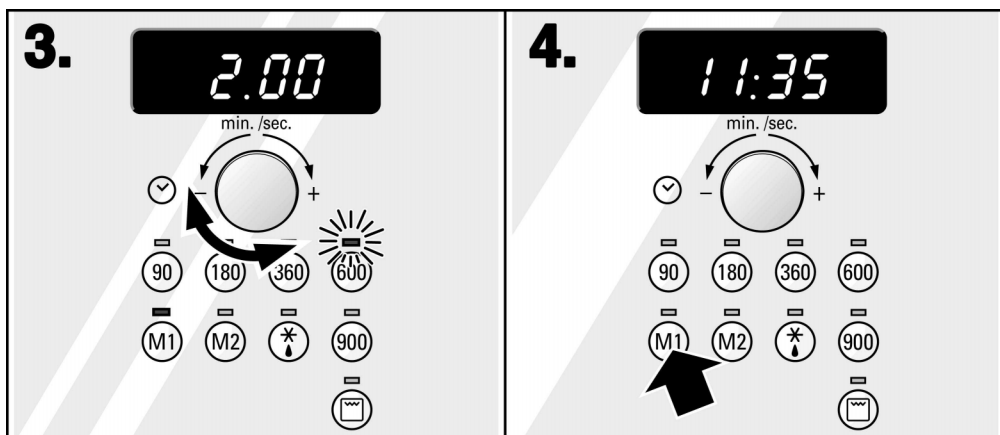
Introducir los ajustes

Ejemplo: Calentar 1 taza de sopa con 600 W durante 2 minutos en la posición de memoria M1.



1. Pulsar la tecla M1.
La lámpara indicadora situada encima de la tecla parpadea.

2. Pulsar una potencia del microondas de 600 W.



3. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

4. Volver a pulsar la tecla M1.
El ajuste se ha guardado en la memoria satisfactoriamente.
La hora aparece de nuevo o permanece apagada.

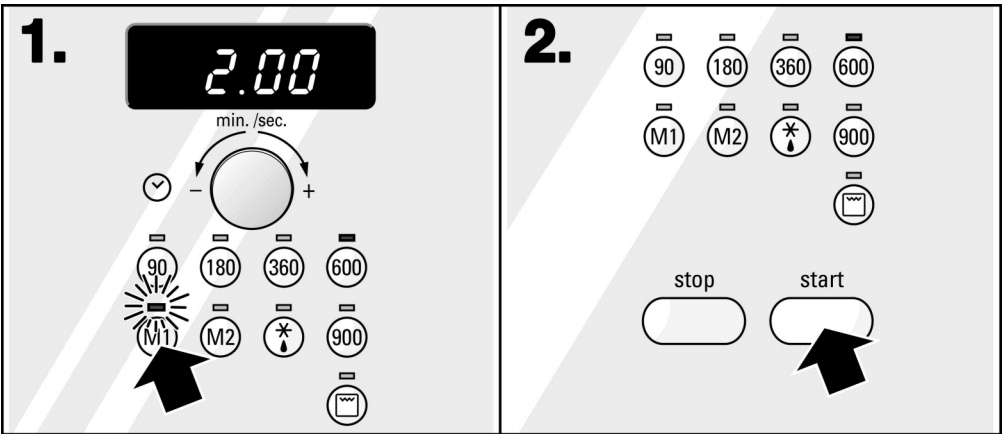
Consejos y advertencias

- ☐ Sólo se puede introducir una potencia del microondas, no se pueden introducir varias seguidas.

- ❑ También se puede memorizar el programa del grill o el programa combinado.
- ❑ Siempre puede reemplazar un ajuste previamente memorizado por otro. Efectuar los ajustes tal como se indica en los puntos del 1 al 4.
- ❑ No puede memorizar ningún programa de descongelación.

Activar la memoria

Puede seleccionar el ajuste memorizado siempre que quiera.



1. Pulsar la tecla M1.

2. Pulsar la tecla de puesta en marcha.
El programa de la memoria llega a su fin.

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal. El aparato se desconecta.
En la indicación visual aparece un 0.
Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla "Stop".

Interrupción

Pulsar la tecla "Stop" una vez o abrir la puerta del compartimento de cocción. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla de puesta en marcha.

Modificar

Los ajustes de la memoria no pueden modificarse. Si desea memorizar un nuevo ajuste, vuelva a definir las posiciones de memoria M1 y M2.

Modificar la duración de la señal

Una vez haya transcurrido la duración programada, se oirá una señal durante un minuto.

La duración de la señal se puede modificar de un minuto a 6 segundos.

Proceder de la siguiente forma

- ☐ El aparato tiene que estar desconectado.
- ☐ Pulsar durante 6 segundos la tecla "Start" hasta que se emita la señal. En la indicación visual aparece un 3.

La modificación ha sido introducida.

De la misma manera, se puede volver a ajustar la duración de la señal a un minuto. En la indicación visual aparece 30.

Comidas normalizadas según EN 60705

La calidad y el funcionamiento de los hornos microondas son verificados por los correspondientes institutos de control con estos platos.

Cocción con microondas "Solo"

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos, 565 g	600 W, 8 min.+ 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Bizcocho, 475 g	600 W, 810 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Asado de carne picada, 900 g	900 W, 13 min. + 360 W, aprox. 25 min.	Molde rectangular de pyrex, 28 cm

Descongelación con microondas "Solo"

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g 16 min. o 180 W, 9 min. + 90 W 15-20 min.	Molde de pyrex Nº 218, Ø 24 cm

Cocinar con microondas y grill

Plato	Potencia del microondas W, posición del grill, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas, 1000 g	600 W, + posición 1 del grill, 30-35 min.	Pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	no recomendado
Pollo, aprox. 1100 g	1 ^{er} lado 360 W + posición 3 del grill, 15 min. 2 ^o lado 360 W + posición 3 del grill, 20-22 min.	Poner en un recipiente adecuado. Dar la vuelta tras 15 minutos.

Cuidado y limpieza

¡No limpiar el aparato nunca con limpiadoras de alta presión o de vapor!

No utilizar nunca detergentes corrosivos ni abrasivos. No utilizar rascadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del aparato. La superficie podría resultar dañada y el vidrio podría deteriorarse. Si la parte delantera entrara en contacto con un producto de este tipo, límpiela inmediatamente con agua.

Parte exterior del aparato

Basta con que le pase un paño húmedo al aparato. Si estuviera muy sucio, añada una gota de jabón lavavajillas al agua. Seque a continuación el aparato con una bayeta.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para evitar que aparezcan zonas mates. En caso de que alguno de estos productos llegase a caer sobre la carcasa, límpielo inmediatamente con agua.

Aparatos de acero inoxidable

Elimine cuanto antes las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Bajo esas capas de suciedad puede darse corrosión.

Para el cuidado y la limpieza utilice los productos para acero inoxidable usuales en el comercio. Debe atenerse generalmente a las indicaciones del fabricante en cuestión y probar el producto en un espacio pequeño antes de aplicarlo a toda la superficie.

Aparatos con frontal de aluminio

Utilice un limpiacristales y un paño suaves para limpieza de cristales o de microfibras, libre de pelusas. Pasar el paño horizontalmente por el frontal, sin hacer presión.

No utilizar agentes de limpieza agresivos ni esponjas o paños bastos o abrasivos.

Zona de cocción

Limpie el interior del horno con un paño húmedo una vez se haya enfriado después de cocinar. Las salpicaduras y adherencias se pueden quitar fácilmente impidiendo que cuando se utilice otra vez el horno, se incrusten más con el calor.

Si el grado de suciedad es mayor, utilice productos de limpieza suaves.

Seque después bien el interior del horno con un paño suave para no dar lugar a que haya corrosión.

No utilice sprays para hornos ni otros productos limpiahornos agresivos u otros productos abrasivos. Tampoco son adecuados los estropajos o esponjas duras o abrasivas. Estos productos rayan la superficie.

Los olores desagradables, cuando se ha cocinado pescado, p. ej., se pueden eliminar fácilmente. Ponga unas gotas de limón en una taza con agua.

Introduzca una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Caliente el agua durante 1 ó 2 minutos con la potencia máxima del microondas.

Los accesorios

Deje los accesorios en remojo después de utilizarlos. Así podrá quitar fácilmente los restos de suciedad con un cepillo o una esponja. La parrilla se puede limpiar igualmente con productos para acero inoxidable o en el lavaplatos.

Plato giratorio

Limpie el plato giratorio y el rodillo circular con jabón lavavajillas. La hendidura en el interior del horno se limpia con un paño húmedo. Asegúrese de que no penetre agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.

Cuando vuelva a colocar el soporte, éste debe quedar bien encajado.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red.	Enchufarlo.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
El indicador muestra las 12:00 h.	Se ha producido un corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
El microondas no se conecta.	La puerta no está bien cerrada.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño. Las superficies de obturación deben estar limpias.
	No se ha pulsado la tecla de inicio.	Pulsar la tecla inicio.
El aparato no funciona. El indicador muestra un tiempo de duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar la tecla stop.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual.	La potencia programada en el microondas es demasiado baja.	Seleccionar una potencia mayor.
	en el aparato se ha introducido una cantidad de alimento mayor de lo habitual.	Doble cantidad - aprox. doble de tiempo.
	los alimentos estaban más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio hace un ruido de rascadura o de rozadura.	Suciedad o cuerpo extraño en la área del mecanismo de accionamiento del plato.	Limpiar el rodillo anular y la hendidura en la zona de cocción.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riegos para el usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición si su aparato necesita ser reparado. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica. Asimismo, los Centros de Asistencia Técnica que les facilitamos podrán nombrarles una delegación del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio.

E-núm. y FD-núm.

No olvide indicar siempre al Servicio de Asistencia Técnica el número del producto (E-núm.) así como el número de fabricación (FD-núm.) de su aparato. Si abre la puerta de la zona de cocción, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

E-núm.	FD
Servicio de Asistencia Técnica 🏠	

Datos técnicos

Suministro de corriente:	230 V, 50 Hz
Valor total de conexión:	1170 W
Potencias del microondas:	900 W
Grill:	1100 W
Frecuencia:	2450 MHz
Medidas (alto x ancho x fondo)	
- Aparato	30 x 46 x 32 cm
- Zona de cocción	22 x 30 x 30 cm
Peso	10 kg
Homologado por VDE:	sí
Etiqueta CE:	sí

Με αυτή τη συσκευή μικροκυμάτων θα σας γίνει το μαγείρεμα πραγματική διασκέδαση.

Για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα, διαβάστε παρακαλώ τις οδηγίες χρήσης.

Στην αρχή των οδηγιών χρήσης θα βρείτε ορισμένα σημαντικά πράγματα σχετικά με την ασφάλεια. Μετά θα γνωρίσετε λεπτομερώς κάθε μέρος της νέας σας συσκευής. Θα σας δείξουμε όλες τις δυνατότητες της συσκευής και τι πρέπει να κάνετε για το σωστό χειρισμό της.

Οι πίνακες έχουν τέτοια δομή, ώστε να μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση βήμα προς βήμα. Εκεί θα βρείτε συνηθισμένα φαγητά, το κατάλληλο σκεύος και τις ιδανικές τιμές ρύθμισης, φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Για να διατηρήσει η συσκευή για πολύ καιρό την ωραία εμφάνισή της, σας δίνουμε πολλές συμβουλές για την περιποίηση και τον καθαρισμό. Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη - στις τελευταίες σελίδες θα βρείτε πληροφορίες, πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικροβλάβες.

Όταν έχετε ερωτήσεις, ανοίγετε πρώτα το λεπτομερή πίνακα περιεχομένων. Εκεί θα κατατοπιστείτε γρήγορα.

Και τώρα καλή διασκέδαση με τη νέα σας συσκευή μικροκυμάτων.

Πίνακας περιεχομένων

Προστασία του περιβάλλοντος	88
Υποδείξεις απόσυρσης	88
Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	88
Τοποθέτηση και σύνδεση	89
Τι πρέπει να προσέχετε	90
Υποδείξεις ασφαλείας	90
Υποδείξεις ασφαλείας για το μαγείρεμα με το φούρνο μικροκυμάτων	93
Η καινούργια σας συσκευή	95
Οι τρόποι ψήσιματος	96
Τα εξαρτήματα	96
Πριν την πρώτη χρήση	98
Ρύθμιση της ώρας	98
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	99
Τα μικροκύματα	99
Η ισχύς μικροκυμάτων	100
Έτσι ρυθμίζετε	100
Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα	102
Μαγειρικά σκεύη	102
Υποδείξεις για τους πίνακες	103
Ξεπάγωμα	103
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	105
Ζέσταμα φαγητών	106
Μαγείρεμα φαγητών	107
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	108

Πίνακας περιεχομένων

Ψήσιμο στο γκριλ	109
Έτσι ρυθμίζετε	109
Πίνακας του γκριλ	110
Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ	112
Έτσι ρυθμίζετε	112
Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα	114
Αυτόματο ξεπάγωμα	116
Προγράμματα ξεπαγώματος	116
Έτσι ρυθμίζετε	117
Memory	118
Αποθήκευση ρυθμίσεων	119
Εκκίνηση Memory	120
Αλλαγή της διάρκειας του σήματος	121
Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705	122
Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα	123
Εξωτερικό της συσκευής	123
Χώρος μαγειρέματος	124
Εξαρτήματα	124
Περιστρεφόμενος δίσκος	124
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης;	125
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	126
Τεχνικά στοιχεία	126

Προστασία του περιβάλλοντος

Υποδείξεις απόσυρσης

Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον.

Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή, πρέπει να την αχρηστέψετε ή να επικολλήσετε ετικέτα με το διακριτικό "Προσοχή: Η συσκευή είναι χαλασμένη!".

Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από την Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Αυτές περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση και την περιποίηση της συσκευής.

- ☐ Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλείσθε να δώσετε μαζί και τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης.
- ☐ Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν διαπιστώσετε, ότι αυτή έπαθε ζημιά κατά τη μεταφορά.

Τοποθέτηση και σύνδεση

- ❑ Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.
- ❑ Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται ως επιτραπέζια συσκευή ή για τη χρήση μέσα σε ένα ντουλάπι.
- ❑ Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί σ' ένα ψηλό ντουλάπι πλάτους 50 cm ή 60 cm (το ελάχιστο 30 cm βάθος και 85 cm πάνω από το δάπεδο).
- ❑ Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η ασφάλιση πρέπει να ανέρχεται σε 10 A (L ή B αυτόματος διαρροής). Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναφέρεται πάνω στην πινακίδα τύπου.
- ❑ Η μετατόπιση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση που μετά την τοποθέτηση της συσκευής η πρίζα δεν είναι πλέον προσιτή, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων μ' ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm.
- ❑ Πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντέζες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

Τι πρέπει να προσέχετε

Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, που έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση

- όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση
- ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία, να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα.

Κατά τη διάρκεια της συνδυασμένης λειτουργίας επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τα παιδιά τη συσκευή μόνο κάτω από επιτήρηση των ενηλίκων. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Παιδιά και μικροκύματα



Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τις συσκευές μικροκυμάτων μόνο, όταν έχουν κατατοπιστεί επαρκώς. Τα παιδιά πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και να κατανοούν τους κινδύνους, που επισημαίνονται στις οδηγίες χρήσης.

Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση της συσκευής, για να μην παίζουν με τη συσκευή.

Καυτές επιφάνειες



Μην ακουμπήσετε ποτέ τις επάνω επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος. Αυτές θερμαίνονται κατά τη λειτουργία πάρα πολύ. Οι σωτερικές επιφάνειες της συσκευής και τα θερμαντικά στοιχεία ζεσταίνονται πάρα πολύ. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στην πόρτα της συσκευής. Η μόνωση των καλωδίων θα μπορούσε διαφορετικά να υποστεί ζημιά.

Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την επάνω πλευρά της συσκευής ως επιφάνεια εναπόθεσης. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Χώρος μαγειρέματος



Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Αυτά τα αντικείμενα θα μπορούσαν να αναφλεχτούν με την ενεργοποίηση της συσκευής.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Σε περίπτωση καπνού μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφαιρέστε το φινι από την πρίζα.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Θα μπορούσε διαφορετικά να υπερφορτωθεί. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα μαγειρικό σκεύος.

Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Παρακολουθείτε τη διαδικασία. Χρησιμοποιείτε μια σύντομη διάρκεια και ρυθμίστε, εάν χρειαστεί.

Προσοχή στα φαγητά, τα οποία παρασκευάζονται με δυνατά οινοπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται στις υψηλές θερμοκρασίες. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών μπορούν οι ατμοί του οινοπνεύματος να αναφλεγούν μέσα στη συσκευή. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Πόρτα συσκευής και τσιμούχα στεγανοποίησης



Μη θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία, όταν η πόρτα της συσκευής είναι χαλασμένη. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η πόρτα της συσκευής πρέπει να κλείνει καλά. 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 τσιμούχα στεγανοποίησης πάντοτε καθαρή.

Περιβάλλον



Μην εκθέτετε τη συσκευή μικροκυμάτων ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.

Καθαρισμός



Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού! Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά. Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να καταστραφεί η επιφάνεια και η συσκευή με το πέρασμα του χρόνου να σκουριάσει. Διαφεύγει ενέργεια μικροκυμάτων!

Επισκευές



Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς του σέρβις, που είναι εκπαιδευμένοι από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Μην εκτελείτε ποτέ εργασίες επισκευής ή συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμάτων. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

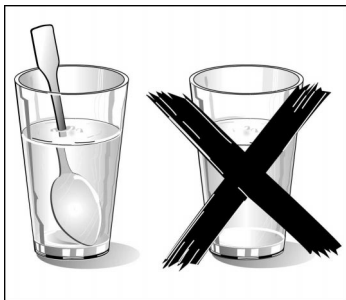
Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Αφαιρέστε το φινιρίσμα από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην αντικαθιστάτε ποτέ οι ίδιοι τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμάτων, επιτρέπεται να γίνονται, λόγω των κινδύνων που μπορούν να προκύψουν, μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.

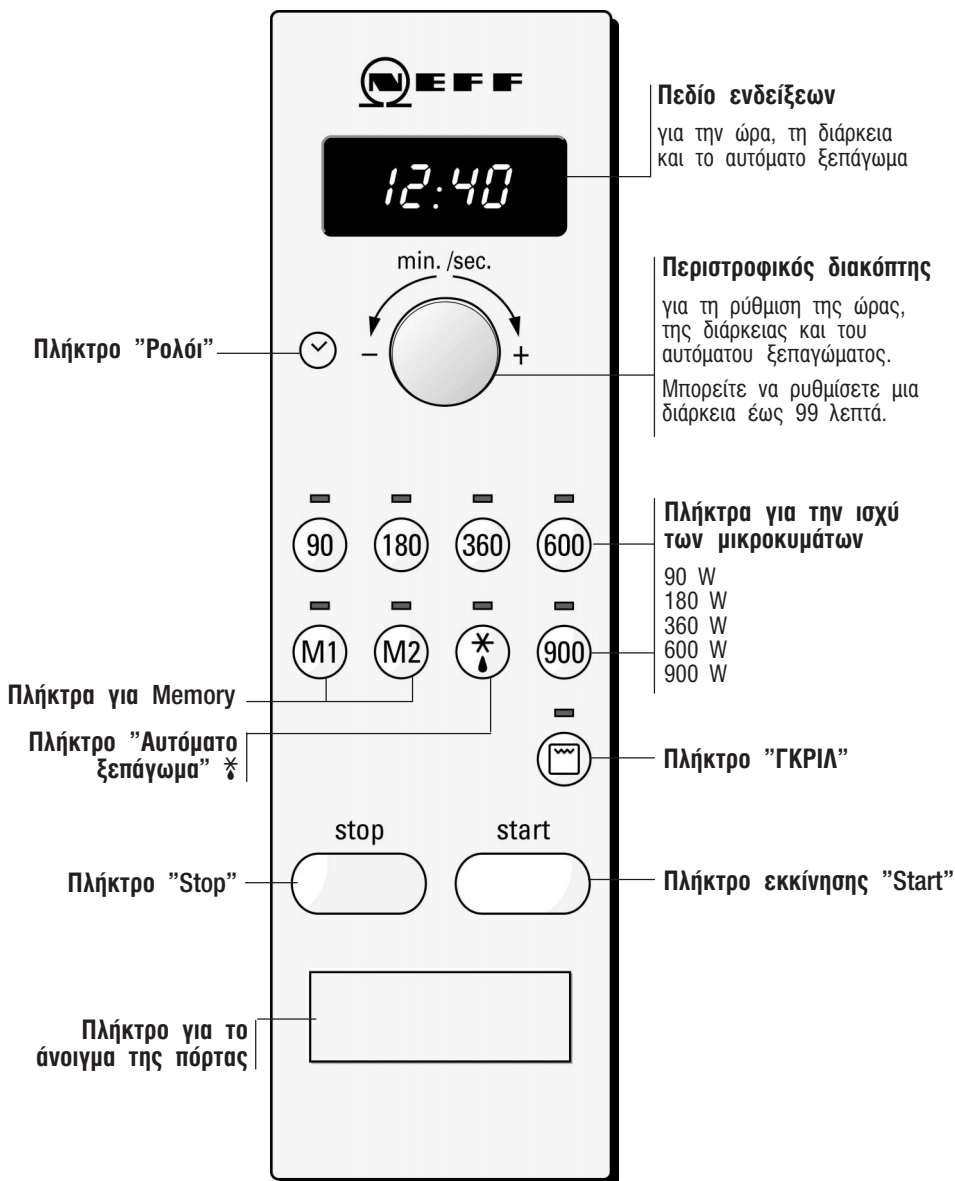
Υποδείξεις ασφαλείας για το μαγείρεμα με το φούρνο μικροκυμάτων



- ❑ Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία χωρίς φαγητά.
- ❑ Με το φούρνο μικροκυμάτων ζεσταίνετε πάντοτε μόνο φαγητά και ποτά. Άλλες χρήσεις μπορούν να καταστούν επικίνδυνες και να προκαλέσουν ζημιές. Π.χ. μπορούν να αναφλεγούν τα σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά.
- ❑ **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**
Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του γλυκού, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Σε περίπτωση επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα.
- ❑ Βρεφικές τροφές:
Ζεσταίνετε τις βρεφικές τροφές σε βαζάκια ή σε φιάλες πάντοτε χωρίς καπάκι ή θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα πρέπει να ανακατεύετε ή να κουνάτε καλά τη βρεφική τροφή, ώσπου να κατανεμηθεί η θερμότητα ομοιόμορφα. Ελέγχετε παρακαλώ τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- ❑ Μη ζεσταίνετε φαγητά και ποτά σε ερμητικά κλειστά δοχεία. Κίνδυνος έκρηξης!
- ❑ Τα οινόπνευματώδη ποτά δεν επιτρέπεται να ζεσταθούν σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Κίνδυνος έκρηξης!
- ❑ Μη ζεσταίνετε φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Αυτές οι συσκευασίες μπορούν να αναφλεγούν. Τα τρόφιμα μέσα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά πρέπει να παρακολουθούνται κατά το ζέσταμα. Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία.
- ❑ Μην ψήνετε ολόκληρα αυγά (μέσα στο κέλυφος) και μη ζεσταίνετε τα σφιχτοβρασμένα αυγά, γιατί μπορούν να σκάσουν με δύναμη. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ τρυπήστε πρώτα τον κρόκο.

- ❑ Σε τρόφιμα με σκληρό περίβλημα ή φλοιό, π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα είναι δυνατόν να σκάσει το περίβλημα/ο φλοιός. Γι' αυτό πριν το ζέσταμα τρυπήστε το περίβλημα ή τη φλούδα σ' αυτά τα τρόφιμα.
- ❑ Σε περίπτωση που πρέπει να ξηράνετε τρόφιμα, όπως αρωματικά φυτά, φρούτα ή μανιτάρια, ή να ξεπαγώσετε ή να ζεστάνετε τρόφιμα με ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό, όπως π.χ. ψωμί, πρέπει να επιτηρείτε την αντίστοιχη διαδικασία. Σε περίπτωση υπερβολικής ξήρανσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- ❑ Μη θερμαίνετε λάδι με τη λειτουργία μικροκυμάτων. Θα μπορούσε το λάδι να αναφλεχτεί.
- ❑ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.
- ❑ Τα μαγειρικά σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στα σκεύη.
- ❑ Ρυθμίζετε παρακαλώ πάντοτε την ισχύ των μικροκυμάτων και το χρόνο που αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που επιλέξατε μια πολύ μεγάλη ισχύ ή χρόνο, είναι δυνατόν να αναφλεχτούν τα τρόφιμα και να προκληθούν ζημιές στη συσκευή.
- ❑ Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν τη θερμότητά τους. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε το σκεύος με το φαγητό από τη συσκευή.

Η καινούργια σας συσκευή



Οι τρόποι ψήσιματος

Μικροκύματα

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

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων:

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

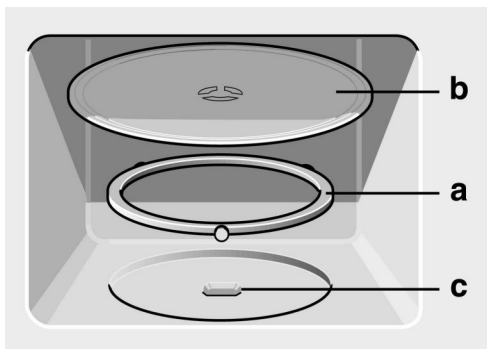
Γκριλ

Μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τοστ.

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Σε αυτήν την περίπτωση το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία συγχρόνως με τα μικροκύματα. Τα φαγητά γίνονται τραγανιστά και ροδοκοκκινίζουν, το μαγείρεμα επιτυγχάνεται τώρα πολύ πιο γρήγορα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

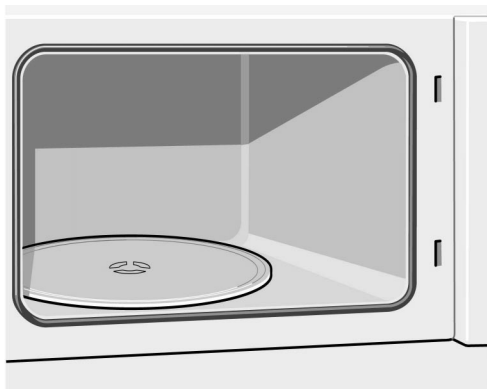
Τα εξαρτήματα



Ο περιστρεφόμενος δίσκος

Έτσι τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο:

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



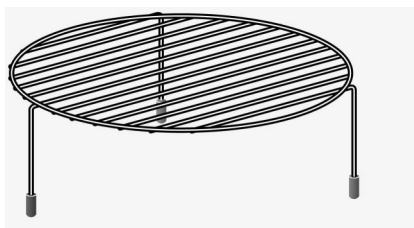
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τοποθετημένο τον περιστρεφόμενο δίσκο. Προσέχετε παρακαλώ, να είναι ο περιστρεφόμενος δίσκος σωστά ασφαλισμένος.

Ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται σ' όλα τα είδη ψησίματος. Μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.



Ταψί γενικής χρήσης

Το ταψί γενικής χρήσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως λεκάνη συγκέντρωσης του λίπους, όταν ψήνετε απευθείας πάνω στη σχάρα ή όταν μαγειρεύετε και ψήνετε στο γκριλ συνδυασμένα.



Σχάρα

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

Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο ή στο τηγάνι γενικής χρήσης.



Υποδείξεις

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

Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κανονικό και δεν εμποδίζει τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων. Σφουγγίστε παρακαλώ την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενος.

Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση πατήστε τη λαβή του διακόπτη. Ο περιστροφικός διακόπτης μπορεί να περιστραφεί προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

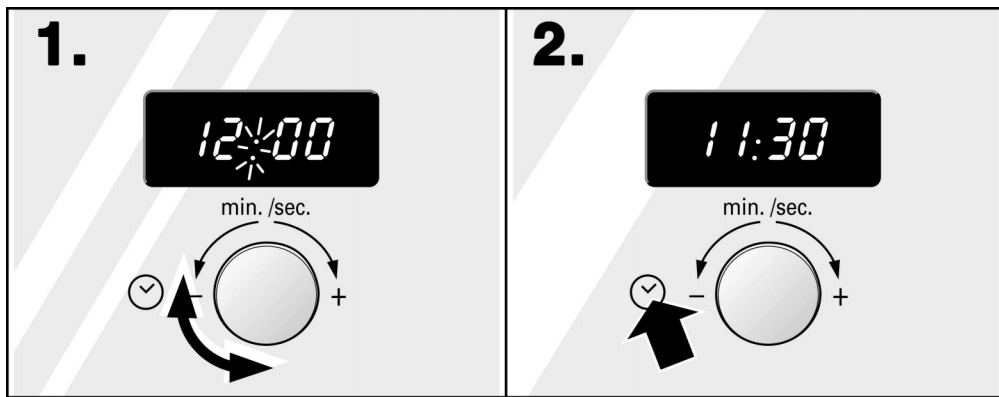
Βυθιζόμενοι διακόπτες

Πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση της συσκευής ή μετά από διακοπή του ρεύματος αναβοσβήνουν στην ένδειξη τρία μηδενικά. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται 12:00, η άνω-κάτω τελεία αναβοσβήνει.

Ρυθμίστε την ώρα.



1. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη.

2. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Η ώρα έχει ρυθμιστεί.

Σβήσιμο της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" και μετά πατήστε το πλήκτρο "Stop".
Η ένδειξη δε φωτίζεται.

Επαναρύθμιση της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .
Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00 η ώρα. Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2.

Αλλαγή της ώρας από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα

1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .
2. Αλλάξτε την ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη.
3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Η ώρα έχει αλλάξει.

Υπόδειξη

☐ Εάν ξαφνικά εμφανίζεται στην ένδειξη μια διάρκεια, θα περιστράφηκε αθέλητα ο περιστροφικός διακόπτης. Πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον κλειστό και άδειο χώρο μαγειρέματος με τοποθετημένο τον περιστρεφόμενο δίσκο 10 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" .
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε 10:00 λεπτά.
3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

Λόγω της δημιουργούμενης οσμής, εξαερίστε καλύτερα την κουζίνα.

Τα μικροκύματα

Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο", δηλ. μόνα τους ή συνδυασμένα με το γκριλ.

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

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

1. Πατήστε το πλήκτρο ισχύος μικροκυμάτων των 900 Watt.
2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα.
3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

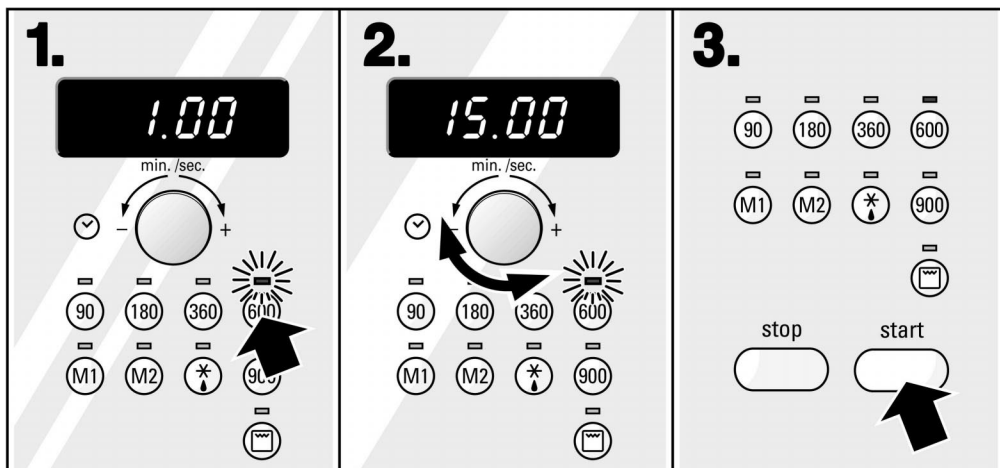
Ενώ πίνετε το τσάι, διαβάστε παρακαλώ ακόμα μια φορά τις υποδείξεις ασφαλείας που βρίσκονται στην αρχή των οδηγιών χρήσης. Αυτές οι υποδείξεις ασφαλείας είναι πολύ σημαντικές.

Η ισχύς μικροκυμάτων

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

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: 600 W, 15λεπτά



1. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο αναβοσβήνει.

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η ενδεικτική λυχνία πάνω από την βαθμίδα ισχύος των μικροκυμάτων ανάβει. Η διάρκεια εμφανίζεται στην ένδειξη πάντοτε σε αντίστροφη μέτρηση.

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται. Στην ένδειξη εμφανίζεται το 0. Ανοίξτε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήστε το πλήκτρο "Stop".

Διόρθωση

Εάν έχει ρυθμιστεί μόνο μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων, μπορεί η διάρκεια να αλλάξει οποτεδήποτε. Εάν έχουν ρυθμιστεί περισσότερες βαθμίδες ισχύος και χρόνοι μικροκυμάτων, μπορεί να αλλάξει η διάρκεια μόνο πριν την εκκίνηση.

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Σβήσιμο

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

Ρύθμιση περισσότερων βαθμίδων ισχύος μικροκυμάτων διαδοχικά

Προχωρήστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 1 και 2. Ρυθμίστε μετά τη 2η βαθμίδα ισχύος και χρόνο μικροκυμάτων. Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και 3 βαθμίδες ισχύος και χρόνους μικροκυμάτων διαδοχικά. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Υποδείξεις

- ☐ Μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων μπορεί να επιλεγεί επίσης και δύο φορές:
π.χ. 600 W – 360 W – 600 W.
Τα 900 W μπορείτε να τα επιλέξετε μόνο μια φορά.
- ☐ Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
- ☐ Μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ των 900 W το πολύ 30 λεπτά, κάθε άλλη ισχύ μέχρι 99 λεπτά.
- ☐ Η διάρκεια ρυθμίζεται:
μέχρι 1 λεπτό σε βήματα δευτερολέπτου
μέχρι 5 λεπτά σε βήματα των 10 δευτερολέπτων
μέχρι 30 λεπτά σε βήματα λεπτών
μέχρι 99 λεπτά σε βήματα των 5 λεπτών.
- ☐ Μπορείτε να ρυθμίσετε πρώτα τη βαθμίδα ισχύος των μικροκυμάτων και μετά τη διάρκεια μαγειρέματος ή αντίστροφα.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Μαγειρικά σκεύη

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

Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν τα μεταλλικά σκεύη. Γι' αυτό τα φαγητά σε κλειστά μεταλλικά δοχεία παραμένουν κρύα. Προσέχετε να βρίσκεται ένα τυχόν μεταλλικό αντικείμενο, π.χ. ένα κουτάλι, το λιγότερο 2 cm μακριά από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και από την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Διαφορετικά θα μπορούσε να καταστραφεί το γυαλί της εσωτερικής πλευράς της πόρτας από τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

Σε πολλές περιπτώσεις μπορείτε να χρησιμοποιήσετε από την αρχή σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο στο σερβίρισμα και στο πλύσιμο των σκευών. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφίες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής των μαγειρικών σκευών εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος βασικά πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Δοκιμή σκεύους:

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

Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ ως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία. Το σκεύος πρέπει να είναι κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χειριού. Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο.

Προσοχή! Τα μικροκύματα δεν επιτρέπεται να τεθούν σε λειτουργία χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι αυτή η δοκιμή σκεύους.

Υποδείξεις για τους πίνακες

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για τα μικροκύματα.

Οι τιμές του χρόνου που αναφέρονται 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 τακτικά περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα στη μικρότερη χρονική διάρκεια και, αν είναι απαραίτητο, την παρατείνετε.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες.

Γι' αυτό υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:

Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια,
μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ξεπάγωμα

- ❑ Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στο περιστρεφόμενο δίσκο.
- ❑ Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. μπουτία και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Η μεμβράνη δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.
- ❑ Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1-2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.
- ❑ Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα για 10 - 20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια. Το κρέας μπορεί να δουλευτεί επίσης και μ' ένα μικρό παγωμένο πυρήνα.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σ' ένα κομμάτι,	800 g	180 W, 15 + 90 W, 15 -25	Καλύψτε τα ευαίσθητα σημεία με αλουμινόχαρτο.
βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι	1000 g	180 W, 20 + 90 W, 20 - 30	
(με και χωρίς κόκαλο)	1500 g	180 W, 30 + 90 W, 25 - 35	

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 + 90 W, 5 - 10 180 W, 10 - 13 + 90 W, 10 - 15 180 W, 12 - 15 + 90 W, 15 - 20	Καλύψτε τα ευαίσθητα σημεία με αλουμινόχαρτο. Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια μεταξύ τους.
Κιμάς, ανάμεικτος	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 - 20 180 W, 10 + 90 W, 10 - 15 180 W, 15 + 90 W, 15 - 20	Καταψύχετε τον κιμά σε πλατιά κομμάτια με όσο το δυνατό μικρότερο πάχος. Γυρίζετε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 g 1200 g	180 W, 8 + 90 W, 10 -15 180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	Τυλίξτε τα μπούτια και τις φτερούγες με αλουμινόχαρτο.
Ψάρι φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Χωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Ψάρι, ολόκληρο	300 g 600 g	180 W, 3 + 90 W, 10 -15 180 W, 8 + 90 W, 20 - 30	Καλύψτε τα ευαίσθητα σημεία με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια	300 g	180 W, 10 - 15	
Φρούτα, π.χ. batόμουρα	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 180 W, 8 + 90 W, 50 - 10	Ανακατεύετε τα φρούτα ενδιάμεσα προσεκτικά και ξεχωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Βούτυρο	125 g 250 g	180 W, 2 + 90 W, 2 - 3 180 W, 2 + 90 W, 3 - 5	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
Ψωμί, ολόκληρο	500 g 1000 g	180 W, 8 + 90 W, 5 -10 180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	
Γλυκά, στεγνά π.χ. κέικ	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
Γλυκά, ζουμερά π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μωζήθρας	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο ή ζελατίνα.

Ξεπάγωμα,
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 το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.
- ❑ Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό 2-3 συστατικών	300-400 g	600 W, 8 - 13	
Σούπες	400 g	600 W, 8 - 12	
Φαγητά κατσαρόλας	500 g	600 W, 10 - 15	
Κρέας σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 g	600 W, 12 - 17	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 g	600 W, 10 - 15	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί.
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 g	600 W, 10 - 15	
Πρόσθετα ρύζι, ζυμαρικά	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 600 W, 8 - 12	Προσθέστε λίγο υγρό.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια, μπρόκολο, καρότα	300 g 600 g	600 W, 8 - 12 600 W, 15 - 20	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσπου να καλυφθεί ο πάτος.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Αλεσμένο σπανάκι	450 g	600 W, 15 - 17	Μαγειρέψτε το χωρίς πρόσθετο νερό.

Ζέσταμα 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.
- ❑ Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του καφέ, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα.
- ❑ 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 το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)		600 W, 5 - 8	
Ποτά	125 ml	900 W, ½ - 1½	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.
	200 ml	900 W, 1½ - 2½	
	500 ml	900 W, 3 - 4	

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκάλια για το γάλα των βρεφών	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 360 1 - 2	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπες, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 600 W, 2 - 3	
Κρέας σε σάλτσα	500 g	600 W, 8 - 11	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.
Φαγητό κατσαρόλας	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	
Λαχανικά, 1 μερίδα 2 μερίδες	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	

Μαγείρεμα φαγητών

- ☐ Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Τα φαγητά πρέπει ενδιάμεσα να ανακατευτούν ή να γυρίσουν.
- ☐ Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.
- ☐ 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, όταν είναι δυνατόν, το ένα πάνω στο άλλο.
- ☐ Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κοτόπουλο εντελώς χωρίς εντόσθια, φρέσκο	1200 g	600 W, 22 - 25	Γυρίστε το κοτόπουλο μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 g	600 W, 7 - 12	

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Λαχανικά, φρέσκα	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 g λαχανικά προσθέστε 1 - 2 κουταλιές νερό.
Πρόσθετα, π.χ. πατάτες	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε περίπου 1 cm νερό στο δοχείο, ανακατέψτε τις πατάτες.
Ρύζι	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.
Γλυκά φαγητά, π.χ. κρέμα (κρύα παρασκευή), φρούτα, κομπόστα	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Ανακατέψτε την κρέμα ενδιάμεσα καλά 2 - 3 φορές.

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

**Δεν βρίσκετε στοιχείο
ρύθμισης για την
ποσότητα του φαγητού
που ετοιμάσατε.**

**Το φαγητό στέγνωσε
πολύ.**

**Μετά την παρέλευση του
ρυθμισμένου χρόνου το
φαγητό δεν ξεπάγωσε,
δεν ζεστάθηκε ή δεν
ψήθηκε.**

**Μετά την παρέλευση του
χρόνου μαγειρέματος το
φαγητό καίει ολόγυρα,
στη μέση όμως δεν είναι
ακόμα έτοιμο.**

Αυξάνετε ή μειώνετε τις διάρκειες ψησίματος σύμφωνα με τον ακόλουθο γενικό κανόνα:
Διπλάσια ποσότητα = διπλάσιος χρόνος
Μισή ποσότητα = μισός χρόνος

Ρυθμίζετε μικρότερη διάρκεια ψησίματος ή επιλέγετε μικρότερη ισχύ μικροκυμάτων. Σκεπάζετε το φαγητό και προσθέτετε περισσότερο υγρό.

Ρυθμίζετε περισσότερο χρόνο. Επιλέγετε μεγαλύτερη ισχύ μικροκυμάτων απ' ότι δίνεται στον πίνακα. Μεγαλύτερες ποσότητες χρειάζονται και περισσότερο χρόνο. Προσέξτε το ύψος του φαγητού, υψηλά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.

Ανακατεύετε στα ενδιάμεσα και την επόμενη φορά επιλέγετε χαμηλότερη ισχύ και μεγαλύτερη διάρκεια.

Ψήσιμο στο γκριλ

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

Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ

Μπορείτε να επιλέξετε 3 διαφορετικές βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ:

3 = υψηλή βαθμίδα

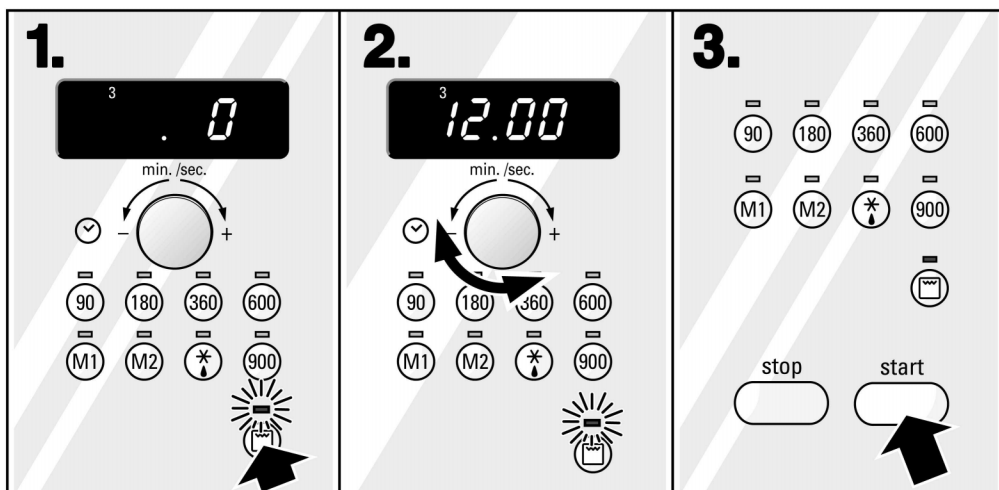
2 = μέτρια βαθμίδα

1 = χαμηλή βαθμίδα

Όταν πατήσετε μία φορά το πλήκτρο "Γκριλ", εμφανίζεται η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3. Πατώντας το πλήκτρο "Γκριλ" μπορείτε να αλλάξετε τις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3, 12 λεπτά.



1. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ". Στην ένδειξη εμφανίζεται η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3. Με το πλήκτρο "Γκριλ" μπορείτε να επιλέξετε τώρα μια άλλη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

3. Πατήστε το πλήκτρο "Start".

Μετά τη λήξη του χρόνου

Διόρθωση

Σβήσιμο

ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται. Ανοίξε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήστε το πλήκτρο "Stop".

Μπορείτε οποτεδήποτε να διορθώσετε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ και τη χρονική διάρκεια.

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Πίνακας του γκριλ

- ❑ Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε πάνω στη σχάρα με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε.
- ❑ Όλες οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορεί να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση του φαγητού.
- ❑ Ξεπλύνετε το κρέας με κρύο νερό και στεγνώνετε το με χαρτί κουζίνας. Αλατίζετε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ.
- ❑ Για να συλλέγεται ο χυμός του κρέατος, τοποθετείτε τη σχάρα στο τηγάνι γενικής χρήσης πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- ❑ Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στη σχάρα με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.
- ❑ Το σκούρο π.χ. βοδινό κρέας ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχαρίσιο ή χοιρινό κρέας. Μην αμφιβάλλετε. Τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή φιλέτο ψαριού είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά.

	Ποσότητα	Βάρος	βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Χρόνος σε λεπτά	Υποδείξεις
Μπριζόλες	2-3 κομμάτια	περίπου από 200 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 15 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά	2-3 cm ύψος
Μπριζόλες σβέρκου	3-4 κομμάτια	περίπου από 120 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 15 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά	1-2 cm ύψος

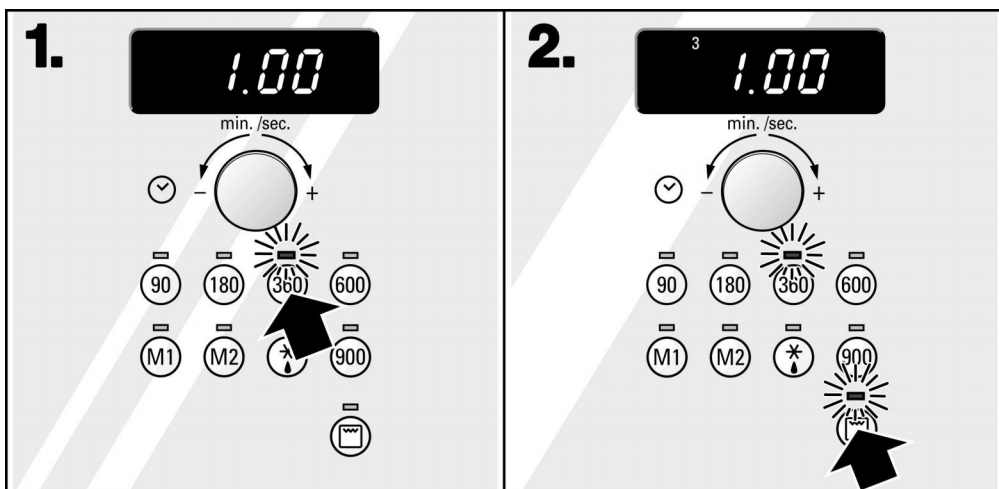
	Ποσότητα	Βάρος	βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Χρόνος σε λεπτά	Υποδείξεις
Λουκάνικα σχάρας	4-6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 5-10 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 7-12 λεπτά	
Μπριζόλες ψαριού	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 8-12 λεπτά	Προηγουμέν ως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.
Ψάρι, ολόκληρο π.χ. πέστροφες	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	2	1η πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά	Προηγουμέν ως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.
Ψωμί τοστ προψησιμο	2-4 φέτες		3	1η πλευρά: περίπου 2-3 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 2-3 λεπτά	
Τοστ γκρατινέ	2-4 φέτες		2/3	Ανάλογα με την επίστρωση: περίπου 5-9 λεπτά	
Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον πρώτο χρόνο. Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ και ρυθμίστε μετά το χρόνο για τη 2η πλευρά.					

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

Μπορείτε να ρυθμίσετε συγχρόνως το γκριλ και μια από τις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων 90 W, 180 W και 360 W. Τα φαγητά θα γίνουν τραγανά και θα ροδοκοκκινίσουν. Τα φαγητά μαγειρεύονται πολύ γρηγορότερα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

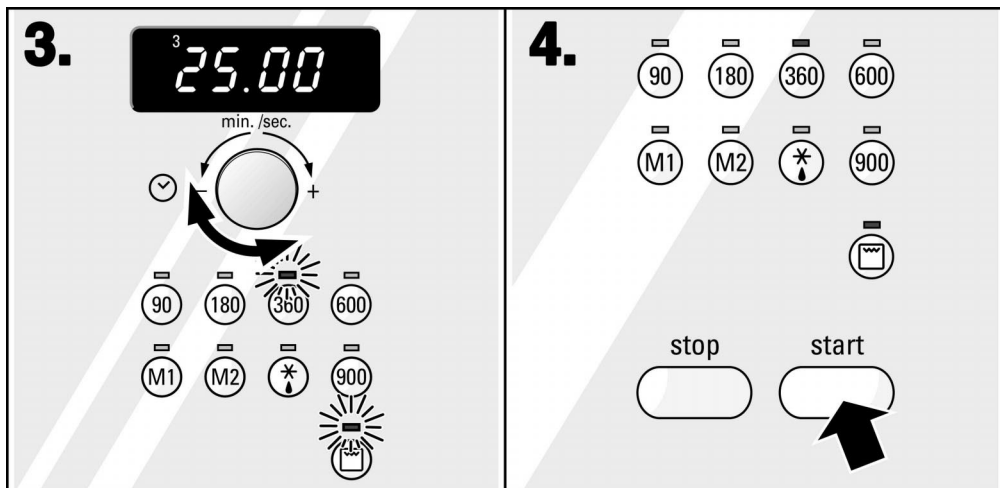
Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: 360 W και βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3, 25 λεπτά.



1. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.

2. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ". Στην ένδειξη εμφανίζεται η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3. Με το πλήκτρο "Γκριλ" μπορείτε να επιλέξετε τώρα μια άλλη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

4. Πατήστε το πλήκτρο "Start".
Η ρυθμιζόμενη χρονική διάρκεια τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Σταμάτημα

Διόρθωση

Σβήσιμο

Υπόδειξη

ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το 0.

Ανοίξτε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήστε το πλήκτρο "Stop".

- ☐ Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
- ☐ Μπορείτε οποτεδήποτε να διορθώσετε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ και τη χρονική διάρκεια.
- ☐ Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.
- ☐ Η συνδυασμένη λειτουργία με τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 900 W ή 600 W δεν είναι δυνατή. Σε αυτήν τη ρύθμιση λειτουργεί η συσκευή αυτόματα με τη βαθμίδα 360 W.

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

- ❑ Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και μην καλύπτετε τα φαγητά.
- ❑ Για το ψήσιμο χρησιμοποιείτε 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, αν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο και ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει ακόμα να μπορεί να περιστρέφεται.
- ❑ Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μοκρότερο χρόνο.
- ❑ Πριν το κόψιμο αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 - 10 λεπτά. Έτσι μοιράζεται ο χυμός του κρέατος ομοιόμορφα και δεν χύνεται κατά το κόψιμο.
- ❑ Στα σουφλέ και στα ογκρατέν πρέπει να συνεχίσει το μαγείρεμα με κλειστή κουζίνα ακόμα 5 λεπτά.

	Ποσότητα Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Χοιρινό για ψητό, π.χ. σβέρκος	περίπου 750 γρ.	360 W	1	35-40 λεπτά	Γυρίστε το μετά από περίπου 15 λεπτά.
Ψητός κιμάς το πολύ 7 cm ύψος	περίπου 750 γρ.	360 W	2	περίπου 25 λεπτά	
Κοτόπουλο, ολόκληρο	περίπου 1200 γρ.	360 W	3	40 λεπτά	Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά.

	Ποσότητα Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα	περίπου 800 γρ.	360 W	2	20-25 λεπτά	Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Στήθος πάπιας	περίπου 800 γρ.	180 W	3	25-30 λεπτά	Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Παστίτσιο (από προμαγειρεμένα υλικά)	περίπου 1000 γρ.	360 W	1	25-30 λεπτά	Πασπαλίστε το με τυρί.
Πατάτες ογκρατέν (από ωμές πατάτες) το πολύ 3 cm ύψος	περίπου 1000 γρ.	360 W	1	περίπου 35 λεπτά	
Ψάρι, ογκρατέν	περίπου 500 γρ.	360 W	3	περίπου 15 λεπτά	Προηγούμενως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.
Σουφλέ με μυζήθρα το πολύ 5 cm ύψος	περίπου 1000 γρ.	360 W	1	20-25 λεπτά	

Αυτόματο ξεπάγωμα

Η συσκευή μικροκυμάτων διαθέτει πάνω 2 αυτόματα πρόγραμμα για το ξεπάγωμα με μικροκύματα. Δίνετε μόνο τον αριθμό προγράμματος και το βάρος. Όλα τα άλλα γίνονται αυτόματα ηλεκτρονικά.

Για κάθε πρόγραμμα θα βρείτε στους πίνακες τα κατάλληλα τρόφιμα και το αντίστοιχο βάρος. Μπορείτε να ρυθμίσετε κάθε βάρος μέσα στην περιοχή βάρους.

Προγράμματα ξεπαγώματος

Προετοιμασία τροφίμων

Με τα 2 προγράμματα ξεπαγώματος μπορείτε να ξεπαγώσετε κρέας, κοτόπουλα, ψάρι, ψωμί και γλυκά.

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

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

Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. μπούτια και φτερούγες κοτόπουλου ή ουρές από ψάρια μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Έτσι αποφεύγετε ένα πρόωρο μαγείρεμα. Προσέξτε να μην αγγίζει το αλουμινόχαρτο τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος.

Μαγειρικό σκεύος

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

Χρόνος ηρεμίας

Τα ξεπαγωμένα τρόφιμα για εξισορρόπηση της θερμοκρασίας πρέπει να ηρεμήσουν ακόμα 10-30 λεπτά.

Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο ηρεμίας παρά τα μικρά κομμάτια. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος και τον κιμά θα πρέπει να τα ξεχωρίζετε πριν τον χρόνο ηρεμίας.

Μετά απ' αυτό μπορείτε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα, και ας έχουν τα χοντρά κομμάτια κρέατος ακόμα έναν κατεψυγμένο πυρήνα. Στα πουλερικά μπορείτε τώρα να βγάλετε τα εντόσθια.

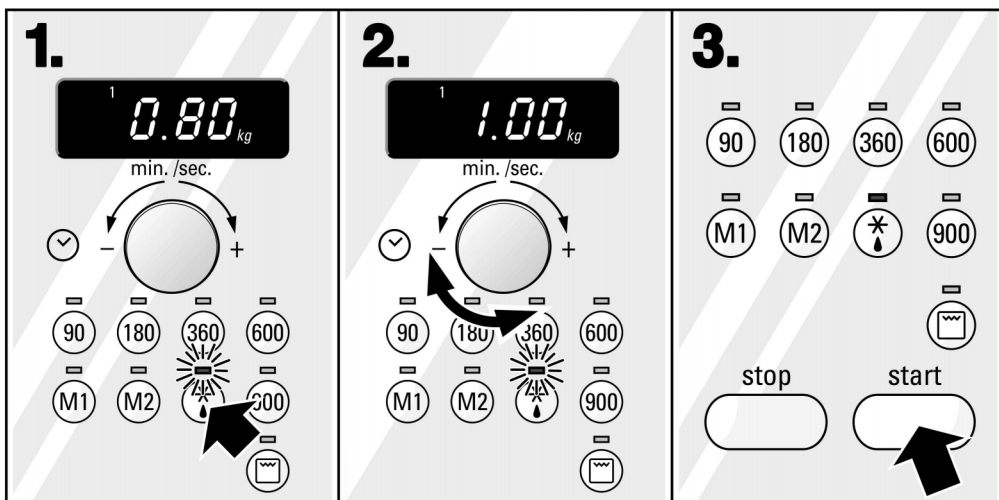
Προσοχή!

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Αυτό το υγρό δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιηθεί ή να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

Τρόφιμα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους
Κρέας και πουλερικά	P 01	
- Ψητό		0,2-1,5 κιλά
- Λεπτά κομμάτια κρέατος		0,2-1,5 κιλά
- Κιμάς		0,2-1,0 κιλά
- Κοτόπουλο, κότα, πάπια		0,7-2,0 κιλά
Ψάρι		0,1-0,8 κιλά
- Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλες ψαριού		
Ψωμί και γλυκά*	P 02	0,2-1,5 κιλά
- Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκά με μαγιά, φρουτοπίτες		
* Δεν ενδείκνυται για τούρτες, γλυκά με κρέμα, γλυκά με γλάσο, γλάσο ή ζελατίνα.		

Παράδειγμα: Αριθμός προγράμματος 1, 1,00 kg.

Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το πλήκτρο "Αυτόματο Ξεπάγωμα" *. Στην ένδειξη εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος 1 και η βασική ρύθμιση για το βάρος.

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό βάρος.

3. Πατήστε το πλήκτρο "Start". Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το πρόγραμμα. Η διάρκεια εμφανίζεται πάντοτε στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Υπόδειξη

- ❑ Για τον αριθμό προγράμματος 2, προτεινόμενη τιμή 0,50 kg, πατήστε το πλήκτρο $\frac{\pi}{4}$ δύο φορές.
- ❑ Κατά τη διάρκεια που το πρόγραμμα τρέχει, μπορείτε να εξακριβώσετε το καταχωρημένο βάρος. Πατήστε το πλήκτρο $\frac{\pi}{4}$. Το βάρος εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα.
- ❑ Στο πρόγραμμα 1, από ένα βάρος 510 γρ. και πάνω, ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται. Στην ένδειξη εμφανίζεται το 0. Ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήστε το πλήκτρο "Stop".

Διόρθωση

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

Σβήσιμο

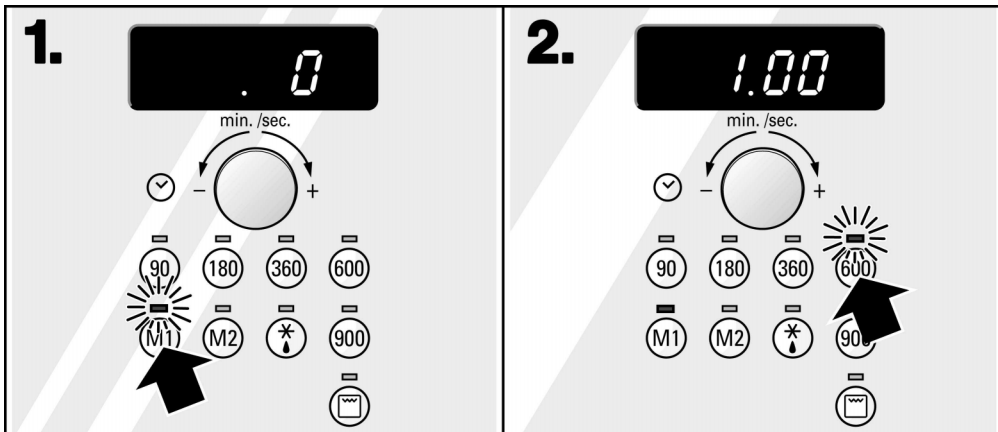
Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές.

Memory

Με τη λειτουργία Memory μπορείτε να αποθηκεύσετε δύο ρυθμίσεις, τις οποίες χρησιμοποιείτε συχνότερα, και να τις καλέσετε οποτεδήποτε. Για το σκοπό αυτόν έχετε στη διάθεσή σας τις θέσεις αποθήκευσης "M1" και "M2".

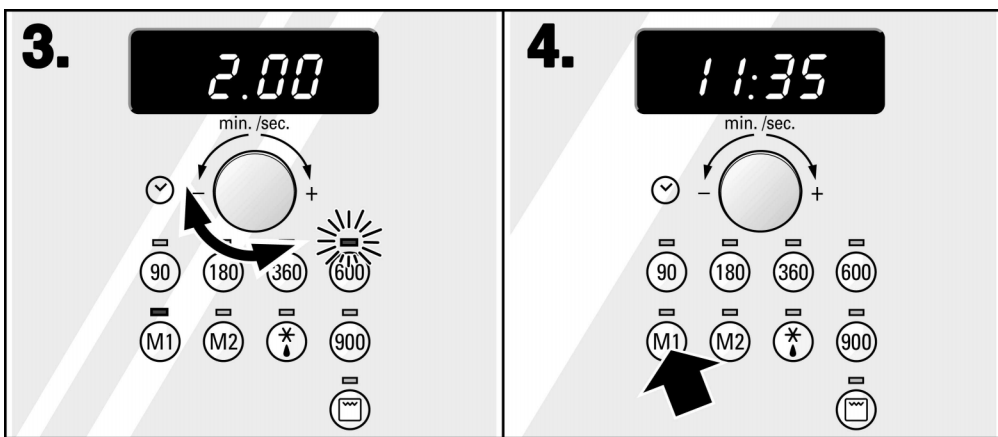
Αποθήκευση ρυθμίσεων

Παράδειγμα: Ζέσταμα 1 φλιτζανιού σούπας με 600 W για 2 λεπτά στη θέση αποθήκευσης "M1".



1. Πατήστε το πλήκτρο "M1".
Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο αναβοσβήνει.

2. Πατήστε τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 600 W.



3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

4. Πατήστε το πλήκτρο "M1" ακόμα μια φορά.
Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί.
Η ώρα εμφανίζεται ξανά ή δε φωτίζεται.

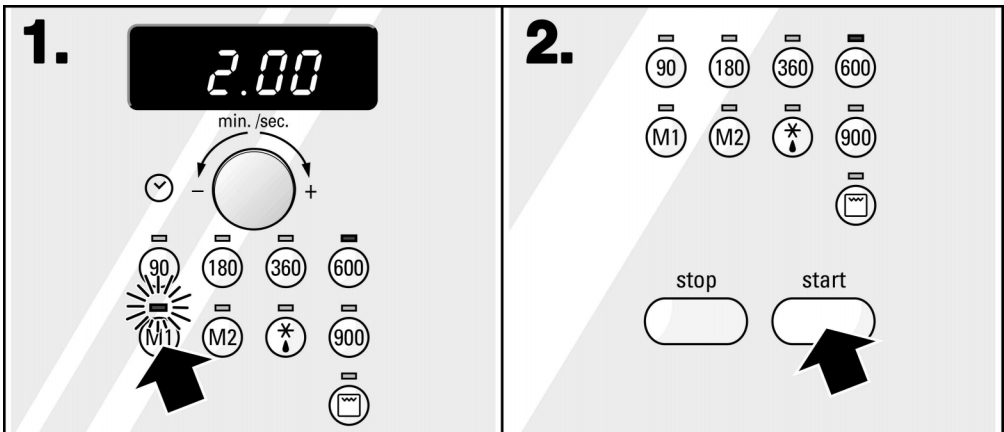
Υποδείξεις

- ☐ Μπορείτε να αποθηκεύσετε μόνο μια ισχύ μικροκυμάτων, όχι περισσότερες τιμές ισχύος τη μια μετά την άλλη.
- ☐ Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε τη λειτουργία γκριλ ή τη συνδυασμένη λειτουργία.

- ❑ Μια αποθηκευμένη ρύθμιση μπορεί να αντικατασταθεί οποτεδήποτε με μια άλλη. Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 4.
- ❑ Τα προγράμματα ξεπαγώματος δεν μπορούν να αποθηκευτούν.

Εκκίνηση Memory

Μπορείτε να καλέσετε την αποθηκευμένη ρύθμιση οποτεδήποτε.



1. Πατήστε το πλήκτρο "M1".

2. Πατήστε το πλήκτρο "Start".
Η αποθηκευμένη λειτουργία Memory τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται. Στην ένδειξη εμφανίζεται το 0. Ανοίξε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήστε το πλήκτρο "Stop".

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά ή ανοίξε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Αλλαγή

Οι ρυθμίσεις Memory δεν μπορούν αλλάξουν. Όταν θέλετε να αποθηκεύσετε κάποια άλλη ρύθμιση, βάλτε στη θέση αποθήκευσης "M1" ή "M2" τις καινούργιες ρυθμίσεις.

Αλλαγή της διάρκειας του σήματος

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

Μετά τη λήξη της ρυθμισμένης διάρκειας ή του προγράμματος ηχεί για ένα λεπτό ένα σήμα.

Τη διάρκεια του σήματος μπορείτε να την αλλάξετε από ένα λεπτό στα 6 δευτερόλεπτα.

- ☐ Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.
- ☐ Πατήστε για 6 δευτερόλεπτα το πλήκτρο εκκίνησης "Start", μέχρις ότου ακουστεί ένα σήμα. Στην ένδειξη εμφανίζεται το 3.

Η αλλαγή έχει καταχωρηθεί.

Με τον ίδιο τρόπο μπορείτε να θέσετε τη διάρκεια του σήματος ξανά στο ένα λεπτό. Στην ένδειξη εμφανίζεται το 30.

Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

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

Μαγείρεμα με ”Μονο μικροκύματα”

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μίγμα αβγών-γάλακτος, 565 γρ.	600 W, 8 λεπτά + 180 W, 15-20 λεπτά	Φόρμα πυρέξ, 22 x 17 cm
Μπισκότο, 475 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ, Ø 22 cm
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	900 W, 13 λεπτά + 360 W, περίπου 25 λεπτά	Μακρόστενη φόρμα πυρέξ, μήκος 28 cm

Ξεπάγωμα με ”Μόνο μικροκύματα”

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας, 500 γρ.	Πρόγραμμα 1, 500 γρ. 16 λεπτά ή 180 W, 9 λεπτά + 90 W 15-20 λεπτά	Φόρμα πυρέξ αριθ. 218, Ø 24 cm

Μαγείρεμα με μικροκύματα και γκριλ

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, βαθμίδα ψησίματος στογκριλ, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν, 1000 γρ.	600 W, + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 1, 30-35 λεπτά	Στρογγυλή φόρμα πυρέξ, Ø 22 cm
Γλυκά	-	Δε συνιστάται
Κοτόπουλο, περίπου 1100 γρ.	1η πλευρά: 360 W + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3, 15 λεπτά 2η πλευρά: 360 W + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3, 20-22 λεπτά	Τοποθετήστε το κοτόπουλο σε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Μετά από 15 λεπτά γύρισμα

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Κατ' αρχήν μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κοφτερά ή τραχιά υλικά καθαρισμού. Οι μεταλλικές ξύστρες δεν είναι κατάλληλες για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά και το γυαλί να καταστραφεί. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Εξωτερικό της συσκευής

Αρκεί να σφουγγίσετε τη συσκευή μ' ένα βρεγμένο πανί. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι πολύ λερωμένη, προσθέστε στο νερό καθαρισμού μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πλυσίματος πιάτων. Μετά σφουγγίστε τη συσκευή μ' ένα στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή απορρυπαντικό τριψίματος, διαφορετικά δημιουργούνται θαμπά σημεία. Εάν πέσει από λάθος ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού πάνω στη συσκευή, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα

Απομακρύνετε τους λεκέδες ασβεστίου, λίπους, κορν φλάουρ και λευκώματος όσο το δυνατόν πιο γρήγορα. Κάτω από αυτά τα στρώματα βρωμιάς μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.

Χρησιμοποιήστε για την περιποίηση υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα του εμπορίου. Προσέξτε σε αυτή την περίπτωση βασικά τα στοιχεία του εκάστοτε κατασκευαστή και δοκιμάστε τα στην αρχή σ' ένα μικρό μέρος, πριν χρησιμοποιήσετε τα υλικά σε όλη την επιφάνεια.

Συσκευές με πρόσοψη αλουμινίου

Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί καθαρισμού τζαμιών ή ένα πανί από μικροΐνες που δεν χνουδιάζει. Σκουπίζετε την επιφάνεια με το πανί οριζόντια και χωρίς πίεση.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά και σφουγγάρια που προκαλούν αμυχές ή τραχιά πανιά καθαρισμού. Καθαρίζετε την αλουμινένια επιφάνεια με στεγνό πανί.

Χώρος μαγειρέματος

Μετά το μαγείρεμα σφουγγίστε υγρά τον κρύο χώρο μαγειρέματος. Τα πιτσιλίσματα και οι κρούστες μπορούν να διαλυθούν εύκολα και δε σκληραίνουν, καigόμενα την επόμενη φορά.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιήστε ήπια απορρυπαντικά.

Στεγνώστε στη συνέχεια καλά το χώρο μαγειρέματος μ' ένα μαλακό πανί, για να μη δημιουργηθεί καμία διάβρωση.

Μη χρησιμοποιήσετε κανένα σπρέι φούρνου, κανένα άλλο διαβρωτικό απορρυπαντικό φούρνου ή υλικό τριψίματος. Επίσης το σύρμα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα απορρυπαντικά των κατσαρολών δεν είναι κατάλληλα. Αυτά τα μέσα καθαρισμού γρατσουνούν την επιφάνεια.

Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, εντελώς απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετήστε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 ως 2 λεπτά στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Εξαρτήματα

Μουλιάζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Μετά μπορούν να απομακρυνθούν τα κατάλοιπα των ρύπων πολύ εύκολα με μια βούρτσα ή μ' ένα σφουγγάρι των πιάτων. Τη σχάρα μπορείτε να την καθαρίσετε επίσης και με καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο των πιάτων.

Περιστρεφόμενος δίσκος

Καθαρίστε τον περιστρεφόμενο δίσκο και το δακτύλιο με υγρό καθαρισμού των πιάτων. Σφουγγίστε την κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος μ' ένα υγρό πανί. Προσέξτε, να μην εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Ο φορέας πρέπει να ασφαλίσει σωστά, όταν τον επανατοποθετήσει.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης;

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Ο ρευματολήπτης (φικς) δε βρίσκεται μέσα στην πρίζα.	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
Στην ένδειξη ανάβει 12:00.	Ήταν μια διακοπή του ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία.	Η πόρτα δεν είναι εντελώς κλειστή.	Ελέγξτε, αν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα. Οι επιφάνειες στεγανοποίησης πρέπει να είναι καθαρές.
	Το πλήκτρο εκκίνησης "Start" δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη υπάρχει μια χρονική διάρκεια.	Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα.	Πατήστε το πλήκτρο "Stop".
	Η ισχύς των μικροκυμάτων είναι ρυθμισμένη πολύ χαμηλά.	Επιλέξτε μια υψηλότερη ισχύ.
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλός χρόνος.
	Το φαγητό ήταν πιο κρύο απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
	Στην περιοχή του μηχανισμού κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου υπάρχει ρύπανση ή κάποιο ξένο σώμα.	Καθαρίστε το δακτύλιο και την κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος.
Από τον περιστρεφόμενο δίσκο ακούγεται ένας θόρυβος τριξίματος ή τριβής.		

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις.

Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Σε περίπτωση που η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (αριθ. FD) της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα του χώρου μαγειρέματος δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, γράψτε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθ. Ε	FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎	

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος:	230 V, 50 Hz
Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος:	1170 W
Ισχύς μικροκυμάτων:	900 W
Υκριλ:	1100 W
Συχνότητα:	2450 MHz
Διαστάσεις (H x B x T)	
- Συσκευή	30 x 46 x 32 cm
- Χώρος μαγειρέματος	22 x 30 x 30 cm
Βάρος	10 kg
Έλεγχος VDE:	ναι
Σήμα CE:	ναι

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical margin lines, and the page is completely blank except for the lines themselves.