

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	1-45
Instrucciones para el uso	46-90
Οδηγίες χρήσης	91-136

Indice

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio	4
Prima del montaggio	4
Installazione ed allacciamento	5
Raccomandazioni	6
Norme di sicurezza	6
Istruzioni di sicurezza per l'uso del forno a microonde	9
Pannello comandi	11
Interruttori abbassabili	12
Tipi di riscaldamento	12
Accessori	12
Al primo uso	14
Regolare l'ora attuale	14
Riscaldamento del vano cottura	15
Il forno a microonde	15
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

Cuocere al grill	25
Regolazione:	26
Tabella per cuocere al grill	26
Microonde e grill combinati	28
Regolazione:	28
Modalità combinata di grill e microonde	29
Programmi automatici	31
Programmi di scongelamento	31
Programmi di cottura	33
Programmi di cottura combinati	34
Regolazione:	35
Memory	37
Salvare le regolazioni	37
Avvio di Memory	39
Modifica della durata del segnale acustico	40
Pietanze sperimentate secondo la norma EN 60705	40
Manutenzione e pulizia	41
Esterno dell'apparecchio	41
Vano cottura	42
Accessori	42
Piatto girevole	42
Pulizia delle superfici della guarnizione della porta .	42
Cosa fare in caso di guasto?	43
Servizio di assistenza tecnica	44
Dati tecnici	44

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

Avvertenze di sicurezza importanti

- ☐ Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.
- ☐ Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le relative istruzioni.

Prima del montaggio

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



- ☐ Disimballare l'apparecchio e smaltire il materiale di imballaggio conformemente alle disposizioni in materia di tutela ambientale.
- ☐ Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- ☐ Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.
- ☐ Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.
- ☐ Se danneggiato, il cavo di collegamento deve essere sostituito da personale tecnico adeguatamente formato dall'azienda costruttrice, in modo da evitare possibili pericoli.

Danni imputabili al trasporto

Installazione ed allacciamento

- ❑ Siete pregati di osservare le speciali istruzioni per il 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 incassato in un mobile largo 60 cm (ad un'altezza di 85).
- ❑ L'apparecchio è munito di spina elettrica e pronto per l'allacciamento. Deve essere collegato solo ad una presa con contatto di terra. La protezione deve essere 16 Ampere (interruttore automatico di sicurezza tipo L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta d'identificazione.
- ❑ L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di collegamento deve essere eseguita solo da un elettricista qualificato. Se la spina dopo il montaggio non è più raggiungibile, nell'impianto domestico deve essere disponibile un idoneo interruttore bipolare.
- ❑ È vietato l'uso di connettori e prese multiple o prolunghe. In caso di sovraccarico sussiste pericolo d'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.

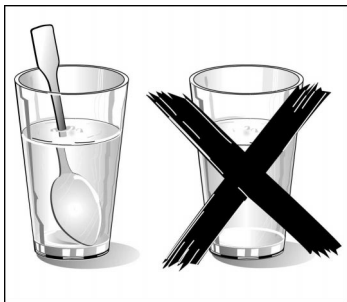
Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

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.

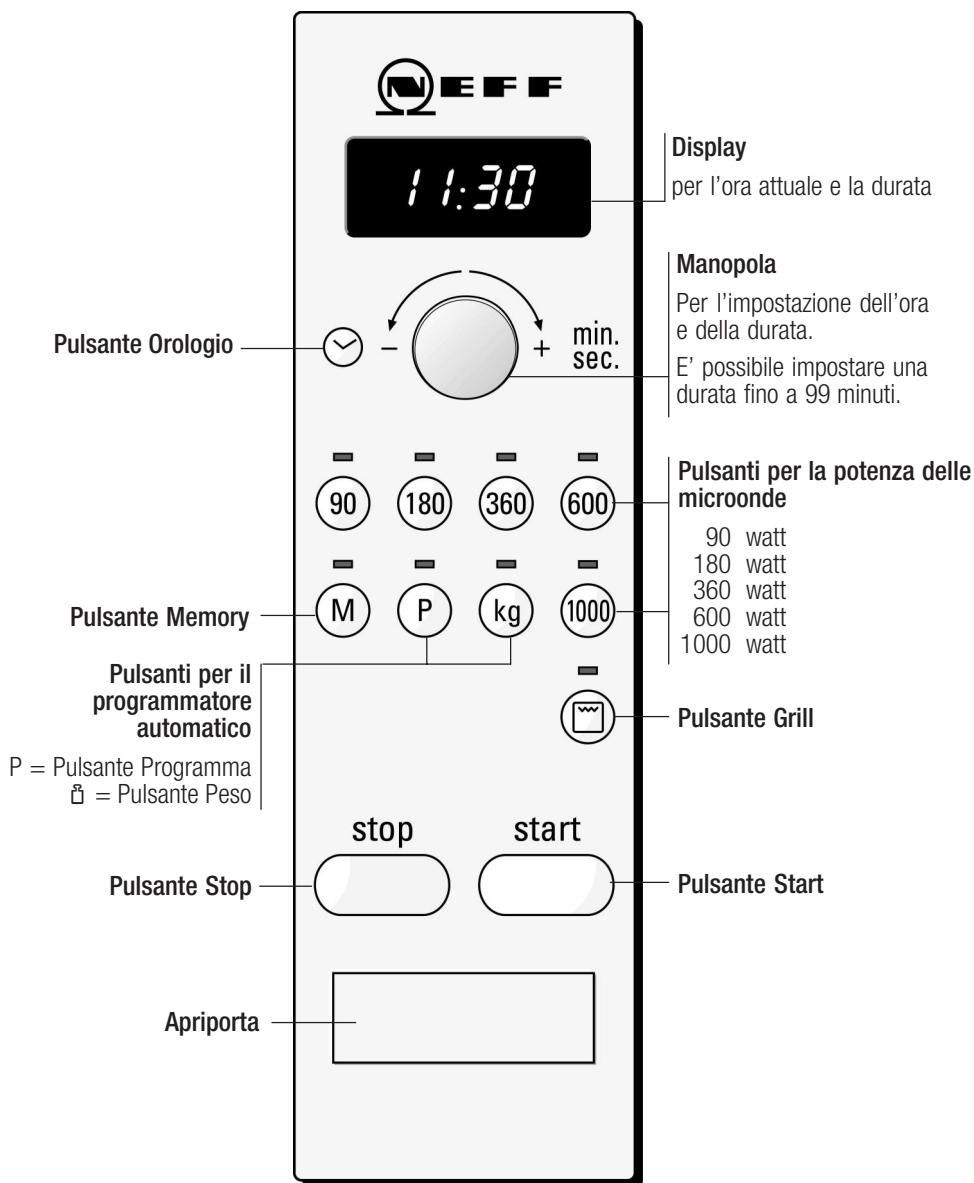
Istruzioni di sicurezza per l'uso del forno a microonde



- ❑ Non accendere il forno a microonde senza avervi prima introdotto degli alimenti!
- ❑ Usare la funzione microonde fondamentalmente solo per riscaldare cibi e 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!
- ❑ **Pericolo di scottature!**
Quando si riscaldano liquidi, introdurre sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare ritardi di ebollizione. In caso di ritardo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. In tal caso, anche scuotendo minimamente il contenitore, il liquido può improvvisamente traboccare o emettere spruzzi con violenza. 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 od altri materiali infiammabili. Le confezioni a tenuta d'aria possono esplodere.

- ❑ Nota:
Non cuocere mai uova con il guscio o riscaldare uova sode: potrebbero esplodere anche al termine della cottura a microonde. Questo vale anche per molluschi con guscio e crostacei. Prima della cottura, pungere il tuorlo delle uova in tegamino o nel bicchiere.
- ❑ Per gli alimenti con buccia o pelle, ad esempio mele, pomodori, patate o 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 quali il pane in poca acqua, è necessario tenere sotto controllo l'intera procedura. In caso di eccessiva essiccazione, sussiste il pericolo di incendio.
- ❑ Non riscaldare mai l'olio per alimenti con il forno a microonde. Potrebbe infatti incendiarsi.
- ❑ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al 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 bruciarsi danneggiano l'apparecchio.
- ❑ Gli alimenti riscaldati cedono calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare presine per pentole quando si prelevano le stoviglie dall'apparecchio.

Pannello comandi



Interruttori abbassabili

La manopola è abbassabile in ogni posizione. Per l'innesto ed il disinnesto è sufficiente premere sulla maniglia dell'interruttore. La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.

Tipi di riscaldamento

Microonde

Esse vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde è ideale per scongelare rapidamente, riscaldare, fondere e cuocere.

Gradi di potenza delle microonde

1000 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.

Cottura al grill

L'intera superficie al di sotto dell'elemento grill si riscalda. E' possibile cuocere al grill bistecche, salsicciotti, pesce o toast.

Combinazione di grill e microonde

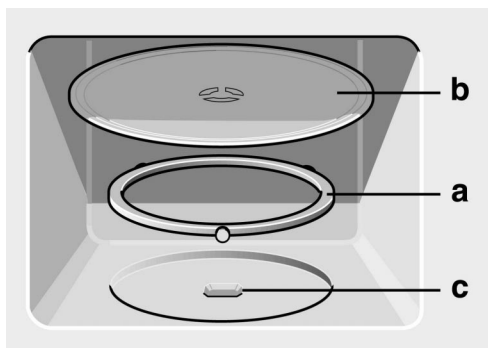
Questa modalità consente l'uso simultaneo di grill e microonde. Le pietanze risultano croccanti e dorate, ma la procedura è molto più rapida e consente di risparmiare energia.

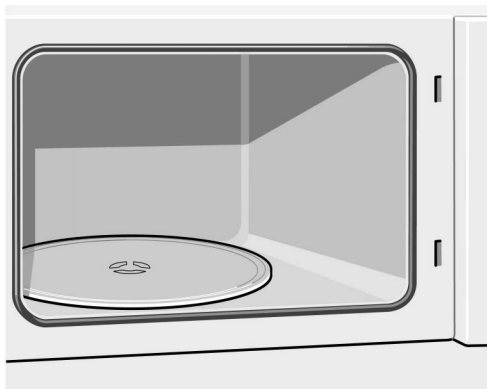
Accessori

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.





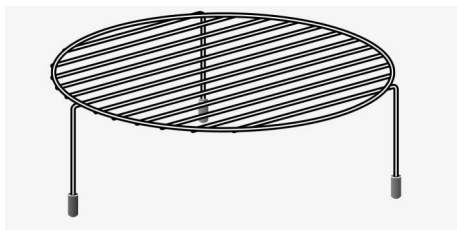
Utilizzare l'apparecchio esclusivamente dopo aver montato il piatto girevole. Accertarsi che sia stato montato correttamente in posizione.

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.

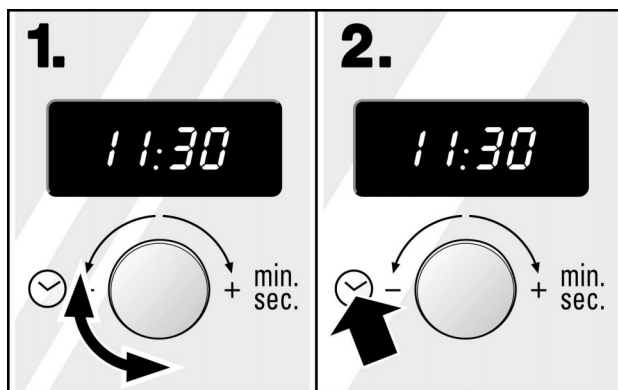


Al primo uso

Regolare l'ora attuale

Dopo il collegamento dell'apparecchio oppure in seguito ad una interruzione di energia elettrica, il display visualizza tre zeri. Dopo un breve intervallo di tempo, compare nell'indicatore l'ora 12:00.

Impostare l'ora attuale.



1. Per mezzo della manopola, impostare l'ora attuale.

2. Premere il pulsante orologio .

Oscuramento dell'ora attuale

Premere il pulsante orologio  e successivamente il pulsante Stop. Il display si oscura.

Visualizzazione dell'ora attuale

Premere il pulsante orologio  e procedere come descritto ai punti 1 e 2.

Modifica dell'ora ad esempio da ora legale ad ora solare

Premere il pulsante orologio  e procedere come descritto ai punti 1 e 2.

Avvertenza

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

Riscaldamento del vano cottura

Per eliminare l'odore di nuovo riscaldare il vano cottura vuoto e con lo sportello chiuso per 10 minuti.

- 1.** Premere il tasto grill.
- 2.** Servendosi della manopola, impostare 10 minuti.
- 3.** Premere il pulsante Start.

A causa dell'odore che si creerà, aerare la cucina.

Il forno a microonde

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

Perché non provarlo subito? Si può per esempio provare a riscaldare una tazza d'acqua.

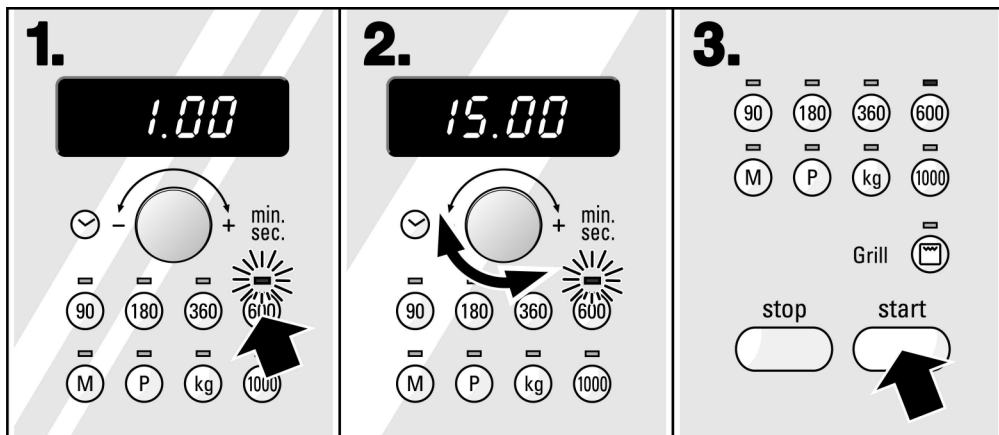
Prendere una tazza grande senza alcuna decorazione in oro od in argento ed introdurre un cucchiaino da tè. Sistemare la tazza con l'acqua sul piatto girevole.

- 1.** Premere il pulsante Potenza microonde 1000 watt.
- 2.** Con la manopola impostare 1 minuto.
- 3.** Premere il pulsante Start.

Dopo un minuto verrà emesso un segnale. L'acqua è bollente.

Leggere accuratamente le norme di sicurezza riportate all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Regolazione



1. Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde desiderata. La lampada spia sopra il pulsante lampeggia.

2. Per mezzo della manopola, impostare la durata.

3. Premere il pulsante Start.

Si accende la lampada spia sopra la potenza microonde. Nel display viene visualizzato il tempo che scorre.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.

Il display visualizza il valore 0.

Quando si apre la porta del vano cottura oppure si preme il pulsante Stop, viene nuovamente visualizzata l'ora.

Correzione

Se è stato impostato un solo grado di potenza microonde, la durata può essere modificata in qualunque momento. Se sono stati impostati più tempi e gradi di potenza microonde, la durata può essere modificata esclusivamente prima dell'avvio.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta dell'apparecchio. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante d'avvio.

Cancellazione

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

Avvertenze

- ❑ E' possibile impostare una durata fino a 99 minuti.
 - 1 minuto in intervalli di 1 secondo
 - fino a 5 minuti in intervalli di 10 secondi
 - fino a 30 minuti in intervalli di 1 minuto
 - fino a 99 minuti in intervalli di 5 minuti.
- ❑ La potenza di 1000 Watt può essere impostata per 30 minuti al massimo, tutte le altre potenze fino a 99 minuti.
- ❑ E' possibile regolare prima la potenza microonde e poi la durata, o viceversa.

Impostazione di più gradi di potenza microonde in sequenza

Procedere come descritto ai punti 1 e 2. Impostare poi il secondo tempo ed il secondo grado di potenza microonde. E' possibile impostare fino a 3 tempi e gradi di potenza microonde in successione. Una volta terminata l'operazione, premere il pulsante Start.

- ❑ Il grado di potenza microonde può essere selezionato anche due volte:
 - per es. 600 W-360 W-600 W.
 - 1000 W possono essere selezionati solo una volta.

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.
- ❑ 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.
- ❑ 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.

	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, vitello	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
(con e senza ossa)	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	

	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 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 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 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	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10 - 13 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 - 5 min.	Aggiungere del liquido.
Riso, pasta	500 g	600 W, 8 - 10 min.	

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11 - 16 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	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 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, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 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 12 - 15 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.**

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

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.

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

Cuocere al grill

Gradi grill

E' possibile selezionare 3 differenti tipi di gradi grill.

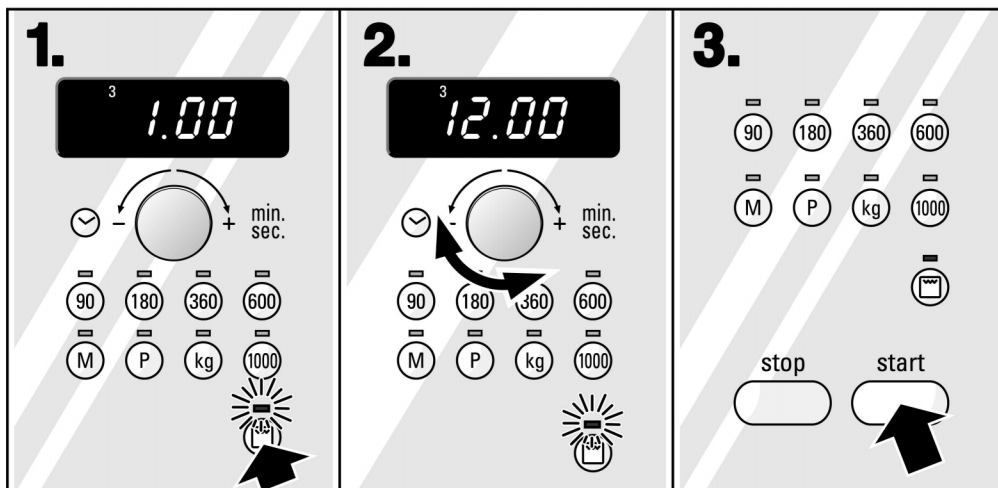
3 = forte

2 = medio

1 = debole

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

Regolazione:



1. Premere il pulsante Grill. Compare il grado grill 3. Con il pulsante Grill ora si può scegliere un altro grado Grill.

2. Per mezzo della manopola, impostare la durata.

3. Premere il pulsante Start.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.

Aprire la porta del vano cottura oppure premere il pulsante Stop. L'ora attuale ricompare.

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 infilza 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.

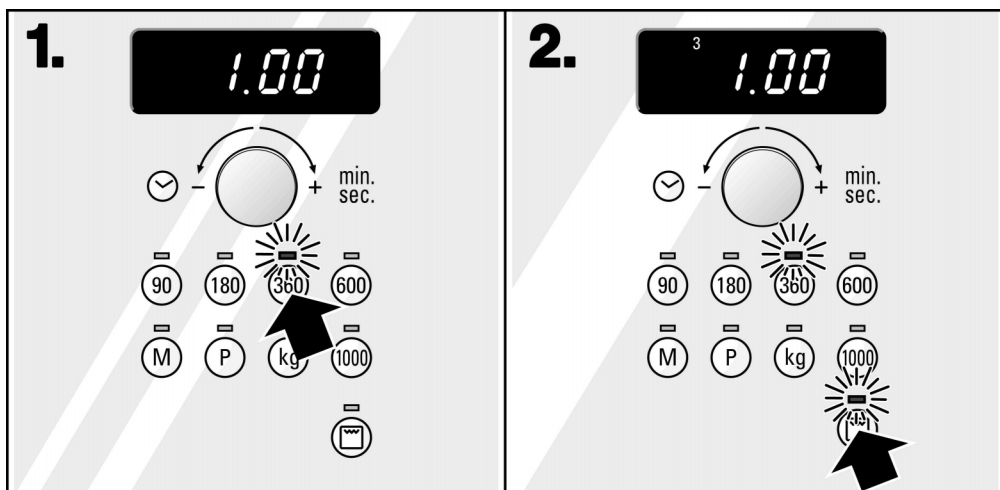
	Quantità	Peso	Grado grill	Tempo in minuti	Avvertenze
Bistecche	2-3 pezzi	di ca. 200 g	3	1° lato: ca. 15 minuti 2° lato: ca. 10 - 15 minuti	2-3 cm di spessore
Bistecche di cervice	3-4 pezzi	di ca. 120 g	3	1° lato: ca. 20 minuti 2° lato: ca. 15 minuti	1-2 cm di spessore
Salami da cuocere al grill	4-6 pezzi	di ca. 150 g	3	1° lato: ca. 10 minuti 2° lato: ca. 10 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	3	1° lato: ca. 10 minuti 2° lato: ca. 10 - 15 minuti	Oliare precedentemente la griglia.
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.

Microonde e grill combinati

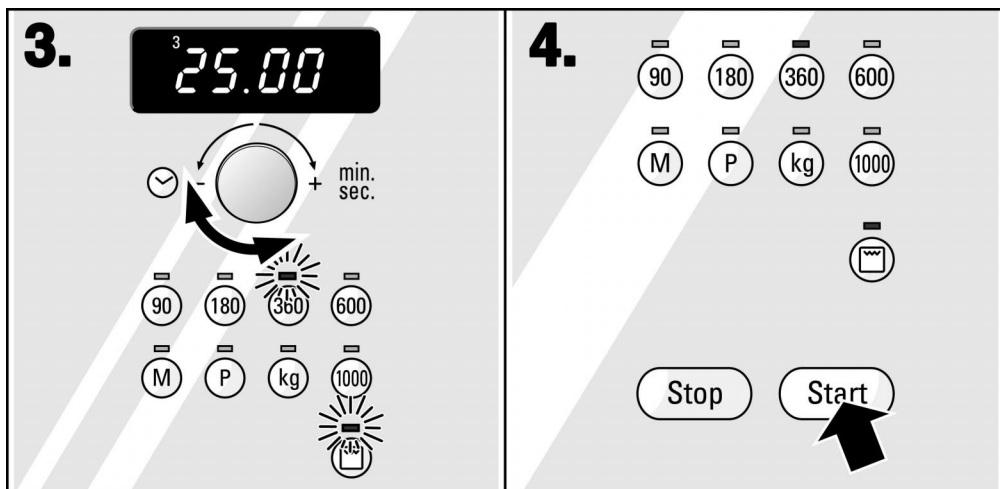
E' possibile impostare contemporaneamente il grill e il microonde. Le pietanze risulteranno croccanti e dorate. Il tempo impiegato sarà notevolmente inferiore, con un conseguente risparmio energetico.

Regolazione:



1. Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde desiderata.

2. Premere il pulsante Grill.
Compare il grado grill 3.
Con il pulsante Grill ora si può scegliere un altro grado Grill.



3. Per mezzo della manopola, impostare la durata.

4. Premere il pulsante Start.
Il tempo impostato scorre.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.
Il display visualizza il valore 0.
Quando si apre la porta del vano cottura oppure si preme il pulsante Stop, viene nuovamente visualizzata l'ora.

Arresto

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

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.

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	1° lato: 350 W + grill 2° lato: 360 W + grill	2 2	15 min. 20-25 min.	Dopo 15 minuti voltare.
Polpettone* con un'altezza max. di 7 cm	ca. 750 g	600 W + 600 W	3	15 min. 3-5 min.	
Pollo, intero	ca. 1200 g	360 W + 360 W	3	15 min. 20-25 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	3	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	600 W	1	18-23 min.	Cospargere di formaggio.
Gratin di patate (con patate crude)	ca. 1100 g	600 W	1	20-25 min.	

	Quantità Peso	Grado di potenza delle microonde, W	Grado grill	Durata in minuti	Avvertenze
Pesce, passato al forno	ca. 500 g	600 W	3	10-15 min.	Far prima scongelare il pesce surgelato.
Soufflé al quark*	ca. 800 g	360 W + 360 W	1	15-20 min. 8-12 min.	

* Far cuocere dapprima gli alimenti con il forno a microonde. Successivamente, attivare la modalità di funzionamento a cottura combinata.

Programmi automatici

Questo forno a microonde offre 10 programmi automatici. 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. Ciascun valore di peso può essere impostato entro l'ambito di parametri indicato.

Programmi di scongelamento

Preparazione degli alimenti

Con i 3 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		0,2-2,0 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	0,1-1,0 kg
pesce intero, filetto, cotoletta		
Pane e dolci*	P 03	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.		

Programmi di cottura

Stoviglie

Con i 4 programmi di cottura si possono cuocere riso, patate e verdura.

In generale gli alimenti vanno cotti in stoviglie con coperchio, adatte al forno a microonde. Per il riso dovrebbe essere cucinato in uno stampo grande, dai bordi alti.

Preparazione degli alimenti

Pesare gli alimenti. Questo dato è necessario per impostare il programma.

Riso: Non utilizzare il riso in bustine.

Aggiungere la quantità d'acqua necessaria, indicata sulla confezione. Di solito si tratta di una quantità pari a due o tre volte il peso del riso.

Patate: Per preparare le patate lesse tagliare le patate fresche in piccoli pezzi, di dimensioni uniformi. Per ogni 100 g di patate aggiungere un cucchiaino d'acqua e un po' di sale. Le patate si lessano senz'acqua e risultano morbide al punto giusto. In precedenza è necessario forare più volte la buccia.

Verdura fresca: Pesare la verdura fresca pulita.

Tagliare la verdura in pezzi piccoli e uniformi. Per ogni 100 g di verdura aggiungere un cucchiaino d'acqua.

Verdura surgelata: Per questo programma è adatta soltanto la verdura scottata, non precotta. Aggiungere 2-4 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci non è necessario aggiungere acqua.

Segnale

Il programma prevede che, dopo un determinato periodo di tempo, scatti un segnale acustico. Ciò significa che è necessario mescolare l'alimento.

Riposo

Quando il programma è finito, mescolare ancora una volta l'alimento. Per uniformare la temperatura si dovrebbe mescolare per altri 5-10 minuti.

Il risultato della cottura dipende dalla qualità e dalle caratteristiche dell'alimento.

Alimenti	Numero programma	Campo di peso	Segnale di mescolare
Riso - riso a chicchi lunghi, riso a chicchi tondi riso Basmati	P 04	0,1-0,3 kg	Dopo ca. 2-7 minuti
Patate - patate lesse, patate con la buccia	P 05	0,2-1,0 kg	Da 510 g: Dopo metà tempo di cottura
Verdura fresca - cavolfiore, broccoli, piselli, finocchi, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchini	P 06	0,2-1,0 kg	Dopo metà tempo di cottura
Verdura surgelata - cavolfiore, broccoli, piselli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, cavoletti di Bruxelles, spinaci	P 07	0,15-1,0 kg	Dopo metà tempo di cottura

Programmi di cottura combinati

Per cuocere e rosolare carne o pollame 3 sono i programmi a disposizione.

Preparazione degli alimenti

Si consiglia di utilizzare alimenti il più possibile freschi. Gli alimenti surgelati devono essere prima completamente scongelati.

Pesare gli alimenti. Questo dato è necessario per impostare il programma.

Un polpettone prima della cottura non dovrebbe avere uno spessore superiore ai 7 cm.

Un arrosto di maiale deve essere posizionato con il lato grasso rivolto verso il basso, il pollame con il petto rivolto verso il basso.

Il programma Arrosto di maiale P 09 non è adatto agli arrosti con ripieno.

Stoviglie

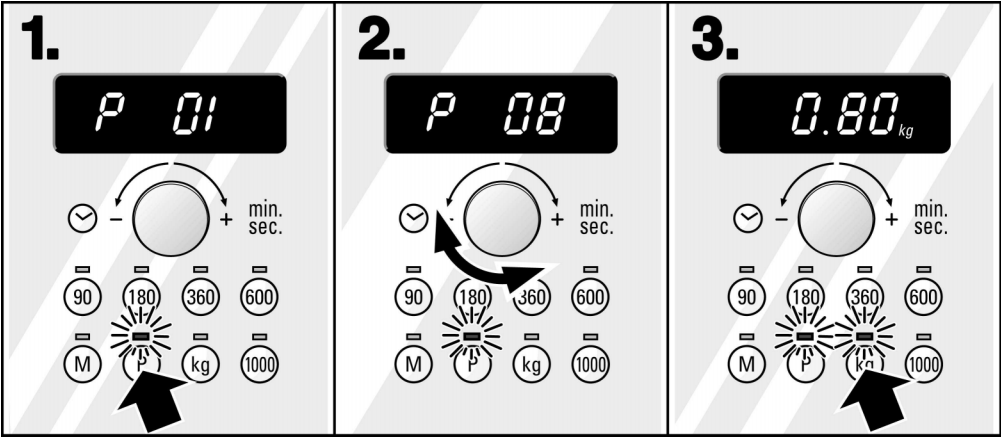
Cuocere gli alimenti in un contenitore non troppo grande e resistente al calore, che sia adatto al forno a microonde. Per il polpettone va utilizzata uno stampo piatto.

Riposo

Finito il programma, la carne di maiale e il polpettone dovrebbero riposare ancora ca. 5-10 minuti, in modo che la temperatura si uniformi.
Il pollame, invece, può essere subito servito.

Alimenti	Numero programma	Campo di peso	Segnale per girare
Polpettone - carne trita mista, carne trita di vitello, carne trita di agnello	P 08	0,5-1,7 kg	-
Arrosto di maiale - arista, rolata, carré, costata senza ossa né cotenna	P 09	0,8-1,5 kg	Dopo circa due terzi del tempo.
Pollame - galletto, pollo, anitra	P 10	0,8-2,0 kg	Dopo circa due terzi del tempo.

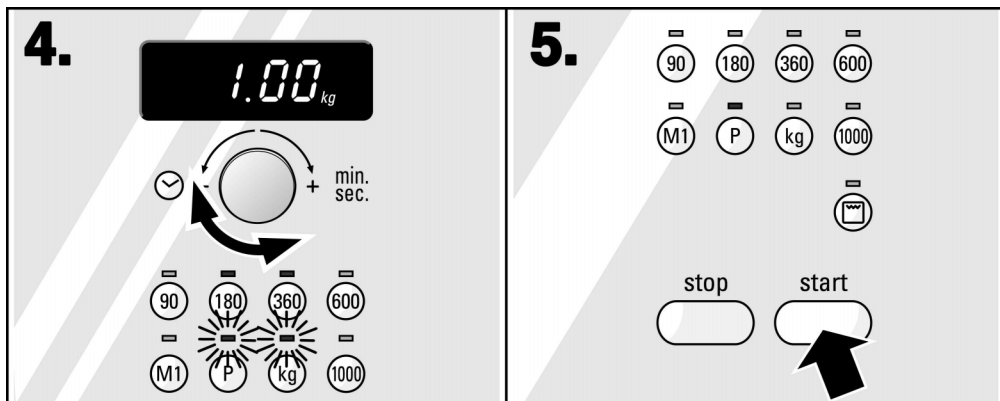
Regolazione:



1. Premere il pulsante P.
Nel display compare P 01.

2. Impostare il programma
desiderato con la manopola.

3. Premere il pulsante Peso.
Sul display compare
l'impostazione base per il peso.



4. Impostare il peso desiderato con la manopola.

5. Premere il pulsante Start.
Nel display scorre la durata del programma.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.

Premere il pulsante Stop oppure aprire la porta del vano cottura.

Correzione

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

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop.

Avvertenza

- ❑ In alcuni programmi scatta un segnale acustico dopo un determinato periodo di tempo. In questo caso è necessario aprire la porta del vano cottura e mescolare l'alimento oppure girare il pezzo di carne o pollo. Dopo avere richiuso il forno premere di nuovo il pulsante d'avvio.

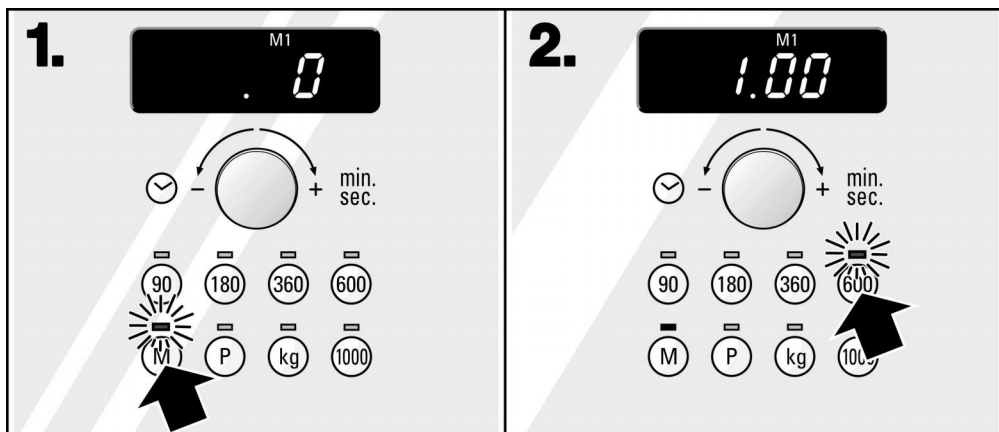
Memory

La funzione Memory consente di memorizzare e poter quindi richiamare in qualunque momento le due impostazioni più frequentemente utilizzate.

A questo scopo si possono utilizzare gli spazi di memoria M1 ed M2. Per selezionare lo spazio di memoria desiderato, premere il pulsante M (Memory). Premendo una volta il pulsante si seleziona l'impostazione M1, premendolo due volte l'impostazione M2.

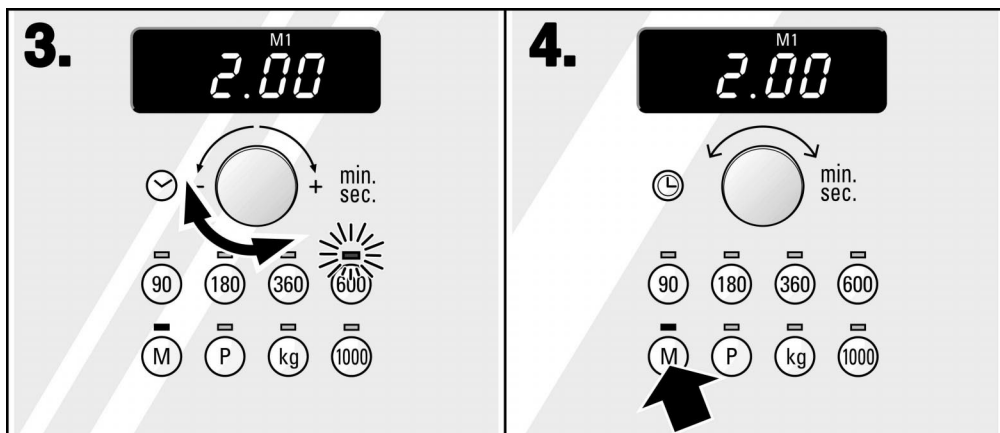
Salvare le regolazioni

Esempio: riscaldare 1 tazza di minestra con 600 W per 2 minuti.



1. Premere il pulsante M per la funzione Memory. La lampada spia sopra il pulsante lampeggia. Nel display compare M1. Per selezionare l'impostazione M2 premere il pulsante ancora una volta.

2. Premere il pulsante Potenza microonde 600 watt.



3. Per mezzo della manopola, impostare la durata.

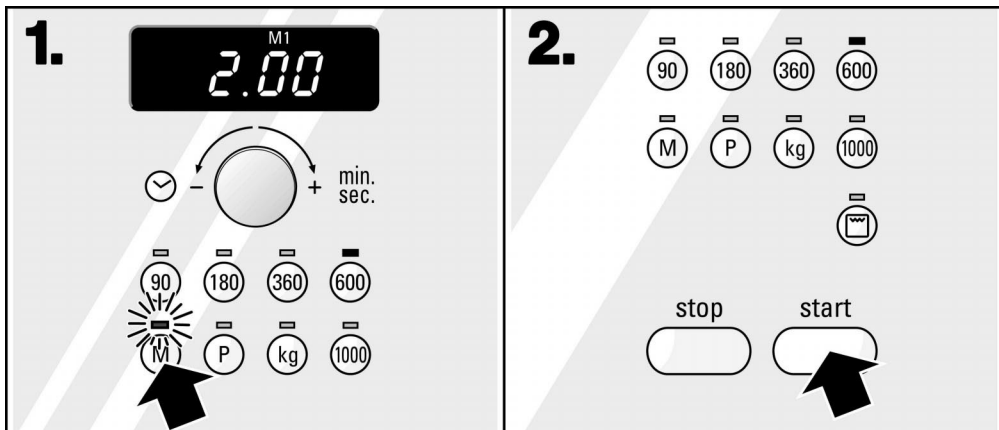
4. Premere ancora una volta il pulsante M per la funzione Memory. La regolazione è stata salvata. L'ora attuale ricompare.

Avvertenze

- ☐ E' possibile impostare soltanto un grado di potenza microonde, e non più potenze in successione.
- ☐ E' possibile salvare impostazioni per il forno a microonde, per il grill oppure per un utilizzo combinato.
- ☐ La regolazione così salvata può essere sostituita da una nuova impostazione in qualunque momento. Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 – 4.

Avvio di Memory

Le pietanze memorizzate possono essere richiamata in qualsiasi momento.



1. Premere una o due volte il pulsante M per la funzione Memory. Sul display compaiono lo spazio di memoria corrispondente e la durata impostata.

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.
Il display visualizza il valore 0.
Quando si apre la porta del vano cottura oppure si preme il pulsante Stop, viene nuovamente visualizzata l'ora.

Arresto

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

Modifica

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

Cancellazione

Le nuove impostazioni si sovrapporranno alle vecchie, che verranno cancellate.

Modifica della durata del segnale acustico

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, è generato un segnale acustico dalla durata di un minuto.

A partire dai 60 secondi, la durata del segnale acustico può essere modificata ad intervalli di 4 - 5 secondi.

Regolazione:

- ☐ L'apparecchio deve essere disattivato.
- ☐ Premere per 6 secondi il pulsante Start finché non risuoni un segnale acustico. L'indicatore visualizza un 3.

E' stata inserita la modifica.

Analogamente è possibile riportare la durata del segnale acustico a 60 secondi.

Pietanze sperimentate secondo la norma EN 60705

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

Cuocere solo con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g in uno stampo Pyrex, 25x20 cm
Biscotto	600 W, 8-10 min.	Stampo Pyrex Ø 22 cm
Polpettone	600 W, 23-28 min.	Stampo rettangolare Pyrex, 28 cm

Scongellare solo con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Piastra di plastica adatta al forno a microonde Ø 22 cm. Girare dopo 9 minuti

Cuocere con il forno a microonde e il grill

Pietanza	Potenza microonde W, grado grill, durata in minuti	Avvertenze
Patate gratinate	600 W, + grado grill 1, 20-25 min.	Stampo Pyrex Ø 22 cm
Dolce	-	Sconsigliato
Pollo	1° lato: 360 W + grado grill 3, 15 min. 2. lato: 360 W + grado grill 3, 20-25 min.	Mettere in una stoviglia di vetro adatta. Girare dopo 15 minuti.

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.

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 spiacevoli, 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 ruotine 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.

Pulizia delle superfici della guarnizione della porta

- ❑ Al fine di una buona chiusura della porta dell'apparecchio, tenere sempre pulite le superfici della guarnizione della porta.
Guarnizione non rimuoverla!
Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto:
Pulire con una spugna, senza sfregare.

Cosa fare in caso di guasto?

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Inserire la spina
	Interruzione di energia elettrica	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Il forno a microonde non si accende	La porta non è completamente chiusa	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di pietanza o da un corpo estraneo.
	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.
Gli alimenti si riscaldano più lentamente che in precedenza	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
	Gli alimenti erano più freddi del solito	Mescolare o voltare di tanto in tanto gli alimenti
Il piatto girevole gratta o produce un rumore strascicato.	E' presente dello sporco od 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 di assistenza adeguatamente qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

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:	2620 W
Potenza microonde:	1000 W
Grill:	1300 W
Frequenza:	2450 MHz
Dimensioni (H x Largh. x P)	
- Apparecchio	31 x 51 x 39 cm
- Vano cottura	21,5 x 36 x 35 cm
Peso	13 kg
Testato VDE:	si
Certificazione CE:	si

Questo apparecchio è conforme alla normativa EN 55011 e CISPR 11.

Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti.

'Classe B' indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

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	49
Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado	49
Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica	49
Instalación y conexión del aparato	50
Lo que debe tener en cuenta	51
Consejos y advertencias de seguridad	51
Indicaciones de seguridad para el uso del microondas	54
El panel de mandos	56
Mandos escamoteables	57
Las modalidades de calentamiento	57
Los accesorios	58
Antes de la primera puesta en marcha	59
Programar la hora	59
Calentar el asador	60
El microondas	61
Así se programa	62
Descongelar, calentar y cocinar con microondas	63
La vajilla	63
Consejos y advertencias acerca de las tablas	64
Descongelar	65
Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados	66
Calentar alimentos	67
Calentar alimentos	69
Consejos prácticos para usar el microondas	70

Contenido

Asar al grill	71
Así se programa	71
Tabla para el grill	72
Microondas y grill combinados	73
Así se programa	73
Grill y microondas combinados	74
Programas automáticos	76
Programas de descongelación	76
Programas de cocción	77
Programas de cocción combinados	78
Así se programa	79
Memorización	82
Guardar programaciones	82
Activar memorización	84
Modificar la duración de la señal	85
Comidas normalizadas según EN 60705	86
Cuidado y limpieza	87
Parte exterior del aparato	87
Zona de cocción	87
Los accesorios	88
Plato giratorio	88
¿Qué hacer en caso de avería?	88
Servicio de Asistencia Técnica	90
Datos técnicos	90

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

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 del aparato

- ❑ Obsérvense estrictamente las instrucciones de montaje específicas.
- ❑ 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 60 cm de anchura (altura mínima respecto al suelo: 85 cm).
- ❑ El aparato se suministra montado, listo para ser conectado la red eléctrica y sólo deberá conectarse a una toma de corriente instalada reglamentariamente y provista de toma a tierra. La toma de corriente debe estar protegida con un fusible de 16 amperios (fusibles automáticos L o B). Los valores de la tensión de conexión y el tipo de corriente que figuran en la placa de características del aparato deben coincidir con los de la red nacional.
- ❑ El cambio de sitio de una caja de enchufe de la línea de conexión debería ser efectuado siempre por un electricista cualificado. Si después de la colocación ya no se alcanza el enchufe, debe existir en la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto mínima de 3 mm.
- ❑ Está prohibido conectar el aparato a regletas de enchufes, multienchufes o cables de prolongación. ¡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.

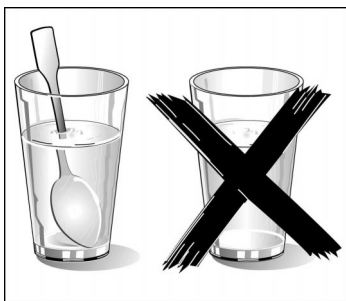
No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

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 del microondas



❑ ¡Peligro de quemaduras!

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.

❑ Alimentos para bebés:

Los alimentos para el bebé en tarros o biberones deben calentarse siempre sin la tapadera o la tetina. Una vez calentados, hay que remover o agitar bien los alimentos. El calor se reparte así uniformemente. Controle la temperatura antes de darle el alimento al niño. ¡Peligro de quemaduras!

❑ No caliente 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. Si se trata de alimentos envasados al vacío, puede estallar el envase.

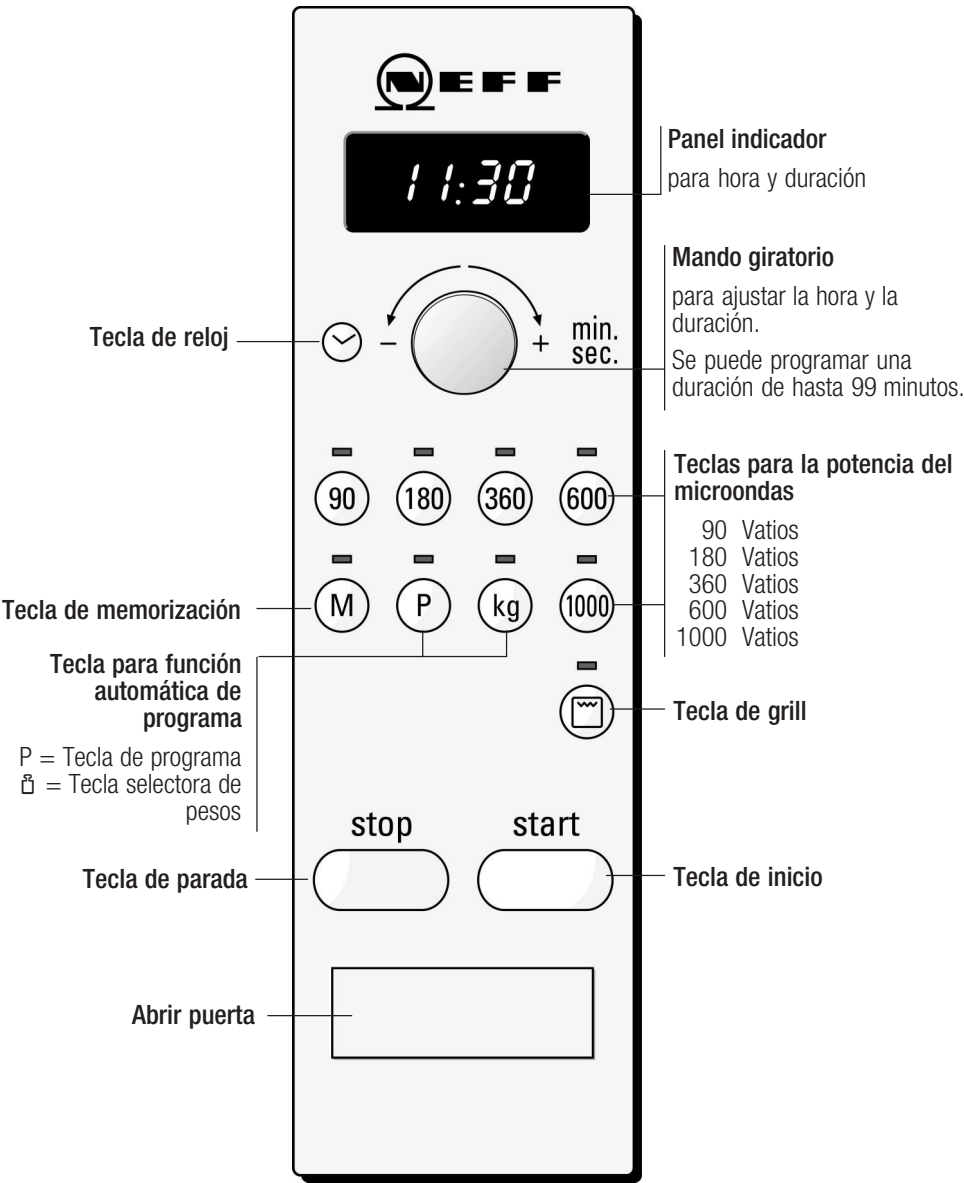
❑ No deben cocerse los huevos con la cáscara ni calentar huevos duros. Pueden reventar como un explosivo. Ésto es igualmente válido para moluscos o crustáceos. En el caso de huevos fritos o huevos en vaso, pinche la yema previamente.

❑ En alimentos con cáscara o piel dura, p.ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas, es posible que reviente la cáscara. Pinche la cáscara antes de calentarlos.

❑ Durante la desecación de hierbas, fruta, pan o setas, deberá vigilarse el proceso. En caso de un desecado excesivo existe peligro de incendio.

- ☐ No caliente aceite comestible en el microondas. Podría incendiarse.
- ☐ Utilice solamente vajilla apta para microondas.
- ☐ La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar finos agujeros en asas y tapaderas. Detrás de esos agujeros puede ocultar 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 dañando el aparato.
- ☐ Los alimentos calentados despiden calor. Los recipientes que los contienen puede quemar. Utilice agarradores cuando saque la vajilla del aparato.

El panel de mandos



Mandos escamoteables

El mando giratorio es retráctil en cada posición. Para introducirlo o extraerlo, se presiona el mando. El mando puede girar tanto hacia la derecha como hacia la izquierda.

Las modalidades 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

- 1000 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.

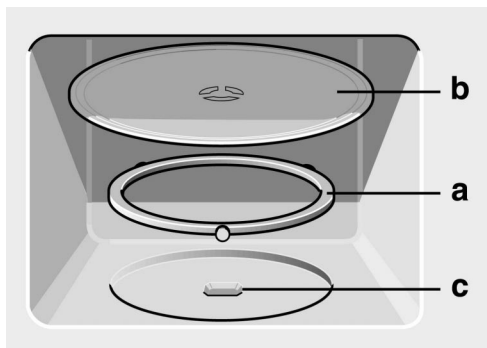
Asar al grill

En esta modalidad se calienta toda la superficie de la resistencia del grill. Se pueden asar bistecs, salchichas, pescado o 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.

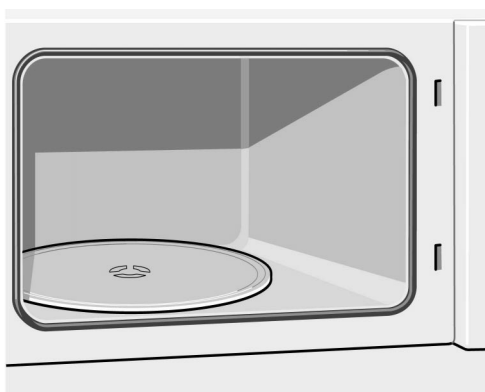
Los accesorios



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

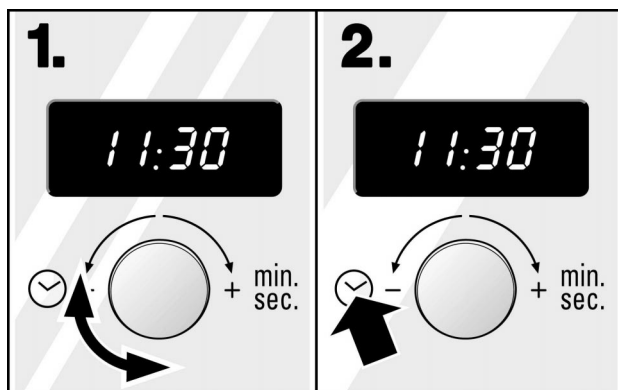
- ☐ El aparato está equipado con un ventilador para su refrigeración. El ventilador puede seguir funcionando aunque ya se haya desconectado el aparato.
- ☐ En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de vapor condensado. Ésto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Debe secar el agua condensada cuando haya terminado de cocinar.

Antes de la primera puesta en marcha

Programar la hora

Al conectar el aparato a la red eléctrica o tras un corte en el suministro de corriente, en el panel indicador destellan tres ceros. Tras breves instantes aparece 12:00 en el indicador.

Ponga el reloj en hora.



1. Poner el reloj en hora con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla reloj .

Suprimir la indicación de la hora

Pulsar la tecla reloj  y a continuación la tecla "Stop". El indicador se queda apagado.

Mostrar la indicación de la hora

Presionar y programar la tecla del reloj , como se ha descrito en el punto 1 y 2.

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

Presionar y programar la tecla del reloj , como se ha descrito en el punto 1 y 2.

Advertencia

☐ Si aparece una duración en la indicación visual, es que se ha girado el mando giratorio por equivocación. Pulse la tecla "Stop". En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Calentar el asador

Para eliminar el olor a nuevo, caliente el asador cerrado y vacío durante 10 minutos.

1. Pulsar la tecla "Grill".
2. Programar 10 minutos con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla "Start".

A causa del olor originado, es muy recomendable ventilar la cocina.

El microondas

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

No lo dude y pruébelo. Por ejemplo calentar una taza de agua.

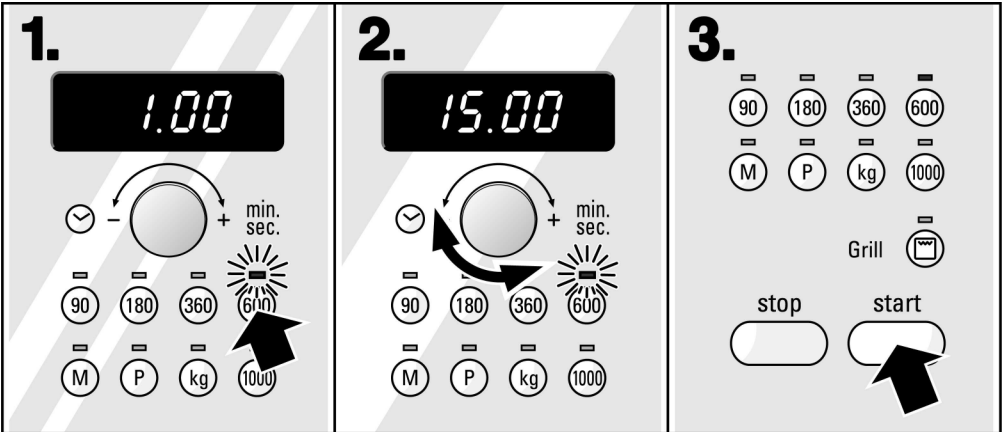
Tomar una taza grande, que no tenga adornos dorados o plateados, e introducir en ella una cucharilla. Poner la taza con el agua en el plato giratorio.

- 1.** Pulsar la tecla de potencia del microondas 1000 vatios.
- 2.** Regular el mando giratorio a un minuto.
- 3.** Pulsar la tecla "Start".

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

Por favor lea las indicaciones de seguridad cuidadosamente al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Así se programa



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 "Start".

La lámpara indicadora de la potencia del microondas se enciende. En la pantalla se visualiza claramente el transcurso del tiempo seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal.

En el indicador aparece un 0.

Si se abre la puerta del aparato o se pulsa la tecla "Stop", aparece de nuevo la hora.

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.

Interrumpir

Pulsar la tecla "Stop" una vez o abrir la puerta del aparato. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla "Start".

Borrar

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

Consejos y advertencias

- ❑ Se pueden programar hasta 99 minutos.
 - 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.
- ❑ La potencia de 1000 vatios se puede programar como máximo durante 30 minutos, todas las otras potencias hasta 99 minutos.
- ❑ Puede regularse primero la potencia del microondas y después la duración, o al revés.

Programar varias potencias de microondas secuencialmente

Proceder como se describe en los puntos 1 y 2. Programar a continuación la 2ª potencia y duración del microondas. Pueden programarse hasta 3 potencias y tiempos de duración consecutivamente. Una vez concluida la programación pulsar la tecla "Start".

- ❑ También se puede seleccionar una misma potencia dos veces: por ej. 600 W-360 W-600 W. Sólo se puede seleccionar 1000 W una sola vez.

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, utilícelas 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.
- ❑ 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.
- ❑ 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.

	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 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 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 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 congelen. 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.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Mantequilla	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Retirar el envoltorio completamente
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Pan, entero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Pastel, jugoso p. ej., pastel de frutas o de cuajada	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

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	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Potajes	500 g	600 W, 10 - 13 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 - 5 min.	Añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
	600 g	600 W, 15 - 20 min.	
Espinacas con nata	450 g	600 W, 11 - 16 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	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Carne en salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar los trozos de carne.
Potaje	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdura 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 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.
- ❑ 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. 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 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir agua al recipiente, aprox. 1 cm de altura, remover.
Arroz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Añadir doble cantidad de líquido.
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.

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

Se puede seleccionar entre 3 escalones del grill diferentes.

Escalones del grill

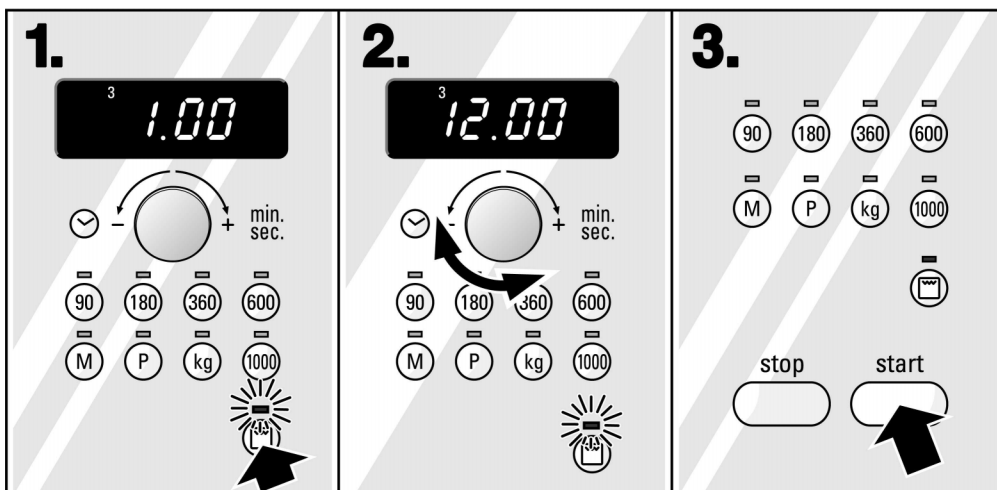
3 = fuerte

2 = medio

1 = bajo

al apretar una vez la tecla "Grill" aparece el escalón del grill 3. Se pueden cambiar los escalones del grill pulsando la tecla "Grill".

Así se programa



1. Presionar la tecla "Grill". Aparece el escalón 3 del grill. Con la tecla "Grill" se puede seleccionar otro escalón del grill.

2. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

3. Pulsar la tecla "Start".

Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal.

Abra la puerta del aparato o pulse la tecla "Stop". En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Corrección

La graduación del grill y la duración se pueden corregir en todo momento.

Pulsar la tecla "Stop" dos veces o abrir la puerta 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.

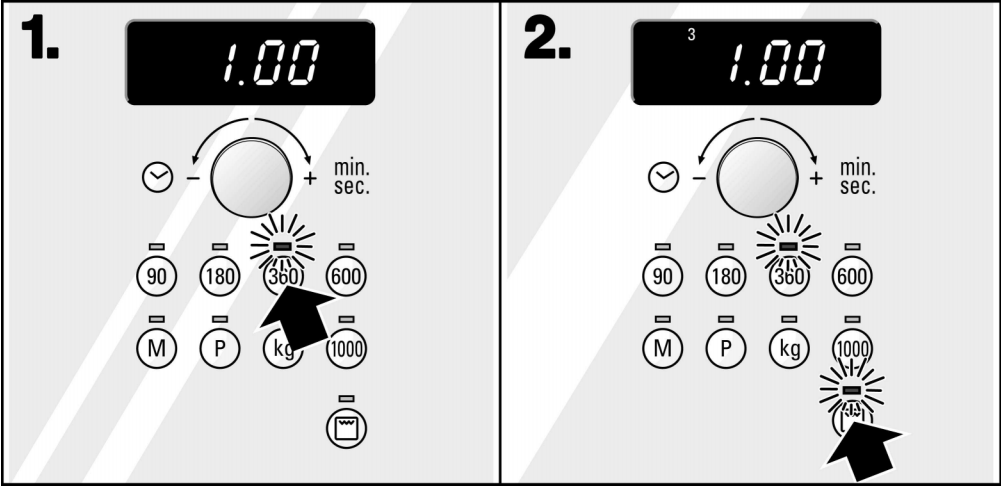
	Cantidad	Peso	Escalón del grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Bistecs	2-3 piezas	de aprox. 200 g	3	1 ^r lado aprox. 15 minutos 2º lado aprox. 10 - 15 minutos	2-3 cm de grosor
Chuletas de cabezada	3-4 piezas	de aprox. 120 g	3	1 ^r lado aprox. 20 minutos 2º lado aprox. 15 minutos	1-2 cm de grosor
Salchichas para asar	4-6 piezas	de aprox. 150 g	3	1 ^r lado aprox. 10 minutos 2º lado aprox. 10 minutos	
Filete grueso de pescado	2-3 piezas	de aprox. 150 g	3	1 ^r lado aprox. 10 minutos 2º lado aprox. 8 - 12 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pescado, entero p. ej. truchas	2-3 piezas	de aprox. 150 g	3	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	

	Cantidad	Peso	Escalón del grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
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.					

Microondas y grill combinados

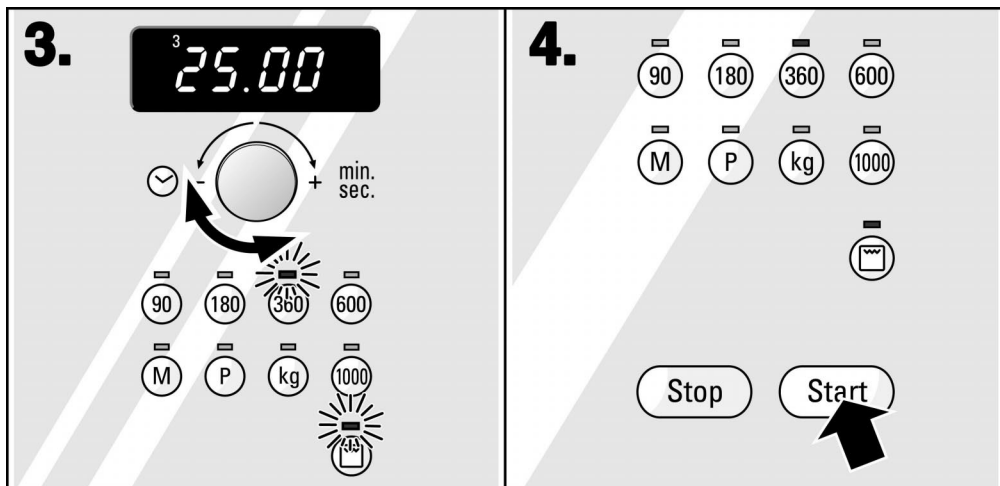
Se pueden programar a la vez el grill y el microondas. Así los platos se dorarán y estarán crujientes. Es más rápido y ahorrará energía.

Así se programa



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

2. Presionar la tecla "Grill". Aparece el escalón 3 del grill. Con la tecla "Grill" se puede seleccionar otro escalón del grill.



3. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

4. Pulsar la tecla "Start".
La duración programada finaliza.

Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal.

En el indicador aparece un 0.

Si se abre la puerta de la zona de cocción o se pulsa la tecla "Stop", aparece de nuevo la hora.

Interrumpir

☐ Pulsar la tecla "Stop" una vez o abrir la puerta del asador. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla "Start".

Corrección

☐ La graduación del grill y la duración se pueden corregir en todo momento.

Borrar

☐ Pulsar la tecla "Stop" dos veces o abrir la puerta y pulsar la tecla "Stop" una vez.

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	1. Página 360 W + grill 2. Página 360 W + grill	2 2	15 min. 20-25 min.	Dar la vuelta después de 15 minutos.
Asado de carne picada* máx. 7 cm de alto	aprox. 750 g	600 W + 600 W	3	15 min. 3-5 min.	
Pollo entero	aprox. 1200 g	360 W + 360 W	3	15 min. 18-23 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	3	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	600 W	1	18-23 min.	Espolvorear con queso.
Gratén de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1100 g	600 W	1	20-25 min.	
Pescado, gratinar	aprox. 500 g	600 W	3	10-15 min.	El pescado congelado debe descongelarse antes.
Gratinado de requesón*	aprox. 800 g	360 W + 360 W	1	15-20 min. 8-12 min.	

* Precocinar antes la comida con el microondas. Programar después la función Combi.

Programas automáticos

El horno microondas dispone de 10 programas automáticos. 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 3 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		0,2-2,0 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
Pescado	P 02	
pescado entero, filete de pescado, filete grueso de pescado		0,1-1,0 kg
Pan y pasteles*	P 03	
- pan entero, redondo o alargado, pan en rebanadas, pastel de masa batida, pastel con levadura, pastel de frutas		0,2-1,5 kg
* Son inapropiadas las tartas de nata, los pasteles con crema, los pasteles con capas de azúcar, glaseado o gelatina.		

Programas de cocción

Con los 4 programas de cocción se puede cocer arroz, patatas y verduras.

Vajilla

Cocer los alimentos siempre en vajilla adecuada para el microondas y con tapa. Para el arroz se debe utilizar un molde grande y alto.

Preparar los alimentos

Pesar el alimento. Se necesita el dato para ajustar el programa.

Arroz: No utilizar arroz en bolsitas para cocinar. Verter la cantidad de agua necesaria según las indicaciones del fabricante en el envoltorio. Suele ser el doble o triple del peso del arroz.

Patatas: Para hacer patatas cocidas cortar las patatas frescas en trocitos pequeños y uniformes. Por cada 100 g de patatas añadir una cucharada de agua y un poco de sal. Las patatas hervidas sin pelar se cuecen húmedas del lavado y sin agua. Pinchar la piel antes varias veces.

Verduras frescas: Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trocitos pequeños y uniformes. Por cada 100 g de verduras añadir una cucharada de agua y un poco de sal.

Verduras congeladas: Para este programa sólo es apropiada la verdura escaldada, no precocinada. Añadir 2-4 cucharadas de agua. Para las espinacas no hay que añadir agua.

Señal

Mientras se desarrolla el programa, suena una señal tras un cierto tiempo. Remueva los alimentos.

Tiempo de reposo

Quando el programa ha finalizado, volver a remover los alimentos. Para la compensación de temperatura debería reposar entre 5-10 minutos más.

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

Alimentos	Número de programa	Margen de peso	Señal para remover
Arroz - arroz largo, arroz integral, arroz de grano redondo, arroz basmati	P 04	0,1-0,3 kg	Después de aprox. 2-7 minutos
Patatas - patatas para hervir, patatas hervidas sin pelar	P 05	0,2-1,0 kg	A partir de 510 g: Después de la mitad del tiempo de cocción
Verdura fresca - coliflor, brécol, guisantes, hinojo, zanahorias, colinabo, puerro, pimientos, calabacines	P 06	0,2-1,0 kg	Después de la mitad del tiempo de cocción
Verdura congelada - coliflor, brécol, guisantes, hinojo, colinabo, puerro, pimientos, coles de Bruselas, espinacas	P 07	0,15-1,0 kg	Después de la mitad del tiempo de cocción

Programas de cocción combinados

Para cocer y dorar carne o aves dispone de 3 programas.

Preparar los alimentos

Utilice productos frescos. Los alimentos congelados deben descongelarse previamente por completo.

Pesar el alimento. Se necesita el dato para ajustar el programa.

El asado de carne picada no debería ser más alto de 7 cm antes de cocer.

Colocar en el recipiente el asado de cerdo primero con la parte de la grasa hacia abajo y las aves con la pechuga hacia abajo.

El programa asado de cerdo P 09 no es adecuado para asados rellenos.

Vajilla

Cocer los alimentos en recipientes no demasiado grandes, termorresistentes y adecuados para el microondas. Utilizar un molde plano para el asado de carne picada.

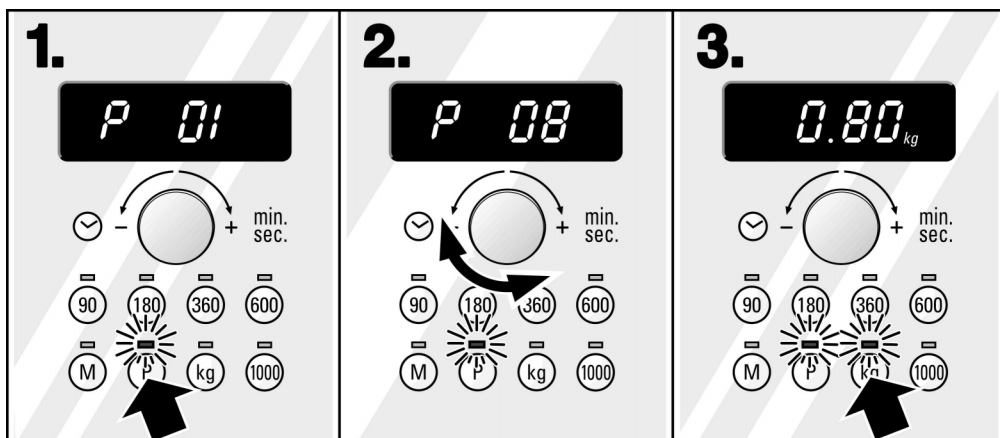
Tiempo de reposo

La carne de cerdo y el asado de carne picada deberían reposar una vez acabado el programa durante aprox. 5-10 minutos para la compensación de temperatura.

La carne de ave se puede servir inmediatamente.

Alimentos	Número de programa	Margen de peso	Señal para dar la vuelta
Asado de carne picada - carne picada mixta, carne picada de ternera, carne picada de cordero	P 08	0,5-1,7 kg	-
Asado de cerdo - asado de papada, redondo, asado de jamón, escalopas sin hueso y sin corteza de tocino	P 09	0,8-1,5 kg	Después de aprox. dos tercios del tiempo.
Aves - pollo, pularda, pato	P 10	0,8-2,0 kg	Después de aprox. dos tercios del tiempo.

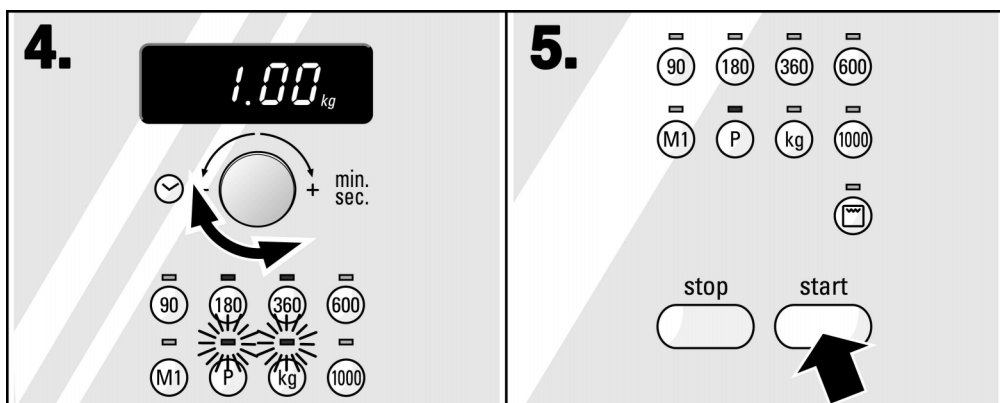
Así se programa



1. Pulsar la tecla "P".
En el indicador aparece P01.

2. Seleccionar el programa con
el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla selectora de
pesos.
En la indicación visual aparece el
ajuste básico para el peso.



4. Programar el peso deseado con el
mando giratorio.

5. Pulsar la tecla "Start".
En la indicación visual se ve el tiempo de duración
del programa.

**Una vez transcurrido el
tiempo**

suenan una señal.
Pulse la tecla "Stop" o abra la puerta del aparato.

Corrección

Pulsar dos veces la tecla "Stop" y programar de
nuevo.

Borrar

Pulsar dos veces la tecla "Stop".

Advertencia

- ❑ En algunos programas suena una señal tras un cierto tiempo. Abrir la puerta del asador y remover los alimentos, p. ej. dar la vuelta a la carne o ave. Al cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla "Start".

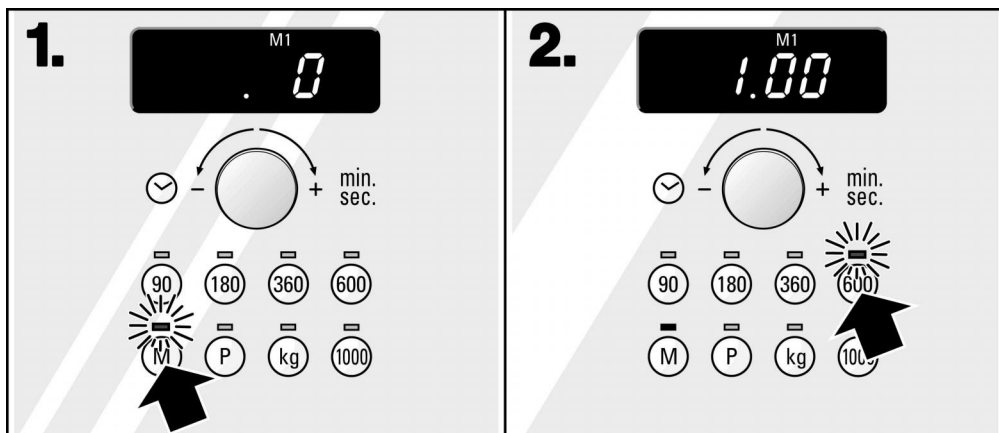
Memorización

Con la función de memorización puede guardar dos programaciones que utilice a menudo y llamarlas en cualquier momento.

Para ello dispone de dos espacios de memoria M1 y M2. Los espacios de memoria se seleccionan con la tecla M de memoria. Si la pulsa una vez habrá seleccionado el espacio de memoria M1, si la pulsa dos veces M2.

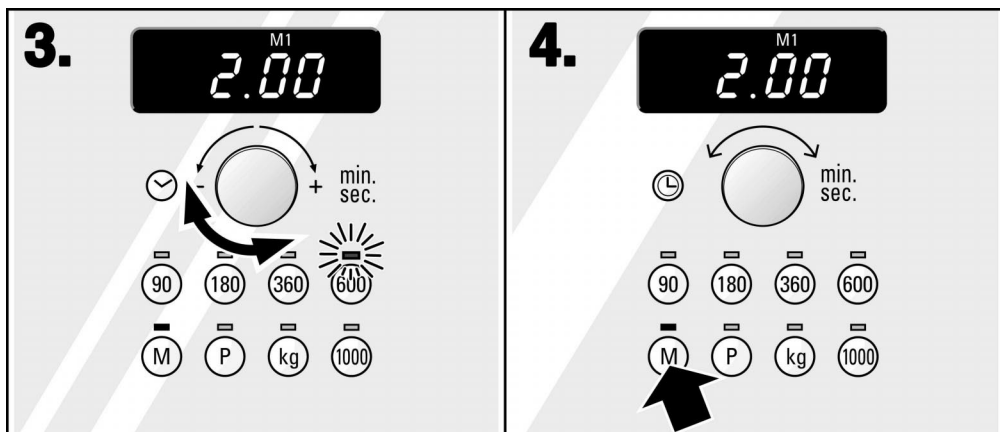
Guardar programaciones

Ejemplo: Calentar 1 tazón de sopa a 600 W durante 2 minutos.



1. Pulsar la tecla M de memoria. La lámpara indicadora situada encima de la tecla parpadea. En el indicador aparece M1. Para seleccionar el espacio de memoria M2 pulse la tecla otra vez.

2. Pulsar la potencia de microondas 600 W.



3. Programar con el mando giratorio la duración deseada

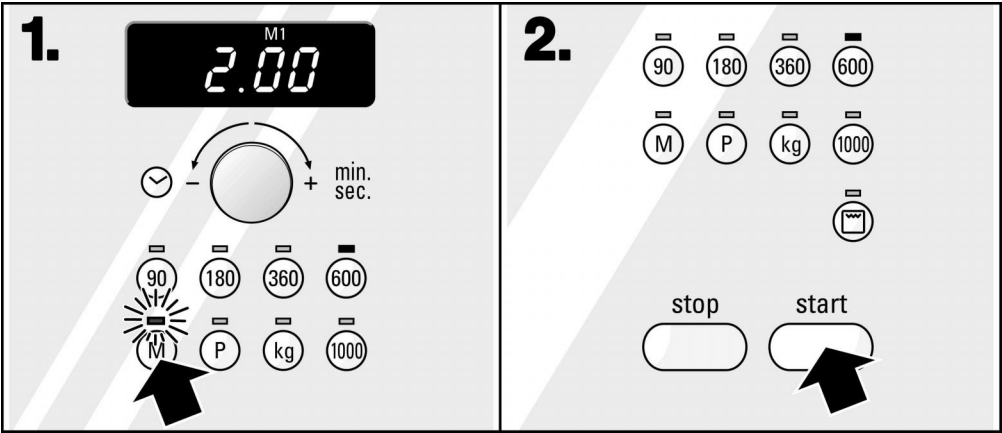
4. Volver a pulsar la tecla M de memoria. El ajuste se ha grabado. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Consejos y advertencias

- ☐ Sólo se puede guardar una potencia de microondas, no varias potencias consecutivas.
- ☐ Se pueden grabar en la memoria tanto el microondas como el grill o un uso combinado.
- ☐ Una programación que se haya guardado puede ser en todo momento sustituida por otra. Efectúe la programación tal como se describe en los puntos 1 a 4.

Activar memorización

Se pueden volver a seleccionar en todo momento los platos grabados.



Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal.

En el indicador aparece un 0.

Si se abre la puerta de la zona de cocción o se pulsa la tecla "Stop", aparece de nuevo la hora.

Interrumpir

Pulsar la tecla "Stop" una vez o abrir la puerta del asador. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla "Start".

Modificar

No se pueden modificar los ajustes de memoria.

Para grabar otro ajuste se debe ocupar el espacio de memoria M1 o M2 con nuevos ajustes.

Borrar

Al grabar ajustes nuevos se sobrescriben los antiguos.

Modificar la duración de la señal

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

Puede cambiar la duración de la señal de 60 segundos a 4 - 5 segundos.

Proceda de la siguiente forma

- ☐ El aparato tiene que estar desconectado.
- ☐ Pulsar durante 6 segundos la tecla "Start" hasta que suene la señal. En el indicador aparece un 3.

La modificación está grabada.

De la misma forma puede volver a programar la duración de la señal a 60 segundos.

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	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g en molde de vidrio Pirex, 25x20 cm
Bizcocho	600 W, 8-10 min.	Molde de vidrio Pirex Ø 22 cm
Asado de carne picada	600 W, 23-28 min.	Molde rectangular de vidrio Pirex, 28 cm

Descongelar con microondas "solo"

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Bandeja de plástico adecuada para el microondas Ø 22 cm. Dar la vuelta después de 9 minutos

Cocer con microondas y grill

Plato	Potencia del microondas W, escalón del grill, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas	600 W, + escalón del grill 1, 20-25 min.	Molde de vidrio Pirex, Ø 22 cm
Pasteles	-	No recomendable
Pollo	1r lado 360 W + escalón del grill 3, 15 min. 2º lado 360 W + escalón del grill 3, 20-25 min.	Poner en un recipiente de vidrio adecuado. Dar la vuelta después de 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 gotas 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.

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, observe las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar
	Corte en el suministro de corriente	Compruebe si funciona la luz de la cocina.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El microondas no se conecta	La puerta no está bien cerrada	Compruebe si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla de inicio	Pulsar la tecla "Start".
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 solamente por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos. La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos 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:	2620 W
Potencias del microondas:	1000 W
Grill:	1300 W
Frecuencia:	2450 MHz

Medidas (alto x ancho x fondo)	
- Aparato	31 x 51 x 39 cm
- Zona de cocción	21,5 x 36 x 35 cm

Peso	13 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	94
Υποδείξεις απόσυρσης	94
Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	94
Τοποθέτηση και σύνδεση	95
Τι πρέπει να προσέχετε	96
Υποδείξεις ασφαλείας	96
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου με μικροκύματα	99
Το πεδίο χειρισμού	101
Βυθιζόμενοι διακόπτες	102
Τα είδη ψησίματος	102
Τα εξαρτήματα	103
Πριν την πρώτη χρήση	104
Ρύθμιση της ώρας	104
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	105
Τα μικροκύματα	106
Έτσι ρυθμίζετε	107
Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα	109
Μαγειρικά σκεύη	109
Υποδείξεις για τους πίνακες	110
Ξεπάγωμα	110
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	112
Ζέσταμα φαγητών	113
Μαγείρεμα φαγητών	114
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	116

Πίνακας περιεχομένων

Ψήσιμο στο γκριλ	116
Έτσι ρυθμίζετε	117
Πίνακας του γκριλ	117
Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ	119
Έτσι ρυθμίζετε	119
Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα	120
Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	122
Προγράμματα ξεπαγώματος	122
Προγράμματα μαγειρέματος	124
Συνδυασμένα προγράμματα μαγειρέματος	125
Έτσι ρυθμίζετε	126
Memory	128
Αποθήκευση ρυθμίσεων	128
Εκκίνηση της λειτουργίας Memory	130
Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705	131
Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα	132
Εξωτερικό της συσκευής	132
Χώρος μαγειρέματος	132
Εξαρτήματα	133
Περιστρεφόμενος δίσκος	133
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης;	134
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	135
Τεχνικά στοιχεία	135

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

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 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 εντοιχιστεί σε υψηλό ερμάριο πλάτους 60 cm (τουλάχιστον 85 cm πάνω από το πάτωμα).
- ❑ Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση με καλώδιο και φως και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε πρίζα σούκο, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Η ασφάλιση πρέπει να ανέρχεται σε 16 Ampere (L ή B αυτόματος διαρροής). Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου.
- ❑ Η μετατόπιση της πρίζας ή η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου επιτρέπεται να εκτελεστεί μόνον από ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση που μετά την τοποθέτηση της συσκευής η πρίζα δεν είναι πλέον προσιτή, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μία διάταξη απομόνωσης πάνω σε όλους τους πόλους με διάκενο επαφής τουλάχιστον 3 mm.
- ❑ Πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντέζες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υφίσταται κίνδυνος πυρκαϊάς.

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 επιστημαίνονται 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 εσωτερικές 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 οινόπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται στις υψηλές θερμοκρασίες. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών μπορούν οι ατμοί του οινόπνεύματος να αναφλεγούν μέσα στη συσκευή. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινόπνευματώδη 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.

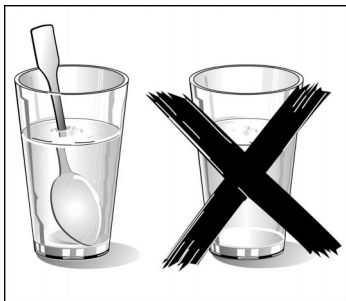
Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

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.

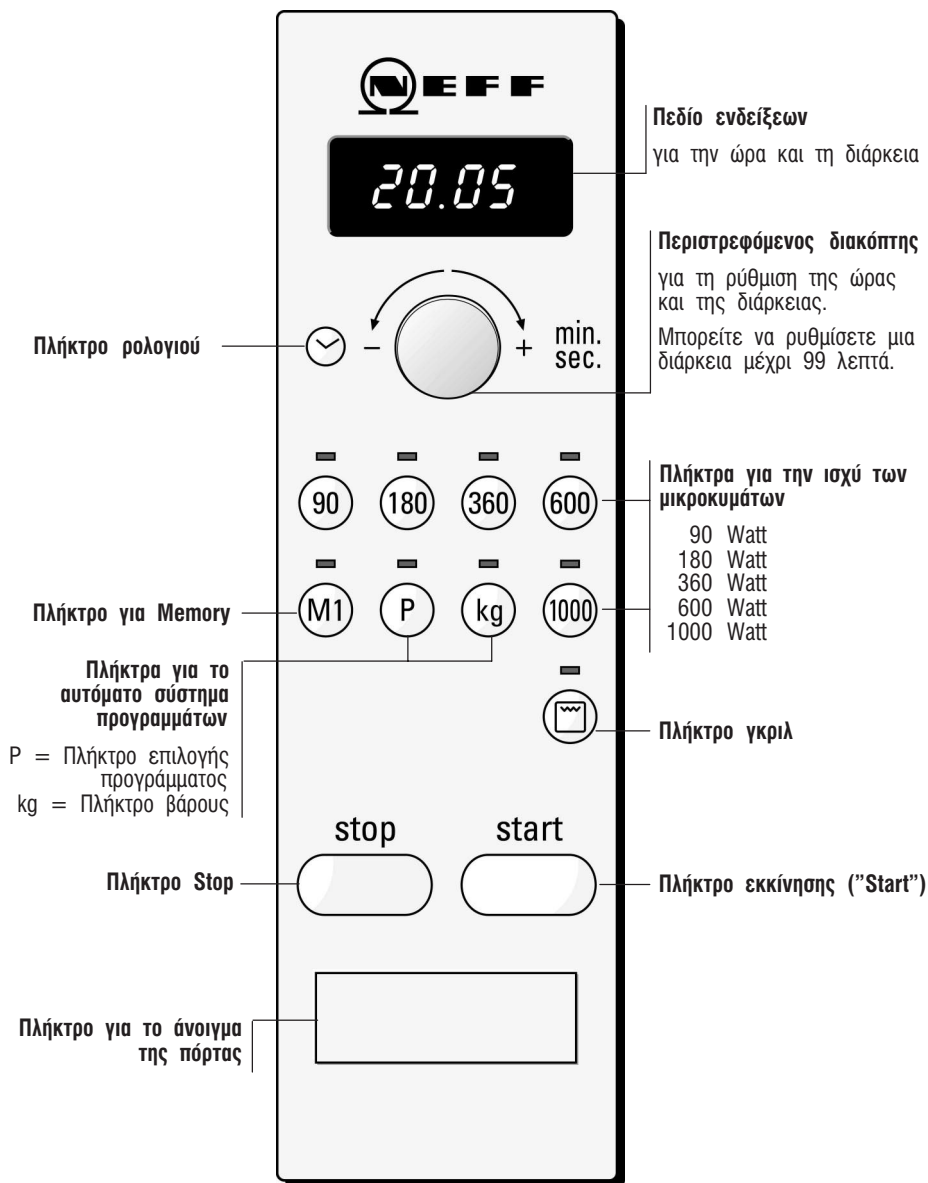
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου με μικροκύματα



- ❑ Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία χωρίς φαγητά.
- ❑ **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**
Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του γλυκού, 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 πιτσιλιές 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 οينوπνευματώδη ποτά δεν επιτρέπεται να ζεσταθούν σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Κίνδυνος έκρηξης!
- ❑ 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.
- ❑ 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. Στα 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.

- ❑ Στα τρόφιμα με σκληρό περίβλημα ή φλούδα, π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα, μπορεί να σκάσει το περίβλημα ή η φλούδα. 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 ζεσταίνετε λάδι φαγητού με το φούρνο 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.

Το πεδίο χειρισμού



Βυθιζόμενοι διακόπτες

Ο περιστρεφόμενος διακόπτης μπορεί να βυθιστεί σε κάθε θέση.

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

Τα είδη ψησίματος

Titel:3

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

Ισχύς μικροκυμάτων "On"

- 1000 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.

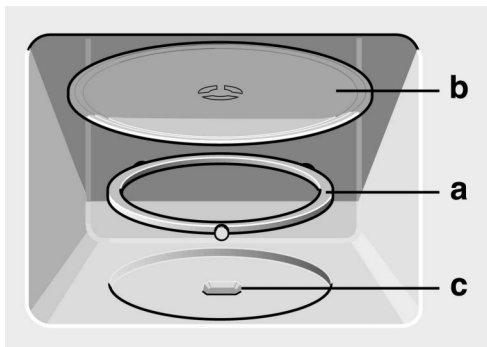
Ψήσιμο στο γκριλ

Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρι ή τοστ.

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Σ' αυτή 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.

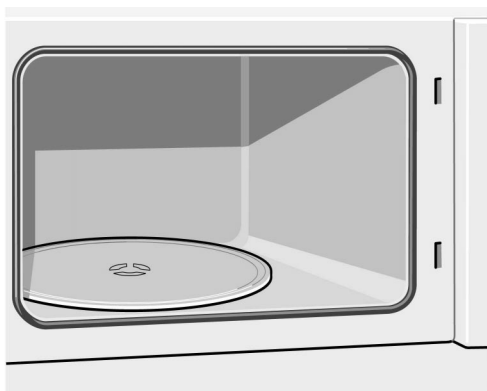
Τα εξαρτήματα



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.



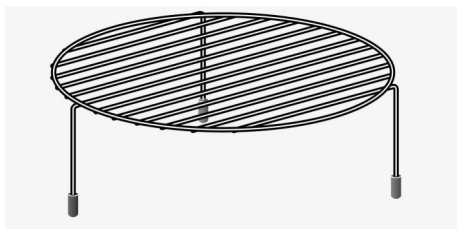
Ταψί γενικής χρήσης

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

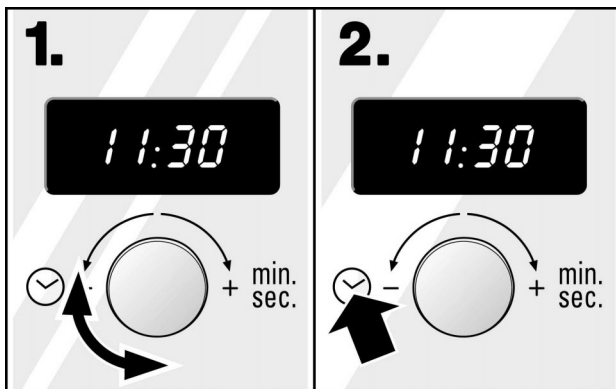
- ❑ Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' έναν ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η συσκευή έχει τεθεί ήδη εκτός λειτουργίας.
- ❑ Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κανονικό και δεν εμποδίζει τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων. Σφουγγίστε παρακαλώ την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση της ώρας

Όταν συνδεθεί η συσκευή ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος ανάβουν στο πεδίο ενδείξεων τρία μηδενικά. Μετά από σύντομο χρονικό διάστημα εμφανίζεται στην ένδειξη 12:00.

Ρυθμίστε την ώρα.



1. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

2. Πατήστε το πλήκτρο του ρολογιού .

Σβήσιμο της ένδειξης της ώρα

Πατήστε το πλήκτρο του ρολογιού και μετά πατήστε το πλήκτρο Stop.
Η ένδειξη είναι σκοτεινή.

Άναμμα της ένδειξης της ώρας

Αλλαγή της ώρας π.χ. από θερινή σε χειμερινή ώρα

Υπόδειξη

Πατήστε το πλήκτρο ρολογιού  και ρυθμίστε το, όπως περιγράφεται στο σημείο 1 και 2.

Πατήστε το πλήκτρο ρολογιού  και ρυθμίστε το, όπως περιγράφεται στο σημείο 1 και 2.

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

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για την απομάκρυνση της οσμής της καινούργιας συσκευής, θερμάνετε τον κλειστό και άδειο χώρο μαγειρέματος για 10 λεπτά.

- 1.** Πατήστε το πλήκτρο Grill.
- 2.** Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη ρυθμίστε 10 λεπτά.
- 3.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Λόγω της δημιουργούμενης οσμής καλό είναι να εξαερίζετε συγχρόνως την κουζίνα.

Τα μικροκύματα

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

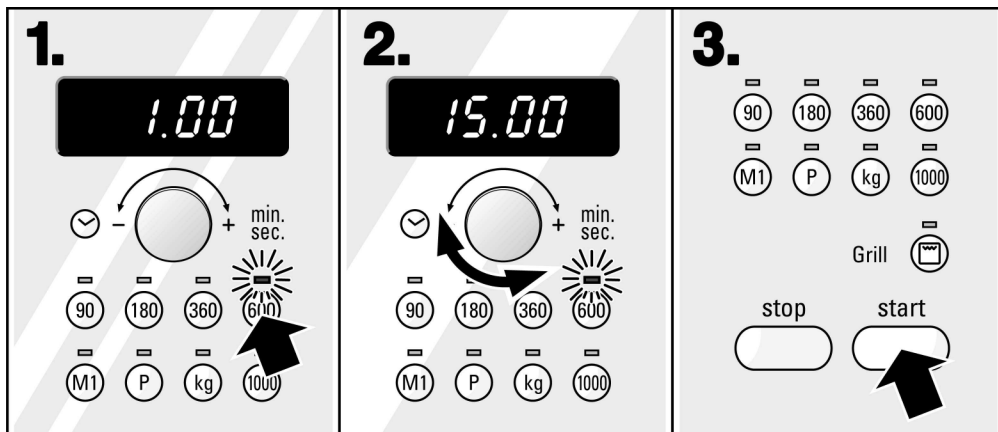
Μη διστάσετε να δοκιμάσετε τώρα αμέσως. Ζεστάνετε για παράδειγμα ένα φλιτζάνι νερό.

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 1000 W.
 - 2.** Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη 1 λεπτό.
 - 3.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
- Μετά από 1 λεπτό ηχεί ένα σήμα. Το νερό είναι καυτό.

Διαβάστε παρακαλώ τις υποδείξεις ασφαλείας που βρίσκονται στην αρχή των οδηγιών χρήσης. Αυτές οι υποδείξεις ασφαλείας είναι πολύ σημαντικές.

Έτσι ρυθμίζετε



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

2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα 0.

Εάν ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήσετε το πλήκτρο Stop, εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Διόρθωση

Εάν έχει ρυθμιστεί μόνο μια ισχύς μικροκυμάτων, μπορεί η διάρκεια να αλλάξει οποτεδήποτε. Εάν έχουν ρυθμιστεί περισσότερες τιμές ισχύος και χρονικές διάρκειες μικροκυμάτων, μπορεί να αλλάξει η διάρκεια μόνο πριν την εκκίνηση.

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο Stop μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. 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.

Υποδείξεις

- ❑ Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και 99 λεπτά.
1 λεπτό σε βήματα 1 δευτερολέπτου
μέχρι 5 λεπτά σε βήματα των 10 δευτερολέπτων
μέχρι 30 λεπτά σε βήματα 1 λεπτού
μέχρι 99 λεπτά σε βήματα των 5 λεπτών.
- ❑ Μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ των 1000 W το πολύ 30 λεπτά, κάθε άλλη ισχύ μέχρι τα 99 λεπτά.
- ❑ Μπορείτε να ρυθμίσετε πρώτα την ισχύ των μικροκυμάτων και μετά τη διάρκεια μαγειρέματος ή αντίστροφα.

Ρύθμιση περισσότερων τιμών ισχύος των μικροκυμάτων τη μια μετά την άλλη

- Προχωρήστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 1 και 2. Ρυθμίστε μετά τη 2η ισχύ και χρόνο μικροκυμάτων. Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και 3 τιμές ισχύος και χρονικής διάρκειας μικροκυμάτων τη μια μετά την άλλη. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
- ❑ Μια ισχύς μικροκυμάτων μπορεί να επιλεγεί επίσης δύο φορές: π.χ. 600 W-360 W-600 W.
Τα 1000 W μπορείτε να τα διαλέξετε μόνο μια φορά.

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 χεριού. 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	Υποδείξεις
		Χρόνος, λεπτά	
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 + 90 W, 4 - 6 180 W, 10 + 90 W, 5 - 10 180 W, 10 + 90 W, 10 - 15	Καλύψτε τα ευαίσθητα σημεία με αλουμινόχαρτο. Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια μεταξύ τους.
Κιμάς, ανάμεικτος	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 180 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 μπουτία 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. βατόμουρα	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 μυζήθρας	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 - 10	
Φαγητά κατσαρόλας	500 g	600 W, 10 - 13	
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 - 5 600 W, 8 - 10	Προσθέστε λίγο υγρό.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια, μπρόκολο, καρότα	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 600 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, 11 - 16	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 υπερχείλιση 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	

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Ποτά	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ 1000 W, 1½ - 2½ 1000 W, 3 - 4	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οιοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.
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, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
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	
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 12 - 15 600 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 ρυθμίστη 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

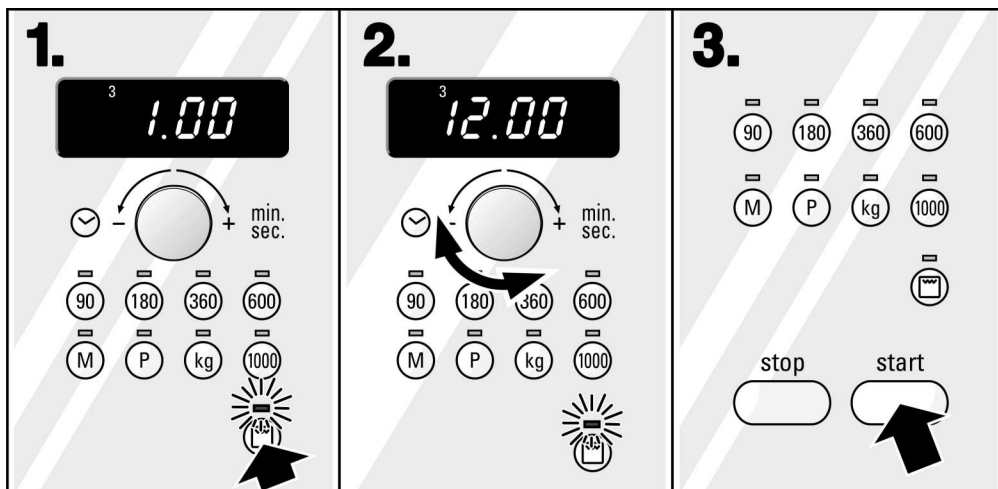
Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ

Μπορείτε να διαλέξετε ανάμεσα σε 3 διαφορετικές βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ.

3 = υψηλή βαθμίδα
2 = μεσαία βαθμίδα
1 = χαμηλή βαθμίδα

Όταν πατήστε μια φορά το πλήκτρο Γκριλ (Grill), εμφανίζεται η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3. Πατώντας το πλήκτρο Γκριλ (Grill) μπορείτε να αλλάξετε τις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ.

Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το πλήκτρο Γκριλ (Grill).
Εμφανίζεται η βαθμίδα 3 ψησίματος στο γκριλ.
Με το πλήκτρο Γκριλ (Grill) μπορείτε να επιλέξετε τώρα μια άλλη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά τη λήξη του χρόνου

Διόρθωση

Σβήσιμο

ηχεί ένα σήμα.

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο Stop. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη

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

Πατήστε το πλήκτρο Stop δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα 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 στεγνώνετέ 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.

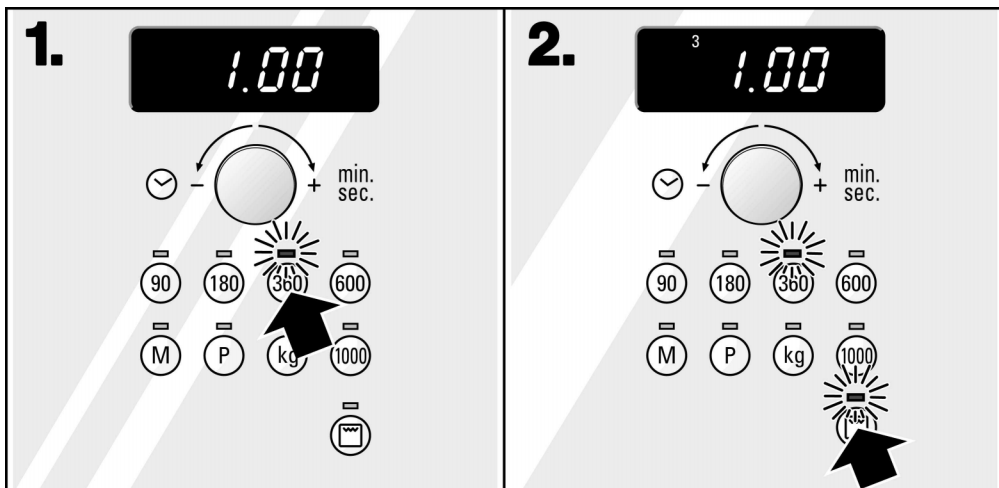
	Ποσότητα	Βάρος	βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Χρόνος σε λεπτά	Υποδείξεις
Μπριζόλες	2-3 κομμάτια	περίπου από 200 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 15 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά	2-3 cm ύψος
Μπριζόλες σβέγκου	3-4 κομμάτια	περίπου από 120 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 20 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 15 λεπτά	1-2 cm ύψος
Λουκάνικα σχάρας	4-6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 10 λεπτά	
Μπριζόλες ψαριού	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 8-12 λεπτά	Προηγούμενωνς αλείψτε τη σχάρα με λάδι.
Ψάρι, ολόκληρο π.χ. πέστροφες	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά	Προηγούμενωνς 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

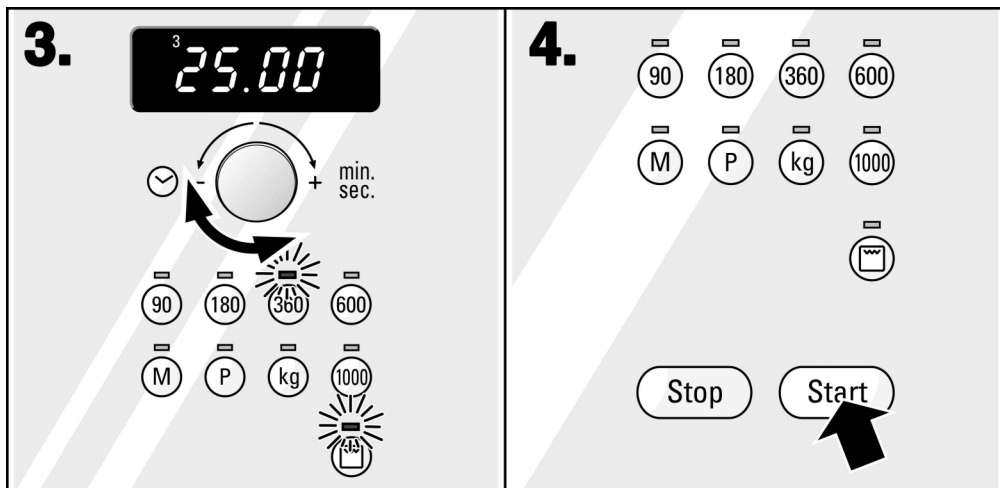
Μπορείτε να ρυθμίσετε συγχρόνως το γκριλ και τα μικροκύματα. Τα φαγητά θα γίνουν τραγανά και θα ροδοκοκκινίσουν. Το φαγητό μαγειρεύονται πολύ γρηγορότερα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων

2. Πατήστε το πλήκτρο Γκριλ (Grill). Εμφανίζεται η βαθμίδα 3 ψησίματος στο γκριλ. Με το πλήκτρο Γκριλ (Grill) μπορείτε να επιλέξετε τώρα μια άλλη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



3. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

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

Μετά τη λήξη του χρόνου

Σταμάτημα

Διόρθωση

Σβήσιμο

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

ηχεί ένα σήμα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα 0.

Εάν ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήσετε το πλήκτρο Stop, εμφανίζεται ξανά η ώρα.

- ☐ Πατήστε το πλήκτρο Stop μία φορά ή ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος. Μετά το κλείσιμο 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 ανοίξετε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο Stop μία φορά.
- ☐ 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.	1η πλευρά: 360 W + γκριλ 2η πλευρά: 360 W + γκριλ	2 2	15 λεπτά 20-25 λεπτά	Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά.
Ψητός κιμάς* το πολύ 7 cm ύψος	περίπου 750 γρ.	600 W + 600 W	3	15 λεπτά 3-5 λεπτά	
Κοτόπουλο, ολόκληρο	περίπου 1200 γρ.	360 W + 360 W	3	15 λεπτά 20-25 λεπτά	Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά.
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα	περίπου 800 γρ.	360 W	3	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.	600 W	1	18-23 λεπτά	Πασπαλίστε το με τυρί.
Πατάτες ογκρατέν (από ωμές πατάτες)	περίπου 1100 γρ.	600 W	1	20-25 λεπτά	

	Ποσότητα Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ψάρι, ογκρατέν	περίπου 500 γρ.	600 W	3	10-15 λεπτά	Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.
Σουφλέ με μυζήθρα*	περίπου 800 γρ.	360 W + 360 W	1	15-20 λεπτά 8-12 λεπτά	
* Στην αρχή προμαγειρέψτε τα φαγητά με μικροκύματα. Μετά ρυθμίστε τη συνδυασμένη λειτουργία.					

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Η συσκευή μικροκυμάτων διαθέτει 10 αυτόματα προγράμματα. 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 3 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		0,2-2,0 κιλά
- Λεπτά κομμάτια κρέατος		0,2-1,5 κιλά
- Κιμάς		0,2-1,0 κιλά
- Κοτόπουλο, κότα, πάπια		0,7-2,0 κιλά
Ψάρι	P 02	0,1-1,0 κιλά
- Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλες ψαριού		
Ψωμί και γλυκά*	P 03	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.		

Προγράμματα μαγειρέματος

Μαγειρικό σκεύος

Με τα 4 προγράμματα μαγειρέματος μπορείτε να μαγειρέψετε ρύζι, πατάτες και λαχανικά.

Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Για το ρύζι θα ήταν σκοπιμότερο να χρησιμοποιήσετε μια μεγάλη, ψηλή φόρμα.

Προετοιμασία τροφίμων

Ζυγίστε τα τρόφιμα. Χρειάζεστε τα στοιχεία για τη ρύθμιση του προγράμματος.

Ρύζι: Μη χρησιμοποιείτε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος. Προσθέστε την απαραίτητη ποσότητα νερού σύμφωνα με τα στοιχεία του κατασκευαστή που αναφέρονται στη συσκευασία. Κανονικά είναι η διπλάσια μέχρι τριπλάσια ποσότητα του βάρους του ρυζιού.

Πατάτες: Για βραστές πατάτες κόψτε τις φρέσκες πατάτες σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. βραστές πατάτες προσθέστε μία κουταλιά νερό και λίγο αλάτι. Μαγειρέψτε τις βραστές πατάτες (με τη φλούδα) υγρές χωρίς νερό. Τρυπήστε προηγουμένως τη φλούδα πολλές φορές.

Φρέσκα λαχανικά: Ζυγίζετε τα φρέσκα, καθαρισμένα λαχανικά. Κόψτε τα λαχανικά σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε μία κουταλιά νερό.

Κατεψυγμένα λαχανικά: Για αυτό το πρόγραμμα είναι μόνο κατάλληλα ζεματισμένα, μη βρασμένα λαχανικά. Προσθέστε 2-4 κουταλιές νερό. Για το σπανάκι δε χρειάζεται να προσθέσετε καθόλου νερό.

Σήμα

Κατά τη διάρκεια που το πρόγραμμα τρέχει, ηχεί μετά από λίγο ένα σήμα. Ανακατέψτε τα τρόφιμα.

Χρόνος ηρεμίας

Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ανακατέψτε τα τρόφιμα ακόμα μια φορά. Για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας θα ήταν σκόπιμο να ηρεμήσουν ακόμα 5-10 λεπτά.

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

Τρόφιμα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους	Σήμα για το ανακάτεμα
Ρύζι - Ρύζι Καρολίνα, φυσικό ρύζι, ρύζι για πιλάφι, ρύζι μπασμάτι	P 04	0,1-0,3 κιλά	Περίπου μετά από 2-7 λεπτά
Πατάτες - Πατάτες βραστές, βραστές πατάτες (με τη φλούδα)	P 05	0,2-1,0 κιλά	Από 510 γρ.: Αφού περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος
Φρέσκα λαχανικά - Κουνουπίδι, μπρόκολο, μπιζέλια, μάραθο, καρότα, γουλιά, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	P 06	0,2-1,0 κιλά	Αφού περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος
Κατεψυγμένα λαχανικά - Κουνουπίδι, μπρόκολο, μπιζέλια, καρότα, γουλιά, πράσο, πιπεριές, λαχανάκια Βρυξελλών, σπανάκι	P 07	0,15-1,0 κιλά	Αφού περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος

Συνδυασμένα προγράμματα μαγειρέματος

Προετοιμασία τροφίμων

Για το μαγείρεμα και το ψήσιμο του κρέατος ή των πουλερικών βρίσκονται στη διάθεσή σας 3 προγράμματα.

Χρησιμοποιήστε κατά το δυνατό φρέσκα τρόφιμα. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να ξεπαγώσουν πρώτα εντελώς.

Ζυγίστε τα τρόφιμα. Χρειάζεστε τα στοιχεία για τη ρύθμιση του προγράμματος.

Ο κιμάς πρωτού να ψηθεί δεν θα πρέπει να ξεπερνάει στο ύψος τα 7 cm.

Τοποθετήστε στο μαγειρικό σκεύος το χοιρινό πρώτα με τη μεριά του λίπους προς τα κάτω και τα πουλερικά αντίστοιχα με την μεριά του στήθους προς τα κάτω.

Το πρόγραμμα χοιρινό ψητό P 09 δεν είναι κατάλληλο για ψητά με γέμιση.

Μαγειρικό σκεύος

Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σ' ένα όχι πολύ μεγάλο, ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα. Χρησιμοποιείτε για τον ψητό κιμά μια κατά το δυνατό ρηχή φόρμα.

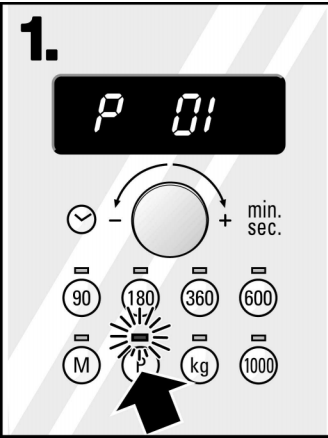
Χρόνος ηρεμίας

Το χοιρινό κρέας και ο ψητός κιμάς θα πρέπει μετά τη λήξη του προγράμματος να ηρεμήσουν ακόμα περίπου 5-10 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Τα πουλερικά μπορείτε να τα σεβρίσετε αμέσως.

Τρόφιμα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους	Σήμα για το γύρισμα
Ψητός κιμάς - Ανάμεικτος κιμάς, βοδινός κιμάς, αρνίσιος κιμάς	P 08	0,5-1,7 κιλά	-
Χοιρινό για ψητό - Σβέρκος, κοιλιά, σπάλα, μπριζόλες χωρίς κόκαλο και χωρίς πέτσα	P 09	0,8-1,5 κιλά	Μετά περίπου από τα δύο τρίτα του χρόνου.
Πουλερικά - Κοτόπουλο, κότα, πάπια	P 10	0,8-2,0 κιλά	Μετά περίπου από τα δύο τρίτα του χρόνου.

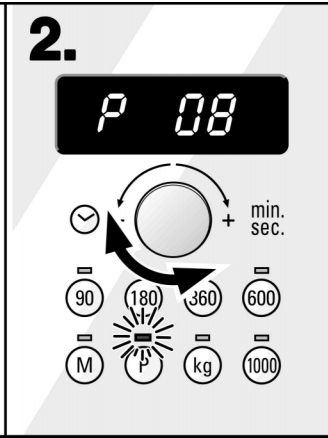
Έτσι ρυθμίζετε

1.



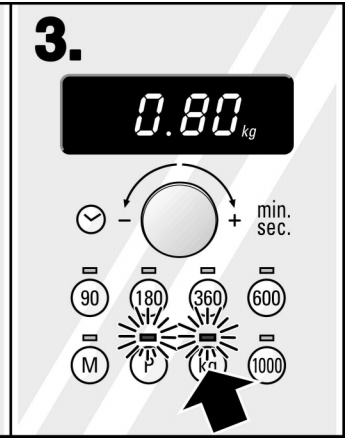
1. Πατήστε το πλήκτρο P. Στην ένδειξη εμφανίζεται P 01.

2.

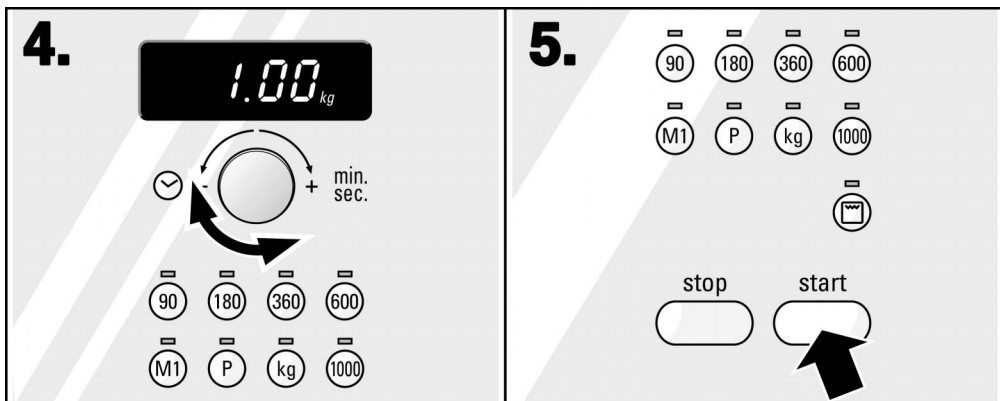


2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη το επιθυμητό πρόγραμμα.

3.



3. Πατήστε το πλήκτρο βάρους. Η βασική ρύθμιση για το βάρος εμφανίζεται στην ένδειξη.



4. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη το επιθυμητό βάρος.

5. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Η διάρκεια του προγράμματος τρέχει στην ένδειξη.

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.

Πατήστε το πλήκτρο Stop ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

Διόρθωση

Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο Stop και ρυθμίστε ξανά.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο Stop δύο φορές.

Υπόδειξη

- ❑ Σε μερικά προγράμματα ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και ανακατέψτε τα τρόφιμα, ή γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας του φούρνου ξαναπατήστε το πλήκτρο εκκίνησης.

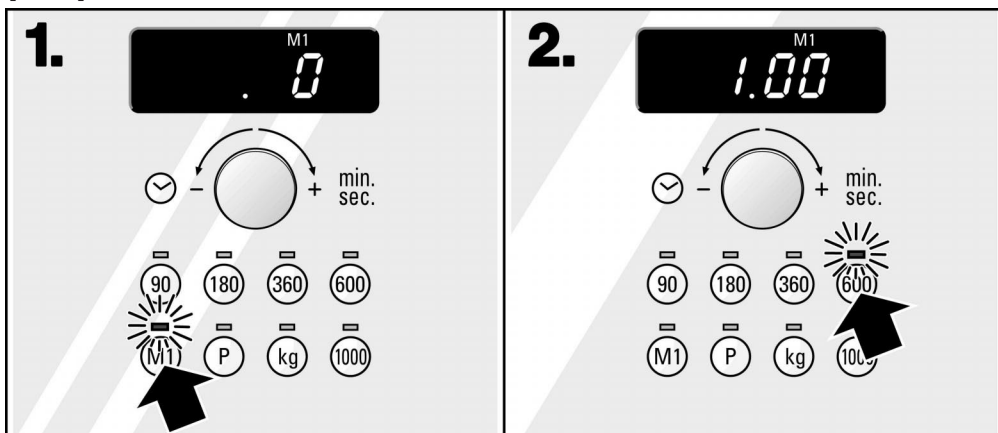
Memory

Με τη λειτουργία Memory μπορείτε να αποθηκεύσετε δύο ρυθμίσεις, τις οποίες χρησιμοποιείτε συχνότερα, και να τις καλέσετε οποτεδήποτε.

Για αυτό έχετε στη διάθεσή σας τις θέσεις αποθήκευσης M1 και M2. Τις θέσεις αποθήκευσης τις επιλέγετε με το πλήκτρο M για Memory (μνήμη). Ένα πάτημα αντιστοιχεί στη θέση αποθήκευσης M1, δύο πατήματα αντιστοιχούν στη θέση αποθήκευσης M2.

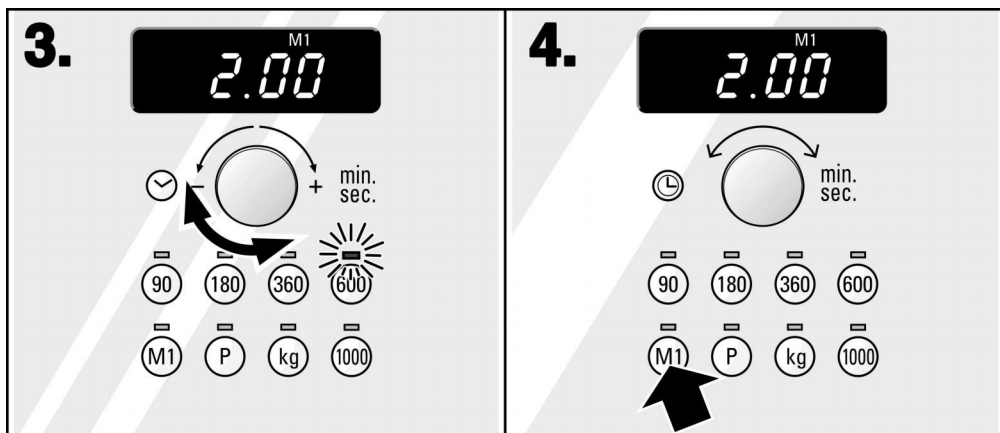
Παράδειγμα: Ζέσταμα 1 φλιτζανιού σούπα με 600 W για 2 λεπτά.

Αποθήκευση ρυθμίσεων



1. Πατήστε πλήκτρο M για Memory. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο αναβοσβήνει. Στην ένδειξη εμφανίζεται το M1. Για τη θέση αποθήκευσης M2 πατήστε το πλήκτρο άλλη μια φορά.

2. Πατήστε την ισχύ μικροκυμάτων 600 W.



3. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

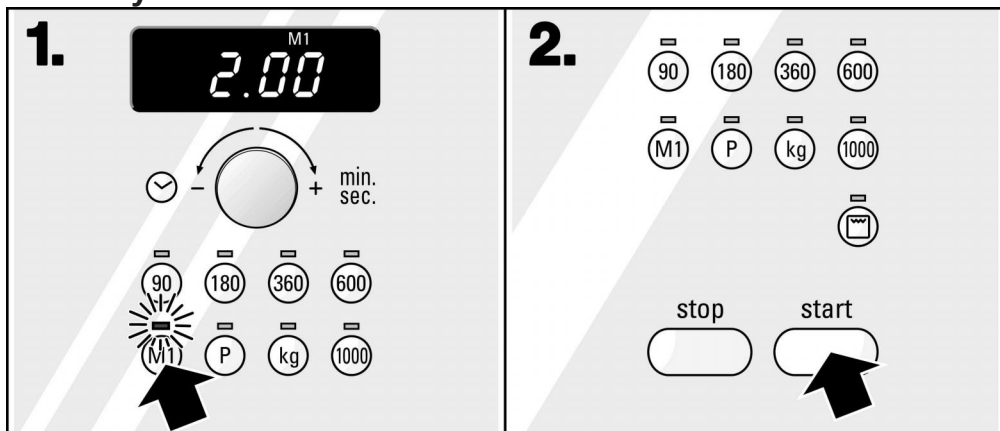
4. Πατήστε πλήκτρο M για Memory ακόμα μια φορά. Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

Υποδείξεις

- ☐ Μπορείτε να αποθηκεύσετε μόνο μια ισχύ μικροκυμάτων, όχι περισσότερες τιμές ισχύος τη μια μετά την άλλη.
- ☐ Μπορείτε να αποθηκεύσετε τα μικροκύματα, το γκριλ ή μια άλλη συνδυασμένη λειτουργία.
- ☐ Μια αποθηκευμένη ρύθμιση μπορεί να αντικατασταθεί οποτεδήποτε με μια άλλη. Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 ως 4.

Εκκίνηση της λειτουργίας Memory

Μπορείτε να καλέσετε τα αποθηκευμένα φαγητά οποτεδήποτε.



1. Πατήστε το πλήκτρο M για Memory μία ή δύο φορές. Η θέση αποθήκευσης και η αποθηκευμένη χρονική διάρκεια εμφανίζονται στην ένδειξη.

2. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start". Η αποθηκευμένη λειτουργία Memory κυλά.

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα 0.

Εάν ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήσετε το πλήκτρο Stop, εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Σταμάτημα

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

Αλλαγή

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

Σβήσιμο

Αν αποθηκεύσετε νέες ρυθμίσεις, τότε σβήνονται οι παλιές.

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 αυγών-γάλακτος	600 W, 9 λεπτά + 180 W, 15-20 λεπτά	750 γρ. σε φόρμα πυρέξ, 25x20 cm
Μπισκότο	600 W, 8-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 22 cm
Ψητός κιμάς	600 W, 23-28 λεπτά	Μακρόστενη φόρμα πυρέξ, 28 cm

Ξεπάγωμα με ”Μόνο μικροκύματα”

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας	180 W, 9 λεπτά + 90 W, 10-12 λεπτά	Πλαστική πλάκα κατάλληλη για μικροκύματα Ø 22 cm. Γυρίστε το κρέας μετά από 9 λεπτά

Μαγείρεμα με μικροκύματα και γκριλ

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	600 W, + βαθμίδα 1 ψησίματος στο γκριλ, 20-25 λεπτά	Φόρμα πυρέξ, Ø 22 cm
Γλυκά	-	Δε συνίσταται
Κοτόπουλο	1η πλευρά: 360 W + βαθμίδα 3 ψησίματος στο γκριλ, 15 λεπτά 2η πλευρά: 360 W + βαθμίδα 3 ψησίματος στο γκριλ, 20-25 λεπτά	Τοποθετήστε το κοτόπουλο σε κατάλληλο γυάλινο μαγειρικό σκεύος. Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά.

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.

Χώρος μαγειρέματος

Μετά το μαγείρεμα σφουγγίστε υγρά τον κρύο χώρο μαγειρέματος. Τα πιτσιλίσματα και οι κρούστες μπορούν να διαλυθούν εύκολα και δε σκληραίνουν, καιγόμενα 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 καμιά 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 επανατοποθετήσετε.

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 (φίς) δε βρίσκεται μέσα στην πρίζα	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη την πρίζα.
	Διακοπή του ρεύματος	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία.	Η πόρτα δεν είναι εντελώς κλειστή	Ελέγξτε, αν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
	Το πλήκτρο εκκίνησης "Start" δεν πατήθηκε	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Ο περιστρεφόμενος διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα.	Πατήστε το πλήκτρο Stop.
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Η ισχύς των μικροκυμάτων είναι ρυθμισμένη πολύ χαμηλά	Επιλέξτε μια υψηλότερη ισχύ.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως	Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλός χρόνος.
	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Από τον περιστρεφόμενο δίσκο ακούγεται ένας θόρυβος τριξίματος ή τριβής.	Στην περιοχή του μηχανισμού κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου υπάρχει ρύπανση ή κάποιο ξένο σώμα	Καθαρίστε το δακτύλιο και την κοιλότητα του χώρου μαγειρέματος.

Οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από τους εκπαιδευμένους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών. Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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.

Αριθμός Ε και αριθμός FD

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:	2620 W
Ισχύς μικροκυμάτων:	1000 W
Υκριλ:	1300 W
Συχνότητα:	2450 MHz
Διαστάσεις (H x B x T)	
- Συσκευή	31 x 51 x 39 cm
- Χώρος μαγειρέματος	21,5 x 36 x 35 cm
Βάρος	13 kg
Έλεγχος VDE:	ναι
Σήμα CE:	ναι

This image shows a full page of white paper with horizontal blue 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.