



**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Microwave

**HMT75M421 HMT75M451**

|             |                       |                      |    |
|-------------|-----------------------|----------------------|----|
| <b>[el]</b> | Οδηγίες χρήσεως       | Φούρνος μικροκυμάτων | 2  |
| <b>[en]</b> | Instruction manual    | Microwave            | 16 |
| <b>[es]</b> | Instrucciones de uso  | Microondas           | 29 |
| <b>[pt]</b> | Instruções de serviço | Microondas           | 43 |

|                                                     |           |                                                                        |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....        | <b>2</b>  | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....    | <b>11</b> |
| Αιτίες των ζημιών .....                             | 4         | <b>Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων</b> .....                             | <b>11</b> |
| <b>Τοποθέτηση και σύνδεση</b> .....                 | <b>5</b>  | Ρύθμιση προγράμματος .....                                             | 11        |
| <b>Το πεδίο χειρισμού</b> .....                     | <b>6</b>  | Ξεπάγωμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων .....                     | 11        |
| Περιστροφικός διακόπτης .....                       | 6         | Μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων .....                    | 12        |
| Τα εξαρτήματα .....                                 | 6         | <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> ..... | <b>12</b> |
| <b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....                   | <b>7</b>  | Υποδείξεις για τους πίνακες .....                                      | 12        |
| Ρύθμιση της ώρας .....                              | 7         | Ξεπάγωμα .....                                                         | 12        |
| <b>Ο φούρνος μικροκυμάτων</b> .....                 | <b>7</b>  | Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών .....               | 13        |
| Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος .....            | 7         | Ζέσταμα φαγητών .....                                                  | 13        |
| Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων .....                  | 7         | Μαγείρεμα φαγητών .....                                                | 14        |
| Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων .....              | 7         | Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα .....                              | 14        |
| Ανεμιστήρας ψύξης .....                             | 8         | <b>Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705</b> .....                              | <b>15</b> |
| <b>Memory</b> .....                                 | <b>8</b>  | Μαγείρεμα και ξεπάγωμα με μικροκύματα .....                            | 15        |
| Αποθήκευση Memory .....                             | 8         |                                                                        |           |
| Εκκίνηση Memory .....                               | 8         |                                                                        |           |
| <b>Αλλαγή της διάρκειας του σήματος</b> .....       | <b>9</b>  |                                                                        |           |
| <b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....                | <b>9</b>  |                                                                        |           |
| Υλικά καθαρισμού .....                              | 9         |                                                                        |           |
| <b>Πίνακας βλαβών</b> .....                         | <b>10</b> |                                                                        |           |
| <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> ..... | <b>10</b> |                                                                        |           |
| Αριθμός Ε και αριθμός FD .....                      | 10        |                                                                        |           |

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.bosch-home.com** και στο online-shop: **www.bosch-eshop.com**

## ⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι

υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

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

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

### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές.  
Δεν επιτρέπεται το στέγνωμα από φαγητά ή ρούχα, το ζέσταμα από παντόφλες, σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά, σφουγγάρια, υγρά πανιά και παρόμοια. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της

θερμοκρασίας.

Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.

- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

### **Κίνδυνος έκρηξης!**

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

### **Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!**

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας, την πόρτα και το κλείστρο της πόρτας πάντοτε καθαρά, βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Φροντίδα και καθαρισμός*.
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.
- Η εισχώρηση υγρού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.  
Τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.  
Μην τοποθετείτε ποτέ δοχεία με υγρά πάνω στη συσκευή, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εναπόθεσης.

### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

δύναμη. Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστανετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.

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

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.
- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχείλιση και σε πιτσιλισματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε

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

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

### **Αιτίες των ζημιών**

#### **Προσοχή!**

- Πολύ λερωμένη στεγανοποίηση: Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).
- Πόμπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόμπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.
- Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Προσέχετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Στην αρχή χρησιμοποιήστε μια μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος και εάν χρειαστεί, αυξήστε τη διάρκεια μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.
- Δημιουργία σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Μπoλ αλουμινίου: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπoλ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Για να αποφύγετε τη διάβρωση, σκουπίζετε την υγρασία πάντοτε μετά από κάθε μαγείρεμα.

## Τοποθέτηση και σύνδεση

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Τοποθετήστε την επιτραπέζια συσκευή πάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια (το λιγότερο 85 cm πάνω από το δάπεδο). Οι σχισμές αερισμού πρέπει να μένουν ελεύθερες.

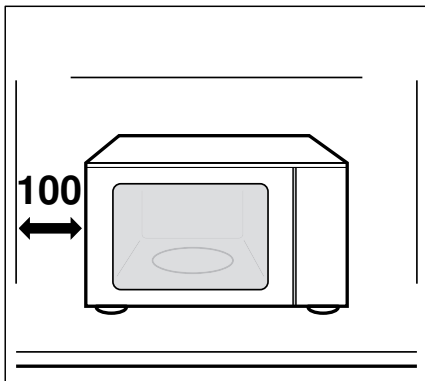
Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναφέρεται πάνω στην πινακίδα τύπου.

Η μετατόπιση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Το φίς της συσκευής πρέπει να είναι πάντοτε προσβάσιμο.

Μη χρησιμοποιείτε πολλαπλές πρίζες, πολύπριζα και μπαλαντέζες. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

### Υποδείξεις

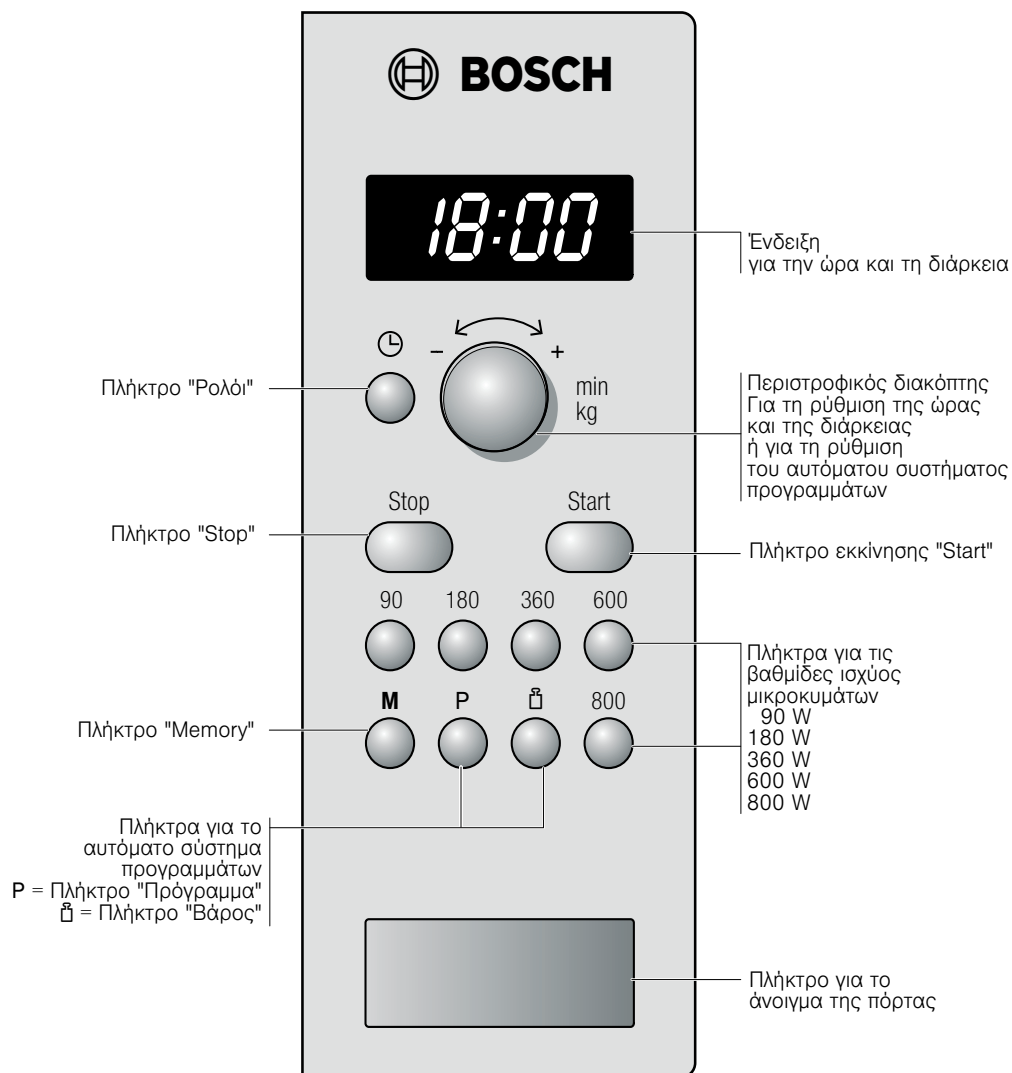
- Μπορείτε να στερεώσετε τη συσκευή μικροκυμάτων απευθείας στην κάτω μεριά ενός επάνω (κρεμαστού) ντουλαπιού της κουζίνας. Προσέξτε το ειδικό δείγμα συναρμολόγησης.
- Οι σχισμές αερισμού στην αριστερή πλευρά πρέπει να μένουν ελεύθερες (ελάχιστο 10 cm).



- Μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή μικροκυμάτων σε ένα εντοιχιζόμενο ντουλάπι.
- Λειτουργείτε τη συσκευή μικροκυμάτων πάντα με ανοιχτή διακοσμητική πόρτα. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

# Το πεδίο χειρισμού

Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες μπορούν να αποκλίνουν.



## Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε όλες τις προτεινόμενες τιμές και τις τιμές ρύθμισης.

Ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενος. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη.

## Τα εξαρτήματα

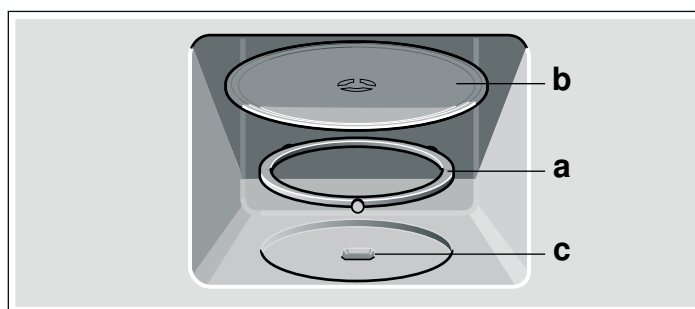
### Προσοχή!

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

### 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.



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

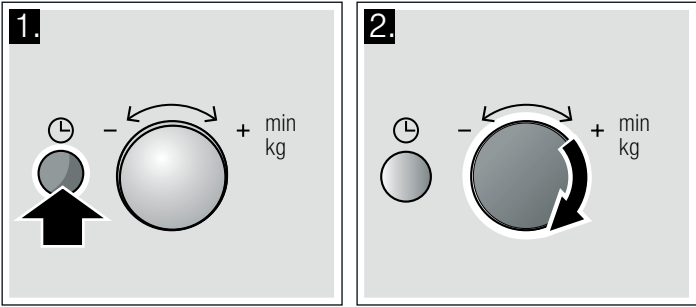
# Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή μικροκυμάτων. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

## Ρύθμιση της ώρας

Όταν συνδεθεί η συσκευή ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος ανάβουν στο πεδίο ενδείξεων τρία μηδενικά.

- 1. Πατήστε το πλήκτρο .  
Στην ένδειξη εμφανίζονται 12:00 η ώρα και .
- 2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.



- 3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .  
Η τρέχουσα ώρα είναι ρυθμισμένη.

## Σβήσιμο της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο  και μετά πατήστε το πλήκτρο "Stop".  
Η ένδειξη σβήνει.

## Επαναρρύθμιση της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο .  
Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00. Μετά ρυθμίστε όπως περιγράφεται στα σημεία 2 και 3.

## Αλλαγή της ώρας π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

# Ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το μαγειρικό σκεύος και μπορείτε να διαβάσετε πώς ρυθμίζετε το φούρνο μικροκυμάτων.

**Υπόδειξη:** Στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής* θα βρείτε παραδείγματα για το ξεπάγωμα, το ζέσταμα και το μαγείρεμα με φούρνο μικροκυμάτων.

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

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

- 1. Πατήστε το πλήκτρο 800 W.
- 2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη 1:30 λεπτά.
- 3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα. Το νερό είναι καυτό.

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

## Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος

### Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

### Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Τα μικροκύματα δε διαπερνούν το μέταλλο. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

## Προσοχή!

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

## Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

- 1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή.
- 2. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία.

Το σκεύος πρέπει να είναι κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χειριού.

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

## Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

|       |                                                                |
|-------|----------------------------------------------------------------|
| 90 W  | για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών                             |
| 180 W | για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος               |
| 360 W | για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών |
| 600 W | για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών                        |
| 800 W | για το ζέσταμα υγρών                                           |

**Υπόδειξη:** Τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 800 W μπορείτε να την ρυθμίσετε για 30 λεπτά, 600 W για 1 ώρα, τις υπόλοιπες βαθμίδες ισχύος κάθε φορά για 1 ώρα και 39 λεπτά.

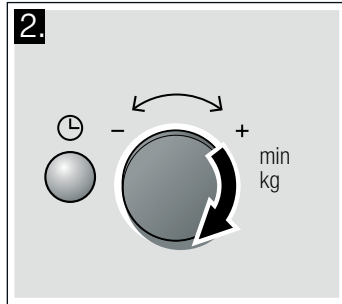
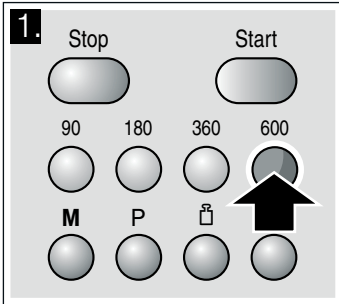
## Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 600 W

1. Πατήστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Στην ένδειξη ανάβει η ρυθμισμένη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και εμφανίζεται 1:00 λεπτό.

2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια.



3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

#### Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

#### Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

#### Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μια φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

#### Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 2 φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

#### Ανεμιστήρας ψύξης

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

#### Υποδείξεις

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

## Memory

Με τη λειτουργία Memory (μνήμη) μπορείτε να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση για ένα φαγητό και να την ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε.

Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη, όταν παρασκευάζετε ένα φαγητό συχνά.

#### Υποδείξεις

- Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε περισσότερες τιμές ισχύος μικροκυμάτων, τη μια μετά την άλλη.
- Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε τα αυτόματα προγράμματα.
- Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε τη Memory και να ξεκινήσετε αμέσως. Μην πατήσετε στο τέλος το **M**, αλλά πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
- **Νέα κατάληψη Memory (Μνήμη):** Πατήστε το πλήκτρο **M**. Οι παλιές ρυθμίσεις εμφανίζονται. Αποθηκεύστε το νέο πρόγραμμα, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 4.

#### Αποθήκευση Memory

**Παράδειγμα: 360 W, 25 λεπτά**

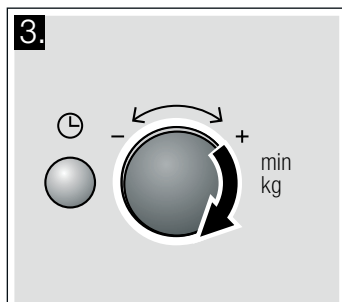
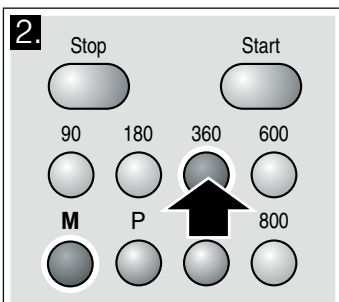
1. Πατήστε το πλήκτρο **M**.

Στην ένδειξη ανάβει "M".

2. Πατήστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Στην ένδειξη ανάβουν "M", η επιλεγμένη ισχύ και 1:00 λεπτό.

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.



4. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο **M**.

Η ώρα εμφανίζεται ξανά. Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί.

#### Εκκίνηση Memory

Μπορείτε να ξεκινήσετε το αποθηκευμένο πρόγραμμα πολύ απλά. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στη συσκευή. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

1. Πατήστε το πλήκτρο **M**.

Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.

2. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

#### Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

#### Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μια φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

#### Σβήσιμο της ρύθμισης

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

# Αλλαγή της διάρκειας του σήματος

Όταν απενεργοποιείται η συσκευή, ακούτε ένα σήμα. Τη χρονική διάρκεια του ηχητικού σήματος μπορείτε να την αλλάξετε. Γι' αυτό πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" περίπου για 6 δευτερόλεπτα.

Η καινούργια διάρκεια του σήματος εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.  
Η ώρα εμφανίζεται ξανά.  
Δυνατή ρύθμιση:  
Διάρκεια σήματος μικρή - 3 ήχοι  
Διάρκεια σήματος μεγάλη - 30 ήχοι.

## Φροντίδα και καθαρισμός

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

### ⚠ Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό ποτέ συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

### ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

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

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

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

### Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.  
Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό. Μη χρησιμοποιείτε
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής,
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της στεγανοποίησης,
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.  
Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

## Υλικά καθαρισμού

### Προσοχή!

Πριν το καθαρισμό τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά και το χώρο μαγειρέματος μ' ένα υγρό πανί και με ήπιο υγρό καθαρισμού. Στεγνώστε τη συσκευή μ' ένα καθαρό πανί.

| Περιοχή                   | Υλικά καθαρισμού                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Μπροστινή πλευρά συσκευής | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό. |

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

# Πίνακας βλαβών

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

Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

| Μήνυμα σφάλματος                                                                   | Πιθανή αιτία                                                                                       | Αντιμετώπιση / Υπόδειξη                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δε λειτουργεί                                                            | Ο ρευματολήπτης (φικ) δεν είναι συνδεδεμένος.                                                      | Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φικ) στην πρίζα.                                                                           |
|                                                                                    | Διακοπή ρεύματος                                                                                   | Ελέγξτε, εάν ανάβει η λάμπα του δωματίου.                                                                               |
|                                                                                    | Η ασφάλεια είναι χαλασμένη                                                                         | Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.                                        |
|                                                                                    | Εσφαλμένος χειρισμός                                                                               | Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά. |
| Στην ένδειξη ανάβουν τρία μηδενικά.                                                | Διακοπή ρεύματος                                                                                   | Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.                                                                                          |
| Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια. | Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα.                                                    | Πατήστε το πλήκτρο "Stop".                                                                                              |
|                                                                                    | Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".                                         | Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" ή ακυρώστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο "Stop".                                        |
| Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.                                              | Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.                                                                 | Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.                                          |
|                                                                                    | Το πλήκτρο εκκίνησης "Start" δεν πατήθηκε.                                                         | Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".                                                                                   |
| Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα                                | Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.                                             | Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.                                                                    |
|                                                                                    | Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.                                 | Διπλάσια ποσότητα - διπλάσιος χρόνος.                                                                                   |
|                                                                                    | 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 στο χώρο μαγειρέματος.                                                          |
| Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται χωρίς εμφανή αιτία.                          | Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει μια βλάβη.                                                             | Εάν επαναλαμβάνεται αυτό το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.                                 |

## ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Σε ορισμένα μηνύματα σφάλματος μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα.

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

## Αριθμός Ε και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής ( Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής, δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

| Αριθ. Ε                                  | Αριθ. FD |
|------------------------------------------|----------|
| Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎ |          |

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

Τα στοιχεία επικοινωνίας με την πλησιέστερη υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε εδώ ή αντίστοιχα στον επισυναπτόμενο πίνακα με τις υπηρεσίες εξυπηρέτησης πελατών.

## Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

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

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

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

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

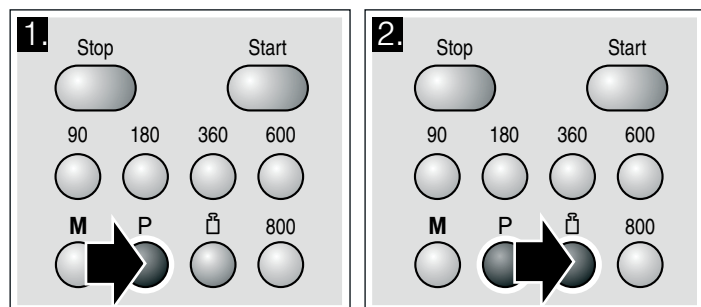
## Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να ξεπαγώσετε πολύ εύκολα τρόφιμα και να παρασκευάσετε τα φαγητά, γρήγορα και χωρίς προβλήματα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 7 προγράμματα.

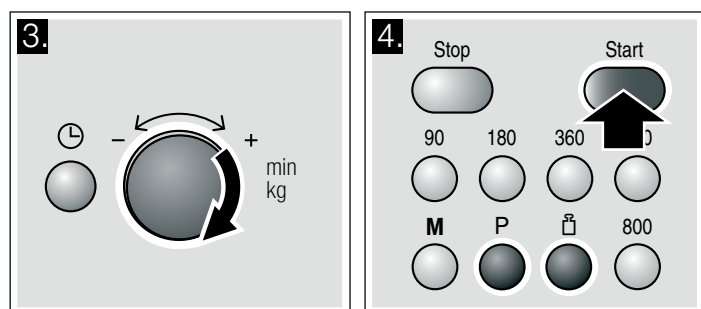
### Ρύθμιση προγράμματος

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε ως εξής:

1. Πατήστε το πλήκτρο **P** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός αριθμός προγράμματος.
2. Πατήστε το πλήκτρο **⏸**.  
Στην ένδειξη ανάβει "P" και εμφανίζεται ένα προτεινόμενο βάρος.



3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος του φαγητού.
4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".



Η χρονική διάρκεια για το πρόγραμμα τρέχει φανερά.

### Η χρονική διάρκεια τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

### Διόρθωση

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

### Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μια φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

### Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 2 φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

### Υποδείξεις

- Σε μερικά προγράμματα ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και ανακατέψτε τα φαγητά, ή γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
- Τον αριθμό προγράμματος και το βάρος μπορείτε να τον εξακριβώσετε με το **P** ή το **⏸**. Η εξακριβωμένη τιμή εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

### Ξεπάγωμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με τα 4 προγράμματα ξεπαγώματος μπορείτε να ξεπαγώσετε κρέας, κοτόπουλα και ψωμί.

### Υποδείξεις

#### ■ Προετοιμασία τροφίμων

Χρησιμοποιήστε τρόφιμα, τα οποία κατά το δυνατό έχουν παγώσει και αποθηκευτεί χαμηλά και σε λεπτές μερίδες στους  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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

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

#### ■ 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 έως 30 λεπτά. Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο ηρεμίας απ' ό,τι τα μικρά. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος και τον κιμά θα πρέπει να τα ξεχωρίζετε πριν τον χρόνο ηρεμίας.

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

#### ■ Σήμα

Σε μερικά προγράμματα ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και ανακατέψτε τα φαγητά, ή γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

| Αριθμός προγράμματος | Ξεπάγωμα                       | Περιοχή βάρους σε κιλά |
|----------------------|--------------------------------|------------------------|
| P 01                 | Κιμάς                          | 0,20 - 1,00            |
| P 02                 | Κομμάτια κρέατος               | 0,20 - 1,00            |
| P 03                 | Κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου | 0,40 - 1,80            |
| P 04                 | Ψωμί                           | 0,20 - 1,00            |

## Μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με τα 3 προγράμματα μαγειρέματος μπορείτε να μαγειρέψετε ρύζι, πατάτες ή λαχανικά.

### Υποδείξεις

#### ■ Μαγειρικό σκεύος

Μαγειρεύετε τα τρόφιμα πάντοτε 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 χωρίς φλούδα κόψτε τις φρέσκες πατάτες σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. βραστές

πατάτες χωρίς φλούδα προσθέστε μία κουταλιά νερό και λίγο αλάτι.

Φρέσκα λαχανικά:

Ζυγίζετε τα φρέσκα, καθαρισμένα λαχανικά. Κόψτε τα λαχανικά σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε μία κουταλιά 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 έως 10 λεπτά.

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

| Αριθμός προ-γράμματος |          | Περιοχή βάρους σε κιλά |
|-----------------------|----------|------------------------|
| Μαγείρεμα             |          |                        |
| P 05                  | Ρύζι     | 0,05 - 0,2             |
| P 06                  | Πατάτες  | 0,15 - 1,0             |
| P 07                  | Λαχανικά | 0,15 - 1,0             |

## Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

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

### Υποδείξεις για τους πίνακες

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

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

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

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για το σκοπό αυτόν υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:

Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια

Μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

### Ξεπάγωμα

#### Υποδείξεις

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

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

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

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

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

| Ξεπάγωμα                                                            | Βάρος    | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά | Υποδείξεις                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα) | 800 γρ.  | 180 W, 15 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά        | -                                                                                                                 |
|                                                                     | 1 κιλό   | 180 W, 20 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά        |                                                                                                                   |
|                                                                     | 1,5 κιλά | 180 W, 30 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά        |                                                                                                                   |
| Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό             | 200 γρ.  | 180 W, 2 λεπτά + 90 W, 4-6 λεπτά           | Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους                                                        |
|                                                                     | 500 γρ.  | 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά          |                                                                                                                   |
|                                                                     | 800 γρ.  | 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         |                                                                                                                   |
| Κιμάς, ανάμεικτος                                                   | 200 γρ.  | 90 W, 10 λεπτά                             | Καταψύχετε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια<br>Γυρίστε πολλές φορές, απομακρύνετε το κρέας που έχει ήδη ξεπαγώσει |
|                                                                     | 500 γρ.  | 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         |                                                                                                                   |
|                                                                     | 800 γρ.  | 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά         |                                                                                                                   |
| Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών                                     | 600 γρ.  | 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         | -                                                                                                                 |
|                                                                     | 1,2 κιλά | 180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά        |                                                                                                                   |
| Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού                       | 400 γρ.  | 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         | Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους                                                                        |
| Λαχανικά, π.χ. αρακάς                                               | 300 γρ.  | 180 W, 10-15 λεπτά                         | -                                                                                                                 |

| Ξεπάγωμα                                            | Βάρος   | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά | Υποδείξεις                                                                              |
|-----------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ                              | 300 γρ. | 180 W, 7-10 λεπτά                          | Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους             |
|                                                     | 500 γρ. | 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά          |                                                                                         |
| Βούτυρο, λιώσιμο                                    | 125 γρ. | 180 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-3 λεπτά           | Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία                                                         |
|                                                     | 250 γρ. | 180 W, 1 λεπτό + 90 W, 3-4 λεπτά           |                                                                                         |
| Ψωμί ολόκληρο                                       | 500 γρ. | 180 W, 6 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά          | -                                                                                       |
|                                                     | 1 κιλό  | 180 W, 12 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά        |                                                                                         |
| Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ                            | 500 γρ. | 90 W, 10-15 λεπτά                          | Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα, χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους |
|                                                     | 750 γρ. | 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά         |                                                                                         |
| Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας | 500 γρ. | 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά         | Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα                                          |
|                                                     | 750 γρ. | 180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά         |                                                                                         |

## Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

### Υποδείξεις

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

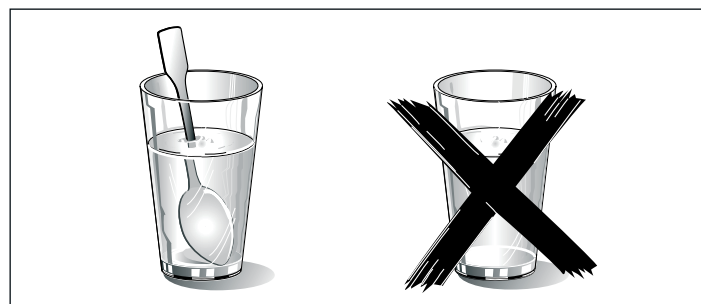
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 έως 3 φορές.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

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

## Ζέσταμα φαγητών

### ⚠ Κίνδυνος ζεματισματος!

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



### Προσοχή!

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

### Υποδείξεις

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

| Ζέσταμα φαγητών                                       | Βάρος       | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά | Υποδείξεις                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών) | 350-500 γρ. | 600 W, 4-8 λεπτά                           | -                                                                                                              |
| Ποτά                                                  | 150 ml      | 800 W, 1-2 λεπτά                           | Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα         |
|                                                       | 300 ml      | 800 W, 2-3 λεπτά                           |                                                                                                                |
|                                                       | 500 ml      | 800 W, 3-4 λεπτά                           |                                                                                                                |
| Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα            | 50 ml       | 360 W, περίπου ½ λεπτό                     | Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία! |
|                                                       | 100 ml      | 360 W, περίπου 1 λεπτό                     |                                                                                                                |
|                                                       | 200 ml      | 360 W, 1½ λεπτό                            |                                                                                                                |
| Σούπα 1 φλιτζάνι                                      | 200 γρ.     | 600 W, 2-3 λεπτά                           | -                                                                                                              |
| Σούπα, 2 φλιτζάνια                                    | 400 γρ.     | 600 W, 4-5 λεπτά                           | -                                                                                                              |
| Κρέας σε σάλτσα                                       | 500 γρ.     | 600 W, 8-11 λεπτά                          | Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους                                                                     |
| Γιαχνί                                                | 400 γρ.     | 600 W, 6-8 λεπτά                           | -                                                                                                              |
|                                                       | 800 γρ.     | 600 W, 8-11 λεπτά                          | -                                                                                                              |
| Λαχανικά, 1 μερίδα                                    | 150 γρ.     | 600 W, 2-3 λεπτά                           | Προσθέστε λίγο υγρό                                                                                            |
| Λαχανικά, 2 μερίδες                                   | 300 γρ.     | 600 W, 3-5 λεπτά                           |                                                                                                                |

## Μαγείρεμα φαγητών

### Υποδείξεις

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

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

| Μαγείρεμα φαγητών                            | Βάρος    | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά | Υποδείξεις                                                                                                                              |
|----------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ψητός κιμάς                                  | 750 γρ.  | 600 W, 20-25 λεπτά                         | Μαγειρέψτε σε ανοιχτό σκεύος                                                                                                            |
| Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια    | 1,2 κιλά | 600 W, 25-30 λεπτά                         | Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου                                                                                             |
| Λαχανικά, φρέσκα                             | 250 γρ.  | 600 W, 5-10 λεπτά                          | Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια.<br>Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό.<br>Ανακατεύετε ενδιάμεσα |
|                                              | 500 γρ.  | 600 W, 10-15 λεπτά                         |                                                                                                                                         |
| Πατάτες                                      | 250 γρ.  | 600 W, 8-10 λεπτά                          | Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους.<br>Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό.<br>Ανακατεύετε ενδιάμεσα             |
|                                              | 500 γρ.  | 600 W, 11-14 λεπτά                         |                                                                                                                                         |
|                                              | 750 γρ.  | 600 W, 15-22 λεπτά                         |                                                                                                                                         |
| Ρύζι                                         | 125 γρ.  | 800 W, 5-7 λεπτά + 180 W, 12-15 λεπτά      | Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού                                                                                                    |
|                                              | 250 γρ.  | 800 W, 6-8 λεπτά + 180 W, 15-18 λεπτά      |                                                                                                                                         |
| Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή) | 500 ml   | 600 W, 6-8 λεπτά                           | Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2 έως 3 φορές                                                                    |
| Φρούτα, κομπόστα                             | 500 γρ.  | 600 W, 9-12 λεπτά                          | -                                                                                                                                       |

## Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.                            | Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα:<br>Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος<br>Μισή ποσότητα = μισός χρόνος  |
| Το φαγητό στέγνωσε πολύ.                                                                                               | Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό. |
| Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.                                       | Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.                                                             |
| Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο. | Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.                                                       |

Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.

Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

### Υγρασία

Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το

κανονικό. Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σκουπίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

## Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

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

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

### Μαγείρεμα και ξεπάγωμα με μικροκύματα

#### Μαγείρεμα με μικροκύματα

| Φαγητό                         | Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη                                                              |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Μείγμα αυγών-γάλακτος, 565 γρ. | 180 W, 25-30 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά  | Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ 20 x 17 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. |
| Παντεσπάνι                     | 600 W, 8-10 λεπτά                       | Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.    |
| Ψητός κιμάς                    | 600 W, 20-25 λεπτά                      | Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ στον περιστρεφόμενο δίσκο.                 |

#### Ξεπάγωμα με μικροκύματα

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

## en Table of contents

|                                                           |           |                                                     |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Important safety information .....</b>                 | <b>16</b> | E number and FD number .....                        | 23        |
| Causes of damage .....                                    | 18        | Environmentally-friendly disposal .....             | 24        |
| <b>Installation and connection .....</b>                  | <b>18</b> | <b>Automatic programmes.....</b>                    | <b>24</b> |
| <b>The control panel.....</b>                             | <b>19</b> | Setting a programme .....                           | 24        |
| Rotary selector .....                                     | 19        | Defrosting using the automatic programmes.....      | 24        |
| Accessories .....                                         | 19        | Cooking with the automatic programmes.....          | 25        |
| <b>Before using the appliance for the first time.....</b> | <b>20</b> | <b>Tested for you in our cooking studio.....</b>    | <b>25</b> |
| Setting the clock .....                                   | 20        | Information regarding the tables.....               | 25        |
| <b>The microwave.....</b>                                 | <b>20</b> | Defrost.....                                        | 25        |
| Notes regarding ovenware.....                             | 20        | Defrosting, heating up or cooking frozen food ..... | 26        |
| Microwave power settings.....                             | 21        | Heating food .....                                  | 26        |
| Setting the microwave.....                                | 21        | Cooking food .....                                  | 27        |
| Cooling fan.....                                          | 21        | Microwave tips.....                                 | 27        |
| <b>Memory .....</b>                                       | <b>21</b> | <b>Test dishes in accordance with EN 60705.....</b> | <b>28</b> |
| Saving memory settings .....                              | 21        | Cooking and defrosting with microwave .....         | 28        |
| Starting the memory .....                                 | 22        |                                                     |           |
| <b>Changing the signal duration .....</b>                 | <b>22</b> |                                                     |           |
| <b>Care and cleaning .....</b>                            | <b>22</b> |                                                     |           |
| Cleaning agents .....                                     | 22        |                                                     |           |
| <b>Malfunction table .....</b>                            | <b>23</b> |                                                     |           |
| <b>After-sales service .....</b>                          | <b>23</b> |                                                     |           |

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

## Important safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Risk of fire!**

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.  
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.  
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.  
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.  
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary.  
Follow the information provided in this

instruction manual.

Never use the microwave to dry food.

Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.

- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

### **Risk of explosion!**

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

### **Risk of serious damage to health!**

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

### **Risk of electric shock!**

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

intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.

- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.
- Penetrating liquid may cause an electric shock.

Remove the mains plug and/or switch off the fuse in the fuse box.

Never set containers with liquids on the appliance; do not use the appliance as a storage area.

### **Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves

to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

### **Risk of scalding!**

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

### **Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any

moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.
- The glass turntable may splinter. Never allow hard objects to strike the turntable.
- Cracks or chinks in the glass turntable are dangerous. Handle the turntable with care.

### **Causes of damage**

#### **Caution!**

- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Condensation in the cooking compartment: Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

---

## **Installation and connection**

This appliance is intended for domestic use only.

Place the table-top appliance on a solid, level surface (at least 85 cm above the floor). The ventilation slits on the appliance must not be covered.

The appliance is ready to be plugged in and must only be connected to a correctly installed earthed socket. The mains

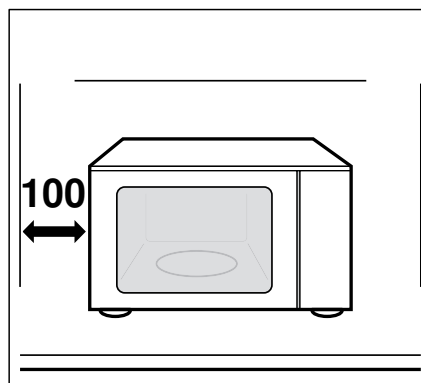
voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

Only a qualified electrician may install the socket or replace the power cable. The appliance plug must always be accessible.

Do not use multi-socket adaptors, power strips or extension leads. Overloading causes a risk of fire.

## Notes

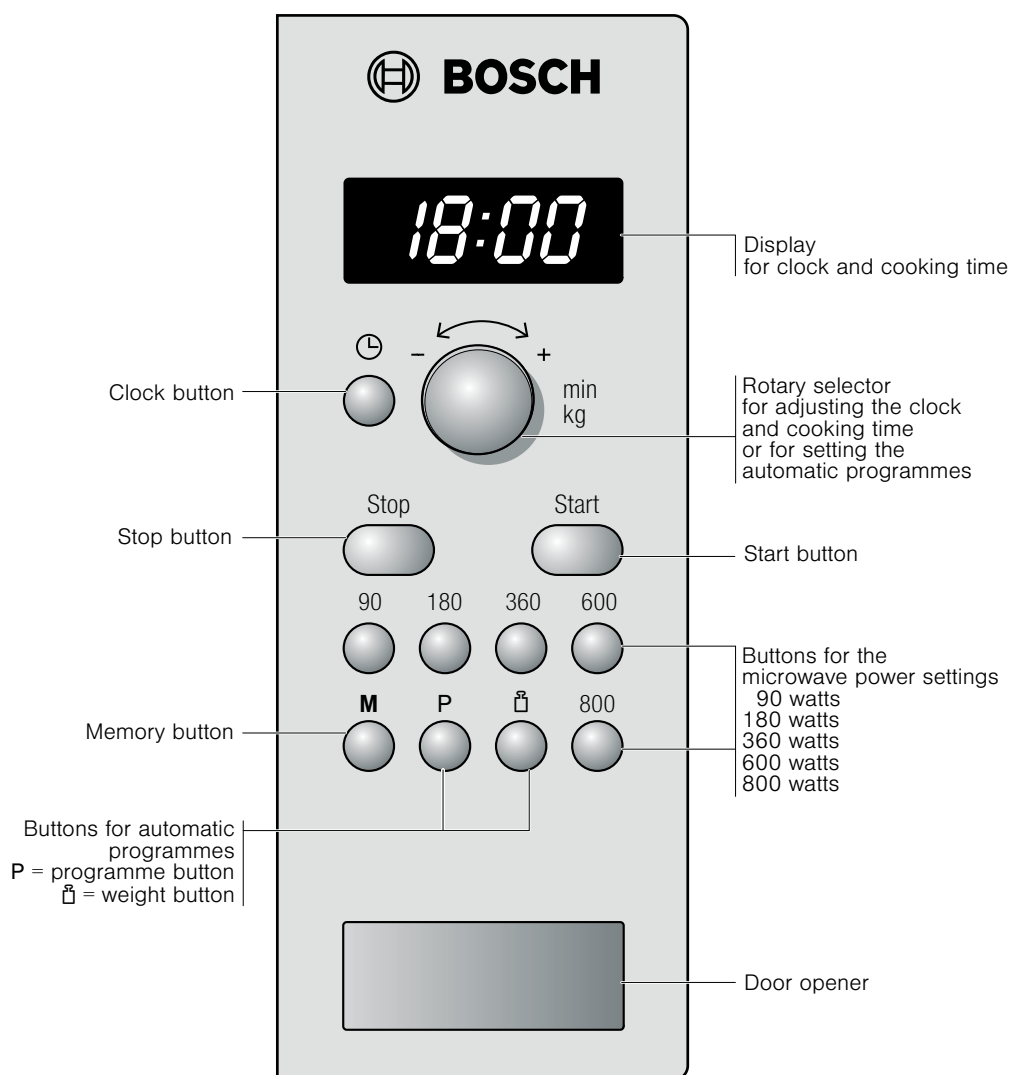
- You can secure your microwave appliance directly to the underside of a wall cupboard in the kitchen. Refer to the special mounting template.
- The ventilation slots on the left-hand side must not be obstructed (there must be a clearance of at least 10 cm).



- You can install your microwave appliance in a fitted unit.
- Always keep the decorative door open when operating the microwave. There is a risk of overheating.

## The control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, there may be differences in the particular details.



## Rotary selector

The rotary selector is used to alter the default values and set values.

The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to lock it in or out.

## Accessories

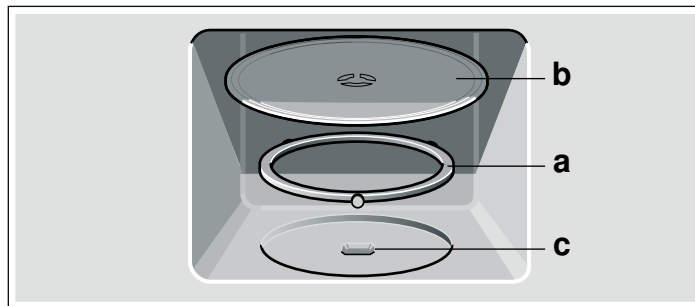
### Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.

## The turntable

### How to fit the turntable:

1. Place the turntable ring **a** in the recess in the cooking compartment.
2. Let the turntable **b** slot in place in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



**Note:** Do not use the appliance if the turntable is not in place. Ensure that it is properly slotted into place. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

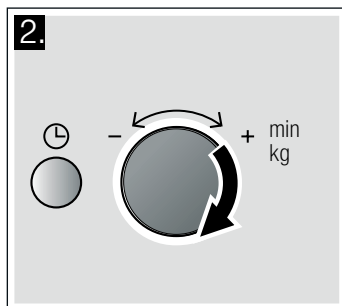
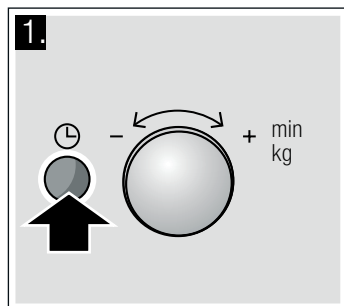
## Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using the microwave to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

### Setting the clock

When the appliance is first connected or after a power cut, three zeros will appear in the display panel.

1. Press the ⌚ button.  
"12:00" and ⌚ appear in the display.
2. Set the clock using the rotary selector.



3. Press the ⌚ button again.

The current time is set.

### Hiding the clock

Press the ⌚ button and then press Stop.  
The display is blank.

### Resetting the clock

Press the ⌚ button.  
"12:00" appears in the display. Make settings as detailed in points 2 and 3.

### Change the clock, e.g. from summer to winter time

Set as described in point 1 to 3.

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

**Note:** In the *Tested for you in our cooking studio* section, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Try out the microwave straight away. You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable.

1. Press 800 W.
2. Set 1:30 minutes using the rotary knob.
3. Press the Start button.

After 1 minute 30 seconds, a signal sounds. The water is hot.

As you are drinking your tea, please take time to read again the safety information that can be found at the front of the instruction manual. This is very important.

## Notes regarding ovenware

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

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

### Unsuitable ovenware

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

### Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule. Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

- 1. Heat the empty ovenware at maximum power for 1/2 to 1 minute.
- 2. Check the temperature occasionally during that time. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

|       |                                             |
|-------|---------------------------------------------|
| 90 W  | For defrosting delicate foods               |
| 180 W | For defrosting and continued cooking        |
| 360 W | For cooking meat and heating delicate foods |
| 600 W | For heating and cooking food                |
| 800 W | For heating liquids                         |

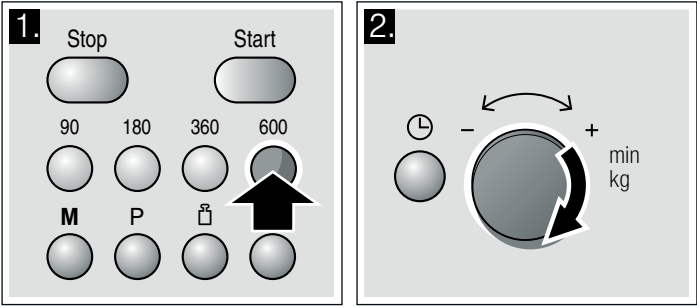
**Note:** You can set the 800 W microwave power setting for 30 minutes, 600 W for 1 hour, the other power settings for 1 hour and 39 minutes respectively.

Setting the microwave

Example: microwave power setting of 600 watts

- 1. Press the required microwave power setting. The selected microwave power setting lights up in the display, and "1:00 min" appears.

- 2. Set a cooking time using the rotary selector.



- 3. Press the Start button. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

Cancelling operation

Press the Stop button twice, or open the door and press the Stop button once.

**Note:** You can also adjust the cooking time first and then the microwave power setting.

Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan. The fan may run on even if the oven has been switched off.

Notes

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

Memory

You can save the settings for a dish in the memory and call it up again at any time.

The memory is useful for if you frequently prepare a specific dish.

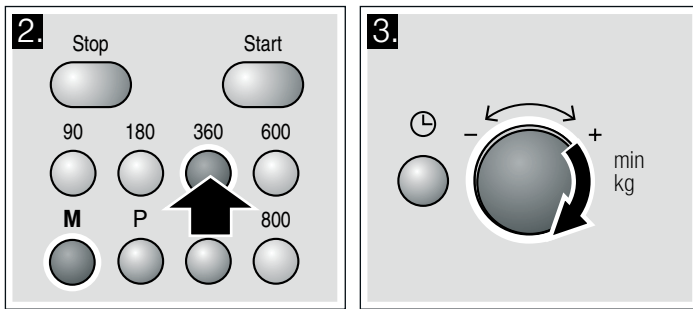
Notes

- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing **M**, press Start.
- **Saving a new setting in the memory:** press the **M** button. The old settings appear. Save the new programme as described in steps 1-4.

Saving memory settings

Example: 360 W, 25 minutes

- 1. Press the **M** button. "M" appears in the display.
- 2. Press the required microwave power setting. "M", the selected power setting and "1:00 min" appear in the display.
- 3. Set the cooking time using the rotary selector.



1. Press the **M** button.  
The saved settings are displayed.
2. Press the Start button.  
The cooking time counts down in the display.

#### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

#### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

#### Cancelling the setting

Press the Stop button twice, or open the appliance door and press the Stop button once.

4. Confirm by pressing the **M** button.  
The clock reappears. The setting is saved.

### Starting the memory

It is very easy to start the saved programme. Place your meal into the appliance. Close the appliance door.

## Changing the signal duration

You will hear a signal when the appliance is switched off. You can change the duration of the acoustic signal.

Press the Start button for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.  
The clock reappears.

The following are possible:  
Short signal duration - 3 tones  
Long signal duration - 30 tones.

## Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

#### ⚠ Risk of short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

#### ⚠ Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

#### ⚠ Risk of electric shock!

Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.

Surfaces are different, and damage caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

#### Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents.  
The surface could be damaged. If such a substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers for cleaning the seal.
- hard scouring pads or cleaning sponges.  
Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

### Cleaning agents

#### Caution!

Before cleaning, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Clean the outside of the

appliance and the cooking compartment with a damp cloth and mild detergent. Dry with a clean cloth.

| Area                                        | Cleaning agents                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appliance front                             | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Appliance front with stainless steel        | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.                                                                                 |
| Cooking compartment made of stainless steel | Hot soapy water or a vinegar solution:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth.<br>If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly. |
| Recess in cooking compartment               | Damp cloth:<br>Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Area                         | Cleaning agents                                                                                              |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Turntable and turntable ring | Hot soapy water:<br>When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.               |
| Door panels                  | Glass cleaner:<br>Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.                                       |
| Seal                         | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning. |

## Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

### Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

You can take remedial action yourself for some error messages.

### Troubleshooting

| Error message                                                             | Possible cause                                                            | Remedy/Note                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work                                               | The plug is not plugged into the mains.                                   | Plug the plug in                                                                               |
|                                                                           | Power cut                                                                 | Check whether the kitchen light works.                                                         |
|                                                                           | Faulty circuit breaker                                                    | Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order. |
|                                                                           | Incorrect operation                                                       | Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.         |
| Three zeros flash in the display.                                         | Power cut                                                                 | Reset the time.                                                                                |
| The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display. | The rotary selector was accidentally pressed.                             | Press the Stop button.                                                                         |
|                                                                           | The Start button was not pressed after the setting was made.              | Press the Start button or clear the setting by pressing the Stop button.                       |
| The microwave does not work.                                              | The door was not fully closed.                                            | Check whether food remains or foreign material is trapped in the door.                         |
|                                                                           | The Start button was not pressed.                                         | Press the Start button.                                                                        |
| The food takes longer than usual to heat up                               | The microwave power setting was too low.                                  | Select a higher microwave power setting.                                                       |
|                                                                           | You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.     | Double the amount = double the cooking time.                                                   |
|                                                                           | The food was colder than usual.                                           | Stir or turn the food during cooking                                                           |
| The turntable is making a scratching or grinding noise.                   | There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive. | Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.                                   |
| Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.            | The microwave has a fault.                                                | If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.                          |

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

### E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your

appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.

FD no.

After-sales service 

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

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

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

**GB** 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

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

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

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

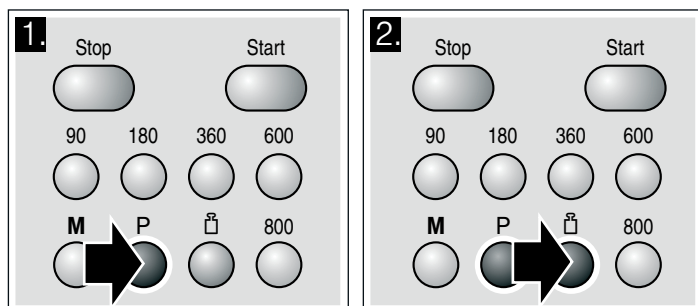
## Automatic programmes

You can use the automatic programmes to defrost food with the greatest of ease and prepare dishes quickly and easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 7 programmes.

### Setting a programme

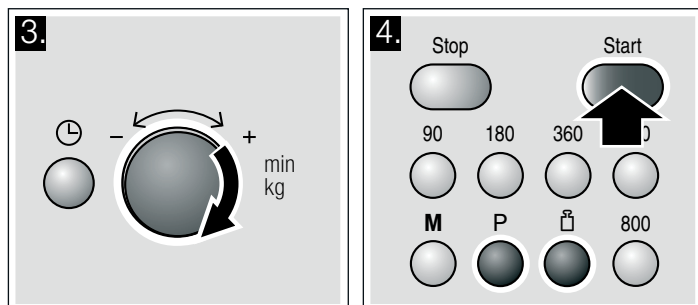
Once you have selected a programme, make settings as follows:

1. Press the **P** button repeatedly until the required programme number appears.
2. Press the  button.  
"P" and a default weight appear in the display.



3. Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.

4. Press the Start button.



You will see the cooking time for the programme counting down.

#### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears.

#### Correction

Press the Stop button twice and reset.

### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

### Cancelling operation

Press the Stop button twice, or open the door and press the Stop button once.

### Notes

- For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. After closing, press the Start button again.
- You can query the programme number and weight using **P** or . The queried value is shown for 3 seconds in the display.

### Defrosting using the automatic programmes

You can use the 4 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

### Notes

#### ■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

#### ■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

#### ■ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

#### ■ Signal

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and separate the food out or turn the meat or poultry. Close the door and press the Start button.

| Programme no. | Weight range in kg      |             |
|---------------|-------------------------|-------------|
|               | Defrost                 |             |
| P 01          | Minced meat             | 0.20 - 1.00 |
| P 02          | Pieces of meat          | 0.20 - 1.00 |
| P 03          | Chicken, chicken pieces | 0.40 - 1.80 |
| P 04          | Bread                   | 0.20 - 1.00 |

## Cooking with the automatic programmes

With the 3 cooking programmes, you can cook rice, potatoes or vegetables.

### Notes

#### ■ Ovenware

The food must be cooked in microwaveable cookware with a lid. For rice, you should use a large, deep dish.

#### ■ Preparing food

Weigh out the food. You need to know the weight to set the programme.

Rice:

Do not use boil-in-the-bag rice. Add the required amount of water, as specified on the packaging. This is usually two or three times the quantity of rice.

Potatoes:

For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even-sized pieces. Add one tablespoon of water for each 100 g boiled potatoes, and a little salt.

Fresh vegetables:

Weigh out the fresh, trimmed vegetables. Cut the vegetables into small, even-sized pieces. Add a tbsp water for each 100 g vegetables.

#### ■ Signal

While the programme is running, a signal sounds after some time. Stir the food.

#### ■ Resting time

Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5 to 10 minutes until it reaches an even temperature.

The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

| Programme no. |            | Weight range in kg |
|---------------|------------|--------------------|
| Cooking       |            |                    |
| P 05          | Rice       | 0.05 - 0.2         |
| P 06          | Potatoes   | 0.15 - 1.0         |
| P 07          | Vegetables | 0.15 - 1.0         |

## Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best suited to your dish. There are also tips about ovenware and preparation methods.

### Information regarding the tables

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

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost twice the cooking time

Half the amount - half the cooking time.

Always place the ovenware on the turntable.

### Defrost

#### Notes

- Place the frozen food in an open container on the turntable.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature is even throughout. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can still be further prepared, even if it has a small frozen core.

| Defrost                                                          | Weight | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned) | 800 g  | 180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins                         | -                                                                             |
|                                                                  | 1 kg   | 180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins                         |                                                                               |
|                                                                  | 1.5 kg | 180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins                         |                                                                               |
| Meat in pieces or slices of beef, veal or pork                   | 200 g  | 180 W, 2 mins + 90 W, 4-6 mins                            | Separate any defrosted parts when turning                                     |
|                                                                  | 500 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 5-10 mins                           |                                                                               |
|                                                                  | 800 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins                          |                                                                               |
| Minced meat, mixed                                               | 200 g  | 90 W, 10 mins                                             | Freeze food flat if possible<br>Turn several times, remove any defrosted meat |
|                                                                  | 500 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins                          |                                                                               |
|                                                                  | 800 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 10-20 mins                          |                                                                               |
| Poultry or poultry portions                                      | 600 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins                          | -                                                                             |
|                                                                  | 1.2 kg | 180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins                         |                                                                               |
| Fish fillet, fish steak or slices                                | 400 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins                          | Separate any defrosted parts                                                  |
| Vegetables, e.g. peas                                            | 300 g  | 180 W, 10-15 mins                                         | -                                                                             |

| Defrost                                    | Weight | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes                                                                                |
|--------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruit, e.g. raspberries                    | 300 g  | 180 W, 7-10 mins                                          | Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts                    |
|                                            | 500 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins                           |                                                                                      |
| Butter, defrosting                         | 125 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 mins                            | Remove all packaging                                                                 |
|                                            | 250 g  | 180 W, 1 min + 90 W, 3-4 mins                             |                                                                                      |
| Loaf of bread                              | 500 g  | 180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins                           | -                                                                                    |
|                                            | 1 kg   | 180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins                         |                                                                                      |
| Cakes, dry, e.g. sponge cake               | 500 g  | 90 W, 10-15 mins                                          | Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake |
|                                            | 750 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins                          |                                                                                      |
| Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake | 500 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins                          | Only for cakes without icing, cream or gelatine                                      |
|                                            | 750 g  | 180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins                          |                                                                                      |

## Defrosting, heating up or cooking frozen food

### Notes

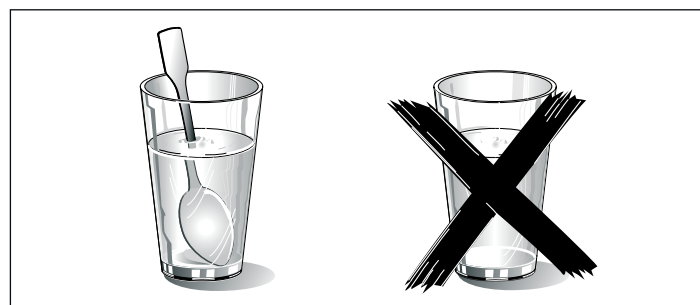
- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

| Defrosting, heating up or cooking frozen food   | Weight    | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes                                               |
|-------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)  | 300-400 g | 600 W, 8-11 mins                                          | -                                                   |
| Soup                                            | 400 g     | 600 W, 8-10 mins                                          | -                                                   |
| Stews                                           | 500 g     | 600 W, 10-13 mins                                         | -                                                   |
| Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash | 500 g     | 600 W, 12-17 mins                                         | Separate the pieces of meat when stirring           |
| Fish, e.g. fillet steaks                        | 400 g     | 600 W, 10-15 mins                                         | Add water, lemon juice or wine as desired           |
| Bakes, e.g. lasagne, cannelloni                 | 450 g     | 600 W, 10-15 mins                                         | -                                                   |
| Side dishes, e.g. rice, pasta                   | 250 g     | 600 W, 2-5 mins                                           | Add a little liquid                                 |
|                                                 | 500 g     | 600 W, 8-10 mins                                          |                                                     |
| Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots        | 300 g     | 600 W, 8-10 mins                                          | Pour water into the dish so that it covers the base |
|                                                 | 600 g     | 600 W, 14-17 mins                                         |                                                     |
| Creamed spinach                                 | 450 g     | 600 W, 11-16 mins                                         | Cook without additional water                       |

## Heating food

### ⚠ Risk of scalding!

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



### Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

### Notes

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

| Heating food                                   | Weight    | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes                                                                              |
|------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, plated meal, ready meal (2-3 components) | 350-500 g | 600 W, 4-8 mins                                           | -                                                                                  |
| Drinks                                         | 150 ml    | 800 W, 1-2 mins                                           | Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check during heating |
|                                                | 300 ml    | 800 W, 2-3 mins                                           |                                                                                    |
|                                                | 500 ml    | 800 W, 3-4 mins                                           |                                                                                    |
| Baby food, e.g. baby bottle                    | 50 ml     | 360 W, approx. ½ min                                      | No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature. |
|                                                | 100 ml    | 360 W, approx. 1 min.                                     |                                                                                    |
|                                                | 200 ml    | 360 W, 1½ min                                             |                                                                                    |
| Soup 1 cup                                     | 200 g     | 600 W, 2-3 mins                                           | -                                                                                  |
| Soup, 2 cups                                   | 400 g     | 600 W, 4-5 mins                                           | -                                                                                  |
| Meat in sauce                                  | 500 g     | 600 W, 8-11 mins                                          | Separate the slices of meat                                                        |
| Stew                                           | 400 g     | 600 W, 6-8 mins                                           | -                                                                                  |
|                                                | 800 g     | 600 W, 8-11 mins                                          | -                                                                                  |
| Vegetables, 1 portion                          | 150 g     | 600 W, 2-3 mins                                           | Add a little liquid                                                                |
| Vegetables, 2 portions                         | 300 g     | 600 W, 3-5 mins                                           |                                                                                    |

## Cooking food

### Notes

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

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

| Cooking food                           | Weight | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes                                                                                                        |
|----------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meat loaf                              | 750 g  | 600 W, 20-25 mins                                         | Cook uncovered                                                                                               |
| Whole chicken, fresh, no giblets       | 1.2 kg | 600 W, 25-30 mins                                         | Turn halfway through the cooking time                                                                        |
| Fresh vegetables                       | 250 g  | 600 W, 5-10 mins                                          | Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking |
|                                        | 500 g  | 600 W, 10-15 mins                                         |                                                                                                              |
| Potatoes                               | 250 g  | 600 W, 8-10 mins                                          | Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking           |
|                                        | 500 g  | 600 W, 11-14 mins                                         |                                                                                                              |
|                                        | 750 g  | 600 W, 15-22 mins                                         |                                                                                                              |
| Rice                                   | 125 g  | 800 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins                       | Add double the quantity of liquid.                                                                           |
|                                        | 250 g  | 800 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins                       |                                                                                                              |
| Sweet foods, e.g. blancmange (instant) | 500 ml | 600 W, 6-8 mins                                           | Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.                          |
| Fruit, compote                         | 500 g  | 600 W, 9-12 mins                                          | -                                                                                                            |

## Microwave tips

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

### Condensation

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal. This does not affect how the

microwave operates. Wipe away the condensation after cooking.

---

## Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and correct operation of microwave appliances are tested by testing institutes using these dishes.

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

### Cooking and defrosting with microwave

#### Microwave cooking

| Dish           | Microwave setting (watts) and cooking time in minutes | Notes                                             |
|----------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Custard, 565 g | 180 watts, 25-30 mins + 90 watts, 20-25 mins          | Place the 20 x 17 cm Pyrex dish on the turntable. |
| Sponge         | 600 watts, 8-10 mins                                  | Place the Ø 22 cm Pyrex dish on the turntable.    |
| Meatloaf       | 600 watts, 20-25 mins                                 | Place the Pyrex dish on the turntable.            |

#### Microwave defrosting

| Dish | Microwave setting (watts) and cooking time in minutes | Note                                           |
|------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Meat | 180 watts, 5-7 mins + 90 watts, 10-15 mins            | Place the Ø 22 cm Pyrex dish on the turntable. |

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....       | <b>29</b> |
| Causas de daños.....                                     | 31        |
| <b>Instalación y conexión</b> .....                      | <b>32</b> |
| <b>El panel de mando</b> .....                           | <b>33</b> |
| Mando giratorio.....                                     | 33        |
| Los accesorios.....                                      | 33        |
| <b>Antes del primer uso</b> .....                        | <b>34</b> |
| Programar la hora.....                                   | 34        |
| <b>El microondas</b> .....                               | <b>34</b> |
| Consejos y advertencias de los recipientes.....          | 34        |
| Potencias del microondas .....                           | 34        |
| Programar el microondas .....                            | 35        |
| Ventilador .....                                         | 35        |
| <b>Memoria</b> .....                                     | <b>35</b> |
| Almacenar memoria.....                                   | 35        |
| Activar memoria.....                                     | 35        |
| <b>Modificar la duración de la señal</b> .....           | <b>36</b> |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                         | <b>36</b> |
| Productos de limpieza .....                              | 36        |
| <b>Tabla de averías</b> .....                            | <b>37</b> |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....              | <b>37</b> |
| Número de producto (E) y número de fabricación (FD)..... | 37        |

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....         | 38        |
| <b>Programación automática</b> .....                                  | <b>38</b> |
| Seleccionar el programa.....                                          | 38        |
| Descongelación con el programa automático.....                        | 38        |
| Cocción con el programa automático.....                               | 39        |
| <b>Platos probados en nuestro estudio de cocina</b> .....             | <b>39</b> |
| Indicaciones sobre las tablas.....                                    | 39        |
| Descongelar.....                                                      | 39        |
| Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados ..... | 40        |
| Calentamiento de alimentos .....                                      | 40        |
| Cocción de alimentos.....                                             | 41        |
| Consejos prácticos para usar el microondas .....                      | 42        |
| <b>Comidas normalizadas según EN 60705</b> .....                      | <b>42</b> |
| Cocer y descongelar con el microondas.....                            | 42        |

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

## ⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y

conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

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

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

### ¡Peligro de incendio!

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

horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.

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

### **¡Peligro de explosión!**

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

### **¡Peligro de daños importantes para la salud!**

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

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

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la

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

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.
- Si penetra líquido, se puede producir una descarga eléctrica. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. No colocar recipientes con líquido sobre el aparato; no utilizar el aparato como superficie de trabajo.

### **¡Peligro de quemaduras!**

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

graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.
- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.
- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas

de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.

### **¡Peligro de lesiones!**

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- El plato giratorio de cristal puede hacerse pedazos. No golpear nunca el plato giratorio con objetos duros.
- Las roturas y rajaduras en el plato giratorio de cristal son peligrosas. Manejar el plato giratorio con cuidado.

### **Causas de daños**

#### **¡Atención!**

- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.
- Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

- Bandejas de aluminio: No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Agua condensada en el interior del aparato: Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento en modo microondas no se ve perjudicado. Para evitar la corrosión, limpiar siempre el agua condensada después de cada cocción.

## Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Colocar el electrodoméstico de sobremesa sobre una base firme y plana (como mínimo 85 cm por encima del suelo). Las rendijas de ventilación del aparato deben quedar despejadas.

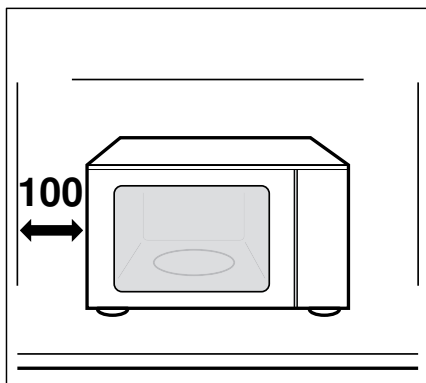
El aparato se suministra listo para la conexión a la red eléctrica y solo deberá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra. La tensión de red debe corresponder a la indicada en la placa de características.

La instalación de un enchufe o el cambio del cable de conexión debe realizarlos siempre un técnico electricista experto. El enchufe del aparato debe ser siempre accesible.

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

### Notas

- Se puede fijar directamente el aparato a la parte inferior de un armario suspendido de la cocina. Prestar atención a las plantillas de montaje especiales.
- Las rejillas de ventilación del lateral izquierdo deben permanecer abiertas (al menos 10 cm).

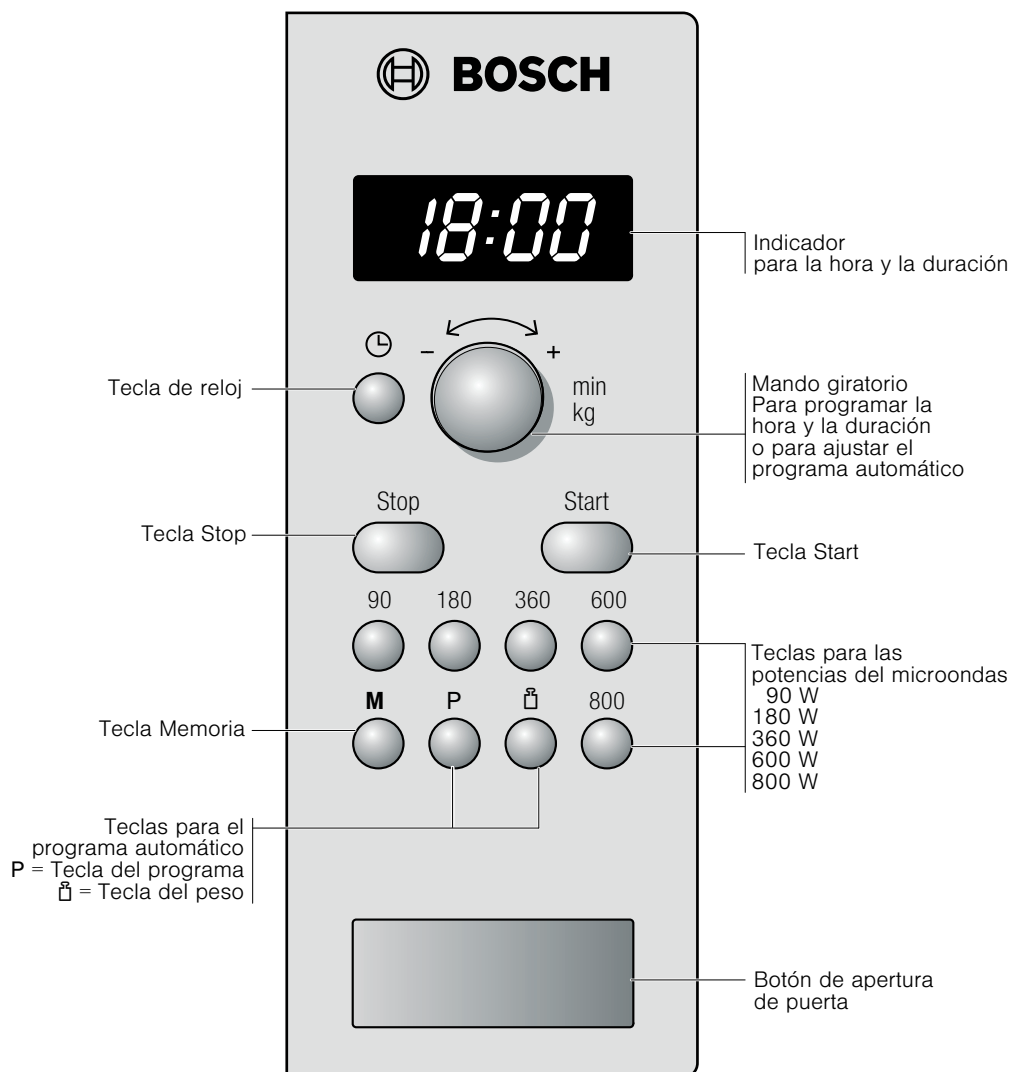


- El microondas puede instalarse en un mueble empotrado.
- Poner en funcionamiento el microondas siempre con la puerta decorativa abierta. Existe riesgo de sobrecalentamiento.

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

# El panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



## Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

## Los accesorios

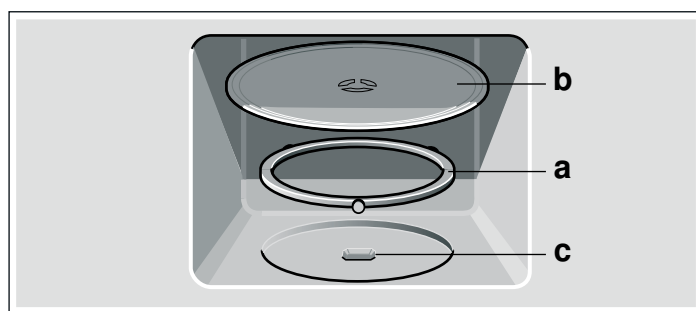
### ¡Atención!

Al retirar la vajilla, asegurarse de que no se desplace el plato giratorio. Comprobar que el plato giratorio esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

### Plato giratorio

#### Para colocar el plato giratorio:

1. Colocar el anillo giratorio **a** en la hendidura del compartimento de cocción.
2. Enclavar el plato giratorio **b** en el accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.



**Nota:** Utilizar el aparato solo cuando el plato giratorio esté colocado. Asegurarse de que queda correctamente enclavado. El plato giratorio puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

## Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el microondas por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

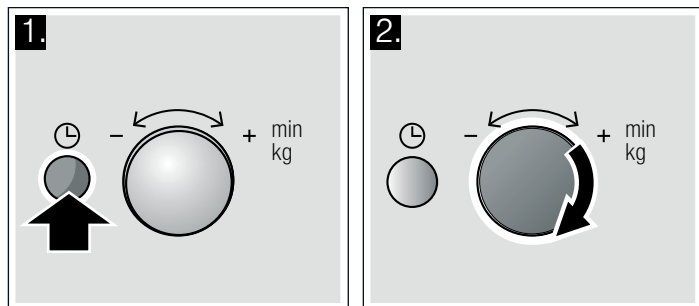
### Programar la hora

Al conectar el aparato a la red eléctrica o tras un corte en el suministro de corriente, en el panel indicador parpadean tres ceros.

1. Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra 12:00 horas y .

2. Ajustar la hora con el mando giratorio.



3. Volver a pulsar la tecla .

La hora actual se ha programado.

### Suprimir la indicación de hora

Pulsar la tecla , y, a continuación, pulsar Stop. El indicador se vuelve oscuro.

### Reprogramar la hora

Pulsar la tecla .

Aparece la hora 12:00 en el indicador. Programar como se describe en los puntos 2 y 3.

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

Programar tal como se describe en los puntos 1 a 3.

## El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Le presentamos toda información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

**Nota:** En el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina* encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar y cocinar con microondas.

¡Pruebe a utilizar su microondas! Por ejemplo, calentar una taza de agua para preparar un té.

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

1. Pulsar 800 W.

2. Programar 1:30 min con el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla Start.

Tras 1 minuto y 30 segundos suena una señal. El agua está caliente.

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

### Consejos y advertencias de los recipientes

#### Recipientes apropiados

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

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

#### Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos. El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados no se calienta.

### ¡Atención!

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

### Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior, con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ - 1 minuto a la potencia máxima.

2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

### Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

|       |                                                      |
|-------|------------------------------------------------------|
| 90 W  | para descongelar alimentos delicados                 |
| 180 W | para descongelar y continuar la cocción              |
| 360 W | para cocer carne y para calentar alimentos delicados |
| 600 W | para calentar y cocer alimentos                      |
| 800 W | para calentar líquidos                               |

**Nota:** El nivel de potencia de microondas de 800 W puede ajustarse durante 30 minutos, el de 600 W durante 1 hora, y los niveles restantes durante 1 hora y 39 minutos cada uno.

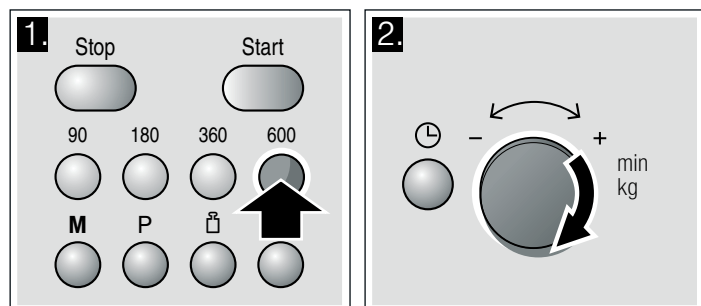
## Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas de 600 W

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

En el indicador se ilumina la potencia de microondas seleccionada y se muestra 1:00 min.

2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar Stop. Se muestra de nuevo la hora.

## Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

### Interrumpir

Pulsar una vez la tecla Stop o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.

### Cancelar el funcionamiento

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

**Nota:** También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.

## Ventilador

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

### Notas

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

## Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.

La función de memoria resulta especialmente útil cuando un mismo plato se prepara con frecuencia.

### Notas

- No se podrán guardar sucesivamente más niveles de potencia del microondas.
- Los programas automáticos no se pueden guardar.
- La memoria también se puede almacenar y, al mismo tiempo, iniciar. Para finalizar, pulsar Start y no **M**.
- **Nueva memoria:** pulsar la tecla **M**. Se visualizarán los ajustes guardados. Guardar el programa nuevo tal como se describe en los puntos 1 a 4.

## Almacenar memoria

Ejemplo: 360 W, 25 minutos

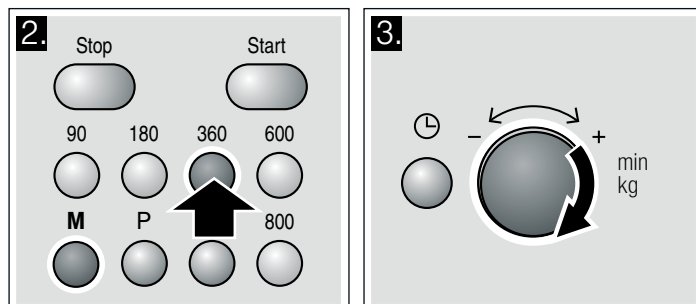
1. Pulsar la tecla **M**.

En el indicador se muestra "M".

2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

En el indicador se muestran "M", la potencia seleccionada y 1:00 min.

3. Ajustar la duración con el mando giratorio.



4. Confirmar con la tecla **M**.

Se muestra de nuevo la hora. La programación está guardada.

## Activar memoria

Se podrá iniciar fácilmente el programa guardado. Colocar la comida en el aparato. Cerrar la puerta del aparato.

1. Pulsar la tecla **M**.

Se visualizarán los ajustes guardados.

2. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar Stop. Se muestra de nuevo la hora.

### Interrumpir

Pulsar una vez la tecla Stop o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.

### Borrar los ajustes

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

# Modificar la duración de la señal

Cuando se desconecta el aparato se oye una señal. Es posible modificar la duración de la señal.

Para ello, pulsar la tecla Start durante aprox. 6 segundos.

Se aplica la nueva duración de señal.  
Se muestra de nuevo la hora.

Se dispone de:

Duración de la señal breve - 3 tonos

Duración de la señal larga - 30 tonos.

## Cuidados y limpieza

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

### ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.

### ¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

#### No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos.  
La superficie puede dañarse. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera, limpiarlo inmediatamente con agua.
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta,
- esponjas o estropajos duros.  
Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- productos fuertes que contengan alcohol.

## Productos de limpieza

### ¡Atención!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato antes de la limpieza. Limpiar el aparato por fuera y el compartimento de cocción con un paño húmedo y un producto de limpieza suave. Secar con un paño limpio.

| Zona                | Productos de limpieza                                                                                                                                                                          |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frontal del aparato | Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza. |

| Zona                                         | Productos de limpieza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frontal del aparato con acero inoxidable     | Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.                                                                                                   |
| Compartimento de cocción de acero inoxidable | Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo. |
| Hendidura del compartimento de cocción       | Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Plato y anillo giratorios                    | Agua caliente con un poco de jabón: Encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Cristales de la puerta                       | Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Junta                                        | Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

# Tabla de averías

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

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

| Mensaje de error                                                        | Posible causa                                                                       | Solución / indicación                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.                                                 | No se ha conectado el enchufe.                                                      | Conectar el enchufe                                                                                |
|                                                                         | Corte en el suministro eléctrico                                                    | Comprobar si funciona la luz de la cocina.                                                         |
|                                                                         | El fusible está defectuoso.                                                         | Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.                |
|                                                                         | Manejo incorrecto                                                                   | Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos. |
| En el indicador parpadean tres ceros.                                   | Corte en el suministro eléctrico                                                    | Programar de nuevo la hora.                                                                        |
| El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.        | El mando giratorio se ha accionado por descuido.                                    | Pulsar la tecla Stop.                                                                              |
|                                                                         | No se ha pulsado la tecla Start después de programar el aparato.                    | Pulsar la tecla Start o cancelar la programación con la tecla Stop.                                |
| El microondas no funciona.                                              | La puerta no se ha cerrado completamente.                                           | Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.                   |
|                                                                         | La tecla Start no se ha pulsado.                                                    | Pulsar la tecla Start.                                                                             |
| Los alimentos se calientan más lentamente que antes.                    | Se ha ajustado una potencia de microondas demasiado baja.                           | Seleccionar una potencia de microondas mayor.                                                      |
|                                                                         | Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.                   | Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo.                                                 |
|                                                                         | Los alimentos están más fríos de lo habitual.                                       | Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.                                          |
| El plato giratorio emite chirridos o ruidos de roce.                    | Suciedad o elemento extraño en el dispositivo de accionamiento del plato giratorio. | Limpiar el anillo giratorio y la hendidura del compartimento de cocción.                           |
| El modo de funcionamiento microondas se interrumpe sin motivo aparente. | El microondas está averiado.                                                        | Si vuelve a producirse este error, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.                       |

## ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Algunos mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

| E-Nr. | N.º de fabricación |
|-------|--------------------|
|       |                    |

## Servicio de Asistencia Técnica ☎

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

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

## Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 245 255

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

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

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

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

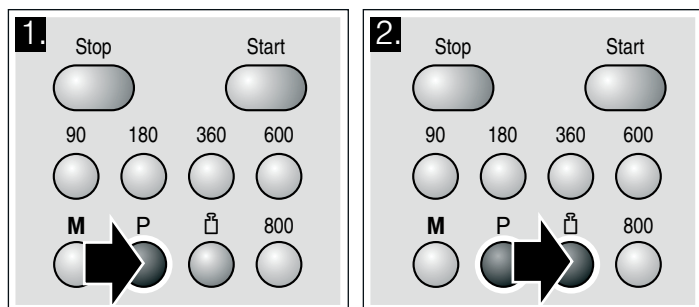
## Programación automática

El programa automático permite descongelar alimentos y preparar platos de forma cómoda, rápida y sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 7 programas.

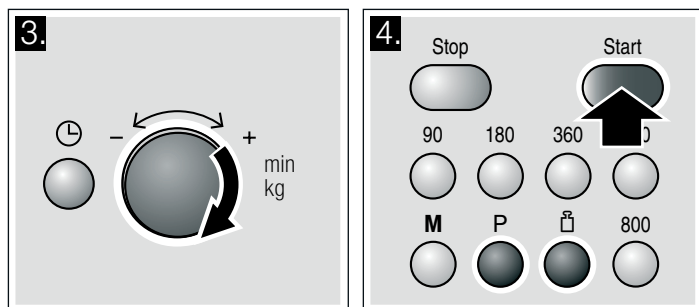
### Seleccionar el programa

Una vez seleccionado el programa, proceder del siguiente modo:

1. Pulsar repetidamente la tecla **P** hasta que se muestre el número de programa deseado.
2. Pulsar la tecla . Se ilumina "P" en el indicador y se muestra una sugerencia de peso.



3. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla Start.



Se muestra el transcurso de la duración del programa.

### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar Stop. Se muestra de nuevo la hora.

### Corregir

Pulsar la tecla Stop dos veces y volver a programar.

### Interrumpir

Pulsar una vez la tecla Stop o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.

### Cancelar el funcionamiento

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

### Notas

- En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Tras cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.
- Se pueden consultar el número de programa y el peso con **P** o . El valor consultado se muestra en el indicador durante 3 segundos.

### Descongelación con el programa automático

Los 4 programas de descongelación permiten descongelar carne, aves y pan.

### Notas

- **Preparar los alimentos**  
Utilizar alimentos congelados a  $-18^{\circ}\text{C}$  y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones. Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
- Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- **Recipientes**  
Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.
- **Tiempo de reposo**  
Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar. A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.
- **Señal**  
En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start.

| N.º programa |                 | Rango de peso en kg |
|--------------|-----------------|---------------------|
| Descongelar  |                 |                     |
| P 01         | Carne picada    | 0,20 - 1,00         |
| P 02         | Trozos de carne | 0,20 - 1,00         |

| N.º programa |                        | Rango de peso en kg |
|--------------|------------------------|---------------------|
| P 03         | Pollo, piezas de pollo | 0,40 - 1,80         |
| P 04         | Pan                    | 0,20 - 1,00         |

### Cocción con el programa automático

Los 3 programas de cocción permiten cocer arroz, patatas o verduras.

#### Notas

##### ■ Recipientes

Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto.

##### ■ Preparar los alimentos

Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

Arroz:

no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir la cantidad de agua necesaria de acuerdo con las indicaciones del fabricante en el embalaje. La cantidad media es de entre dos y tres veces el peso del arroz.

Patatas:

Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas

crudas en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.  
Verduras frescas:  
Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verduras.

##### ■ Señal

Durante el transcurso del programa, suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Remover los alimentos.

##### ■ Tiempo de reposo

Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.  
Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

| N.º programa |          | Rango de peso en kg |
|--------------|----------|---------------------|
| Cocer        |          |                     |
| P 05         | Arroz    | 0,05 - 0,2          |
| P 06         | Patatas  | 0,15 - 1,0          |
| P 07         | Verduras | 0,15 - 1,0          |

## Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

### Indicaciones sobre las tablas

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.  
Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.  
En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.  
Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica:  
El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción, mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.  
Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

### Descongelar

#### Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre el plato giratorio.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 20 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves. La carne también puede cocerse aunque tenga una pequeña parte en su interior aún congelada.

| Descongelar                                              | Peso   | Potencia del microondas en vatios, duración en minutos | Indicaciones                                                                   |
|----------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos) | 800 g  | 180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min                        | -                                                                              |
|                                                          | 1 kg   | 180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min                        |                                                                                |
|                                                          | 1,5 kg | 180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min                        |                                                                                |
| Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo        | 200 g  | 180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min                           | al dar la vuelta, separar las partes descongeladas                             |
|                                                          | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min                          |                                                                                |
|                                                          | 800 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min                         |                                                                                |
| Carne picada, mezcla                                     | 200 g  | 90 W, 10 min                                           | Congelar en plano<br>dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada |
|                                                          | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min                         |                                                                                |
|                                                          | 800 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min                         |                                                                                |

| Descongelar                                               | Peso   | Potencia del microondas en vatios, duración en minutos | Indicaciones                                                                    |
|-----------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Ave o trozos de ave                                       | 600 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min                         | -                                                                               |
|                                                           | 1,2 kg | 180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min                        |                                                                                 |
| Filetes, trozos o ventresca de pescado                    | 400 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min                         | separar las partes descongeladas                                                |
| Verdura, p. ej., guisantes                                | 300 g  | 180 W, 10-15 min                                       | -                                                                               |
| Fruta, p. ej., frambuesas                                 | 300 g  | 180 W, 7-10 min                                        | remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas          |
|                                                           | 500 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min                          |                                                                                 |
| Mantequilla, descongelar                                  | 125 g  | 180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min                           | retirar todo el envoltorio                                                      |
|                                                           | 250 g  | 180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min                           |                                                                                 |
| Pan entero                                                | 500 g  | 180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min                          | -                                                                               |
|                                                           | 1 kg   | 180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min                        |                                                                                 |
| Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho      | 500 g  | 90 W, 10-15 min                                        | solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel |
|                                                           | 750 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min                         |                                                                                 |
| Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min                         | solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina                                |
|                                                           | 750 g  | 180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min                         |                                                                                 |

## Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

### Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

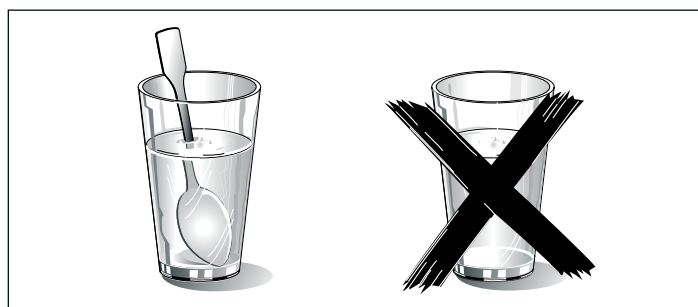
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

| Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados | Peso      | Potencia del microondas en vatios, duración en minutos | Consejos y advertencias                        |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)             | 300-400 g | 600 W, 8-11 min                                        | -                                              |
| Sopa                                                            | 400 g     | 600 W, 8-10 min                                        | -                                              |
| Cocidos                                                         | 500 g     | 600 W, 10-13 min                                       | -                                              |
| Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch             | 500 g     | 600 W, 12-17 min                                       | separar las piezas de carne al remover         |
| Pescado, p. ej., filetes                                        | 400 g     | 600 W, 10-15 min                                       | si procede, agregar agua, zumo de limón o vino |
| Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones                      | 450 g     | 600 W, 10-15 min.                                      | -                                              |
| Guarniciones, p. ej., arroz, pasta                              | 250 g     | 600 W, 2-5 min                                         | añadir algo de líquido.                        |
|                                                                 | 500 g     | 600 W, 8-10 min                                        |                                                |
| Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias                 | 300 g     | 600 W, 8-10 min                                        | cubrir el fondo del recipiente con agua        |
|                                                                 | 600 g     | 600 W, 14-17 min                                       |                                                |
| Espinacas a la crema                                            | 450 g     | 600 W, 11-16 min                                       | cocer sin añadir agua                          |

## Calentamiento de alimentos

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

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

- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

| Calentamiento de alimentos                          | Peso      | Potencia del microondas en vatios, duración en minutos | Consejos y advertencias                                                                      |
|-----------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes) | 350-500 g | 600 W, 4-8 min                                         | -                                                                                            |
| Bebidas                                             | 150 ml    | 800 W, 1-2 min                                         | Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso |
|                                                     | 300 ml    | 800 W, 2-3 min                                         |                                                                                              |
|                                                     | 500 ml    | 800 W, 3-4 min                                         |                                                                                              |
| Alimentos para bebé, p. ej., biberones              | 50 ml     | 360 W, aprox. ½ min.                                   | Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura |
|                                                     | 100 ml    | 360 W, aprox. 1 min.                                   |                                                                                              |
|                                                     | 200 ml    | 360 W, 1 ½ min                                         |                                                                                              |
| Sopa 1 taza                                         | 200 g     | 600 W, 2-3 min                                         | -                                                                                            |
| Sopa 2 tazas                                        | 400 g     | 600 W, 4-5 min                                         | -                                                                                            |
| Carne en salsa                                      | 500 g     | 600 W, 8-11 min                                        | Separar los filetes de carne                                                                 |
| Cocido                                              | 400 g     | 600 W, 6-8 min                                         | -                                                                                            |
|                                                     | 800 g     | 600 W, 8-11 min                                        | -                                                                                            |
| Verduras, 1 ración                                  | 150 g     | 600 W, 2-3 min                                         | Añadir un poco de líquido                                                                    |
| Verduras, 2 raciones                                | 300 g     | 600 W, 3-5 min                                         |                                                                                              |

Cocción de alimentos

Notas

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

- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

| Cocción de alimentos                | Peso   | Potencia del microondas en vatios, duración en minutos | Consejos y advertencias                                                                                                    |
|-------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asado de carne picada               | 750 g  | 600 W, 20-25 min                                       | Cocer sin tapar                                                                                                            |
| Pollo entero, fresco, sin vísceras  | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min                                       | Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.                                                                    |
| Verduras, frescas                   | 250 g  | 600 W, 5-10 min                                        | Cortar las verduras en trozos iguales; Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando |
|                                     | 500 g  | 600 W, 10-15 min                                       |                                                                                                                            |
| Patatas                             | 250 g  | 600 W, 8-10 min                                        | Cortar las patatas en trozos iguales; Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando  |
|                                     | 500 g  | 600 W, 11-14 min                                       |                                                                                                                            |
|                                     | 750 g  | 600 W, 15-22 min                                       |                                                                                                                            |
| Arroz                               | 125 g  | 800 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min                      | Añadir doble cantidad de líquido                                                                                           |
|                                     | 250 g  | 800 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min                      |                                                                                                                            |
| Dulces, p. ej., pudín (instantáneo) | 500 ml | 600 W, 6-8 min                                         | Remover bien el pudín 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.                                              |
| Fruta, compota                      | 500 g  | 600 W, 9-12 min                                        | -                                                                                                                          |

## Consejos prácticos para usar el microondas

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

**Agua condensada**  
Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Esto es normal. Esto no

afecta a la función del microondas. Limpie el agua condensada tras la cocción.

## Comidas normalizadas según EN 60705

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas a partir de estos platos.  
Según las normas EN 60705, IEC 60705 o. DIN 44547 y EN 60350 (2009)

### Cocer y descongelar con el microondas

#### Cocer en el microondas

| Plato                           | Potencia del microondas en vatios, duración en minutos | Nota                                                                  |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Mezcla de leche y huevos, 565 g | 180 W, 25-30 min + 90 W, 20-25 min                     | Colocar un molde de vidrio pyrex 20 x 17 cm sobre el plato giratorio. |
| Bizcocho                        | 600 W, 8-10 min                                        | Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en el plato giratorio.       |
| Asado de carne picada           | 600 W, 20-25 min                                       | Colocar el molde de vidrio pyrex en el plato giratorio.               |

#### Descongelar en el microondas

| Plato | Potencia del microondas en vatios, duración en minutos | Nota                                                            |
|-------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Carne | 180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min                       | Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en el plato giratorio. |

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Instruções de segurança importantes .....</b>        | <b>43</b> |
| Causas de danos.....                                    | 45        |
| <b>Instalar e ligar .....</b>                           | <b>46</b> |
| <b>O painel de comandos .....</b>                       | <b>47</b> |
| Selector rotativo .....                                 | 47        |
| Os acessórios.....                                      | 47        |
| <b>Antes da primeira utilização.....</b>                | <b>48</b> |
| Acertar a hora.....                                     | 48        |
| <b>O microondas .....</b>                               | <b>48</b> |
| Recomendações sobre os recipientes.....                 | 48        |
| Potências de microondas .....                           | 48        |
| Regular o microondas .....                              | 49        |
| Turbina de arrefecimento .....                          | 49        |
| <b>Memória.....</b>                                     | <b>49</b> |
| Gravar as regulações na memória.....                    | 49        |
| Activar a memória.....                                  | 49        |
| <b>Alterar o tempo de duração do sinal sonoro .....</b> | <b>50</b> |
| <b>Manutenção e limpeza .....</b>                       | <b>50</b> |
| Produto de limpeza .....                                | 50        |
| <b>Tabela de anomalias .....</b>                        | <b>51</b> |
| <b>Serviço de Assistência Técnica.....</b>              | <b>51</b> |
| Número E e número FD .....                              | 51        |

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| Eliminação ecológica.....                                       | 52        |
| <b>Automático de programas.....</b>                             | <b>52</b> |
| Regular um programa.....                                        | 52        |
| Descongela com o automático de programas.....                   | 52        |
| Cozinhar com o automático de programas.....                     | 53        |
| <b>Testado para si no nosso estúdio de cozinha.....</b>         | <b>53</b> |
| Indicações relativas às tabelas.....                            | 53        |
| Descongela.....                                                 | 53        |
| Descongela, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados ..... | 54        |
| Aquecer alimentos.....                                          | 54        |
| Cozinhar refeições.....                                         | 55        |
| Conselhos para a utilização do microondas.....                  | 56        |
| <b>Refeições de teste segundo EN 60705.....</b>                 | <b>56</b> |
| Cozinhar e descongela com microondas.....                       | 56        |

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

## ⚠ Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

### Perigo de incêndio!

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

apenas para a preparação de refeições e bebidas.

- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.

Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.

Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.

- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

### **Perigo de explosão!**

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

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

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de microondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante e o batente da porta, assim como a própria porta sempre limpos; consultar também o capítulo *Conservação e limpeza*.
- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

### **Perigo de choque eléctrico!**

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por

técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- A penetração de humidade pode provocar choques eléctricos. Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade. Use o aparelho apenas em espaços fechados.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.
- A infiltração de água pode provocar um choque eléctrico.  
Retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.  
Nunca coloque recipientes com líquidos por cima do aparelho, não utilizar o aparelho como superfície de apoio.

### **Perigo de queimaduras!**

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

de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras

### **Perigo de queimaduras!**

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.
- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem

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

### **Perigo de ferimentos!**

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.
- O prato rotativo de vidro pode estilhaçar. Nunca embater com objetos duros contra o prato rotativo.
- Sulcos ou fissuras no prato rotativo de vidro são perigosos. Manuseie o prato rotativo com cuidado.

### **Causas de danos**

#### **Atenção!**

- Vedante muito sujo: Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Funcionamento do microondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. A única excepção é o breve teste de recipientes descrito no capítulo "Microondas, recipientes".
- Pipocas no microondas: Nunca regule uma potência de microondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro. O vidro pode saltar devido a sobrecarga.
- Eventuais líquidos derramados não podem penetrar no interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo. Observe o processo de cozedura. Comece por seleccionar um tempo de cozedura mais curto e depois prolongue-o, se necessário.
- Nunca use o microondas sem o prato rotativo.
- Faíscas: O metal (p. ex., a colher dentro do copo) tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Formas de alumínio: Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.

- Arrefecimento com a porta do aparelho aberta: O interior do aparelho deve arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
- Água de condensação no interior do aparelho: Poderá surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afeta o funcionamento do micro-ondas. Sempre que terminar de cozinhar, limpe a água de condensação para evitar corrosão.

## Instalar e ligar

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico.

Coloque o aparelho de mesa sobre uma base sólida e plana (pelo menos 85 cm acima do chão). As ranhuras de ventilação estão desimpedidas.

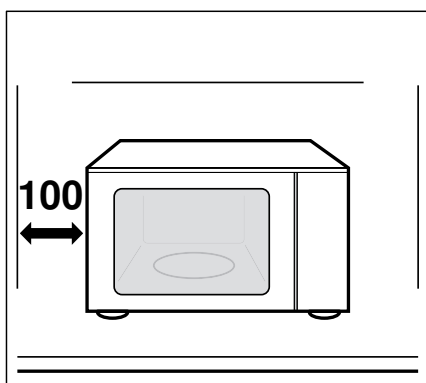
O aparelho está pronto a ser ligado à corrente e apenas pode ser ligado a uma tomada com contacto de segurança devidamente instalada. A tensão de rede tem de corresponder à tensão indicada na placa de características.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação só pode ser efetuada por um técnico eletricitista. A ficha do aparelho tem de estar sempre acessível.

Não utilize fichas, adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

### Notas

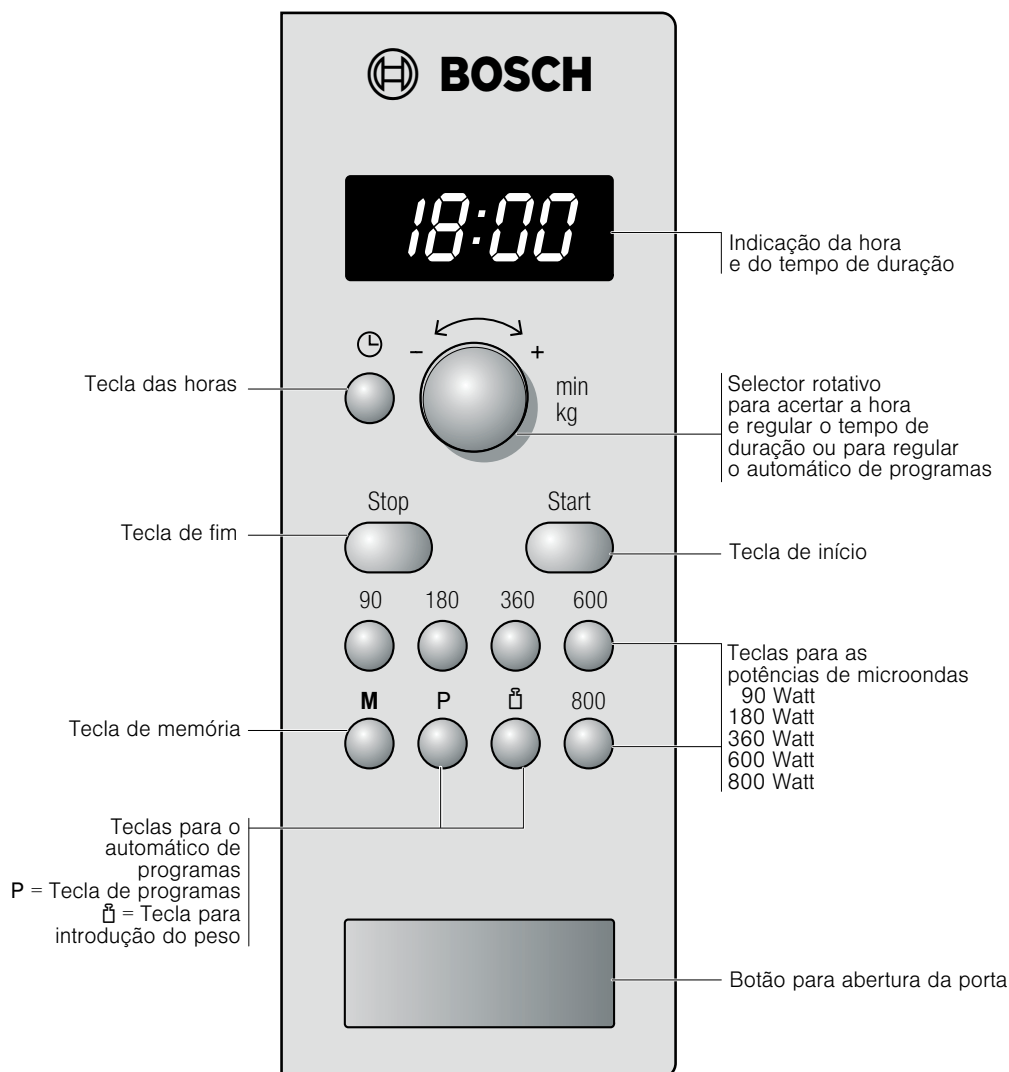
- Pode fixar o seu aparelho de micro-ondas diretamente na parte inferior do armário suspenso da cozinha. Respeite o modelo de montagem especial.
- As ranhuras de ventilação do lado esquerdo têm de permanecer desimpedidas (pelo menos 10 cm).



- Pode montar o seu aparelho de micro-ondas num móvel de encastrar.
- Utilize o aparelho de micro-ondas sempre com a porta decorativa aberta. Há risco de aquecimento excessivo.

# O painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Dependendo do modelo do aparelho, os pormenores podem ser diferentes.



## Selector rotativo

Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação.

O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o engatar e desengatar.

## Os acessórios

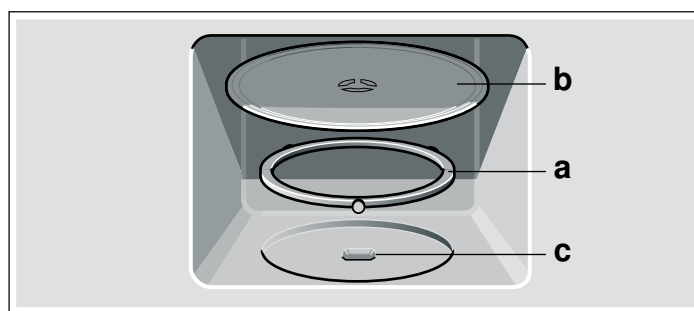
### Atenção!

Ao retirar a louça preste atenção para que o prato rotativo não se desloque. Certifique-se de que o prato rotativo está encaixado corretamente. O prato rotativo pode girar para esquerda ou para a direita.

### O prato rotativo

**O prato rotativo deve ser colocado da seguinte forma:**

1. Coloque o aro com rodas **a** na cavidade que se encontra no interior do aparelho.
2. Encaixe o prato rotativo **b** no accionamento **c** que se encontra no meio da base do aparelho.



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

# Antes da primeira utilização

Neste capítulo encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar pela primeira vez refeições no seu microondas. Antes de utilizar o forno, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

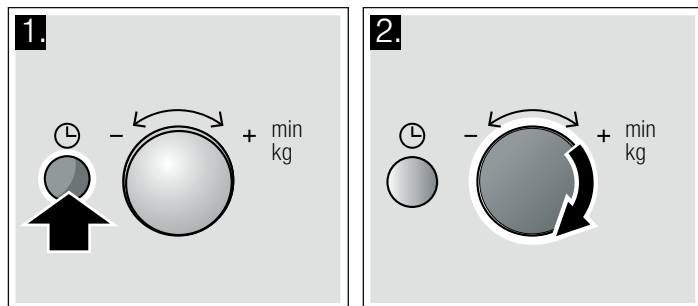
## Acertar a hora

Quando o aparelho é ligado ou após um corte de corrente, acendem-se três zeros no visor.

1. Prima a tecla .

No visor surgem 12:00 horas e .

2. Com o selector rotativo, acerte a hora.



3. Prima novamente a tecla .

A hora actual foi acertada.

## Ocultar a hora

Prima a tecla  e depois a tecla de fim. O visor fica escuro.

## Voltar a acertar a hora

Prima a tecla .

No visor aparece 12:00. De seguida, regule conforme descrito nos pontos 2 e 3.

## Alterar a hora, p. ex., da hora de Verão para a hora de Inverno

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 3.

# O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. Receberá informações sobre os recipientes e pode consultar como deve regular o microondas.

**Nota:** No capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha* encontrará exemplos de como descongelar, aquecer e cozinhar com o microondas.

Experimente já o microondas. Aqueça, p. ex., uma chávena de água para fazer um chá.

Escolha uma chávena grande, sem motivos dourados ou prateados, e adicione-lhe uma colher de chá. Coloque a chávena com a água sobre o prato rotativo.

1. Prima a tecla de 800 W.

2. Com o selector rotativo, regule para 1:30 min.

3. Prima a tecla de início.

Passado 1 minuto e 30 segundos soa um sinal sonoro. A água está quente.

Enquanto bebe o chá, aproveite para ler novamente as indicações de segurança, que se encontram no início do manual de instruções. São muito importantes.

## Recomendações sobre os recipientes

### Recipientes adequados

São adequados os recipientes resistentes ao calor, de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais são permeáveis às microondas.

Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro. Se a loiça tiver decoração em ouro ou prata, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

### Recipientes não adequados

Não são adequados os recipientes metálicos. O metal não é permeável às microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos fechados.

## Atenção!

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

## Teste de loiça

Nunca ligue o microondas sem alimentos no interior. A única excepção é o teste de loiça a seguir indicado.

Se não tiver a certeza se a sua loiça é ou não adequada para microondas, poderá fazer o seguinte teste:

1. Coloque um recipiente vazio dentro do aparelho durante ½ a 1 minuto à potência máxima.

2. Vá verificando a temperatura.

O recipiente deve estar frio ou morno.

Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

## Potências de microondas

As teclas permitem-lhe regular a potência de microondas pretendida.

|       |                                                   |
|-------|---------------------------------------------------|
| 90 W  | Para descongelar alimentos delicados              |
| 180 W | Para descongelar e continuar a cozinhar           |
| 360 W | Para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados |
| 600 W | Para aquecer e cozinhar alimentos                 |
| 800 W | Para aquecer líquidos                             |

**Nota:** Pode regular a potência de microondas de 800 W por 30 minutos, a de 600 W por 1 hora, as restantes potências por 1 hora e 39 minutos, respectivamente.

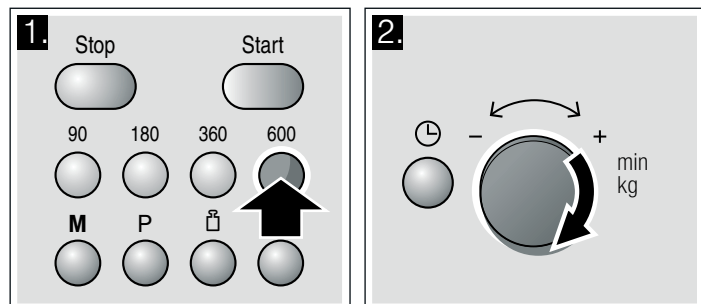
## Regular o microondas

Exemplo: potência de microondas de 600 W

### 1. Carregue na potência de microondas pretendida.

No visor acende-se a potência de microondas regulada e surge 1:00 min.

### 2. Com o selector rotativo, regule um tempo de duração.



### 3. Prima a tecla de início.

O tempo de duração decresce de forma visível no visor.

### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla de fim. A hora aparece novamente.

## Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com o selector rotativo.

### Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla de fim ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla de início.

### Cancelar o funcionamento

Prima 2 vezes a tecla de fim ou abra a porta e prima a tecla de fim uma vez.

**Nota:** Também pode regular primeiro o tempo de duração e só depois a potência de microondas.

## Turbina de arrefecimento

O aparelho está equipado com uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha pode continuar a trabalhar, mesmo depois de o aparelho ter desligado.

### Notas

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

## Memória

Com a Memória, pode guardar a regulação para uma refeição e reutilizá-la a qualquer momento.

A Memória é muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

### Notas

- Não é possível memorizar várias potências de microondas seguidas.
- Não é possível memorizar o automático de programas.
- Também pode gravar as regulações na memória e iniciá-la de imediato. No final, não prima **M**, mas sim a tecla de início.
- **Memória reposta:** prima a tecla **M**. Aparecem as regulações anteriores. Memorize o novo programa conforme descrito nos pontos 1 a 4.

## Gravar as regulações na memória

Exemplo: 360 W, 25 minutos

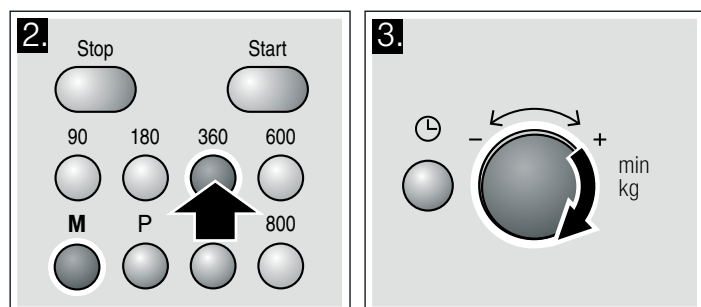
### 1. Prima a tecla **M**.

No visor acende-se um "M".

### 2. Carregue na potência de microondas pretendida.

No visor acende-se um "M", assim como a potência seleccionada e a indicação 1:00 min.

### 3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



### 4. Confirme com a tecla **M**.

A hora aparece novamente. A regulação está memorizada.

## Activar a memória

Pode iniciar o programa memorizado de uma forma extremamente simples. Coloque o seu prato no aparelho. Feche a porta do aparelho.

### 1. Prima a tecla **M**.

As regulações memorizadas aparecem.

### 2. Prima a tecla de início.

O tempo de duração decresce de forma visível no visor.

### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla de fim. A hora aparece novamente.

### Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla de fim ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla de início.

### Apagar uma regulação

Prima duas vezes a tecla de fim ou abra a porta do aparelho e prima a tecla de fim uma vez.

# Alterar o tempo de duração do sinal sonoro

Quando o aparelho se desliga, ouve um sinal sonoro. Pode alterar o tempo de duração do sinal sonoro.

Para o efeito, prima a tecla de início durante aprox. 6 segundos.

O novo tempo de duração do sinal sonoro é assumido. A hora aparece novamente.

Alterações possíveis:

tempo de duração do sinal sonoro curto - 3 sons

tempo de duração do sinal sonoro longo - 30 sons.

## Manutenção e limpeza

Se o seu aparelho de microondas tiver uma manutenção e limpeza cuidadosas, permanecerá bonito e funcional durante muito tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.

### Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor.

### Perigo de queimaduras!

Nunca limpe o aparelho imediatamente depois de o desligar. Deixe o aparelho arrefecer.

### Perigo de choque eléctrico!

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

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

#### Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. A superfície pode ficar danificada. Se um destes produtos cair sobre a parte frontal, remova-o imediatamente com água.
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho.
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vedante.
- esfregões de palha-de-aço nem esponjas com face abrasiva. Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
- detergentes com elevado teor de álcool.

## Produto de limpeza

### Atenção!

Antes de começar a limpeza, desligue a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa dos fusíveis. O exterior e o interior do aparelho devem ser limpos com um pano húmido e um produto de limpeza suave. De seguida, devem ser secos com um pano limpo.

| Zona               | Produto de limpeza                                                                                                                                             |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frente do aparelho | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros, nem raspadores de metal ou para vidros. |

| Zona                                   | Produto de limpeza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frente do aparelho com aço inoxidável  | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável. Não limpe com limpa-vidros, nem raspadores de metal ou para vidros.                                                                                                             |
| Interior do aparelho em aço inoxidável | Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: produto limpa-fornos; use apenas com o aparelho frio. A melhor opção é um esfregão de aço inoxidável. Não utilize spray limpa-fornos e outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, esponjas abrasivas ou esfregões para tachos. Estes produtos riscam a superfície. Deixe secar completamente as superfícies interiores. |
| Cavidade no interior do aparelho       | Pano húmido: Não pode penetrar água no interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Prato giratório e aro de rodas         | Solução de água quente e detergente: Quando colocar novamente o prato rotativo, este tem de encaixar correctamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Vidros da porta                        | Limpa-vidros: Limpe com um pano da loiça. Não utilize raspadores para vidros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Vedante                                | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano da loiça, não utilize produtos abrasivos. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

# Tabela de anomalias

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, consulte a tabela e procure resolver a anomalia.

Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

## Uma anomalia, que fazer?

| Mensagem de erro                                                              | Causa possível                                                                     | Solução/ indicações                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona                                                       | A ficha não foi inserida na tomada.                                                | Ligue a ficha à tomada                                                                         |
|                                                                               | Corte de corrente                                                                  | Verifique se a luz da cozinha funciona.                                                        |
|                                                                               | Falha do fusível                                                                   | Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições. |
|                                                                               | Utilização incorrecta                                                              | Desligue o fusível na caixa de fusíveis. Voltar a ligar após aprox. 10 segundos.               |
| No visor acendem-se três zeros.                                               | Corte de corrente                                                                  | Acerte a hora novamente.                                                                       |
| O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.  | O selector rotativo foi accionado inadvertidamente.                                | Prima a tecla de fim.                                                                          |
|                                                                               | A tecla de início não foi premida depois de efectuar a regulação.                  | Prima a tecla de início ou anule a regulação com a tecla de fim.                               |
| O microondas não funciona.                                                    | A porta não foi bem fechada.                                                       | Verifique se há restos de comida ou um corpo estranho presos porta.                            |
|                                                                               | A tecla de início não foi premida.                                                 | Prima a tecla de início.                                                                       |
| Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual                        | Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.                           | Selecione uma potência de microondas mais elevada.                                             |
|                                                                               | Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.        | Dobro da quantidade - dobro do tempo.                                                          |
|                                                                               | Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.                                 | Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os.                                                 |
| O prato rotativo faz um barulho que parece arranhar ou estar a roçar em algo. | Existe sujidade ou algum corpo estranho na zona do accionamento do prato rotativo. | Limpe o aro com rodas e a cavidade no interior do aparelho.                                    |
| O funcionamento do microondas é cancelado sem razão aparente.                 | O microondas apresenta uma anomalia.                                               | Se este erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.                            |

## Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Algumas mensagens de erro podem ser resolvidas pelo próprio utilizador.

# Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

## Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

| N.º E                                                                                                                     | N.º FD |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Serviço de Assistência Técnica</b>  |        |

Tenha em atenção que, no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

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

## Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

**PT** 21 4250 730  
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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

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

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

## Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

## Automático de programas

Com o automático de programas, é possível descongelar facilmente alimentos e preparar refeições de modo rápido e simples. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação ideal. Tem à sua escolha 7 programas diferentes.

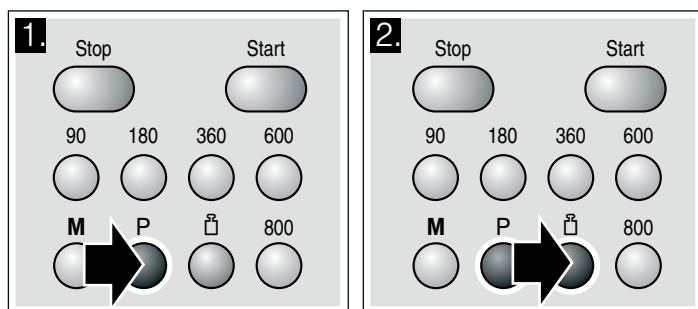
### Regular um programa

Se tiver seleccionado um programa, regule-o do seguinte modo:

1. Prima a tecla **P** as vezes necessárias, até aparecer o número do programa pretendido.

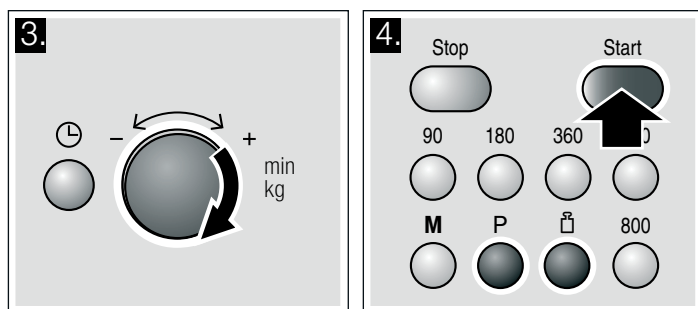
2. Prima a tecla **⏸**.

No visor acende-se um "P" e surge uma sugestão de peso.



3. Regule o peso da refeição com o selector rotativo.

4. Prima a tecla de início.



O tempo de duração do programa decorre de forma visível.

### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla de fim. A hora aparece novamente.

### Correcção

Prima duas vezes a tecla de fim e volte a regular.

### Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla de fim ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla de início.

### Cancelar o funcionamento

Prima 2 vezes a tecla de fim ou abra a porta e prima a tecla de fim uma vez.

### Notas

- Em alguns programas, soa um sinal sonoro após algum tempo. Abra a porta do aparelho e mexa os alimentos ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla de início.
- Pode consultar o número do programa e o peso com **P** ou **⏸**. O valor correspondente é apresentado no visor durante 3 segundos.

## Descongelar com o automático de programas

Pode descongelar carne, aves e pão com os 4 programas de descongelação.

### Notas

#### ■ Preparar os alimentos

Utilize alimentos que tenham sido congelados e guardados, a -18 °C, da forma mais espalmada possível e nas porções adequadas.

Para descongelar, retire os alimentos da embalagem e pese-os. Necessita de saber o peso para regular o programa.

- Da descongelação de carne e aves resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.

#### ■ Recipiente

Coloque os alimentos num recipiente raso, adequado para microondas, p. ex., um prato de vidro ou de porcelana e não utilize tampa.

#### ■ Tempo de repouso

Os alimentos descongelados devem repousar por mais 10 a 30 minutos para uniformização da temperatura. Os pedaços grandes de carne necessitam de um maior tempo de repouso do que os pequenos. Deve separar os pedaços planos e a carne picada antes de os deixar repousar.

Posteriormente pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne grossos ainda estejam congelados no meio. No caso das aves, pode agora retirar as miudezas.

#### ■ Sinal sonoro

Em alguns programas, soa um sinal sonoro após algum tempo. Abra a porta do aparelho e separe os alimentos ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar a porta, prima a tecla de início.

| N.º do programa |                           | Gama de pesos em kg |
|-----------------|---------------------------|---------------------|
| Descongelar     |                           |                     |
| P 01            | Carne picada              | 0,20 - 1,00         |
| P 02            | Pedaços de carne          | 0,20 - 1,00         |
| P 03            | Frango, frango em pedaços | 0,40 - 1,80         |
| P 04            | Pão                       | 0,20 - 1,00         |

## Cozinhar com o automático de programas

Pode cozinhar arroz, batatas ou legumes com os 3 programas para cozinhar.

### Notas

#### ■ Recipiente

Cozinhe sempre os alimentos num recipiente adequado para microondas e com tampa. No caso do arroz deverá utilizar uma forma grande e alta.

#### ■ Preparar os alimentos

Pese os alimentos. Necessita desses dados para regular o programa.

Arroz:

não utilize arroz em saquinhos. Adicione a quantidade de água necessária, de acordo com as indicações do fabricante inscritas na embalagem. Normalmente, a quantidade de água corresponde ao dobro ou ao triplo do peso do arroz.

Batatas:

Para cozinhar batatas cozidas, corte as batatas frescas em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de batatas cozidas, adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal.

Legumes frescos:

Pese os legumes frescos e limpos. Corte os legumes em

pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de legumes, adicione uma colher de sopa de água.

#### ■ Sinal sonoro

Enquanto o programa decorre, soa um sinal sonoro passado algum tempo. Mexa os alimentos.

#### ■ Tempo de repouso

Quando o programa chegar ao fim, mexa os alimentos novamente. Para uniformizar a temperatura, deverá deixá-los repousar por mais 5 a 10 minutos.

Os resultados de cozedura variam em função da qualidade e das características dos alimentos.

| N.º do programa |         | Gama de pesos em kg |
|-----------------|---------|---------------------|
| Cozinhar        |         |                     |
| P 05            | Arroz   | 0,05 - 0,2          |
| P 06            | Batatas | 0,15 - 1,0          |
| P 07            | Legumes | 0,15 - 1,0          |

## Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para os preparar. Indicamos-lhe qual a potência de microondas mais adequada para cada prato. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e acerca do modo de preparação.

### Indicações relativas às tabelas

Nas seguintes tabelas, encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para o microondas.

As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

É possível que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma regra básica: o dobro da quantidade - quase o dobro do tempo de duração, metade da quantidade - metade do tempo de duração.

Coloque sempre o recipiente sobre o prato rotativo.

### Descongelar

#### Notas

- Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre o prato rotativo.
- Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve tocar nas paredes do forno. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.
- Da descongelação de carne e aves resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.
- Entretanto vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores.
- Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 20 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas. Pode continuar a preparar a carne, mesmo que esta ainda esteja um pouco congelada no meio.

| Descongelar                                              | Peso   | Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos | Recomendações                                                                           |
|----------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso) | 800 g  | 180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.                            | -                                                                                       |
|                                                          | 1 kg   | 180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.                            |                                                                                         |
|                                                          | 1,5 kg | 180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.                            |                                                                                         |
| Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias      | 200 g  | 180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.                               | Ao virar, separar as partes descongeladas                                               |
|                                                          | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.                              |                                                                                         |
|                                                          | 800 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.                             |                                                                                         |
| Carne mista picada                                       | 200 g  | 90 W, 10 min.                                                | Congelar o mais espalmada possível. Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada |
|                                                          | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                             |                                                                                         |
|                                                          | 800 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.                             |                                                                                         |
| Aves ou pedaços de aves                                  | 600 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.                             | -                                                                                       |
|                                                          | 1,2 kg | 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.                            |                                                                                         |
| Filete de peixe, posta de peixe ou fatias                | 400 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                             | Separar as partes descongeladas                                                         |

| Descongelo                                           | Peso  | Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos | Recomendações                                                               |
|------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Legumes, p. ex. ervilhas                             | 300 g | 180 W, 10-15 min.                                            | -                                                                           |
| Fruta, p. ex. framboesas                             | 300 g | 180 W, 7-10 min.                                             | Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas      |
|                                                      | 500 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.                              |                                                                             |
| Manteiga, descongelar                                | 125 g | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.                               | Remover a embalagem completa                                                |
|                                                      | 250 g | 180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.                               |                                                                             |
| Pão inteiro                                          | 500 g | 180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.                              | -                                                                           |
|                                                      | 1 kg  | 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.                            |                                                                             |
| Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida            | 500 g | 90 W, 10-15 min.                                             | Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo |
|                                                      | 750 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                             |                                                                             |
| Bolos, suculentos, p. ex., bolo de fruta, cheesecake | 500 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.                             | Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina                          |
|                                                      | 750 g | 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.                             |                                                                             |

## Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

### Notas

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

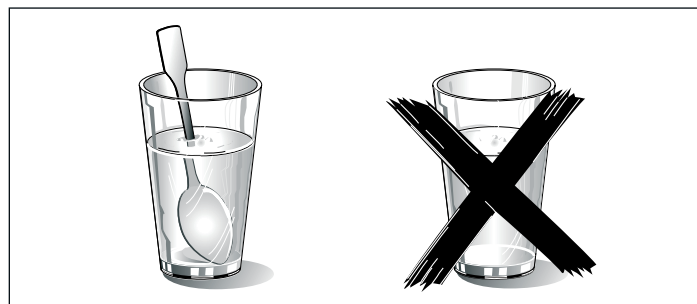
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

| Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados           | Peso      | Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos | Recomendações                                         |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)     | 300-400 g | 600 W, 8-11 min.                                             | -                                                     |
| Sopa                                                                | 400 g     | 600 W, 8-10min.                                              | -                                                     |
| Guisados                                                            | 500 g     | 600 W, 10-13 min.                                            | -                                                     |
| Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada | 500 g     | 600 W, 12-17 min.                                            | Ao mexer, separar os pedaços de carne                 |
| Peixe, p. ex. filetes                                               | 400 g     | 600 W, 10-15 min.                                            | Adicionar água, sumo de limão ou vinho, se necessário |
| Soufflés, p. ex., lasanha, cannelloni                               | 450 g     | 600 W, 10-15 min.                                            | -                                                     |
| Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa                                | 250 g     | 600 W, 2-5 min.                                              | Adicionar um pouco de água                            |
|                                                                     | 500 g     | 600 W, 8-10min.                                              |                                                       |
| Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras                        | 300 g     | 600 W, 8-10 min.                                             | Adicionar água até cobrir o fundo do recipiente       |
|                                                                     | 600 g     | 600 W, 14-17 min.                                            |                                                       |
| Espinafres com natas                                                | 450 g     | 600 W, 11-16 min.                                            | Cozinhar sem adição de água                           |

## Aquecer alimentos

### ⚠ Perigo de queimaduras!

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



### Atenção!

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

Notas

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

| Aquecer alimentos                                               | Peso      | Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos | Recomendações                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes) | 350-500 g | 600 W, 4-8 min.                                              | -                                                                                                   |
| Bebidas                                                         | 150 ml    | 800 W, 1-2 min.                                              | Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de vez em quando |
|                                                                 | 300 ml    | 800 W, 2-3 min.                                              |                                                                                                     |
|                                                                 | 500 ml    | 800 W, 3-4 min.                                              |                                                                                                     |
| Comida para bebés, p. ex. biberões de leite                     | 50 ml     | 360 W, aprox. ½ min.                                         | Sem tetina ou tampa. Agitar bem depois de aquecer. Verificar, de vez em quando, a temperatura!      |
|                                                                 | 100 ml    | 360 W, aprox. 1 min.                                         |                                                                                                     |
|                                                                 | 200 ml    | 360 W, 1½ min.                                               |                                                                                                     |
| Sopa 1 tigela                                                   | 200 g     | 600 W, 2-3 min.                                              | -                                                                                                   |
| Sopa 2 tigelas                                                  | 400 g     | 600 W, 4-5 min.                                              | -                                                                                                   |
| Carne com molho                                                 | 500 g     | 600 W, 8-11 min.                                             | Separar as fatias de carne                                                                          |
| Guisado                                                         | 400 g     | 600 W, 6-8 min.                                              | -                                                                                                   |
|                                                                 | 800 g     | 600 W, 8-11 min.                                             | -                                                                                                   |
| Legumes, 1 dose                                                 | 150 g     | 600 W, 2-3 min.                                              | Adicionar um pouco de água                                                                          |
| Legumes, 2 doses                                                | 300 g     | 600 W, 3-5 min.                                              |                                                                                                     |

Cozinhar refeições

Notas

- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.
- Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

| Cozinhar refeições                 | Peso   | Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos | Recomendações                                                                                                                              |
|------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rolo de carne picada               | 750 g  | 600 W, 20-25 min.                                            | Cozinhar sem tampa                                                                                                                         |
| Frango inteiro, fresco, sem miúdos | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min.                                            | Virar a meio do tempo                                                                                                                      |
| Legumes, frescos                   | 250 g  | 600 W, 5-10 min.                                             | Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g de legumes, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando |
|                                    | 500 g  | 600 W, 10-15 min.                                            |                                                                                                                                            |
| Batatas                            | 250 g  | 600 W, 8-10min.                                              | Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando            |
|                                    | 500 g  | 600 W, 11-14 min.                                            |                                                                                                                                            |
|                                    | 750 g  | 600 W, 15-22 min.                                            |                                                                                                                                            |
| Arroz                              | 125 g  | 800 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.                          | adicionar o dobro de líquido                                                                                                               |
|                                    | 250 g  | 800 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.                          |                                                                                                                                            |
| Doces, p. ex. pudim (instantâneo)  | 500 ml | 600 W, 6-8 min.                                              | Mexer bem de vez em quando o pudim, 2 a 3 vezes, com o batedor de arame                                                                    |
| Fruta, compota                     | 500 g  | 600 W, 9-12 min.                                             | -                                                                                                                                          |

## Conselhos para a utilização do microondas

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.                                | Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas:<br>o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo<br>metade da quantidade = metade do tempo |
| O cozinhado ficou demasiado seco.                                                                                | Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou selecione uma potência de microondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.                             |
| Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.                                   | Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.                                                      |
| Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto. | Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.                                                                    |
| Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.    | Da próxima vez, selecione uma potência de microondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.                                  |

### Água de condensação

Poderá formar-se água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e

não afecta o funcionamento do microondas. Limpe a água de condensação depois de cozinhar.

## Refeições de teste segundo EN 60705

A qualidade e o funcionamento de aparelhos de microondas são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

Em conformidade com as normas EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 e EN 60350 (2009)

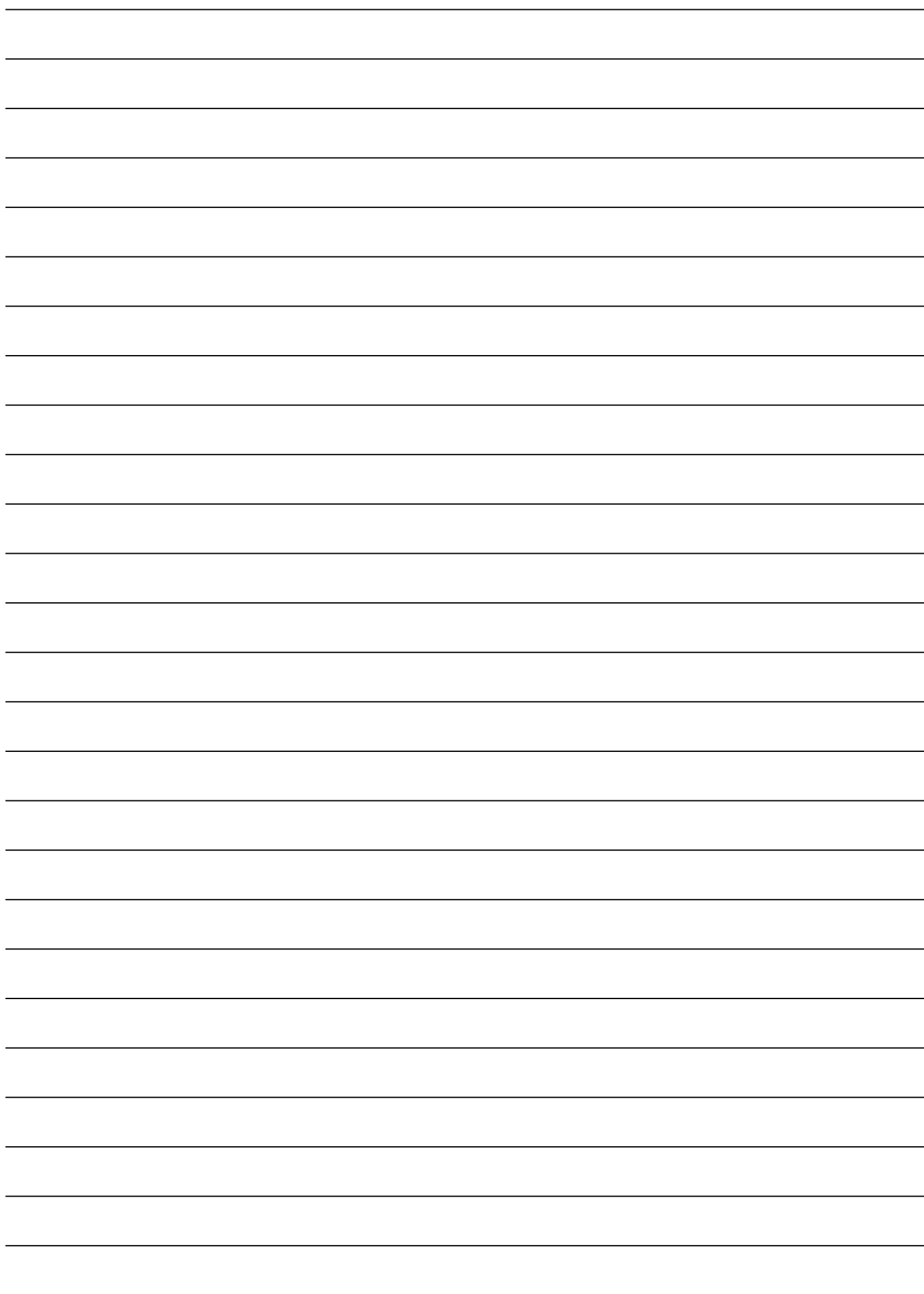
### Cozinhar e descongelar com microondas

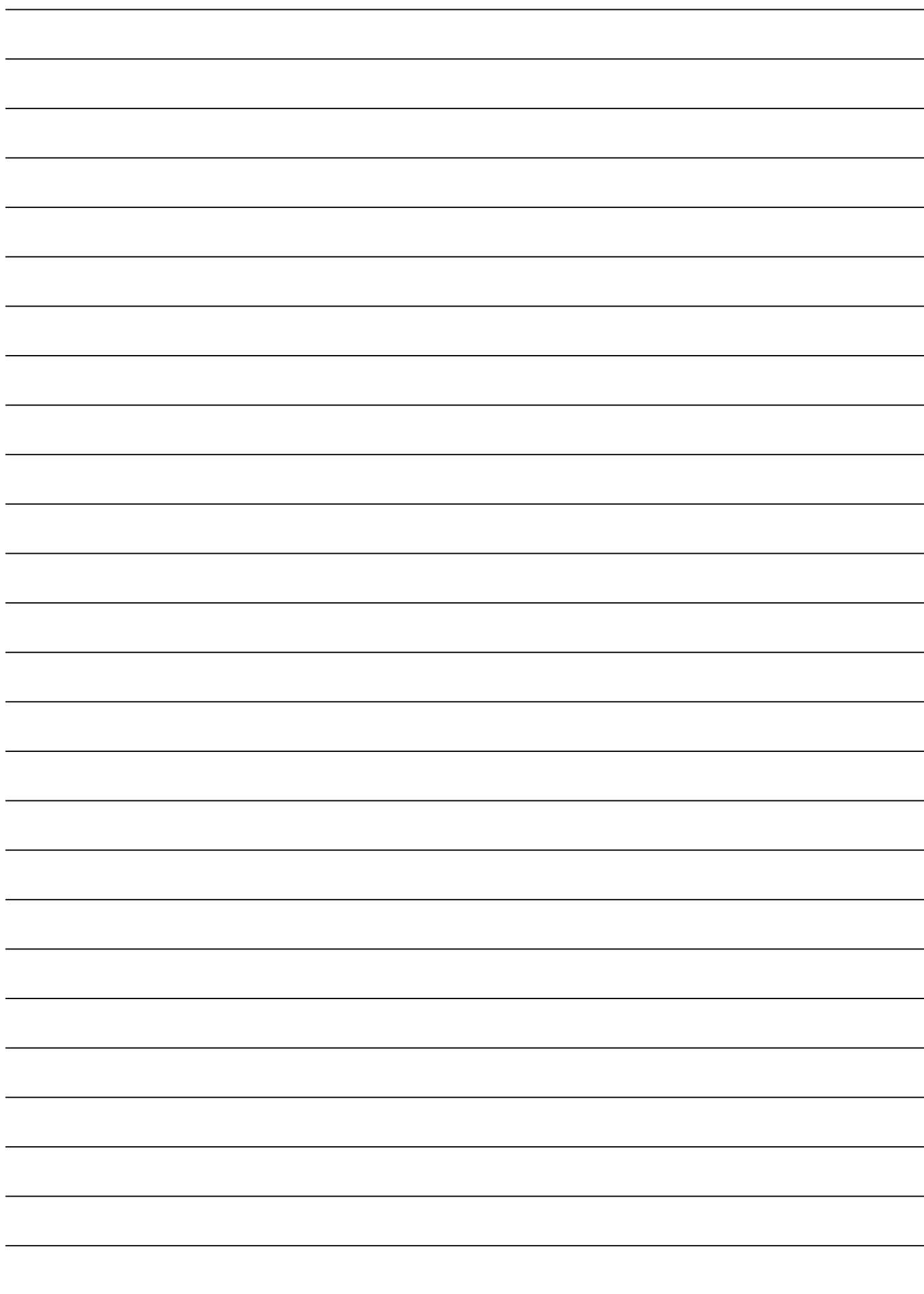
#### Cozinhar com microondas

| Prato                   | Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos | Nota                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Gemada com leite, 565 g | 180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.                         | Colocar uma forma de pirex de 20 x 17 cm no prato rotativo. |
| Pão-de-ló               | 600 W, 8-10 min.                                             | Colocar uma forma de pirex de Ø 22 cm no prato rotativo.    |
| Rolo de carne picada    | 600 W, 20-25 min.                                            | Colocar uma forma de pirex no prato rotativo.               |

#### Descongelar com o microondas

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









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000695645

001013