



Dear customer,

You have decided to purchase a new microwave oven from Neff. We would like to thank you for your confidence in us and we hope that you will have many years of enjoyment and cooking pleasure with your new appliance at the heart of your kitchen.

Please read the instruction manual to ensure that you make full use of all the technical benefits your microwave oven has to offer.

The detailed table of contents guides you quickly to all the important information:

- It will provide you with important safety information.
- You will be familiarised with the individual components of your new appliance.
- And we will show you how to make settings step by step.
- The tables list numerous well-known dishes and typical settings. All these dishes are tested in our cooking studio.
- In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

Have fun cooking.

Instruction manual	2 - 49
Οδηγίες χρήσεως	50 - 100
Instrucciones para el uso	101 - 151
Правила пользования	152 - 204

Table of contents

Safety information	4
Before installation	4
Information for your safety	4
Information on the microwave	6
Causes of damage	9
Environmentally-friendly disposal	9
Your new appliance	10
Control panel	10
Operating controls	11
Accessories	12
Cooking compartment	12
Before first use	13
Setting the clock	13
Heating up the cooking compartment	14
Cleaning the accessories before use	14
Switching the appliance on and off	14
The microwave	15
Notes regarding ovenware	15
Microwave power settings	16
Setting the microwave	16
1,2,3 series of operations	17
Setting a series of operations	18
Operating the appliance	19
Setting the grill	19
MicroCombi operation	21
Setting MicroCombi	21

Table of contents

Automatic programmes	22
Setting the programme	22
Notes on automatic programming	24
Memory	27
Storing settings in the memory	27
Starting the memory function	28
Electronic clock	29
Clock display	29
Timer	30
Cooking time	31
Setting the clock	32
Changing the basic settings	33
Basic settings	33
Care and cleaning	34
Cleaning agents	34
Faults and repairs	36
Malfunction table	36
After-sales service	38
Technical data	39
Dishes tested for you in our cooking studio ...	40
Defrosting, heating up and cooking with the microwave	40
Tips for microwave operation	45
Grilling table	46
Combined grill and microwave	47
Test dishes in accordance with EN 60705	48

Safety information

Read this instruction manual carefully. Only then will you really be able to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the instruction and installation manuals in a safe place. Please include these manuals if you pass on the appliance to a new owner.

Before installation

Transport damage

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

Electrical connection

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Warranty claims for damage caused by incorrect connection will not be accepted.

Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

Information for your safety

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for preparing food and drink.

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

- if they are physically or mentally incapable of doing so or
- if they lack the knowledge and experience to operate it correctly and safely.

Never let children play with the appliance.

Hot cooking compartment

There is a risk of burns.

Never touch the hot surfaces of heating and cooking appliances. Never touch the internal surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the cooking compartment door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance at all times.

There is a risk of fire.

Never store combustible items in the cooking compartment.

Never open the cooking compartment door if smoke can be seen in the appliance. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the fuse in the fuse box.

There is a risk of a short-circuit.

Never trap cables of electrical appliances in the cooking compartment door when it is hot. The cable insulation could melt.

There is a risk of burns.

Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcoholic vapours can catch fire in the cooking compartment. Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Hot accessories

There is a risk of burns.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove hot accessories from the appliance.

Damaged cooking compartment door or door seal

There is a risk of serious damage to health.

Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Only use the appliance again once it has been repaired.

Heavily corroded surfaces

There is a risk of serious damage to health.

The surface of the appliance could rust through over time if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis.

Casing open

There is a risk of electric shock.
Never remove the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

There is a risk of serious damage to health.
Never remove the casing. It prevents microwave energy from escaping.

Hot or humid environment

There is a risk of short-circuiting.
Never expose the appliance to intense heat or humidity.

Incorrect repairs

There is a risk of electric shock.
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance. The casing prevents microwave energy from escaping.

If the appliance is faulty, switch off the circuit breaker in the fuse box or disconnect the appliance at the mains. Call the after-sales service.

Information on the microwave

Preparing food

There is a risk of fire.
Only use the microwave to prepare food which is fit for consumption. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage,
e.g. heated slippers and grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.

Ovenware

There is a risk of injury.
Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Moisture that has penetrated this cavity could cause the ovenware to crack.

Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

There is a risk of burns.

Hot food can heat up ovenware. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the cooking compartment.

Microwave power and time

There is a risk of fire.

Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire and cause damage to the appliance. Follow the information provided in this instruction manual.

Packaging

There is a risk of fire.

Never heat food in heat-retaining packages.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

There is a risk of burns.

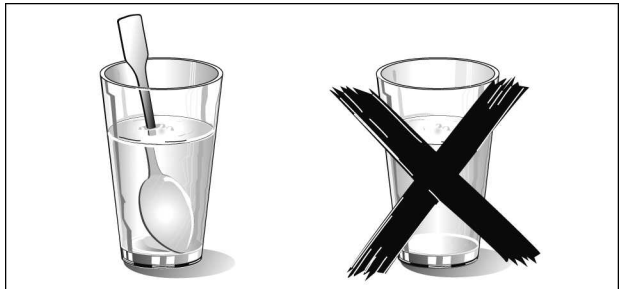
Airtight packaging may burst when food is heated. Follow the information provided on the packaging. Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks

There is a 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. If the container is only shaken 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.



There is a risk of explosion.
Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed.

Never overheat alcoholic drinks.

Baby food

There is a risk of burns.
Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.
Stir or shake well after the food has been heated. This ensures even heat distribution.
Check the temperature of the food before it is given to the child.

Foods with a shell or skin

There is a risk of burns.
Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they can explode even after microwave operation has ended. The same applies to shellfish and crustaceans.
Always prick the yoke when baking or poaching eggs.

Always prick the skin of foodstuffs with solid peels or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the peel or skin from bursting.

Drying food

There is a risk of fire.
Never use the microwave to dry food.

Food with a low water content

There is a risk of fire.
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a power or for too long.

Cooking oil

There is a risk of fire.
Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Causes of damage

Water in the hot cooking compartment

Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the ceramic floor panel.

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.

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

Do not switch on the microwave unless there is food in the cooking compartment. The appliance may be overloaded if it is switched on without any food inside. An exception to this rule is for brief testing of ovenware (*see notes on ovenware*).

Environmentally-friendly disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

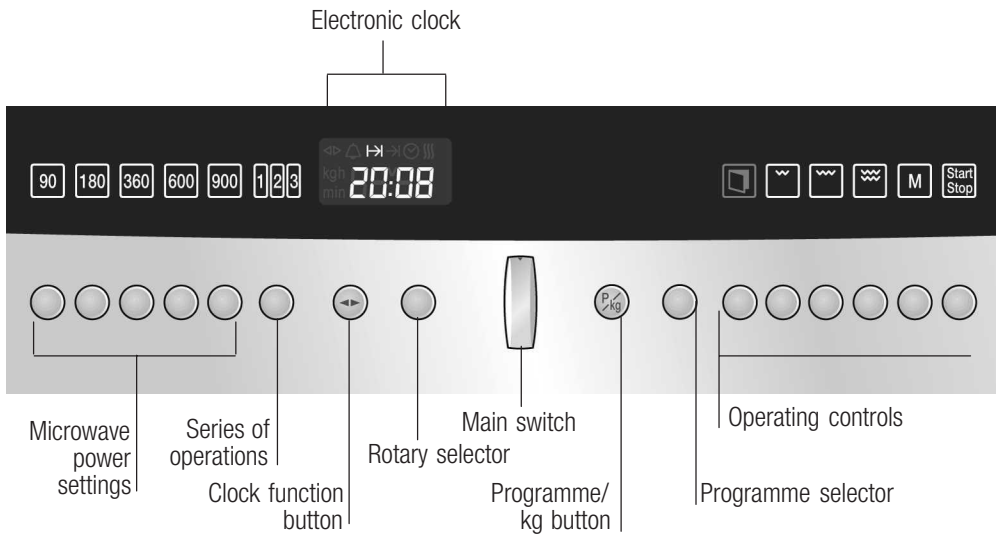
The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Your new appliance

In this section, you will find information on

- the control panel
- the operating controls
- the accessories

Control panel



Operating controls

Each of the operating controls will be explained below in the same order as they appear on your control panel (from left to right).

Operating controls	Use
90	Selects 90 watt microwave power setting
180	Selects 180 watt microwave power setting
360	Selects 360 watt microwave power setting
600	Selects 600 watt microwave power setting
900	Selects 900 watt microwave power setting
	Selects a series of operations.
 Clock function button	Selects the desired clock function.
Rotary selector	Makes settings within a clock function.
Main switch	Switches your appliance on and off.
	Selects automatic programmes.
Programme selector	Sets the programme or weight.
	Opens the appliance door.
 low  medium  high	For selecting one of the three grill settings.
	Selects a memory function.
	Press briefly = starts/pauses operation Press and hold = cancels operation

Microwave power settings and operating controls

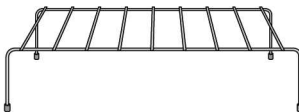
When you press a button, the relevant item lights up in the display.

Pop-out selectors

Rotary and programme selectors can be pushed in and popped out. Press the selector to push it in or pop it out.

Accessories

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire rack

As a surface for setting down ovenware or for grilling and browning.



Glass pan

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

The glass pan can also be used as a dish when using the microwave.

Cooking compartment

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 panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

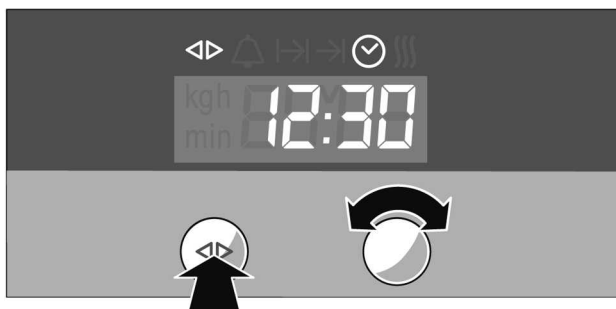
Before first use

This section explains all that you need to do before using your appliance for the first time to prepare food. First of all, please read the section entitled *Safety precautions*.

- How to set the clock once your appliance has been connected to the mains
- How to clean your appliance before first use

Setting the clock

0:00 and the ◀▶⌚ symbols light up in the display.



1. Set the current time using the rotary selector.
2. Press the ◀▶ clock function button.
Your setting is then applied.

Changing the clock

To change the clock subsequently, press the ◀▶ clock function button repeatedly until the ◀▶ and ⌚ symbols light up. Use the rotary selector to change the time.

Note

In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can switch off the clock display. Refer to the section entitled *Electronic clock*.

Heating up the cooking compartment

Heat the empty cooking compartment with the door closed for 10 minutes to remove the new smell.

1. Press the main switch.
The  symbol lights up.
2. Press the  button.
10:00 mins appear in the display.
3. Press the  button.

A signal sounds once the time has elapsed.
Press the  button and switch off the main switch.

Cleaning the accessories before use

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and soapy water.

Switching the appliance on and off

Switching on

Switch your microwave oven on and off using the main switch.

Press the switch.

The  symbol lights up. Your appliance is ready for use.

Select a function:

- Buttons 90, 180, 360, 600 or 900 W for selecting a microwave power setting
-  button = for a series of operations
-  button = for automatic programmes
-  button = for grill low, medium or high
-  button = for the memory programmes

Please refer to the individual sections for information on how to make the settings.

Switching off

Press the switch.

The appliance switches off. The  symbol goes out.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You can set the microwave on its own or in combination with the grill. You will find information about cookware and how to set the microwave.

Note

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

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 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: Heat the empty ovenware at maximum power for between 30 and 60 seconds. Check the temperature of the ovenware during this period. 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 watts	for defrosting delicate foods
180 watts	for defrosting and continued cooking
360 watts	for cooking meat and heating delicate foods
600 watts	for heating and cooking food
900 watts	for heating liquids

When you press a button, the selected power lights up.

Note

The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

Setting the microwave

Example: microwave power 600 W, cooking time 10 minutes

1. Press the main switch.
The  symbol lights up. The appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The selected power setting lights up and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.

4. Press the  button.
Operation begins. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. You can stop the audible signal early by pressing the  clock function button. Switch off the main switch or make new settings.

Opening the appliance door during cooking

Operation is suspended. Press the  button after closing the door. Operation will then continue.

Changing the cooking time

This is possible at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the rotary selector to set the cooking time and restart the microwave.

Cancelling operation

Press and hold the  button for a few seconds and switch off the main switch.

Notes

When you switch on the appliance with the  main button, the highest microwave power always appears in the display as a suggestion.

If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

1,2,3 series of operations

When setting a series of operations, you can set up to three microwave power settings and times.

In this section, you will learn how to set a series of operations.

Ovenware

Always use heat-resistant cookware which is suitable for microwaves.

Setting a series of operations

Prerequisite: press the main switch. Your appliance is ready for use.

1. Press the  button.
The  lights up for the first operation in the series.
2. Set the first microwave power and cooking time.
3. Press the  button again.
The  lights up for the second operation in the series.
4. Set the second microwave power and cooking time.
5. Press the  button again.
The  lights up for the third operation in the series.
6. Set the third microwave power and cooking time.
7. Press the  button.
Operation begins. The total cooking time is shown in the display and the currently activated operation is lit.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The series of operations has finished. You can stop the audible signal early by pressing the  clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. Press the  button again after closing the door. Operation will then continue.

Changing the setting

Changes can only be made before operation begins. Press the  button to go to the desired setting and make the changes.

Cancelling operation

Press the illuminated button for the set microwave power setting. Make new settings or switch off the appliance.

Pausing operation

Press the  button briefly. Press the  button again to resume the operation.

Note

You can also combine the grill with a series of operations. First, set the series of operations.

Operating the appliance

In this section, you will read about

- How to set the grill

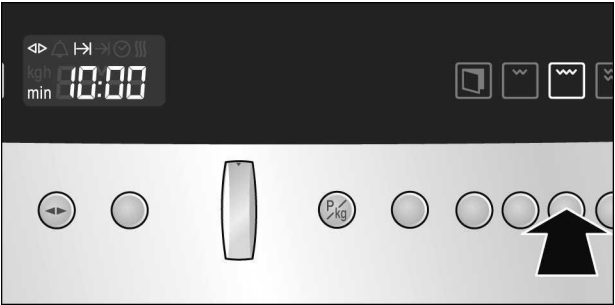
The following grill settings are available:

 button	Low grill
 button	Medium grill
 button	High grill

Setting the grill

Example in the diagram:  medium grill 15 minutes.

1. Press the main switch.
The  symbol lights up. Your appliance is ready for use.
2. Press the  button.
The clock display suggests a cooking time.



3. Turn the rotary selector to change the suggested cooking time.



4. Press the  button.
You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. You can stop the audible signal early by pressing the  clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Switching off the appliance

Press and hold the  button for a few seconds and switch off the main switch. The appliance is switched off.

Changing the settings

You can change the grill setting at any time by pressing the relevant button. Then press the  button.

Note

If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MicroCombi operation

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

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

Setting MicroCombi

Example: microwave 360 W, 17 minutes, and  high grill.

1. Switch on the main switch.
The  symbol lights up.
2. Press the  grill button.
A suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the button for the microwave power setting you require.
The display lights up.
5. Press the  button.
Operation begins. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished. You can stop the audible signal early by pressing the  clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Changing the settings

You can change the grill setting or cooking time at any time.

Pausing operation

Open the appliance door or press the  button. Microwave operation is interrupted. Press the  button again once you have closed the door. Operation will then continue.

Opening the appliance door during cooking

Operation is suspended. Press the  button again after closing the door; the operation continues running.

Cancelling the operation

Press and hold the  button for a few seconds and switch off the main switch.

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 10 programmes.

Setting the programme

Once you have selected a programme, set the oven as follows. Switch on the main switch.

Example in the diagram: programme 2 with 1 kg weight.

1. Press the  button.
The first programme number appears in the clock display.



2. Use the programme selector to select the required programme.



3. Press the $\frac{P}{kg}$ button again.
0.50 kg is suggested in the clock display.



4. Set the weight using the programme selector.



5. Press the  button.

The programme starts. The cooking time counts down in the display and the  symbol appears.

Programme has finished

A signal sounds. The appliance stops heating.

00:00 is shown in the display.

Press the  button and switch off the main switch.

You can stop the acoustic signal early by pressing the  button.

Changing the programme

Once the oven has started, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

Press and hold the  button for a few seconds and switch off the main switch. The appliance is switched off.

Notes on automatic programming

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

For the programs, always use microwave-proof ovenware such as glass, ceramic, or the glass pan. Observe the accessories tips in the program table.

Place the food in the cold appliance.

A table of suitable food with weight ranges and accessories required can be found after the tips.

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

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

Defrosting

If possible, freeze and store food flat and in portions at -18 °C.

Put the frozen food on a flat dish, e.g. a glass or porcelain plate.

After defrosting, allow the food to defrost for a further 10 to 30 minutes until it reaches room temperature.

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

Place beef, lamb and pork on the dish fatty-side down first.

Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.

After turning, remove any minced meat that has already defrosted.

whole poultry should be placed in the dish breast-side down and poultry pieces skin-side down.

Potatoes

Boiled potatoes: cut into pieces of a uniform size. Add 2 tablespoons of water per 100 g potatoes, and add salt to taste.

Jacket potatoes: use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick them all over. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Rice

Rice foams a lot during cooking. Therefore, use a high-sided dish with a lid. Enter the uncooked weight (without liquid).

Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.

Do not use boil-in-the-bag rice.

Vegetables

Vegetables, fresh: cut into pieces of equal size. Add two tablespoons of water for every 100 g vegetables.

Vegetables, deep-frozen: this program is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. The program is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g. Do not add water to spinach or red cabbage.

Baked potatoes

Use potatoes of equal size.

Wash the potatoes and prick them all over.

Place the potatoes on the wire rack while they are still damp.

Chicken halves

Place the chicken halves on the wire rack with the skin side facing up.
Place the wire rack in the glass pan so that it catches the dripping fat or meat juices.

Standing time

Some dishes need some cooling down time in the cooking compartment after the program has ended.

Meal	Standing time
Vegetables	approx. 5 minutes
Potatoes	approx. 5 minutes. Strain the remaining water.
Rice	5-10 minutes

Observe the signals for stirring and turning.

Food	Programme number	Weight range	Cookware/ accessories
Defrosting			
Meat and poultry - Joints - Flat pieces of meat - Mince - Chicken, poulard, duck	P1	0.2 - 2.0 kg	Shallow cookware without lid.
Fish Whole fish, fish fillet, fish cutlet	P2	0.1 - 1.0 kg	Shallow cookware without lid.
Bread and cake* Bread, whole, round or long, bread in slices, sponge cake, yeast cake, fruit flan	P3	0.2 - 1.5 kg	Shallow cookware without lid.
Cooking			
Potatoes Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes	P4	0.2 - 1.0 kg	Dish with lid.
Rice	P5	0.05 - 0.3 kg	High-sided dish with lid.
Fresh vegetables Cauliflower, broccoli, carrot, kohlrabi, leek, pepper, courgette	P6	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid.

Food	Programme number	Weight range	Cookware/ accessories
Frozen vegetables Cauliflower, broccoli, carrot, kohlrabi, red cabbage, spinach	P7	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid.
Baked potatoes Weight per potato approx. 200 g - 250 g	P8	0.2 - 1.5 kg	Wire rack.
Bake, frozen e.g. lasagne	P9	0.3 - 1.0 kg	
Chicken, halved	P10	0.5 - 1.8 kg	Glass pan and wire rack.
* Cream cakes, buttercream cakes, cakes with frosting, icing or gelatine are unsuitable.			

Memory

Memory gives you the option to store your own programmes and call them up again. You have two memories for storing programmes: “M1” and “M2”. Memory is useful for dishes that you prepare particularly often.

In this section, you will read about

- How to store programmes in the memory
- How to start the memory function

Storing settings in the memory

Example: storing in memory location “M1”.

1. Press the main switch.
The  symbol lights up. Your appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The power setting lights up and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the duration using the rotary selector.

4. Press and hold the **M** button for a few seconds. A signal sounds and "M1" appears in the clock display for the first memory location.

You can select "M1" or "M2" using the programme selector.

5. Press and hold the **M** button for a few seconds. A signal sounds. The setting is stored and can be started at any time.

Storing a different setting

Make the new settings and store. The old settings are overwritten.

Notes

The programmes which have been set remain stored even if there is a power cut.

You can also store the Grill, the MicroCombi operation and the Series of operations.

Starting the memory function

The stored settings for your dish can be started at any time.

1. Press the main switch.
The **Ⓢ** symbol lights up. Your appliance is ready for use.
2. Press and hold the **M** button for a few seconds.
3. Select "M1" or "M2" using the programme selector.
4. Press the **Start/Stop** button.

The memory function starts. You can see the cooking time **1→1** counting down in the display.

Note

Once the appliance has been started, you can no longer change the memory location.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The memory function has finished. You can stop the audible signal early by pressing the **◀▶** clock function button. Press the main switch to switch off the appliance, or make new settings.

Pausing

Press the  button or open the appliance door. Operation is paused. After closing the door, press the  button again. Operation will then continue.

Cancelling the setting

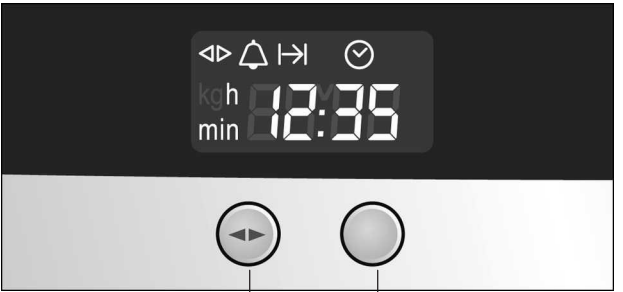
Press and hold the  button for a few seconds. The setting is cancelled. Make new settings or switch the main switch off.

Electronic clock

Your appliance has various clock functions. In this section, the following are explained:

- The clock display
- How to set the timer
- How to switch off your appliance automatically (cooking time)
- How to set or change the clock

Clock display



Clock function button Rotary selector

Clock function	Use
Timer	You can use the timer as an egg timer or a kitchen timer. The appliance does not switch on or off automatically.

Clock function		Use
I→I	Cooking time	The appliance switches off automatically after a set cooking time (e.g. 1:30 hours).
⌚	Clock	Setting the clock.

Notes:

- Between 22:00 and 5:59, the clock display is dimmed, if no settings are made or no clock functions are activated during this time.
- When using the timer ⏰ and cooking time I→I clock functions, a signal sounds and the corresponding symbol flashes when the set time has expired. To stop the audible signal early, press the clock function button.
- If required, you can correct the setting using the rotary selector.
- If you wish to cancel a setting, turn the set time back to 0:00 and switch the appliance off.

Switching the clock display off and on

1. Press and hold the ⏸ clock function button for a few seconds.
The clock display switches off. If a clock function is activated, the corresponding symbol remains lit.
2. Press and hold the ⏸ clock function button for a few seconds.
The clock display switches on.

Timer

1. Press the clock function button ⏸ repeatedly until the symbols ⏸ and ⏰ are lit.



2. Use the rotary selector to set the cooking time (e.g. **5:00** minutes).
The setting is automatically applied. The time is displayed once more and the timer counts down.
3. A signal sounds once the time has elapsed.
Press the clock function button ◀▶. The time reappears in the display.

Cooking time

Automatic switch-off after a set cooking time.

1. Set the grill or a microwave power setting.
2. Press the clock function button ▶ repeatedly until the symbols <▶ and I→I are lit.



3. Set the cooking time using the rotary selector (e.g. **1:30** hours).
The setting is automatically applied.
4. Press the **Start/Stop** button.
The set cooking time counts down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance stops heating.
The display shows 0:00.
Press the **Start/Stop** button and switch off the main switch.
The microwave is switched off.

Changing the cooking time

You may change the cooking time at any time.

Cancelling the cooking time

Using the rotary selector, turn the cooking time back to 0:00. The change is accepted after a few seconds.
The cooking time has been cancelled.

Checking time settings

If several time-setting options have been set, the corresponding symbols appear in the display. The ◀▶ symbol appears in the foreground, in front of the time-setting options symbol.

To check the kitchen timer ⏰, cooking time I→I or time ☹, press the clock function button ◀▶ repeatedly until the ◀▶ symbol is in front of the relevant time-setting option. The relevant value will appear for a few seconds in the clock display.

Setting the clock

1. Press the clock function button ◀▶ repeatedly until the symbols ◀▶ and ☹ are lit.



2. Set the right time using the rotary selector. The setting is automatically applied.

Changing the clock

E.g. from summer to winter time.

Make the settings as described in steps 1 and 2.

Changing the basic settings

Your appliance has various basic settings that have been pre-set by the manufacturer. However, you can change these basic settings as required.

Basic settings

The table lists all of the basic settings and the options for making changes.

Basic setting	Options	Explanation
  Signal duration  = medium = 2 minutes	 = short = 10 seconds  = long = 5 minutes	Signal after the cooking time has elapsed
  Button tone:  = on	Button tone:  = off	Confirmation tone when a button is pressed

- Press the main switch.
The  symbol lights up. The appliance is ready for use.
1. Press and hold the  button for several seconds.
The first basic setting appears in the clock display.
 2. Press the  button repeatedly until the required basic setting appears in the display.
 3. Use the programme selector to make the desired setting.
 4. Finally, press and hold the  button for a few seconds.
- All settings are applied.
- You may change the settings at any time.

Care and cleaning

If carefully cleaned and taken care of, your microwave oven will remain fully functional and in a good condition for a long time to come. This section explains how to properly care for and clean your appliance.



Danger of short-circuiting.

Never use high-pressure cleaners or steam jets.



Risk of burning.

Do not clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Notes

Slight differences in the colours on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Shadows on the door panel which look like streaks are light reflections from the oven light.

Unpleasant smells, e.g. after preparing fish, can be removed quite easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at the maximum microwave power setting.

Cleaning agents

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:

- any caustic or abrasive cleaning agents.
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal.
- coarse scouring pads or cleaning sponges.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately. Corrosion can form under such marks. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. For heavy soiling: Only use oven cleaner in a cold cooking compartment.
Cooking compartment made of stainless steel	Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.

Faults and repairs

It is not always necessary to call the after-sales service. In some cases, you can take remedial action yourself. You will find some tips for troubleshooting in the following table.



Risk of electric shock.

- Work on the appliance electronics must only be carried out by an expert
- During work on the appliance electronics, the power supply to the appliance must be disconnected. Switch off the circuit breaker or take out the fuse in your household fuse box

Malfunction table

If one of your dishes does not turn out as you had hoped, please refer to the *Tested for you in our cooking studio* section. You will find many cooking tips and tricks there.

Malfunction	Possible cause	Remedial action/notes
The appliance does not work.	The plug is not plugged into the mains.	Plug it in.
	Power cut.	Check whether the kitchen light switches on.
	Blown fuse.	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Operating error.	Switch off the circuit breaker in the fuse box. After approx. 10 seconds switch it on again.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The  button was not pressed after the setting had been made.	Press the  button or switch the appliance off using the main switch.

Malfunction	Possible cause	Remedial action/notes
The microwave does not switch on.	The door is not properly closed.	Check whether leftover food or a foreign object is trapped in the door.
	The  button was not pressed.	Press the  button.
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
A signal sounds. The two dots in the display are flashing.	The appliance is in demonstration mode.	1. Press the  button. 2. Press and hold the  button for 3 seconds. The demonstration mode is deactivated.
The appliance switches off shortly after starting. Error message "H95" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open the door again and close it properly, if this does not help, contact the after-sales service.
Error message "E723" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open and close the appliance with the  button.
Error message "Er1" appears in the display.	The temperature sensor is faulty.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display.	The buttons are dirty or the mechanics have jammed.	Press all buttons several times and, if this does not help, contact the after-sales service.
Error message "Er4" appears in the display.	There is extreme overheating (possibly a fire inside). Microwave power setting too high.	Do not open the door. Disconnect from the mains or switch off the fuse in the fuse box and allow to cool down.
Error message "Er18" appears in the display.	Technical fault.	Call the after-sales service.



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

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The listed after-sales service centres will also be pleased to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service.

The rating plate bearing these numbers can be found on the right hand side after opening the appliance door.

You can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service ☎

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

Technical data

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Maximum total connected load	1,990 W
Microwave power setting	900 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2,450 MHz
Grill	1,300 W
Fuse	min. 10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	38.2 x 59.4 x 31.9 cm
- cooking compartment	22.0 x 35.0 x 27.0 cm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with standard EN 55011 or 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 indicates that the appliance is suitable for domestic use.

Dishes tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting are ideal for your dish. You can find information about suitable accessories and there are tips about cookware and preparation.

Notes

The values in the table always apply to dishes placed in a cold and empty cooking compartment. Only preheat the appliance if this is specified in the tables. Before use, remove any accessories from the cooking compartment that you will not be using.

The times specified in the tables are only guidelines. They depend on the quality and consistency of the food.

Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.

Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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 amount – just under double cooking time,
half amount – half the cooking time.

Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.

Defrosting

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

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 30 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Turn several times.
	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1,500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Mixed minced meat	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Turn several times.
	1,200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Turn half way through.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
e.g. raspberries	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Butter	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Remove all the packaging.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Whole loaf	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Turn half way through.
	1,000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
e.g. creaming method cakes	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
e.g. fruit cake and quark cake	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Always place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

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 container.

Stir or turn the food two or three times during the defrosting, heating or cooking time.

After heating, allow the food to rest for a further 2 - 5 minutes until it reaches an even temperature.

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

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Add a little liquid.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Add water to cover the base of the dish.
Creamed spinach	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cook without adding any water.

Heating food

Always place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Take ready-to-eat 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 .



When heating liquids, always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. When delayed boiling occurs, 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 can suddenly boil over or spatter. This can cause injuries and burns.

Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.

After heating, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts		600 W, 5 - 8 min.	
Drinks	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup 1 bowl 2 bowls	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Meat in sauce	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separate slices of meat.
Stew	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Vegetables 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cooking food

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 container.

Cook the food in covered ovenware. Food should be stirred or turned during cooking.

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

After cooking, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

	Quantity	Microwave power setting in W and duration in minutes	Notes
Whole chicken, fresh without giblets	1,200 g	600 W, 25 - 30 mins	Turn halfway through the cooking time.

	Quantity	Microwave power setting in W and duration in minutes	Notes
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7 - 12 mins	
Vegetables, fresh	250 g 500 g	600 watts, 5 - 10 mins 600 watts, 10 - 15 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 - 2 tbsp water per 100 g of vegetables.
Side dishes, e.g. Potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 mins 600 W, 10 - 15 mins 600 W, 15 - 22 mins	Cut potatoes into equal sized pieces. Add 1 - 2 tbsp water per 100 g, stir.
Rice	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 mins 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 mins	Add double the amount of liquid.
Desserts, e.g. Custard (instant)	500 ml	600 W, 5 - 7 mins	Uncovered dish Stir the custard thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 mins	

Tips for microwave operation

No settings are given for specified amounts of food.	Increase or decrease the cooking times according to the following rule of thumb: Double the amount = almost double the time Half the amount = half the time
The food becomes too dry.	Set a shorter cooking time next time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.
After the time has elapsed, the food is not defrosted, is not hot or is not cooked.	Set a longer time. Larger amounts and deeper dishes take longer to cook.
At the end of the cooking time, the food is overcooked on the outside but undercooked in the middle.	Stir the food during the cooking time and next time select a lower setting and a longer duration.

After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but still frozen in the middle.

Next time select a lower microwave setting. In addition, turn large amounts of meat or poultry frequently when defrosting.

Grilling table

Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.

All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.

Rinse meat in cold water and dab it dry with kitchen towel.

Do not add salt to the meat until it has been grilled.

Place the wire rack on the glass pan so that it catches the meat juices.

Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.

Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. Do not let this worry you. When grilling light-coloured meat or fish fillets, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

	Quantity	Weight	Grill setting	Time in minutes	Notes
Neck steaks	3 - 4 pieces	approx. 120 g each		1st side: approx. 15 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	1 - 2 cm thick
Grilled sausages	4 - 6 pieces	approx. 150 g each		1st side: approx. 5 - 10 minutes 2nd side: approx. 7 - 12 minutes	
Fish steak	2 - 3 pieces	approx. 150 g each		1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 8 - 12 minutes	Grease the wire rack with oil before grilling.
Fish, whole e.g. trout	2 - 3 pieces	approx. 150 g each		1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	Grease the wire rack with oil before grilling.

	Quantity	Weight	Grill setting	Time in minutes	Notes
Pre-toasting bread	2 - 6 slices			1st side: approx. 3 - 4 minutes 2nd side: approx. 3 - 4 minutes	
Toast with topping	2 - 6 slices		 or 	Depending on topping: approx. 5 - 9 minutes	

Set the first time using the rotary knob. Turn the food and then set the time for the second side.

Combined grill and microwave

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

	Quantity Weight	Microwave power setting in watts	Grill setting	Cooking time in minutes	Notes
Roast pork, e.g. neck of pork	Approx. 750 g	360 W		35 - 40 mins	Turn after approx. 15 minutes.
Meat loaf max. 7 cm deep	Approx. 750 g	360 W		Approx. 25 mins*	
Chicken, halved	Approx. 1200 g	360 W		40 mins	
Chicken portions, e.g. chicken quarters	Approx. 800 g	360 W		20 - 25 mins	Place with the skin side up. Do not turn.

	Quantity Weight	Microwave power setting in watts	Grill setting	Cooking time in minutes	Notes
Duck breast	Approx. 800 g	180 W		25 - 30 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	Approx. 1000 g	360 W		25 - 30 mins	Sprinkle with cheese.
Potato gratin (made from raw potatoes) max. 3 cm deep	Approx. 1000 g	360 W		Approx. 35 mins*	
Fish, scalloped	Approx. 500 g	360 W		15 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark soufflé max. 5 cm deep	Approx. 1000 g	360 W		20 - 25 mins	

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and function of microwave appliances are tested by testing institutes using the following dishes.

Solo microwave cooking

Meal	Microwave power setting in W and cooking time in minutes	Notes
Custard, 1,000 g	600 W, 11 - 12 mins + 180 W, 8 - 10 mins	Pyrex dish
Sponge, 475 g	600 W, 7 - 9 mins	Pyrex dish, 22 cm diameter
Meat loaf, 900 g	600 W, 25 - 30 mins	Square Pyrex dish*, 28 cm long

* Use the wire rack to place the cookware on.

Solo microwave defrosting

Meal	Microwave power setting in W and cooking time in minutes	Notes
Meat, 500 g	Programme 1, 500 g or 180 W, 8 mins + 90 W 7 - 10 mins	Pyrex dish, 24 cm diameter

Microwave and grill cooking

Meal	Microwave power setting in W, grill setting, cooking time in minutes	Notes
Potato gratin, 1,100 g	360 W, + grill setting  , 30 - 35 mins	Round Pyrex dish, 22 cm diameter
Cake	-	Not recommended
Chicken, halved approx. 1,100 g	360 W, + grill setting  , 40 - 45 mins	Wire rack, glass pan



Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,

Αποφασίσατε και αγοράσατε μια καινούργια συσκευή μικροκυμάτων της Neff. Για αυτή την εμπιστοσύνη θέλουμε να σας ευχαριστήσουμε θερμά και ελπίζουμε, να έχετε μεγάλη ικανοποίηση στο μαγείρεμα και να χαίρεστε για πολλά χρόνια την νέα σας συσκευή, την καρδιά της κουζίνας σας.

Για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα της συσκευής μικροκυμάτων, διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Ο λεπτομερής πίνακας περιεχομένων σας καθοδηγεί γρήγορα σε όλες τις σημαντικές πληροφορίες:

- Εδώ θα βρείτε σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια.
- Θα γνωρίσετε τα διάφορα μέρη της καινούργιας σας συσκευής.
- Σας δείχνουμε βήμα προς βήμα, πως πρέπει να ρυθμίζετε.
- Στους πίνακες θα βρείτε πολλά συνηθισμένα φαγητά και τιμές ρύθμισης. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.
- Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, εδώ θα βρείτε πληροφορίες, με ποιο τρόπο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικρές βλάβες.

Καλή διασκέδαση στο μαγείρεμα!

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας	53
Πριν την τοποθέτηση	53
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια	53
Υποδείξεις για το φούρνο μικροκυμάτων	55
Αιτίες των ζημιών	58
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	58
Η καινούργια σας συσκευή	59
Πεδίο χειρισμού	59
Στοιχεία χειρισμού	60
Εξαρτήματα	61
Χώρος μαγειρέματος	61
Πριν την πρώτη χρήση	62
Ρύθμιση της ώρας	62
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	63
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων	63
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	64
Ο φούρνος μικροκυμάτων	65
Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος	65
Ισχύς μικροκυμάτων	66
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων	66
Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3	67
Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών	68
Χειρισμός της συσκευής	69
Ρύθμιση του γκριλ	69
Λειτουργία MikroKombi	70
Ρύθμιση MikroKombi	71

Πίνακας περιεχομένων

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	72
Ρύθμιση προγράμματος	72
Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων ..	74
Memory	77
Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory	77
Εκκίνηση Memory	78
Ηλεκτρονικό ρολόι	79
Οθόνη ένδειξης του ρολογιού	79
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	80
Διάρκεια λειτουργίας	81
Ρύθμιση της ώρας	82
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	83
Βασικές ρυθμίσεις	83
Φροντίδα και καθαρισμός	84
Υλικά καθαρισμού	84
Βλάβες και επισκευές	86
Πίνακας βλαβών	86
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	88
Τεχνικά στοιχεία	89
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	90
Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα ..	90
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	96
Πίνακας του γκριλ	96
Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα	97
Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705	99

Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν την τοποθέτηση

Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

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

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

Μην αφήνετε ποτέ να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Ζεστός χώρος μαγειρέματος

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος και τα θερμαντικά στοιχεία. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του χώρου μαγειρέματος. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κρατάτε τα μικρά παιδιά πάντοτε μακριά.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα του χώρου μαγειρέματος, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφαιρέστε το φινι από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα του χώρου μαγειρέματος. Ημόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεχτούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα του χώρου μαγειρέματος.

Καυτά εξαρτήματα

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην απομακρύνετε τα καυτά εξαρτήματα ποτέ χωρίς πιάστρες από τη συσκευή.

Χαλασμένη πόρτα χώρου μαγειρέματος ή τσιμούχα πόρτας

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η τσιμούχα της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή, αφού πρώτα την επισκευάσετε.

Σκουριασμένες επιφάνειες

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να τρυπήσει η επιφάνεια της συσκευής με το πέρασμα του χρόνου. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά.

Ανοιχτό περίβλημα

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

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!
Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα. Το περίβλημα προστατεύει από την έξοδο της ενέργειας μικροκυμάτων.

Ζεστό ή υγρό περιβάλλον

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!
Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.

Ακατάλληλες επισκευές

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης.

Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Το περίβλημα προστατεύει από την έξοδο της ενέργειας μικροκυμάτων.

Εάν η συσκευή έχει βλάβη, κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή τραβήξτε το φιν από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Υποδείξεις για το φούρνο μικροκυμάτων

Προετοιμασία τροφίμων

Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων μόνο για την παρασκευή τροφίμων, που είναι κατάλληλα για κατανάλωση. Άλλες χρήσεις μπορούν να καταστούν επικίνδυνες και να προκαλέσουν ζημιές.
Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεχτούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες.

Μαγειρικό σκεύος

Κίνδυνος τραυματισμού!
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.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκεύη, τα οποία είναι ακατάλληλα για τα μικροκύματα.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Τα καυτά φαγητά μπορούν να ζεστάνουν τα σκεύη. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

Βαθμίδα ισχύος και χρόνος μικροκυμάτων

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ υψηλή βαθμίδα ισχύος ή πολύ υψηλό χρόνο μικροκυμάτων. Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεχτούν και να καταστρέψουν τη συσκευή. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Συσκευασίες

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.

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

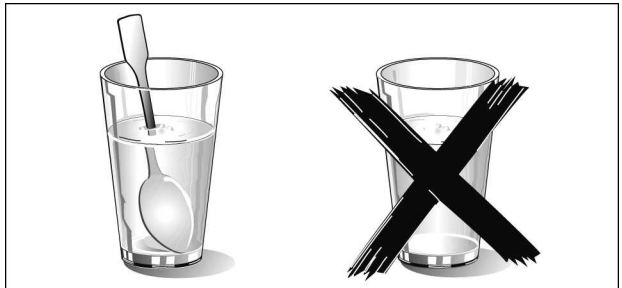
Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέξτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Απομακρύνετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες.

Ποτά

Κίνδυνος ζεματίσματος!

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



Κίνδυνος έκρηξης!

Μη ζεσταίνετε ποτέ ποτά και άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

Μη ζεσταίνετε ποτέ οινοπνευματώδη ποτά σε πολύ υψηλή θερμοκρασία.

Βρεφικές τροφές

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο.

Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά.

Έτσι κατανέμεται η θερμότητα ομοιόμορφα.

Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.

Τρόφιμα με κέλυφος ή πέτσα

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος. Μη ζεσταίνετε ποτέ σφιχτοβρασμένα αυγά. Αυτά μπορούν να σκάσουν ξαφνικά επίσης και μετά τη λειτουργία μικροκυμάτων. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή.

Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο.

Σε 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.

Ξήρανση τροφίμων

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Τρόφιμα με ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Λάδι φαγητού

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

Αιτίες των ζημιών

Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Με την αλλαγή της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στην κεραμική πλάκα του πάτου.

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.

Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης

Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης πάντοτε καθαρή.

Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς τρόφιμα

Θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένα τρόφιμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χωρίς τρόφιμα θα μπορούσε να υπερφορτωθεί η συσκευή. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους (βλέπε υποδείξεις σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη).

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές παλιές συσκευές (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

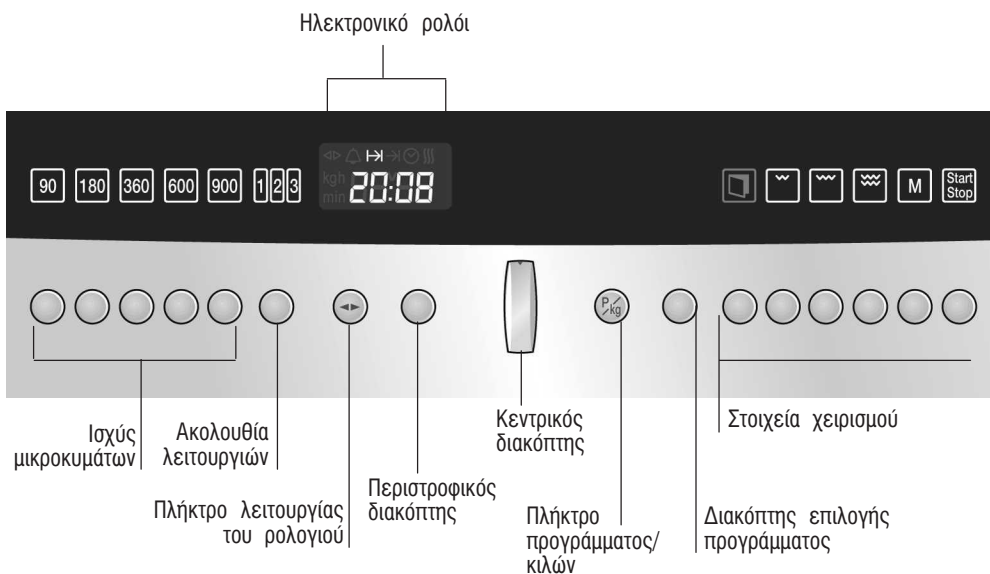
Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΚ.

Η καινούργια σας συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το πεδίο χειρισμού
- τα στοιχεία χειρισμού
- τα εξαρτήματα

Πεδίο χειρισμού



Στοιχεία χειρισμού

Εδώ επεξηγούνται τα στοιχεία χειρισμού από αριστερά προς τα δεξιά στο πεδίο χειρισμού.

Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
90	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 90 W
180	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 180 W
360	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 360 W
600	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 600 W
900	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 900 W
	Επιλογή της ακολουθίας λειτουργιών.
 Πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού	Επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας ρολογιού.
Περιστροφικός διακόπτης	Εκτέλεση ρυθμίσεων εντός μιας λειτουργίας ρολογιού.
Κεντρικός διακόπτης	Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή σας.
	Επιλογή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων.
Διακόπτης επιλογής προγράμματος	Ρυθμίστε το πρόγραμμα ή το βάρος.
	Με αυτό ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.
 ελαφρά  μέτρια  δυνατά	Με αυτό επιλέγετε μία από τις τρεις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ.
	Με αυτά επιλέγετε μια λειτουργία Memory.
	Σύντομο πάτημα = Εκκίνηση/Σταμάτημα της λειτουργίας Παρατεταμένο πάτημα = Διακοπή της λειτουργίας

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και στοιχεία χειρισμού

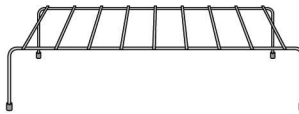
Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η εκάστοτε ένδειξη.

Βυθιζόμενοι διακόπτες επιλογής

Ο περιστροφικός διακόπτης και ο διακόπτης επιλογής προγράμματος είναι βυθιζόμενοι. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τον εκάστοτε διακόπτη επιλογής.

Εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:



Σχάρα

ως επιφάνεια εναπόθεσης για μαγειρικό σκεύος ή για ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο σγκρατέν.



Γυάλινο ταψί

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως προστασία από τα πιτσιλίσματα, όταν ψήνετε τρόφιμα απευθείας επάνω στη σχάρα του γκριλ. Ως προς τούτο τοποθετήστε τη σχάρα μέσα στο γυάλινο ταψί.

Το γυάλινο ταψί μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη λειτουργία μικροκυμάτων επίσης ως μαγειρικό σκεύος.

Χώρος μαγειρέματος

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.

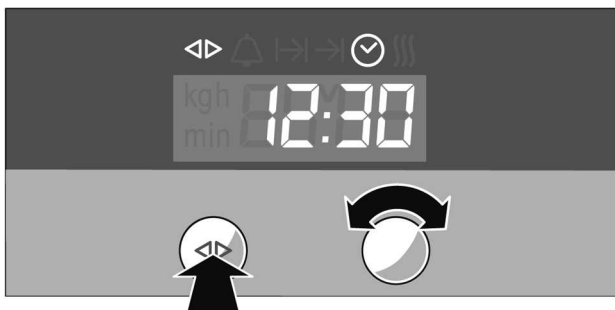
Πριν την πρώτη χρήση

Σε αυτό το κεφάλαιο, θα βρείτε όλα ότα πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή σας. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

- τον τρόπο που ρυθμίζετε την ώρα της συσκευής σας μετά από μια ηλεκτρική σύνδεση
- τον τρόπο που καθαρίζετε τη συσκευή σας πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού ανάβει **0:00** και τα σύμβολα <D>☉.



1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶. Η ρύθμισή σας εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Για να αλλάξετε την ώρα εκ των υστέρων, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα <D> και ☉. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.

Υπόδειξη

Για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να απενεργοποιήσετε την οθόνη ένδειξης του ρολογιού. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Ηλεκτρονικό ρολόι*.

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό χώρο μαγειρέματος για 10 λεπτά.

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει.
2. Πατήστε το πλήκτρο .
10:00 min εμφανίζονται στην ένδειξη.
3. Πατήστε το πλήκτρο .

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Πατήστε το πλήκτρο  και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη.

Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα καλά με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή μικροκυμάτων.

Ενεργοποίηση

Πατήστε το διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Επιλέξτε μια λειτουργία:

- Πλήκτρο 90, 180, 360, 600 ή 900 W για μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων
- Πλήκτρο  = για την ακολουθία λειτουργιών
- Πλήκτρο  = για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων
- Πλήκτρο  = για το γκριλ, ελαφρά, μέτρια ή δυνατά
- Πλήκτρο  = για τα προγράμματα Memory

Τον τρόπο ρύθμισης, μπορείτε να τον διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Απενεργοποίηση

Πατήστε το διακόπτη.
Η συσκευή απενεργοποιείται. Το σύμβολο  σβήνει.

Ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με το γκριλ. 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 μικροκύματα.

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! 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.

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:

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

Ισχύς 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
900 W	για το ζέσταμα υγρών

Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η επιλεγμένη ισχύς.

Υπόδειξη

Την ισχύ μικροκυμάτων των 900 W μπορείτε να τη ρυθμίσετε το πολύ για 30 λεπτά. Σε κάθε άλλη βαθμίδα ισχύος είναι δυνατή μια χρονική διάρκεια μέχρι 90 λεπτά.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 10 λεπτά.

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει. Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.
Η επιλεγμένη ισχύς ανάβει και μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία των μικροκυμάτων έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού . Κλείστε τον κεντρικό διακόπτη ή ρυθμίστε εκ νέου.

Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της διάρκειας

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

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Πατήστε το πλήκτρο για την καινούργια ισχύ μικροκυμάτων. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια και ξεκινήστε ξανά.

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη.

Υποδείξεις

Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη , εμφανίζεται στην ένδειξη πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3

Στην ακολουθία λειτουργιών μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και τρεις βαθμίδες ισχύος και χρονικές διάρκειες μικροκυμάτων.

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πως να ρυθμίζετε την ακολουθία λειτουργιών.

Μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών

Προϋπόθεση: Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

1. Πατήστε το πλήκτρο .
Το  για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
2. Ρυθμίστε την πρώτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .
Το  για τη δεύτερη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
4. Ρυθμίστε τη δεύτερη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .
Το  για την τρίτη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
6. Ρυθμίστε την τρίτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
7. Πατήστε το πλήκτρο .
Η λειτουργία ξεκινά. Στην ένδειξη εμφανίζεται η συνολική διάρκεια και η ενεργοποιημένη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η ακολουθία λειτουργιών έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού . Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Η λειτουργία σταματά. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει τη λειτουργία. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε ξανά το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της ρύθμισης

Μια αλλαγή είναι μόνο δυνατή πριν την εκκίνηση. Με το πλήκτρο  περάστε στην επιθυμητή ρύθμιση και αλλάξτε τη.

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το φωτισμένο πλήκτρο για τη ρυθμισμένη ισχύ μικροκυμάτων. Ρυθμίστε εκ νέου ή απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Πατήστε το πλήκτρο , η λειτουργία συνεχίζεται.

Υπόδειξη

Μπορείτε να συνδυάσετε επίσης το γκριλ με την ακολουθία λειτουργιών. Ρυθμίστε πρώτα την ακολουθία λειτουργιών.

Χειρισμός της συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- πως να ρυθμίζετε το γκριλ

οι ακόλουθες βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ βρίσκονται στη διάθεσή σας:

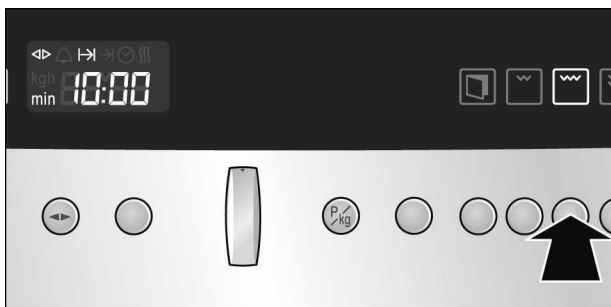
Πλήκτρο 	Γκριλ ελαφρά
Πλήκτρο 	Γκριλ μέτρια
Πλήκτρο 	Γκριλ δυνατά

Ρύθμιση του γκριλ

Παράδειγμα στην εικόνα: Γκριλ, μέτρια  15 λεπτά.

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο .

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται μια προτεινόμενη διάρκεια.



3. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη, για να αλλάξετε την προτεινόμενη διάρκεια.



4. Πατήστε το πλήκτρο .
Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού . Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Απενεργοποίηση της συσκευής

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη. Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Αλλαγές των ρυθμίσεων

Μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ οποτεδήποτε με το εκάστοτε πλήκτρο. Στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο .

Υπόδειξη

Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

Λειτουργία MikrowKombi

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

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα όλες τις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων.
Εξαίρεση: 900 και 600 W.

Ρύθμιση MikroKombi

Παράδειγμα: Μικροκύματα 360 W, 17 λεπτά και Γκριλ, δυνατά .

1. Ανοίξτε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει.
2. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" .
Μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.
Η ένδειξη ανάβει.
5. Πατήστε το πλήκτρο .
Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού . Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Αλλαγές των ρυθμίσεων

Μπορείτε ν' αλλάξετε οποτεδήποτε το γκριλ ή τη χρονική διάρκεια.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο . Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων διακόπτεται. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε ξανά το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε ξανά το πλήκτρο , η λειτουργία συνεχίζεται.

Σβήσιμο της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη.

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 10 προγράμματα.

Ρύθμιση προγράμματος

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε ως εξής. Ανοίξτε τον κεντρικό διακόπτη.

Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 2 με 1 κιλό βάρος.

1. Πατήστε το πλήκτρο .
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός προγράμματος.



2. Επιλέξτε με το διακόπτη επιλογής προγράμματος το επιθυμητό πρόγραμμα.



3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται ως προτεινόμενο βάρος **0.50** κιλά.



4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος.



5. Πατήστε το πλήκτρο .
- Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά και εμφανίζεται το σύμβολο .

Το πρόγραμμα τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 00:00.

Πατήστε το πλήκτρο  και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

Αλλαγή προγράμματος

Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον ο αριθμός προγράμματος και το βάρος.

Διακοπή προγράμματος

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη. Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

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

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

Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στην κρύα συσκευή.

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

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

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

Ξεπάγωμα

Παγώστε και αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους -18°C .

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό μαγειρικό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.

Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 10 έως 30 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών 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.

Τοποθετήστε το βοδινό, το αρνίσιο και το χοιρινό κρέας πρώτα με τη μεριά του λίπους προς τα κάτω πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιατεύει γρήγορα.

Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.

Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

Πατάτες

Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα: κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας νερό και λίγο αλάτι.

Πατάτες βραστές με φλούδα: χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα μερικές φορές. Βάλτε τις πατάτες, όταν είναι ακόμα υγρές, μέσα σ' ένα μαγειρικό σκεύος χωρίς νερό.

Ρύζι

Το ρύζι αφρίζει πολύ στο μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Ρυθμίστε το καθαρό βάρος (χωρίς υγρό). Προσθέστε νερό δύο έως δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.

Μη χρησιμοποιήστε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.

Λαχανικά

Λαχανικά, φρέσκα: κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας νερό.

Λαχανικά, κατεψυγμένα: κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη βρασμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό ανά 100 γρ. Στο σπανάκι και στο κοκκινόλαχανο μην προσθέσετε νερό.

Ψητές πατάτες στο φούρνο

Χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα μερικές φορές. Τοποθετήστε τις πατάτες πάνω στη σχάρα, όταν είναι ακόμα υγρές.

Μισά κοτόπουλα

Τοποθετήστε τα μισά κοτόπουλα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω πάνω στη σχάρα. Για να συλλέγεται το λίπος ή ο χυμός του κρέατος που στάζει, τοποθετείτε τη σχάρα στο γυάλινο ταψί.

Χρόνοι ηρεμίας

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

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

Προσέξτε τα σήματα για το ανακάτεμα και το γύρισμα.

Τρόφιμα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα
Ξεπάγωμα			
Κρέας και πουλερικά - Ψητό - Λεπτά κομμάτια κρέατος - Κιμάς - Κοτόπουλο, κότα, πάπια	P1	0,2 - 2,0 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
Ψάρι Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού	P2	0,1 - 1,0 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
Ψωμί και γλυκά* Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκό με μαγιά, γλυκό φρούτων	P3	0,2 - 1,5 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
Μαγείρεμα			
Πατάτες Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, βραστές πατάτες με φλούδα	P4	0,2 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
Ρύζι	P5	0,05 - 0,3 κιλά	Ψηλό σκεύος με καπάκι.
Λαχανικά φρέσκα Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	P6	0,15 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
Λαχανικά κατεψυγμένα Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κοκκινολάχανο, σπανάκι	P7	0,15 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
Ψητές πατάτες στο φούρνο Βάρος κάθε πατάτας περίπου 200 γρ. - 250 γρ.	P8	0,2 - 1,5 κιλά	Σχάρα
Σουφλέ, κατεψυγμένο π.χ. λαζάνια	P9	0,3 - 1,0 κιλά	
Κοτόπουλο, μισό	P10	0,5 - 1,8 κιλά	Γυάλινο ταψί και σχάρα.
* Ακατάλληλες είναι τούρτες με σαντιγί, γλυκά με κρέμα, γλυκά με γλάσο ή με ζελατίνα.			

Memory

Η Memory (Μνήμη) σας δίνει τη δυνατότητα να αποθηκεύσετε δικά σας προγράμματα και να τα ανακαλέσετε ξανά. Έχετε στη διάθεσή σας δύο θέσεις αποθήκευσης "M1" και "M2". Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη για φαγητά, που παρασκευάζονται πολύ συχνά.

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που αποθηκεύεται τη Memory
- τον τρόπο που ξεκινάτε τη Memory

Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory

Παράδειγμα: Κατάληψη της θέσης αποθήκευσης "M1".

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Η βαθμίδα ισχύος ανάβει και μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα.
Ένα σήμα ηχεί και στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται "M1" για την πρώτη θέση αποθήκευσης.

Με το διακόπτη επιλογής προγράμματος μπορείτε να επιλέξετε το "M1" ή το "M2".

5. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα.
Ένα σήμα ηχεί. Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί και μπορεί να ξεκινήσει οποτεδήποτε.

Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

Υποδείξεις

Τα ρυθμισμένα προγράμματα παραμένουν αποθηκευμένα επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε το γκριλ, τη λειτουργία MikroKombi και την ακολουθία λειτουργιών.

Εκκίνηση Memory

Τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις για το φαγητό σας μπορείτε να τις ξεκινήσετε οποτεδήποτε.

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα.
3. Με το διακόπτη επιλογής προγράμματος επιλέξτε το "M1" ή το "M2".
4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η Memory ξεκινάει. Η χρονική διάρκεια  τρέχει φανερά στην ένδειξη.

Υπόδειξη

Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πια τη θέση αποθήκευσης.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η Memory τελείωσε. Μπορείτε να οβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού . Με τον κεντρικό διακόπτη απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε εκ νέου.

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο  ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Σβήσιμο της ρύθμισης

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα. Η ρύθμιση σβήστηκε. Ρυθμίστε εκ νέου ή κλείστε τον κεντρικό διακόπτη.

Ηλεκτρονικό ρολόι

Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες ρολογιού. Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε

- την οθόνη ένδειξης του ρολογιού
- πως να ρυθμίζετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου
- τον τρόπο που απενεργοποιείτε αυτόματα τη συσκευή σας (διάρκεια λειτουργίας)
- πως να ρυθμίζετε ή να αλλάζετε την ώρα

Οθόνη ένδειξης του ρολογιού



Λειτουργία ρολογιού

Χρήση

	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου, όπως ένα ρολόι αυγών ή ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται αυτόματα.
	Διάρκεια λειτουργίας	Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες).
	Ώρα	Ρύθμιση της ώρας

Υποδείξεις:

- Μεταξύ **22:00** και **5:59** η ώρα μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης ένδειξης του ρολογιού, όταν σε αυτό το χρονικό διάστημα δεν πραγματοποιήσετε καμία ρύθμιση ή όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία λειτουργία ρολογιού.
- Στις λειτουργίες ρολογιού Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου  και Διάρκεια λειτουργίας  ηχεί μετά το πέρας των ρυθμίσεων ένα σήμα και αναβοσβήνει το αντίστοιχο σύμβολο. Για τον πρόωρο τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού.
- Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να διορθώσετε τη ρύθμισή σας με τον περιστροφικό διακόπτη.
- Όταν θέλετε να σβήσετε μια ρύθμιση, γυρίστε το ρυθμισμένο χρόνο πίσω στο **0:00** και απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση της οθόνης ένδειξης του ρολογιού

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  για μερικά δευτερόλεπτα.
Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού απενεργοποιείται. Όταν μια λειτουργία ρολογιού είναι ενεργοποιημένη, παραμένει το αντίστοιχο σύμβολο αναμμένο.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  για μερικά δευτερόλεπτα.
Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού ενεργοποιείται.

Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα  και .



2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη διάρκεια (π.χ. **5:00** λεπτά).
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.
3. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα.
Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶.
Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Διάρκεια λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια.

1. Ρυθμίστε το γκριλ ή μια ισχύς μικροκυμάτων.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ▶◀ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◀▶ και I→I.



3. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. **1:30** ώρες).
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.
4. Πατήστε το πλήκτρο .
Η ρυθμιζόμενη διάρκεια λειτουργίας τρέχει.

Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00.

Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶.

Αλλαγή της διάρκειας

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη χρονική διάρκεια.

Σβήσιμο της διάρκειας

Επαναφέρετε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια ξανά στο 0:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Η χρονική διάρκεια σβήστηκε.

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Μπροστά από το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το σύμβολο .

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού κουζίνας , τη διάρκεια λειτουργίας  ή την ώρα , πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να βρίσκεται το σύμβολο  μπροστά από την εκάστοτε λειτουργία χρόνου. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.

Ρύθμιση της ώρας

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα  και .



2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
3. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού . Η ρύθμισή σας εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις, οι οποίες είναι προρρυθμισμένες από το εργοστάσιο. Αυτές τις βασικές ρυθμίσεις μπορείτε όμως, σε περίπτωση που χρειάζεται, να τις αλλάξετε.

Βασικές ρυθμίσεις

Στον πίνακα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις δυνατότητες αλλαγής.

Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
$c \quad i$ Διάρκεια σήματος z = Μέτρια = 2 λεπτά	i = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα z = Μεγάλη = 5 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας
$c \quad z$ Ήχος πλήκτρου: i = On	Ήχος πλήκτρου: z = Off	Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει. Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

1. Πατήστε το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα. Στης οθόνη ενδείξεων του ρολογιού εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Πατήστε το πλήκτρο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η αντίστοιχη βασική ρύθμιση.
3. Εκτελέστε με το διακόπτη επιλογής προγράμματος την επιθυμητή ρύθμιση.
4. Στο τέλος κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα.

Όλες οι ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

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 ποτέ συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην πραγματοποιείτε τον καθαρισμό αμέσως μετά την απενεργοποίηση. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Υποδείξεις

Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.

Οι σκίες στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανakλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.

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

Υλικά καθαρισμού

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

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της τσιμούχας της πόρτας.
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.
Χώρος μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση ισχυρής ρύπανσης: Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο 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 κατσαrolών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Τσιμούχα της πόρτας Μην την αφαιρέσετε	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα.

Βλάβες και επισκευές

Δεν είναι πάντοτε απαραίτητο το κάλεσμα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Σε μερικές περιπτώσεις μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικές συμβουλές για την αντιμετώπιση του σφάλματος.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι εργασίες στα ηλεκτρονικά της συσκευής επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από έναν ειδικευμένο τεχνίτη
- Κατά τις εργασίες στα ηλεκτρονικά της συσκευής θέτετε τη συσκευή οπωσδήποτε εκτός ρεύματος. Κατεβάστε την αυτόματη ασφάλεια ή ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών της κατοικίας σας

Πίνακας βλαβών

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Ο ρευματολήπτης (φικς) δεν είναι συνδεδεμένος.	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φικς) στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, αν 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.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο  .	Πατήστε το πλήκτρο  ή απενεργοποιήστε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Το πλήκτρο  δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο  .
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Ένα σήμα ηχεί. Η άνω-κάτω τελεία στην ένδειξη αναβοσβήνει.	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος.
Η συσκευή απενεργοποιείται λίγο μετά την εκκίνηση. Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "H95"	Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.	1. Πατήστε το πλήκτρο . 2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα. Η λειτουργία παρουσίασης είναι απενεργοποιημένη.
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "E723".	Η πόρτα δεν είναι κλεισμένη σωστά.	Ανοίξτε την πόρτα ακόμα μια φορά και κλείστε την σωστά, εάν αυτό δε βοηθάει, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "E723".	Η πόρτα δεν είναι κλεισμένη σωστά.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή με το πλήκτρο  .
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er1".	Ο αισθητήρας της θερμοκρασίας είναι ελαττωματικός.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er11".	Τα πλήκτρα είναι λερωμένα ή ο μηχανισμός είναι μαγκωμένος.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα πολλές φορές, εάν αυτό δε βοηθάει, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er4".	Υπάρχει μια μεγάλη υπερθέρμανση (ενδεχομένως φωτιά στον εσωτερικό χώρο). Πολύ μεγάλη ισχύς μικροκυμάτων.	Μην ανοίξετε την πόρτα, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, αφήστε το φούρνο να κρυώσει.
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er18".	Τεχνικό ελάττωμα.	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.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

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.

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος	220-240 V, 50 Hz
Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος	1990 W
Ισχύς μικροκυμάτων	900 W (IEC 60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Γκριλ	1300 W
Ασφάλεια	ελάχ. 10 A
Διαστάσεις (ΥxΠxB)	
- Συσκευή	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Χώρος μαγειρέματος	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Έλεγχος VDE	ναι
Σήμα CE	ναι

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11.

Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη B.

Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων.

Τάξη B δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος, ποια θερμοκρασία ή ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Εδώ θα βρείτε στοιχεία για το κατάλληλο εξάρτημα. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Υποδείξεις

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες. Πριν τη χρήση απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.

Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

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 – περίπου διπλάσια χρονική διάρκεια, μισή ποσότητα – μισή χρονική διάρκεια.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

Ξεπάγωμα

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

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

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών 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.

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 - 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σ' ένα κομμάτι, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι (με και χωρίς κόκαλο)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 + 90 W, 15 -25 180 W, 20 + 90 W, 20 - 30 180 W, 25 + 90 W, 25 - 35	Γυρίστε το πολλές φορές.
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 + 90 W, 5 - 10 180 W, 8 - 11 + 90 W, 10 - 15 180 W, 12 - 15 + 90 W, 15 - 20	Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια μεταξύ τους.
Κιμάς, ανάμεικτος	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 + 90 W, 5 - 10 180 W, 6 + 90 W, 8 - 13 180 W, 10 + 90 W, 15 - 20	Καταψύχετε τον κιμά σε πλάτια κομμάτια με όσο το δυνατό μικρότερο πάχος. Γυρίζετε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 g 1200 g	180 W, 8 + 90 W, 10 -15 180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	Γυρίστε το πολλές φορές.
Ψάρι φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Χωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Ψάρι, ολόκληρο	300 g 600 g	180 W, 3 + 90 W, 10 - 15 180 W, 8 + 90 W, 15 - 25	Γυρίστε το ενδιάμεσα.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια	300 g	180 W, 10 - 15	
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 180 W, 8 + 90 W, 50 - 10	Ανακατεύετε τα φρούτα ενδιάμεσα προσεκτικά και ξεχωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Βούτυρο	125 g 250 g	180 W, 1 + 90 W, 1 - 2 180 W, 1 + 90 W, 2 - 4	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
Ψωμί, ολόκληρο	500 g 1000 g	180 W, 8 + 90 W, 5 - 10 180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	Γυρίστε το ενδιάμεσα.
Γλυκά, στεγνά π.χ. κέικ	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
Γλυκά, ζουμερά π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο ή ζελατίνα.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

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

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.

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

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

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

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό 2-3 συστατικών	300-400 g	600 W, 8 - 13	
Σούπες	400 g	600 W, 8 - 12	
Φαγητά κατσαρόλας	500 g	600 W, 10 - 15	
Κρέας σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 g	600 W, 10 - 15	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 g	600 W, 10 - 15	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί.
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 g	600 W, 10 - 15	
Πρόσθετα ρύζι, ζυμαρικά	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 600 W, 8 - 12	Προσθέστε λίγο υγρό.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια, μπρόκολο, καρότα	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 600 W, 14 - 17	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσπου να καλυφθεί ο πάτος.
Αλεσμένο σπανάκι	450 g	600 W, 10 - 15	Μαγειρέψτε το χωρίς πρόσθετο νερό.

Ζέσταμα φαγητών

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

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

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



Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης το βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλισματα του καυτού υγρού. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα.

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 ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)		600 W, 5 - 8	
Ποτά	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 900 W, 1 - 2 900 W, 3 - 4	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκάλια για το γάλα των βρεφών	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 360 1 - 2	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπες, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 600 W, 2 - 3	
Κρέας σε σάλτσα	500 g	600 W, 7 - 10	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.
Φαγητό κατσαρόλας	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 600 W, 7 - 8	
Λαχανικά, 1 μερίδα 2 μερίδες	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	

Μαγείρεμα φαγητών

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος.

Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Τα φαγητά πρέπει ενδιάμεσα να ανακατευτούν ή να γυρίσουν.

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

Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1200 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 7-12 λεπτά	
Λαχανικά, φρέσκα	250 γρ. 500 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά 600 W, 10-15 λεπτά	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1-2 κουταλιές νερό.
Πρόσθετα, π.χ. Πατάτες	250 γρ. 500 γρ. 750 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά 600 W, 10-15 λεπτά 600 W, 15-22 λεπτά	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1-2 κουταλιές νερό, ανακατέψτε.
Ρύζι	125 γρ. 250 γρ.	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 λεπτά 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.
Γλυκά φαγητά, π.χ. Πουτίγκα (κρύα παρασκευή)	500 ml	600 W, 5-7 λεπτά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Ανακατέψτε την πουτίγκα με το χτυπητήρι ενδιάμεσα καλά 2-3 φορές.
Φρούτα, κομπόστα	500 γρ.	600 W, 9-12 λεπτά	

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε θα βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.

Το φαγητό στέγνωσε πολύ.

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

Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.

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

Αυξάνετε ή μειώνετε τις διάρκειες ψησίματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα:

Διπλάσια ποσότητα	=	σχεδόν διπλάσιος χρόνος
μισή ποσότητα	=	μισός χρόνος

Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων. Σκεπάζετε το φαγητό και προσθέτετε περισσότερο υγρό.

Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο.

Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη ισχύ και μια μεγαλύτερη διάρκεια.

Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη ισχύ μικροκυμάτων. Εάν έχετε τρόφιμα για ξεπάγωμα μεγάλης ποσότητας γυρίστε τα πολλές φορές.

Πίνακας του γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε πάνω στη σχάρα με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε.

Όλες οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων.

Ξεπλύνετε το κρέας με κρύο νερό και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας.

Αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Για να συλλέγεται ο χυμός του κρέατος, τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στο γυάλινο ταψί.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τοιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.

Το κόκκινο κρέας π.χ. βοδινό ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχαρίσιο ή χοιρινό κρέας. Μην αμφιβάλλετε. Τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή φιλέτο ψαριού είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά.

	Ποσότητα	Βάρος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Χρόνος σε λεπτά	Υποδείξεις
Μπριζόλες σβέρκου	3 - 4 κομμάτια	περίπου από 120 γρ.		1. πλευρά: περίπου 15 λεπτά 2. πλευρά: περίπου 10 - 15 λεπτά	1 - 2 cm χοντρές
Λουκάνικα σχάρας	4 - 6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.		1. πλευρά: περίπου 5 - 10 λεπτά 2. πλευρά: περίπου 7 - 12 λεπτά	
Μπριζόλες ψαριού	2 - 3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.		1. πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2. πλευρά: περίπου 8 - 12 λεπτά	Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.
Ψάρι, ολόκληρο π.χ. πέστροφες	2 - 3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.		1. πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2. πλευρά: περίπου 10 - 15 λεπτά	Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.
Ψωμί τοστ προψησίμο	2 - 6 φέτες			1. πλευρά: περίπου 3 - 4 λεπτά 2. πλευρά: περίπου 3 - 4 λεπτά	
Τοστ γκρατινέ	2 - 6 φέτες		 ή 	Ανάλογα με την επίστρωση: περίπου 5 - 9 λεπτά	

Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον πρώτο χρόνο. Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ και ρυθμίστε μετά το χρόνο για τη 2. πλευρά.

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο στο φούρνο μια ψηλή φόρμα. Έτσι μένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.

Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα μεγάλο, ρηχό μαγειρικό σκεύος. Στα στενά, ψηλά μαγειρικά σκεύη τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.

Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Δεν επιτρέπεται να είναι μεγάλο.

Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

Πριν το κόψιμο, αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 - 10 λεπτά. Έτσι μοιράζεται ο χυμός του κρέατος ομοιόμορφα και δεν χύνεται κατά το κόψιμο.

Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμα 5 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή.

Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.

	Ποσότητα Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Χοιρινό ψητό, π.χ. σβέρκος	περίπου 750 γρ.	360 W		35-40 λεπτά	Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά περίπου.
Ψητός κιμάς το πολύ 7 cm ύψος	περίπου 750 γρ.	360 W		περίπου 25 λεπτά	
Κοτόπουλο, μισό	περίπου 1200 γρ.	360 W		40 λεπτά	
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα	περίπου 800 γρ.	360 W		20-25 λεπτά	Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Στήθος πάπιας	περίπου 800 γρ.	180 W		25-30 λεπτά	Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Παστίτσιο (από προμαγειρεμένα υλικά)	περίπου 1000 γρ.	360 W		25-30 λεπτά	Πασπαλίστε με τυρί.

	Ποσότητα Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν (από ωμές πατάτες) το πολύ 3 cm ύψος	περίπου 1000 γρ.	360 W		περίπου 35 λεπτά	
Ψάρι, ογκρατέν	περίπου 500 γρ.	360 W		15 λεπτά	Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.
Σουφλέ μυζήθρας το πολύ 5 cm ύψος	περίπου 1000 γρ.	360 W		20-25 λεπτά	

Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

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

Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μείγμα αυγών-γάλακτος, 1000 γρ.	600 W, 11-12 λεπτά + 180 W, 8-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ
Παντεσπάνι, 475 γρ.	600 W, 7-9 λεπτά	Φόρμα πυρέξ, Ψ 22 cm
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Μακρόστενη φόρμα πυρέξ*, 28 cm μήκος

* Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.

**Ξεπάγωμα με
μικροκύματα ”σόλο”**

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας, 500 γρ.	Πρόγραμμα 1, 500 γρ. ή 180 W, 8 λεπτά + 90 W 7-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ, Ψ 24 cm

**Μαγείρεμα με
μικροκύματα και γκριλ**

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν, 1100 γρ.	360 W, + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ  , 30-35 λεπτά	Στρογγυλή φόρμα πυρέξ, Ø 22 cm
Γλυκά	-	Δε συνίσταται
Κοτόπουλο, μισό περίπου 1100 γρ.	360 W + Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ  , περίπου 40-45 λεπτά	Σχάρα, γυάλινο ταψί



Estimado/a cliente/a:

Ha adquirido un nuevo microondas de Neff. Nos gustaría agradecerle la confianza depositada en nosotros y esperamos que disfrute del placer de cocinar con este nuevo ingrediente fundamental en su cocina durante mucho tiempo.

Le recomendamos leer estas instrucciones de uso con el fin de aprovechar al máximo las prestaciones técnicas del microondas.

Gracias a su detallado índice encontrará rápidamente cualquier información necesaria:

- Además, se incluyen notas importantes en materia de seguridad.
- Conocerá en detalle todas las partes de su nuevo aparato.
- Aprenderá a realizar los ajustes paso a paso.
- En las tablas podrá consultar los valores de ajuste necesarios para preparar los platos más habituales. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.
- En caso de que surja alguna incidencia, aquí figuran las informaciones necesarias para solucionar las pequeñas averías.

Esperamos que disfrute cocinando.

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	104
Antes del montaje	104
Consejos y advertencias sobre seguridad	104
Consejos y advertencias sobre el microondas	106
Causas de los daños	109
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	110
Su nuevo aparato	110
Panel de mando	110
Elementos de mando	111
Accesorios	112
Compartimento de cocción	112
Antes del primer uso	113
Ajustar la hora	113
Calentar el compartimento de cocción	114
Limpieza previa de los accesorios	114
Encender y apagar el aparato	114
El microondas	115
Consejos y advertencias de los recipientes	115
Niveles de potencia del microondas	116
Programar el microondas	116
Funcionamiento secuencial 1,2,3	117
Programar el funcionamiento secuencial	118
Manejo del aparato	119
Programar el grill	119
Funcionamiento MicroCombi	121
Programar el MicroCombi	121

Contenido

Programa automático	122
Seleccionar el programa	122
Consejos y advertencias sobre el programa automático	124
Memoria	127
Guardar configuraciones en la memoria	127
Activar memoria	128
Reloj electrónico	129
Pantalla de la hora	130
Temporizador	131
Duración de funcionamiento	131
Programar la hora	133
Modificar los ajustes básicos	133
Ajustes básicos	134
Cuidados y limpieza	134
Productos de limpieza	135
Averías y reparaciones	137
Tabla de averías	137
Servicio de Asistencia Técnica	139
Datos técnicos	140
Platos probados en nuestro estudio de cocina	141
Descongelar, calentar y cocer con el microondas	141
Consejos prácticos para usar el microondas	147
Asado al grill	148
Grill con microondas combinado	149
Comidas normalizadas según EN 60705	150

Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Conexión eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos y bebidas.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente para manejar el aparato de forma correcta y segura.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las superficies calientes de los aparatos calefactores y de cocción. No tocar las superficies interiores calientes del compartimento de cocción ni los elementos calefactores. Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados especialmente a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del compartimento de cocción. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Accesorios calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios calientes del aparato sin utilizar agarradores.

Puerta o junta de la puerta del compartimento de cocción deteriorada

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. El aparato puede volverse a utilizar una vez se haya reparado.

Superficies oxidadas

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!
Si la superficie del aparato no se limpia correctamente puede oxidarse con el paso del tiempo. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad.

Carcasa abierta

¡Peligro de descarga eléctrica!
No retirar la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!
No retirar la carcasa del aparato. Evita escapes de energía de microondas.

Entorno caliente o húmedo

¡Peligro de cortocircuito!
No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Únicamente los técnicos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos están autorizados para realizar reparaciones y cambiar el cable de suministro de electricidad.

No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión. La carcasa evita escapes de energía de microondas.

En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Consejos y advertencias sobre el microondas

Preparación de alimentos

¡Peligro de incendio!
Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos apropiados para el consumo. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños.
Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas

rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

Recipientes

¡Peligro de lesiones!

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.

No utilizar recipientes que no sean aptos para el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

Los alimentos calientes pueden calentar el recipiente. Extraer siempre los recipientes o accesorios del compartimento de cocción con un agarrador.

Potencia y tiempo del microondas

¡Peligro de incendio!

No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden incendiarse y dañar el aparato. Seguir las indicaciones de estas instrucciones de uso.

Envases y envoltorios

¡Peligro de incendio!

No calentar alimentos en envases de conservación del calor.

No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

¡Peligro de quemaduras!

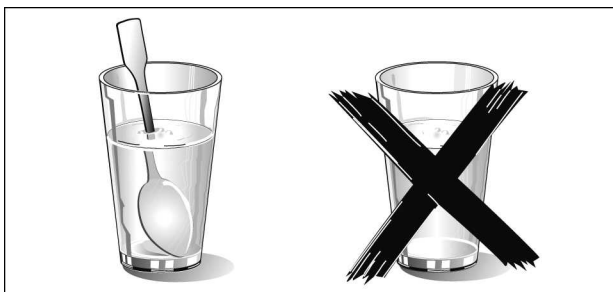
Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Seguir las indicaciones del envoltorio o envase. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas

¡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 de repente a hervir y salpicar intensamente.

Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Peligro de explosión!

No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes tapados.

No calentar bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

Alimentos para bebés

¡Peligro de quemaduras!

No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina.

Remover o agitar bien tras el calentamiento. De este modo, el calor se reparte uniformemente.

Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!

No cocer huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Pueden reventar incluso una vez finalizado el funcionamiento del microondas. Esto también es aplicable a los crustáceos.

Con huevos fritos o huevos pasados por agua debe pincharse previamente la yema.

En caso de alimentos con piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentar, pinchar la cáscara o la piel.

Secar alimentos

¡Peligro de incendio!

No secar alimentos con el microondas.

Alimentos con poco contenido en agua

¡Peligro de incendio!
Los alimentos con poco contenido en agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia o durante demasiado tiempo.

Aceite de mesa

¡Peligro de incendio!
No calentar aceite de mesa con el microondas.

Causas de los daños

Agua en el compartimento de cocción caliente

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. El cambio de temperatura puede ocasionar daños en la placa base de cerámica.

Enfriar con la puerta abierta

Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada a la puerta del aparato. Incluso aunque solo quede una rendija de la puerta abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.

Junta muy sucia

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

Funcionamiento del microondas sin alimentos

Encender el horno solo si previamente se han introducido alimentos en el compartimento de cocción. El aparato podría sobrecargarse sin alimentos. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (*véanse las indicaciones relativas a los recipientes*).

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE (waste electrical and electronic equipment -WEEE).

Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- los elementos de mando
- los accesorios

Panel de mando



Elementos de mando

En este capítulo se describen los elementos de mando que presenta el panel de mando de izquierda a derecha.

Elementos de mando	Utilización
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W
	Seleccionar el funcionamiento secuencial.
	Seleccionar la función de tiempo deseada.
Tecla de funciones de tiempo	
Mando giratorio	Configurar una función de tiempo.
Interruptor principal	Encender y apagar el aparato.
	Seleccionar el programa automático.
Selector de programas	Seleccionar el programa o el peso.
	Para abrir la puerta del aparato.
 mínimo  medio  fuerte	Seleccionar uno de los tres niveles de grill.
	Para seleccionar un modo de memoria.
	Pulsación breve = iniciar/parar el funcionamiento Pulsación larga = interrumpir el funcionamiento

Niveles de potencia del microondas y elementos de mando

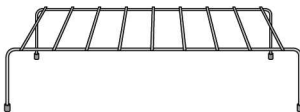
Cuando se pulsa cualquier tecla se ilumina el indicador correspondiente.

Mandos retráctiles

El mando giratorio y el selector de programas son retráctiles. Presionar el correspondiente mando para enclavarlo o desenclavarlo.

Accesorios

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Parrilla

como superficie para colocar la vajilla o para asar al grill y gratinar.



Bandeja de vidrio

Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asan los alimentos al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio. La bandeja de vidrio puede utilizarse también como vajilla para el funcionamiento del microondas.

Compartimento de cocción

Ventilador

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

Consejos y advertencias

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.

Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

- cómo ajustar la hora tras la conexión eléctrica del aparato
- cómo limpiar el aparato antes del primer uso

Ajustar la hora

En la pantalla de la hora se iluminan **0:00** y los símbolos  .



1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo .

Se ha adoptado el ajuste.

Modificar la hora

Para cambiar la hora, pulsar la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se enciendan los símbolos  y . Cambiar la hora actual con el mando giratorio.

Nota

Para reducir el consumo cuando el aparato está en el modo "stand by" se puede apagar la pantalla de la hora. Consultar al respecto el capítulo *Reloj digital*.

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada durante 10 minutos.

1. Pulsar el interruptor principal.
El símbolo  se ilumina.
2. Pulsar la tecla .
Se muestra **10:00** min en el indicador.
3. Pulsar la tecla .

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal.
Pulsar la tecla  y apagar el interruptor principal.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua con un poco de jabón y un paño de limpieza.

Encender y apagar el aparato

Encender

El microondas se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Pulsar el interruptor principal.

El símbolo  se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.

Seleccionar una función:

- Tecla 90, 180, 360, 600 o 900 W para la potencia del microondas
- Tecla  = para el funcionamiento secuencial
- Tecla  = para el programa automático
- Tecla  = para el grill bajo, medio o fuerte
- Tecla  = para los programas de la memoria

Consultar los capítulos correspondientes para más información sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar el interruptor principal.

El aparato se apaga. El símbolo  desaparece.

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con el grill. 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.

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! 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: Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar continuamente la temperatura. El recipiente debería estar frío o templado. Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Niveles de potencia 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
900 W	para calentar líquidos

Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.

Nota

La potencia del microondas 900 W sólo se podrá ajustar para un máximo de 30 minutos. En el resto de potencias se podrán ajustar programas con una duración del ciclo de cocción de hasta 90 minutos.

Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 W, duración del ciclo de cocción 10 minutos.

1. Pulsar el interruptor principal.
El símbolo  se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar el botón del nivel de potencia del microondas deseado.
Se ilumina la potencia seleccionada y se muestra una duración recomendada.
3. Ajustar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo . Apagar el interruptor principal o volver a programar el aparato.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla . El funcionamiento se reanuda.

Modificar la duración del ciclo de cocción

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla del nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio y volver a iniciar.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante unos segundos y apagar el interruptor principal.

Consejos y advertencias

Cuando el aparato se enciende con la tecla , en el indicador se recomienda siempre la potencia máxima del microondas.

El ventilador sigue funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Funcionamiento secuencial 1,2,3

En el funcionamiento secuencial se pueden programar hasta tres potencias y tiempos para el microondas.

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar el funcionamiento secuencial.

Recipientes

Utilizar siempre un recipiente resistente al calor y apto para el microondas.

Programar el funcionamiento secuencial

Condición: Pulsar el interruptor principal. El aparato está listo para su funcionamiento.

1. Pulsar la tecla .
Se ilumina el símbolo  correspondiente al primer funcionamiento secuencial.
2. Programar el primer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
3. Volver a pulsar la tecla .
Se ilumina el símbolo  correspondiente al segundo funcionamiento secuencial.
4. Programar el segundo nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
5. Volver a pulsar la tecla .
Se ilumina el símbolo  correspondiente al tercer funcionamiento secuencial.
6. Programar el tercer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
7. Pulsar la tecla .
Se inicia el funcionamiento. En el indicador se muestra la duración total y se ilumina el funcionamiento secuencial activo.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo . Apagar el aparato o volver a programarlo.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla . El funcionamiento se reanuda.

Modificar los ajustes

Las modificaciones solo son posibles antes de iniciar el funcionamiento. Seleccionar el ajuste deseado con la tecla  y modificarlo.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla iluminada correspondiente al nivel de potencia programado del microondas. Volver a programar el aparato o apagarlo.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . Pulsar la tecla ; se reanuda el funcionamiento.

Nota

El grill también se puede combinar con el funcionamiento secuencial. Programar primero el funcionamiento secuencial.

Manejo del aparato

En este capítulo se describe,

- cómo programar el grill

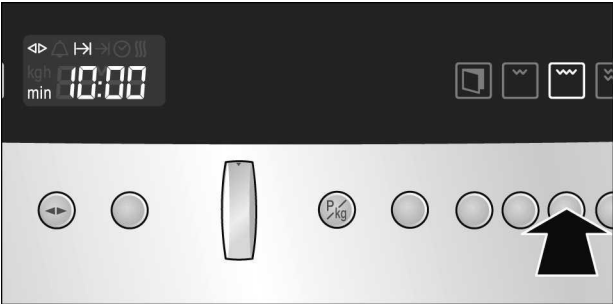
el aparato dispone de los siguientes niveles de grill:

Tecla 	Grill bajo
Tecla 	Grill medio
Tecla 	Grill fuerte

Programar el grill

Ejemplo de la imagen: Grill medio , 15 minutos.

1. Pulsar el interruptor principal.
El símbolo  se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla .
En la pantalla de la hora se muestra una duración recomendada.



3. Girar el mando giratorio hasta modificar la duración recomendada.



4. Pulsar la tecla .
Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo . Apagar el aparato o volver a programarlo.

Apagar el aparato

Mantener pulsada la tecla  durante unos segundos y apagar el interruptor principal. El aparato se apaga.

Modificar los ajustes

El nivel de grill se puede modificar con la correspondiente tecla en cualquier momento. A continuación, pulsar la tecla .

Nota

El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Funcionamiento MicroCombi

El grill funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez y, además, con un bonito dorado.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 900 y 600 W.

Programar el MicroCombi

Ejemplo: microondas 360 W, 17 minutos y grill máximo .

1. Encender el interruptor principal.
El símbolo  se ilumina.
2. Pulsar la tecla de grill .
- Se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
4. Pulsar el botón del nivel de potencia del microondas deseado.
El indicador se ilumina.
5. Pulsar la tecla .
- Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo . Apagar el aparato o volver a programarlo.

Modificar los ajustes

El nivel de grill o la duración del ciclo de cocción se pueden modificar en cualquier momento.

Interrumpir el funcionamiento

Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla . El microondas interrumpe el programa. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla . El programa continúa.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla . El funcionamiento se reanuda.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante unos segundos y apagar el interruptor principal.

Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 10 programas.

Seleccionar el programa

Una vez seleccionado un programa, proceder del modo siguiente. Encender el interruptor principal.

Ejemplo de la imagen: programa 2 con 1 kilo de peso.

1. Pulsar la tecla .
En la pantalla de la hora se muestra el primer programa.



2. Seleccionar el programa deseado con el selector de programas.



3. Volver a pulsar la tecla P.02/kg .
En la pantalla de la hora se muestra el peso recomendado **0.50** kilogramos.



4. Seleccionar el peso con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla .

Se inicia el programa. Se muestra el transcurso del tiempo recomendado y el símbolo I→I.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00.

Pulsar la tecla  y apagar el interruptor principal. El tono de aviso se puede apagar con la tecla ◀▶.

Modificar el programa

El número de programa y el peso no pueden modificarse tras la puesta en marcha.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla  durante unos segundos y apagar el interruptor principal. El aparato se apaga.

Consejos y advertencias sobre el programa automático

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

Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica o la bandeja universal. Consultar también los consejos y advertencias sobre los accesorios en la tabla de programación.

Introducir los alimentos en el aparato frío.

A continuación de estos consejos y advertencias encontrará una tabla con alimentos adecuados, el intervalo de peso correspondiente y los accesorios necesarios.

No es posible programar pesos no incluidos dentro del intervalo de peso.

Con muchos tipos de comida se oye una señal al cabo de un tiempo. Dar la vuelta o remover el alimento.

Descongelación

Congelar los alimentos almacenados a ser posible en posición horizontal, repartidos en porciones y a -18 °C.

Colocar el alimento congelado en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.

Una vez descongelado, dejar reposar el alimento entre 10 y 30 minutos más para que la temperatura del mismo se estabilice.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Colocar primero la carne de vacuno, cordero o cerdo por la parte con más grasa hacia abajo sobre el recipiente.

Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, pues se volvería duro.

Cuando se trate de carne picada, retirar la capa descongelada al darle la vuelta.

Si el ave es entera, se coloca primero por el lado de la pechuga dentro del recipiente, si son trozos de ave, por el lado de la piel.

Patatas

Patata cocida con sal: cortarlas en trozos igual de grandes. Añadir 2 cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Patata hervida sin pelar: utilizar patatas del mismo tamaño. Lavarlas y pinchar la cáscara varios veces. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.

Arroz

El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Utilizar por tanto un recipiente alto con tapa. Introducir el peso bruto (sin líquido).

Añadir al arroz el doble o el doble y medio de cantidad de líquido.

No utilizar arroz en bolsa para cocer.

Verduras

Verduras, frescas: cortarlas en trozos regulares. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 100 g.

Verduras, congeladas: sólo son adecuadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col roja, no añadir agua.

- Patatas al horno

utilizar patatas del mismo tamaño.
Lavarlas y pinchar la cáscara varios veces.
Colocar las patatas húmedas en la parrilla.
- Medios pollos

Colocar los pollos partidos por la mitad con la piel hacia arriba en la parrilla.
Para recoger las gotas de grasa o el jugo de la carne, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.
- Tiempos de reposo

Algunos platos necesitan un tiempo de reposo en el compartimento de cocción tras finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos Vaciar primero el agua que se haya desprendido.
Arroz	5 a 10 minutos

Prestar atención a las señales para remover y dar la vuelta.

Alimentos	Número de programa	Margen de peso	Recipiente y accesorios
Descongelar			
Carne y aves - asado - piezas de carne poco gruesas - carne picada - pollo, capón, pato	P1	0,2-2,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
Pescado pieza de pescado entero, filetes o rodajas	P2	0,1-1,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
Pan y pasteles* pan entero, hogaza o barra; pan en rebanadas, pastel de masa batida, pastel de levadura, pastel de frutas	P3	0,2-1,5 kg	Recipiente plano sin tapa.
Cocer			
Patatas patatas cocidas con sal, patatas cocidas sin pelar	P4	0,2-1,0 kg	Recipiente con tapa.

Arroz	P5	0,05-0,3 kg	Recipiente alto con tapa.
Verdura fresca coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, puerros, pimientos, calabacines	P6	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
Verdura congelada coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, lombarda, espinacas	P7	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
Patatas al horno peso por patata, aprox. 200-250 g	P8	0,2-1,5 kg	Parrilla
Producto para gratinar congelado, p. ej., lasaña	P9	0,3-1,0 kg	
Pollo, medio	P10	0,5-1,8 kg	Bandeja de vidrio y parrilla.
* No son apropiadas las tartas de nata, tartas de crema, pasteles con cobertura, glaseado o gelatina.			

Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de memorizar programas personalizados y después activarlos. Están disponibles dos posiciones en la memoria "M1" y "M2". La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

En este capítulo se describe

- cómo guardar en la memoria
- cómo activar la memoria

Guardar configuraciones en la memoria

Ejemplo: configurar la posición de memoria "M1".

1. Pulsar el interruptor principal.
El símbolo  se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.

2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
Se ilumina la potencia y se muestra una duración recomendada.
3. Ajustar la duración con el mando giratorio.
4. Mantener pulsada la tecla **M** durante unos segundos.
Suena una señal y en la pantalla de la hora se muestra "M1" para la primera la posición de memoria.

Con el selector de programas se puede seleccionar "M1" o "M2".

5. Mantener pulsada la tecla **M** durante unos segundos.
Suena una señal. La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a programar y guardar. Se sobrescriben las configuraciones anteriores.

Consejos y advertencias

Los programas configurados permanecen guardados en la memoria incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

También se puede guardar la función secuencial.

Activar memoria

Las configuraciones guardadas para un plato se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar el interruptor principal.
El símbolo **Ⓢ** se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Mantener pulsada la tecla **M** durante unos segundos.
3. Seleccionar con el selector de programas "M1" o "M2".
4. Pulsar la tecla **Start/Stop**.

Se inicia la memoria. En el indicador se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado I→I.

Nota

La posición de la memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. La memoria ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo ◀▶. Apagar el aparato con el interruptor principal o volver a programarlo.

Interrumpir

Pulsar la tecla  o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla . El programa continúa.

Borrar los ajustes

Mantener pulsada la tecla  durante unos segundos. La configuración se ha cancelado. Volver a programar el aparato o apagar el interruptor principal.

Reloj electrónico

Este aparato presenta distintas funciones de tiempo. En este capítulo se describe

- la pantalla de la hora
- cómo programar el temporizador
- cómo apagar el aparato de modo automático (duración de funcionamiento)
- cómo ajustar o modificar la hora

Pantalla de la hora



Función de tiempo

Utilización

	Temporizador	El temporizador puede emplearse como un contador de tiempo o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se enciende y se apaga de forma automática.
	Duración de funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente tras haber transcurrido la duración de funcionamiento programada (p. ej., 1:30 horas).
	Hora	Programar la hora.

Consejos y advertencias:

- La pantalla de la hora se oscurece de **22:00** a **5:59** si durante este tiempo no se realizan ajustes ni se activa ninguna función de tiempo.
- Con las funciones de tiempo "Temporizador" y "Duración de funcionamiento" suena una señal tras haber transcurrido el tiempo programado y el símbolo correspondiente parpadea. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para apagar la señal.
- En caso necesario, la configuración puede corregirse con el mando giratorio.
- Para cancelar la configuración, retroceder el tiempo programado a **0:00** y apagar el aparato.

Apagar y encender la pantalla de la hora

1. Mantener pulsada la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ durante unos segundos.
La pantalla de la hora se apaga. Cuando una función de tiempo está activa, el símbolo correspondiente permanece encendido.
2. Mantener pulsada la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ durante unos segundos.
La pantalla de la hora se enciende.

Temporizador

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ hasta que se enciendan los símbolos ◀▶ y 🔔.



2. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio (p. ej., **5:00** minutos).
La configuración se aplica de modo automático.
3. Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo ◀▶. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Duración de funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el ciclo de cocción programado.

1. Programar el grill o un nivel de potencia del microondas.

2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ hasta que se enciendan los símbolos ◀▶ y I→I.



3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej., 1:30 horas). La configuración se aplica de modo automático.
4. Pulsar la tecla . Se inicia el transcurso de la duración de funcionamiento.

El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.

El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo ◀▶.

Modificar la duración del ciclo de cocción

La duración del ciclo de cocción se puede cambiar en cualquier momento.

Cancelar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 0:00 con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos. La duración del ciclo de cocción se ha cancelado.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo ◀▶ se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para consultar el temporizador , la duración de funcionamiento  o la hora , pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que el símbolo  se sitúe delante de la función de tiempo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en la pantalla de la hora.

Programar la hora

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se enciendan los símbolos  y .



2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo .
Se ha adoptado el ajuste.

Cambiar la hora

P. ej., del horario de verano al de invierno.

Efectuar la programación como se explica en los puntos 1 y 2.

Modificar los ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que vienen configurados de fábrica. No obstante, estos ajustes básicos se pueden modificar según sea necesario.

Ajustes básicos

En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección.

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Tono de aviso de duración = medio = 2 minutos	= breve = 10 segundos = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
Sonido de tecla: = encendido	Sonido de tecla: = apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla

Pulsar el interruptor principal.
El símbolo se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.

1. Pulsar la tecla durante unos segundos.
En la pantalla de la hora se muestra el primer ajuste básico.
2. Pulsar repetidamente la tecla hasta que se muestre el correspondiente ajuste básico.
3. Configurar el ajuste deseado con el selector de programas.
4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla durante unos segundos.

Todos los ajustes se han aplicado.
Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

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 realizar la limpieza inmediatamente después de la desconexión. Dejar enfriar el aparato.

Consejos y advertencias

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.

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

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del aparato empleando un limpiador inadecuado.

No utilizar lo siguiente:

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- rascadores para metal o vidrio para la limpieza del cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- esponjas o estropajos duros.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

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 rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
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, pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas. Puede adquirir productos específicos para limpieza de acero en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Compartimento de cocción	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. En caso de mucha suciedad: Utilizar los limpiadores para hornos solo con el compartimento de cocción frío.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar secar las superficies interiores por completo.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Junta de la puerta ¡No quitarla!	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.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Averías y reparaciones

No siempre es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica. En muchos casos, las averías pueden ser solucionadas por el propio usuario. En la tabla siguiente se presentan algunos consejos para subsanar las averías.



¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones en el sistema electrónico deben realizarse exclusivamente por un técnico especialista
- Las reparaciones en el sistema electrónico del aparato deben efectuarse siempre sin corriente eléctrica. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda

Tabla de averías

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.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	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.
El aparato no funciona. El indicador muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla  después de la programación.	Pulsar la tecla  o apagar el aparato con el interruptor principal.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El microondas no se conecta.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla  .	Pulsar la tecla  .
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha programado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia mayor.
	Se ha introducido una cantidad mayor de lo habitual en el aparato.	Cantidad doble - casi el doble de tiempo de cocción.
Suena una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato está en el modo demo.	1. Pulsar la tecla . 2. Mantener pulsada la tecla  durante 3 segundos. El modo demo se ha desactivado.
El aparato se apaga poco después de pulsar la tecla Start. En el indicador se muestra el mensaje de error "H95".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Volver a abrir la puerta y cerrarla correctamente; si el problema no se soluciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "E723".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Apagar el aparato con la tecla  y encenderlo otra vez.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er1".	El sensor de temperatura está defectuoso.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error "Er11".	Las teclas están sucias o el mecanismo está atascado.	Pulsar varias veces todas las teclas; si no se soluciona el problema, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er4".	Sobrecalentamiento peligroso (eventualmente fuego en el interior). Potencia del microondas muy elevada.	No abrir la puerta; extraer el enchufe o desconectar los fusibles en la caja de fusibles, dejar enfriar.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er18".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el 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.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. En la guía telefónica figuran el número de teléfono y la dirección del Servicio de Asistencia Técnica más cercano a su domicilio. Asimismo, cualquiera de nuestros centros del Servicio de Asistencia Técnica le informará encantado sobre la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio.

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

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.
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.

N.º E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica ☎

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50 Hz
Potencia máx. conectada	1990 W
Potencia del microondas	900 W (IEC 60705)
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Grill	1300 W
Fusible	Mínimo 10 A
Dimensiones (Al×An×F)	
- Aparato	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Compartimento de cocción	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.
Es un producto del grupo 2, clase B.
Grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos.
La clase B indica que el aparato es apropiado para uso privado en el ámbito doméstico.

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. Se ofrecen indicaciones sobre los accesorios apropiados. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Consejos y advertencias

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas.

Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.

Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el servicio de asistencia técnica.

Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Descongelar, calentar y cocer con el microondas

En las siguientes tablas aparecen muchas posibilidades y características de regulación para el microondas.

Las indicaciones de duración que aparecen en las tablas son solamente valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, temperatura y 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 cocine cantidades distintas a las indicadas en la tabla.

Para ello existe una regla práctica:

Doble cantidad – casi el doble de duración,

media cantidad – mitad de duración.

Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.

Descongelación

Colocar los alimentos congelados en un recipiente sin tapa sobre la base del compartimento de cocción.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si los trozos son grandes, darles la vuelta varias veces.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Dejar reposar el alimento descongelado de 10 a 30 minutos más a temperatura ambiente, para homogeneizar la temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Carne en piezas de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta varias veces.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o ternera	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Separar los trozos cuando se les dé la vuelta.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Carne picada, mezcla	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelen. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Aves o piezas de ave	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Dar la vuelta varias veces.
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Pescado entero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
Mantequilla	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Retirar el envoltorio completamente
Pan, entero	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
Pastel, jugoso p. ej., pastel de frutas o de cuajada	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.

**Descongelación,
calentamiento o cocción de
alimentos congelados**

Colocar siempre la vajilla sobre la base del compartimento de cocción.

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

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente.

Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente.

Debe darse la vuelta o remover los alimentos de 2 - 3 veces mientras se están calentando.

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para que se iguale la temperatura.

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

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Potajes	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Carne en salsa, p.ej. gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de carne cuando se les dé la vuelta.
Pescado, p.ej., filete	400 g	600 W, 10 - 15 min.	De ser necesario, añadir agua, zumo de limón o vino.
Gratinados, p.ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones arroz, pastas	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Espinacas con nata	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cocinar sin añadir sal.

Calentamiento de alimentos

Colocar siempre la vajilla sobre la base del compartimento de cocción.

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

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



Cuando se calienten líquidos, introducir siempre una cuchara dentro del recipiente para evitar el retardo de ebullición. El retardo de ebullición es un fenómeno en el cual se alcanza la temperatura de ebullición sin que asciendan las típicas burbujas de vapor. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Esto puede ocasionar lesiones y quemaduras.

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 que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Carne en salsa	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separar los trozos de carne.

		Cantidad	Potencias del microondas, Vatios	Consejos y advertencias
			Tiempo, minutos	
Potaje		400 g	600 W, 5 - 7 min.	
		800 g	600 W, 7 - 8 min.	
Verdura	1 porción	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 porciones	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Cocción de alimentos

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente.

Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Es conveniente removerlos o darles la vuelta entremedias.

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

Una vez cocinados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero fresco, sin vísceras	1200 g	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7-12 min	
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar las verduras en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura.
	500 g	600 W, 10-15 min	

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Guarniciones, p. ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min 600 W, 10-15 min 600 W, 15-22 min	Cortar las patatas en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
arroz	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min	Añadir doble cantidad de líquido.
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-7 min	Recipiente sin tapa. Remover bien el flan 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 se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.	Prolongar o reducir en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica: Doble cantidad = casi el doble de tiempo de cocción Mitad de la cantidad = mitad del tiempo de cocción
El alimento sale demasiado seco.	Ajustar un tiempo de cocción más corto o seleccionar una potencia del microondas menor la próxima vez. Cubrir el alimento con una tapa y agregar más líquido.
El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.	Aumentar la duración del ciclo de cocción. Las grandes cantidades de comida y los alimentos más altos necesitan más tiempo para cocerse.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato está demasiado caliente en los bordes pero en el centro todavía no está listo.	Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez una potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.

Después de la descongelación, las aves o la carne se han empezado a cocer por fuera, pero por dentro todavía no están descongeladas.

Seleccionar una potencia inferior la próxima vez. Si se trata de grandes cantidades de comida, dar la vuelta varias veces a los alimentos que se descongelan.

Asado al grill

Asar al grill siempre en la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrado y sin precalentar.

Todos los valores indicados son orientativos y pueden variar en función de la composición de cada uno de los alimentos.

Lavar la carne fría y cubrirla con papel de cocina para secarla.

Salar la carne después de asarla al grill.

Para recoger el jugo de la carne, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.

La carne oscura, p. ej. de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. No se preocupe. Los trozos asados de carne blanca o de pescado suelen estar poco dorados por fuera pero bien hechos y jugosos por dentro.

	Cantidad	Peso	Nivel de grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Filete de pescuezo	3-4 piezas	aprox. 120 g/pza.		1.er lado: aprox. 15 minutos 2.º lado: aprox. 10-15 minutos	1-2 cm de grosor
Salchichas para asar	4-6 piezas	aprox. 150 g/pza.		1.er lado: aprox. 5-10 minutos 2.º lado: aprox. 7-12 minutos	
Rodaja de pescado	2-3 piezas	aprox. 150 g/pza.		1.er lado: aprox. 10 minutos 2.º lado: aprox. 8-12 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pescado, entero p. ej., truchas	2-3 piezas	aprox. 150 g/pza.		1.er lado: aprox. 10 minutos 2.º lado: aprox. 10-15 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.

	Cantidad	Peso	Nivel de grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Pan de molde pretostar	2-6 rebanadas			1.er lado: aprox. 3-4 minutos 2.º lado: aprox. 3-4 minutos	
Tostadas gratinadas	2-6 rebanadas		 o 	En función de los ingredientes: aprox. 5-9 minutos	

Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas y ajustar después el tiempo para el 2.º lado.

Grill con microondas combinado

Utilizar para los asados un recipiente hondo. De esta manera el compartimento de cocción se mantendrá más limpio.

Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

Programar siempre el tiempo máximo de cocción. Comprobar el plato una vez transcurrido el intervalo de tiempo más breve indicado.

Dejar reposar la carne entre 5 y 10 minutos más antes de cortarla. De esta manera el jugo de la carne se distribuye uniformemente y no se sale al cortar.

Los soufflés y gratinados deben permanecer en el aparato apagado durante 5 minutos más.

Utilizar la parrilla como superficie para la vajilla.

	Cantidad Peso	Potencia del microondas en vatios	Nivel de grill	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., pieza de pescuezo	aprox. 750 g	360 W		35-40 min	Transcurridos aprox. 15 minutos, dar la vuelta a la carne.
Asado de carne picada máx. 7 cm de altura	aprox. 750 g	360 W		aprox. 25 min	
Pollo, mitad	aprox. 1200 g	360 W		40 min	

	Cantidad Peso	Potencia del microondas en vatios	Nivel de grill	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo	aprox. 800 g	360 W		20-25 min	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato	aprox. 800 g	180 W		25-30 min	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (con ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W		25-30 min	Espolvorear con queso.
Gratinado de patatas (con patatas crudas) máx. 3 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W		aprox. 35 min	
Pescado, gratinado	aprox. 500 g	360 W		15 min	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón máx. 5 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W		20-25 min	

Comidas normalizadas según EN 60705

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

Cocer en el microondas solo, sin grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Molde de vidrio pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W, 7-9 min	Pirex, Ø 22 cm
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Molde rectangular de pirex*, 28 cm de longitud
* Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.		

**Descongelar en el
microondas solo, sin grill**

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g o 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Pirex, Ø 24 cm

**Cocer en el microondas en
combinación con el grill**

Plato	Potencia del microondas en vatios, nivel de grill, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas, 1100 g	360 W, + nivel de grill  , 30-35 min	Recipiente pirex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	No se recomienda
Pollo, mitad aprox. 1100 g	360 W + nivel de grill  , aprox. 40-45 min	Parrilla, bandeja de vidrio



Уважаемый клиент

Вы приобрели новый микроволновый прибор Neff. Мы искренне благодарим вас за доверие, оказанное нашей фирме, и надеемся, что вы получите незабываемое удовольствие от приготовления блюд, а также надежного и верного помощника на кухне.

Для того, чтобы в полном объеме пользоваться всеми техническими преимуществами микроволнового прибора, пожалуйста, изучите данное руководство по эксплуатации.

Оглавление позволит Вам быстро найти всю необходимую информацию:

- Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и
- узнаете нюансы отдельных узлов Вашего нового прибора.
- А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с вашими предпочтениями.
- В таблицах Вы найдёте рекомендации по приготовлению блюд и нужные установки. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.
- В случае возникновения неисправности здесь Вы найдёте информацию, как самим устранить мелкие неполадки.

Надеемся, что приготовление пищи доставит вам много приятных минут.

Содержание

Правила техники безопасности	155
Перед монтажом	155
Указания по безопасности	155
Указания по использованию микроволнового режима	158
Причины повреждений	160
Правильная утилизация упаковки	161
Ваш новый прибор	161
Панель управления	161
Элементы управления	162
Принадлежности	163
Внутреннее пространство	163
Перед первым использованием	164
Установка времени суток	164
Разогрев рабочей камеры	165
Предварительная чистка принадлежностей	165
Включение и выключение прибора	166
Микроволны	166
Указания по выбору посуды	167
Значения мощности микроволн	168
Установка мощности микроволн	168
Дополнительный режим 1,2,3	169
Установка дополнительного режима	170
Обслуживание прибора	171
Установка режима приготовления на гриле	171
Режим "Микрокомби"	172
Установка режима «Микрокомби»	173

Содержание

Программа автоматического приготовления ...	174
Настройка программ	174
Рекомендации для программы автоматического приготовления блюд	176
Память	180
Сохранение установок в памяти	180
Активизация функции памяти	181
Электронные часы	182
Дисплей времени	182
Таймер	183
Время выполнения	184
Установка времени суток	185
Изменение базовых установок	186
Базовые установки	186
Уход и очистка	187
Чистящие средства	187
Неисправности и ремонт	189
Таблица неисправностей	189
Сервисная служба	191
Технические характеристики	192
Протестировано для вас в нашей кухне-студии	193
Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн	193
Рекомендации по использованию микроволн	199
Таблица по жарению на гриле	200
Комбинированный режим гриля и микроволн	201
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705	203

Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям нагревательных приборов и плит. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Открывайте дверь прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте маленьким детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере духового шкафа.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть в рабочей камере. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Горячие принадлежности

Опасность ожога!

При вынимании из прибора горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Повреждение дверцы прибора или её уплотнителя

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Проржавевшие поверхности

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Недостаточная очистка поверхностей может привести со временем к ржавлению прибора. Возможен выход энергии микроволн наружу. Регулярно проводите очистку прибора.

Снятый корпус

Опасность удара током!

Никогда не снимайте корпус с прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Никогда не снимайте корпус с прибора. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Горячие или влажные предметы рядом с прибором

Опасность короткого замыкания!

Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Никогда не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Указания по использованию микроволнового режима

Приготовление пищи

Опасность возгорания!

Используйте режим микроволн только для приготовления пригодных для этого продуктов. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

Посуда

Опасность травмирования!

В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

Опасность ожога!

При разогревании блюда посуда тоже может нагреться. Чтобы вынуть посуду и принадлежности, используйте прихватки.

Мощность микроволн и время воздействия

Опасность возгорания!

Нельзя устанавливать слишком большую мощность или очень длительное время. Продукты могут вспыхнуть и повредить прибор. Всегда следуйте указаниям, приведенным в данном руководстве по эксплуатации.

Упаковка

Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке.

Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением.

Опасность ожога!

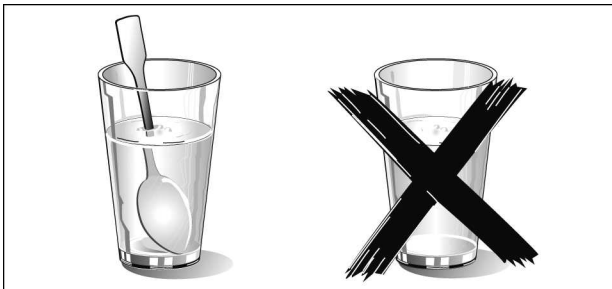
Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Придерживайтесь указаний, приведенных на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки

Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



Опасность взрыва!

Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде.

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки.

Детское питание

Опасность ожога!

Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску.

После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему.

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в скорлупе или со шкуркой

Опасность ожога!

Нельзя варить яйца в скорлупе. Никогда не разогревайте варёные яйца, Они могут взорваться даже после прекращения воздействия микроволн. Это относится также к моллюскам и ракообразным.

При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, например яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

Сушка продуктов

Опасность возгорания!

Не сушите продукты в режиме микроволн.

Продукты с низким содержанием влаги

Опасность возгорания!

Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.

Растительное масло

Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн.

Причины повреждений

Вода в горячей камере

Никогда не вливайте воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Из-за быстрого изменения температуры могут возникнуть повреждения на керамической нижней панели.

Охлаждение прибора с открытой дверцей

Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

Сильное загрязнение уплотнителей

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Режим микроволн при пустом приборе

Включайте режим микроволн только при наличии в рабочей камере продуктов. При включении без продуктов возможна перегрузка прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды (см. указания по использованию посуды).

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

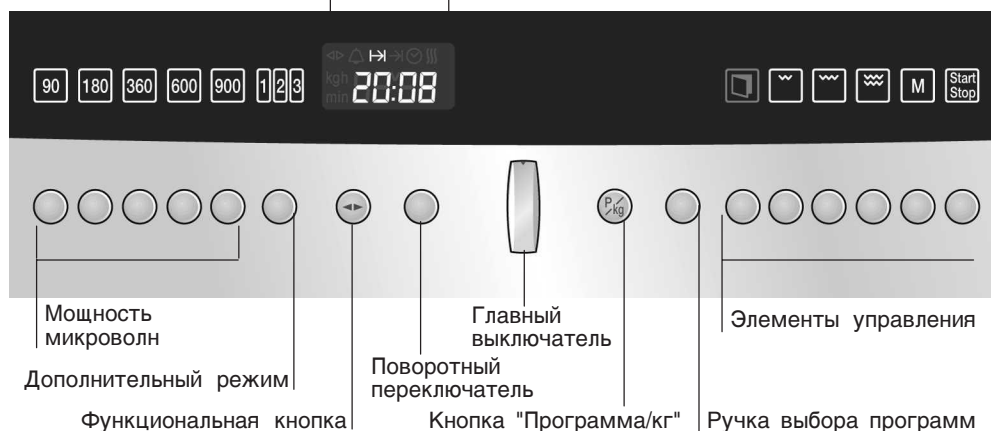
Ваш новый прибор

В этой главе Вы получите информацию о

- панели управления
- элементах управления
- принадлежностях

Панель управления

Электронные часы



Элементы управления

В этой главе описываются элементы управления, расположенные в левой и правой части панели управления прибором.

Элементы управления	Использование
90	Выбор мощности микроволн 90 Ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 Ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 Ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 Ватт
900	Выбор мощности микроволн 900 Ватт
	Выбор дополнительного режима.
 Функциональная кнопка	Выбор требуемой функции времени.
Поворотный переключатель	Выполнение установок в рамках определенной функции времени.
Главный выключатель	Включение и выключение прибора.
	Выбор программы автоматического приготовления.
Переключатель программ	Выбор программы или веса.
	С ее помощью открывается дверца прибора.
 слабый  средний  сильный	Выбор одного из трех режимов гриля.
	Выбор режима памяти.
	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим

Мощность микроволн и элементы управления

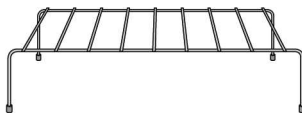
При нажатии на кнопку загорается соответствующая индикация.

Утапливаемые переключатели

Поворотный переключатель и переключатель программ могут утапливаться в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Принадлежности

В комплектацию Вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка

для размещения посуды или для приготовления на гриле и запекания.



Стеклянный противень

Используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решетке. Для этого установите решетку в стеклянный противень. В микроволновом режиме стеклянный противень может использоваться также в качестве посуды.

Внутреннее пространство

Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащён охлаждающим вентилятором. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения прибора.

Указания

Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто вытрите конденсат.

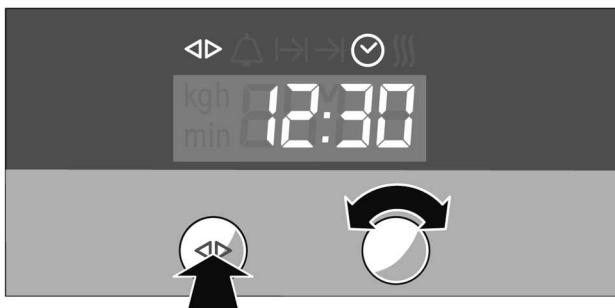
Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете о том, что вы должны сделать, перед тем как в первый раз начать готовить еду в микроволновой печи. Прежде всего, внимательно изучите главу "Правила техники безопасности".

- как после подключения прибора к электросети установить время
- как очистить прибор перед первым использованием

Установка времени суток

На дисплее времени высвечиваются 0:00 и символы ◀▶☺.



1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите функциональную кнопку ▶◀. Установка принимается.

Изменение времени суток

Чтобы в дальнейшем изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку до тех пор, пока не высветятся символы ◀▶ и ☺. Измените текущее время суток поворотным переключателем.

Указание

Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить дисплей времени. Для получения дополнительной информации см. главу *Электронные часы*.

Разогрев рабочей камеры

Чтобы устранить характерный запах нового прибора, следует нагреть пустой, закрытый прибор в течение 10 минут.

1. Нажмите главный выключатель.
Высвечивается символ .
2. Нажмите кнопку .
- На дисплее появляется **10:00** минут.
3. Нажмите кнопку .

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал. Нажмите кнопку  и выключите главный выключатель.

Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и мягкой тряпочки.

Включение и выключение прибора

Включение и выключение микроволновой печи осуществляется главным выключателем.

Включение

Нажмите главный выключатель.

Высвечивается символ . Прибор готов к работе.

Выберите функцию:

- Кнопки выбора мощности микроволн 90, 180, 360, 600 или 900 Вт
- Кнопка  = дополнительный режим
- Кнопка  = программы автоматического приготовления
- Кнопка  = режим гриля со слабым, средним или сильным нагревом
- Кнопка  = программы из памяти

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите главный выключатель.

Прибор выключается. Символ  гаснет.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Вы можете использовать режиме микроволн как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле. Здесь приведена информация о посуде и об установках режиме микроволн.

Указание

В главе *Протестировано для Вас в нашей кухне-студии* приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание! Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка посуды

Включать режиме микроволн с пустой посудой запрещается.

Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку: поставьте пустую посуду на 1/2-1 минуту в прибор при максимальной мощности. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

Значения мощности микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

90 Вт	для размораживания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и доведения до готовности
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600 Вт	для разогревания блюд и доведения их до готовности
900 Вт	для разогревания жидкостей

При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.

Указание

Максимальную мощность микроволн в 900 Вт вы можете установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 90 минут.

Установка мощности микроволн

Например: мощность микроволн 600 Вт, время приготовления 10 минут.

1. Нажмите главный выключатель.
Вывсечивается символ . Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
На дисплее высвечивается выбранное значение мощности и появляется рекомендуемое время приготовления.
3. Поворотным переключателем установите время приготовления.
4. Нажмите кнопку .
Режим активизируется. На дисплее начинается обратный отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Микроволновый режим завершён. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов ◀▶. Выключите главный выключатель или выполните новые установки.

Открытие дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку . Прибор возобновляет работу.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления поворотным переключателем.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время приготовления поворотным переключателем и снова включите прибор.

Отмена режима

Удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель.

Указания

Если вы включаете прибор главным выключателем , на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.

Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора.

Дополнительный режим 1,2,3

Дополнительный режим позволяет установить до трех значений мощности микроволн и времени приготовления.

Из этой главы вы узнаете, как установить дополнительный режим.

Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

Установка дополнительного режима

Необходимые условия: Нажмите главный выключатель. Прибор готов к работе.

1. Нажмите кнопку .
Высвечивается символ  первого дополнительного режима.
2. Установите первое значение мощности микроволн и времени приготовления.
3. Повторно нажмите кнопку .
Высвечивается символ  второго дополнительного режима.
4. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
5. Повторно нажмите кнопку .
Высвечивается символ  третьего дополнительного режима.
6. Установите третье значение мощности микроволн и время приготовления.
7. Нажмите кнопку .
Режим активизируется. На дисплее времени отображается общее время приготовления и активный дополнительный режим.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Дополнительный режим завершён. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов . Выключите прибор или выполните новые установки.

Открытие дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку . Прибор возобновляет работу.

Изменение установок

Изменение установок возможно только до запуска. Выберите требуемую установку кнопкой  и внесите изменения.

Отмена режима

Нажмите светящуюся кнопку установленной мощности микроволн. Выполните новые установки или выключите прибор.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку . Нажмите кнопку , прибор возобновляет работу.

Указание

Можно комбинировать режим приготовления на гриле с дополнительным режимом. Сначала установите дополнительный режим.

Обслуживание прибора

Из этой главы вы узнаете,

- как установить гриль

какие режимы гриля имеются:

Кнопка 	Слабый нагрев гриля
Кнопка 	Средний нагрев гриля
Кнопка 	Сильный нагрев гриля

Установка режима приготовления на гриле

Пример на рисунке: Гриль со средним нагревом , 15 минут.

1. Нажмите главный выключатель.
Высвечивается символ . Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку .
На дисплее времени появляется рекомендуемое время приготовления.



3. Чтобы изменить время приготовления, поверните поворотный переключатель.



4. Нажмите кнопку . На дисплее начинается обратный отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов . Выключите прибор или выполните новые установки.

Выключение прибора

Удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель. Прибор выключен.

Изменение установок

Вы можете в любой момент изменить режим гриля нажатием соответствующей кнопки. После этого нажмите кнопку .

Указание

Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Режим "Микрокомби"

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются.

Можно подключать любую мощность микроволн.
Исключение: 900 и 600 Ватт.

Установка режима «Микрокомби»

Например: мощность микроволн 360 Вт, 17 минут
и гриль с сильным нагревом .

1. Включите главный выключатель.
Высвечивается символ .
2. Нажмите кнопку гриля .
- Появляется рекомендуемое время приготовления.
3. Поворотным переключателем установите время приготовления.
4. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Высвечивается соответствующая индикация.
5. Нажмите кнопку .
- Режим активизируется. На дисплее начинается обратный отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа в комбинированном режиме закончена. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов . Выключите прибор или выполните новые установки.

Изменение установок

Режим гриля или время приготовления можно изменить в любой момент.

Приостановка режима

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку . Генерирование микроволн прерывается. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку . Прибор возобновляет работу.

Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку , прибор возобновляет работу.

Отмена режима

Удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель.

Программа автоматического приготовления

С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 10 программ.

Настройка программ

Если программа выбрана, выполните настройки как описано далее. Включите главный выключатель.

Пример на рисунке: программа 2 для веса 1 кг.

1. Нажмите кнопку .
На дисплее времени появляется первый номер программы.



2. Выберите требуемую программу с помощью переключателя программ.



3. Повторно нажмите кнопку P_{kg} .
На дисплее времени отображается 0.50 килограмм в качестве рекомендуемого веса.



4. Поворотным переключателем задайте нужный вес.



5. Нажмите кнопку .

Начинается выполнение программы.

На дисплее отображается отсчёт времени приготовления и загорается символ I→I.

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее высвечивается 00:00.

Нажмите кнопку  и выключите главный выключатель. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◀▶.

Изменение программ

После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.

Отмена программы

Удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель. Прибор выключен.

Рекомендации для программы автоматического приготовления блюд

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если Вы не можете определить точный вес, то округлите его.

Для программы всегда используйте посуду, предназначенную для микроволнового режима, например, из стекла, керамики, или же стеклянный противень. В таблице программ Вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.

Поместите продукты в холодную печь.

Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей Вы найдете в приложении к рекомендациям.

Нельзя устанавливать вес вне указанного диапазона.

При приготовлении многих блюд Вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

Размораживание

По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре -18 °C.

Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт еще на 10 - 30 минут для выравнивания температуры.

При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

Говядину, баранину и свинину укладывают на посуду жировым слоем вниз.

Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.

Во время размораживания несколько раз переворачивайте, снимая уже размороженный фарш.

Целую птицу укладывают в посуду грудкой вниз, кусочки птицы - кожей вниз.

Картофель

Отварной картофель порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовые ложки воды и щепотку соли.

Картофель в мундире: возьмите картофелины одинаковой величины. Вымойте их и проткните кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

Рис

При варке крупы образуется много пены. Используйте высокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости).

Количество жидкости, добавленной в рис, должно в 2 - 2,5 раза превышать его объем.

Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Овощи

Свежие овощи порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте две столовых ложки воды.

Замороженные овощи: подходят только бланшированные овощи, а не приготовленные перед заморозкой. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. На каждые 100 г добавьте 1 - 2 столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Запеченный картофель

Используйте картофелины одинаковой величины. Вымойте их и проткните кожуру в нескольких местах.

Положите еще влажный картофель на решетку.

Половинки цыпленка

Положите половинки цыпленка кожей вверх на решетку.

Чтобы жир или сок не стекал на дно печи, вставьте решетку в стеклянный противень.

Время выдержки

Некоторые блюда после приготовления требуют еще некоторого времени выдержки в печи.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	ок. 5 минут
Картофель	ок. 5 минут Перед этим слейте образовавшуюся воду.
Рис	5-10 минут

Не пропустите сигналы для перемешивания и переворачивания продуктов.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности
Размораживание			
Мясо и птица - жаркое - порционные куски - мясной фарш - цыпленок, пулярка, утка	P1	0,2-2,0 кг	Плоская посуда без крышки.
Рыба рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	P2	0,1-1,0 кг	Плоская посуда без крышки.
Хлеб и пироги* хлеб, целиком, круглый или продолговатый, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог	P3	0,2-1,5 кг	Плоская посуда без крышки.
Доведение до готовности			
Картофель отварной картофель, картофель в мундире	P4	0,2-1,0 кг	Посуда с крышкой.
Рис	P5	0,05-0,3 кг	Высокая посуда с крышкой.
Овощи, свежие продукты цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зелёный лук, сладкий перец, кабачки цуккини	P6	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой.
Овощи замороженные цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	P7	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой.
Картофель для приготовления в духовом шкафу вес каждой картофелины прим. 200-250 г	P8	0,2-1,5 кг	Решётка
Запеканка, замороженная, например, лазанья	P9	0,3-1,0 кг	
Цыпленок, разрезанный пополам	P10	0,5-1,8 кг	Стеклянный противень и решётка.

* Нельзя выпекать торты со сливками, пироги с кремом, пироги с заливкой, глазурию или с желатином.

Память

Функция памяти позволяет сохранять и в любой момент вызывать индивидуально составленные программы. Для это предусмотрены две ячейки памяти "M1" и "M2". Целесообразно использовать функцию памяти для блюд, которые вы готовите чаще всего.

Из этой главы вы узнаете,

- как сохранять программы в памяти и
- как запускать программы из памяти

Сохранение установок в памяти

Например: Выберите ячейку памяти «M1».

1. Нажмите главный выключатель.
Высвечивается символ . Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
На дисплее высвечивается выбранное значение мощности и появляется предлагаемое время выполнения.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Держите нажатой кнопку  в течение нескольких секунд.
Раздаётся сигнал и на дисплее времени появляется «M1» для первой ячейки памяти.

Ручкой выбора программ можно переключиться на ячейку памяти «M1» или «M2».

5. Держите нажатой кнопку  в течение нескольких секунд.
Раздаётся сигнал. Установка сохраняется в памяти и может быть запущена в любой момент.

Сохранение других установок

Выполните новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Указания

Установленные программы сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.

Вы можете сохранить установки для режима гриля, «Микрокомби» и следующего дополнительного режима.

Активизация функции памяти

Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.

1. Нажмите главный выключатель. Вывсвечивается символ . Прибор готов к работе.
2. Держите нажатой кнопку  в течение нескольких секунд.
3. Ручкой выбора программ можно переключиться на ячейку памяти «M1» или «M2».
4. Нажмите кнопку .

Программа из памяти активизируется. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения I→.

Указание

После запуска программы изменить номер ячейки памяти уже невозможно.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Выполнение программы из памяти завершено. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов . Выключите прибор главным выключателем или выполните новые установки.

Остановка

Нажмите кнопку  или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку . Прибор возобновляет работу.

Отмена установок

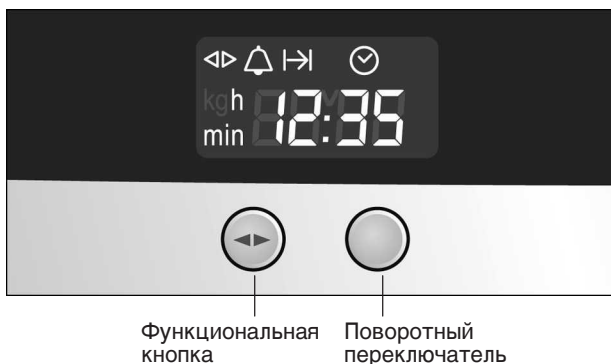
Держите нажатой кнопку  в течение нескольких секунд. Установка сбрасывается. Выполните новые установки или выключите главный выключатель.

Электронные часы

Ваш прибор имеет различные функции времени. Из этой главы вы узнаете,

- что представляет собой дисплей времени
- как устанавливать таймер
- как установить прибор на автоматическое выключение (время выполнения)
- как установить или изменить время суток.

Дисплей времени



Функции времени

🔔 Таймер

⌚ Время выполнения

🕒 Время суток

Использование

Таймер можно использовать, например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер.

Прибор не включается и не выключается автоматически.

По истечении установленного времени выполнения (например, 1:30 часов) прибор автоматически выключается.

Установка времени суток.

Указания:

- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей гаснет, если в этот промежуток не выполняются никакие установки и не активизированы никакие функции времени.
- По истечении времени, установленного для функций таймера ⏰ и времени выполнения I→J, раздается звуковой сигнал и на дисплее мигает соответствующий символ. Чтобы заранее отменить звуковой сигнал, нажмите функциональную кнопку.
- При необходимости можно корректировать установки поворотным переключателем.
- Если вы хотите сбросить установку, верните установленное время на 0:00 и выключите прибор.

Включение и выключение дисплея времени

1. Нажмите и удерживайте функциональную кнопку ⏮ в течение нескольких секунд.
Дисплей времени выключается. Если одна из функций времени активна, соответствующий символ продолжает гореть.
2. Нажмите и удерживайте функциональную кнопку ⏭ в течение нескольких секунд.
Дисплей времени включается.

Таймер

1. Нажимайте функциональную кнопку ⏮ до тех пор, пока не высветятся символы ⏰ и ⏰.



2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, 5:00 минут).
Установка автоматически принимается.
3. По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.
Нажмите функциональную кнопку ◀▶.
На дисплее снова появляется время суток.

Время выполнения

Автоматическое выключение по истечении установленного времени.

1. Включите режим гриля или микроволн с одним из значений мощности.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◀▶ до тех пор, пока не высветятся символы ◀▶ и I→I.



3. Установите время выполнения поворотным переключателем (например, 1:30 час).
Установка автоматически принимается.
4. Нажмите кнопку .
Начинается обратный отсчет установленного времени выполнения.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.
На дисплее высвечивается 0:00.
Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов ◀▶.

Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время в любой момент.

Сброс времени приготовления

Сбросьте установленное время на 0:00 поворотным переключателем. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

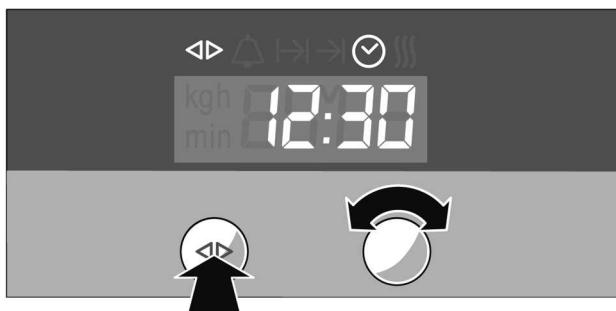
Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом установки времени, которая отображается на дисплее, стоит символ $\triangleleft \triangleright$.

Чтобы запросить показания таймера $\triangleleft \triangleright$, время выполнения $\rightarrow$ или время суток $\odot$, нажимайте функциональную кнопку $\blacktriangleleft$ до тех пор, пока перед соответствующей установкой времени не появится символ $\triangleleft \triangleright$. Соответствующее значение на несколько секунд появляется на дисплее времени.

Установка времени суток

1. Нажимайте функциональную кнопку $\blacktriangleleft$ до тех пор, пока не высветятся символы $\triangleleft \triangleright$ и $\odot$.



2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите функциональную кнопку $\blacktriangleleft$.
Установка принимается.

Изменение времени суток

Например, при переходе с летнего на зимнее время.

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2.

Изменение базовых установок

Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. По мере надобности вы можете изменить эти базовые установки.

Базовые установки

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений.

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
$c \text{ } i$ Продолжительность звукового сигнала $\bar{c}$ = средняя = 2 минуты	i = короткая = 10 секунд $\bar{c}$ = длинная = 5 минут	Сигнал по истечении времени приготовления
$c \bar{c}$ Звук нажатия кнопок: i = включён	Звук нажатия кнопок: $\bar{c}$ = выключен	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки

Нажмите главный выключатель.
Высвечивается символ . Прибор готов к работе.

1. Нажимайте кнопку $P_{\text{к}}$ в течение нескольких секунд.
На дисплее часов появляется первая базовая установка.
2. Нажимайте кнопку $P_{\text{к}}$, пока не будет отображаться нужная базовая установка.
3. С помощью с помощью ручки выбора программ внесите выбранную установку
4. В заключение подержите нажатой кнопку $P_{\text{к}}$ в течение нескольких секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить установки.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке ваша микроволновая печь надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.



Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.



Опасность ожога!

Выполняйте очистку только после выключения прибора. Обязательно дайте прибору остыть.

Указания

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.

Неприятные запахи, напр., после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Положите туда ложечку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1-2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы.
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,

- жёсткие мочалки и губки,

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки

Чистящие средства

Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для очистки духовок только после охлаждения рабочей камеры.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают внутренние поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Не снимайте уплотнитель дверцы!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Неисправности и ремонт

Вызов сервисной службы требуется не всегда. В некоторых случаях вы сами можете устранить неполадки. В приведённой ниже таблице вы найдёте несколько советов по устранению неисправностей.



Опасность удара током!

- Работы над электроникой прибора должны проводиться только специалистом
- Во время работ с электроникой прибор необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей

Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте советы по приготовлению блюд.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	После остановки не была нажата кнопка  .	Нажмите кнопку  или выключите прибор с помощью главного выключателя.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка  .	Нажмите кнопку  .
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится большой объем продуктов, удваивает время чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.
Раздается звуковой сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	1. Нажмите кнопку . 2. Держите кнопку  нажатой в течение 3 секунд. Режим демонстрации будет деактивизирован.
Прибор отключается вскоре после запуска. На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «H95».	Дверца была закрыта неправильно.	Откройте ещё раз дверцу и закройте её правильно, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «E723».	Дверца была закрыта неправильно.	Выключите и опять включите прибор кнопкой  .
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1».	Датчик температуры неисправен.	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11».	Кнопки загрязнились или западают.	Несколько раз нажмите на все кнопки, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er4».	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн	Не открывая дверцу, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей, дайте прибору остыть.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er18».	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста сервисной службы.



Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдёте в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Технические характеристики

Электропитание	220-240 В, 50 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1990 Вт
Мощность микроволн	900 Вт (IEC 60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Гриль	1300 Вт
Предохранитель	мин. 10 А
Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	38,2 x 59,4 x 31,9 см
- рабочей камеры	22,0 x 35,0 x 27,0 см
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	да
Знак CE	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева, температура или мощность микроволн лучше всего подходят для вашего блюда. Вы получите сведения о рекомендуемых принадлежностях. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев нужен только в том случае, если это указано в таблицах.

Перед использованием прибора уберите из него все принадлежности, которые вам не понадобятся.

Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества, количества и свойств используемых продуктов.

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, а также от качества и свойств продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.

В этом случае действует общее правило:

Двойной объем - удвоенная продолжительность,
половинный объем - половина продолжительности.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть.

Следите за температурой.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на дно печи.

В процессе размораживания блюда следует 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.

При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

Оставьте размороженные продукты еще на 10 - 30 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г 1000 г 1500 г	180 W, 15 + 90 W, 15 - 25 180 W, 20 + 90 W, 20 - 30 180 W, 25 + 90 W, 25 - 35	Несколько раз перевернуть.
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г 500 г 800 г	180 W, 5 - 8 + 90 W, 5 - 10 180 W, 8 - 11+ 90 W, 10 - 15 180 W, 12 - 15 + 90 W, 15 - 20	При переворачивании отделить части друг от друга.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Мясной фарш, смешанный	200 г	180 W, 2 + 90 W, 5 - 10	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 W, 6 + 90 W, 8 - 13	
	800 г	180 W, 10 + 90 W, 15 - 20	
Птица или части птицы	600 г	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15	Несколько раз перевернуть.
	1200 г	180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г	180 W, 3 + 90 W, 10 - 15	Время от времени переворачивать.
	600 г	180 W, 8 + 90 W, 15 - 25	
Овощи, например, горошек	300 г	180 W, 10 - 15	
Фрукты, например, малина	300 г	180 W, 6 - 9	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 W, 8 + 90 W, 5 - 10	
Сливочное масло	125 г	180 W, 1 + 90 W, 1 - 2	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 W, 1 + 90 W, 2 - 4	
Хлеб, целиком	500 г	180 W, 8 + 90 W, 5 - 10	Время от времени переворачивать.
	1000 г	180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г	90 W, 10 - 15	При переворачивании отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	
Выпечка, сочная например, фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20	Только для выпечки без глазури и желатина.
	750 г	180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Установите посуду на дно печи.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновых печей.

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновых печей они разогреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут разогреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2 - 3 раза перемешать или перевернуть.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт	Указания
		Время, минут	
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2 - 3 компонентов	300-400 г	600 Вт, 8 - 13	
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 12	
Рагу	500 г	600 Вт, 10 - 15	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 10 - 15	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10 - 15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Гарниры	250 г	600 Вт, 3 - 7	Добавить немного жидкости.
Рис, макароны	500 г	600 Вт, 8 - 12	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 7 - 11 600 Вт, 14 - 17	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.
Шпинат	450 г	600 Вт, 10 - 15	
			Готовить без добавления воды.

Разогревание блюд

Установите посуду на дно печи.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновых печей.

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновых печей они разогреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут разогреваться с различной быстротой.



При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку во избежание задержки закипания. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать бурно кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)		600 Вт, 5 - 8	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Напитки	125 мл 200 мл 500 мл	900 Вт, ½ - 1 900 Вт, 1 - 2 900 Вт, 3 - 4	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ 360 Вт, ½ - 1 360 Вт, 1 - 2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	175 г 350 г	600 Вт, 1 - 2 600 Вт, 2 - 3	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 7 - 10	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 5 - 7 600 Вт, 7 - 8	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	

Приготовление блюд

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем.

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Цыпленок целиком, свежие продукты, потрошенный	1200 г	600 Вт, 25-30 мин	По истечении половины времени приготовления их необходимо перевернуть.

	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 7-12 мин	
Овощи, свежие продукты	250 г 500 г	600 Вт, 5-10 мин 600 Вт, 10-15 мин	Порежьте овощи на кусочки одинаковой величины. Добавьте на каждые 100 г овощей 1-2 ст. л. воды.
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8-10 мин. 600 Вт, 10-15 мин. 600 Вт, 15-22 мин.	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1-2 ст. л. воды, перемешать.
рис	125 г 250 г	600 Вт, 4-6 + 180 Вт 14-16 мин. 600 Вт, 6-8 + 180 Вт 14-16 мин.	Добавить вдвое больше жидкости.
Сладкие блюда, напр. пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 5-7 мин.	Открытая посуда. В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешайте пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин.	

Рекомендации по использованию микроволн

**Вы не можете найти
параметры установки для
приготавливаемого
объема продуктов.**

Уменьшите или увеличьте время приготовления,
применяя следующее простое правило:
Двойной объем = время приготовления почти
вдвое увеличивается
Половина объема = время приготовления
наполовину уменьшается

**Блюдо получилось
слишком сухим.**

В следующий раз выставьте меньшее время
приготовления или меньшую мощность микроволн.
Закройте блюдо крышкой и добавьте больше
жидкости.

Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.	Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.	Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.
После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.	В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Таблица по жарению на гриле

Жарить на гриле нужно при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.

Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.

Мясо нужно обмыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем.

Солить лучше уже готовое мясо.

Устанавливайте под решетку стеклянный противень, чтобы сок от жарения стекал в него.

Переворачивайте куски с помощью щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Темное мясо, напр. говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

	Объём	Вес	Режим гриля	Время в минутах	Указания
Стейки из шейки	3-4 шт.	прим. по 120 г		1. сторона: ок. 15 минут 2-я сторона: ок. 10-15 минут	1-2 см толщиной

	Объём	Вес	Режим гриля	Время в минутах	Указания
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г		1. сторона: ок. 5-10 минут 2. сторона: ок. 7-12 минут	
Рыбные котлеты	2-3 шт.	прим. по 150 г		1. сторона: ок. 10 минут 2. сторона: ок. 8-12 минут	Предварительно смазать решётку растительным маслом.
Рыба целиком напр., форель	2-3 шт.	прим. по 150 г		1. сторона: ок. 10 минут 2. сторона: ок. 10-15 минут	Предварительно смазать решётку растительным маслом.
Подсушивание хлеба для тостов	2-6 ломтиков			1. сторона: ок. 3-4 минут 2. сторона: ок. 3-4 минут	
Тосты, запекание	2-6 ломтиков		 или 	В зависимости от начинки: ок. 5-9 минут	
Установите время для первой стороны с помощью поворотного переключателя. Переверните куски и установите время для 2-й стороны.					

Комбинированный режим гриля и микроволн

Для приготовления жаркого используйте глубокую форму. Тогда внутренняя поверхность печи не так сильно испачкается.

Используйте для запеканок большую неглубокую посуду. В маленькой глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой будет более темным.

Проверьте, подходит ли Ваша посуда для печи. Она не должна быть слишком большой.

Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте блюдо, если Вы сократили приведенное время.

Мясо должно постоять 5 - 10 минут, перед тем как его нарезать. Тогда сок распределится равномерно по куску мяса и не будет вытекать при нарезании.

Запеканки должны постоять в выключенной печи еще 5 минут.

Используйте решетку в качестве подставки для посуды.

	Количество Вес	Мощность микроволн, Вт	Режим гриля	Время приготовления, мин	Указания
Жаркое из свинины, напр., шейка	ок. 750 г	360 Вт		35-40 мин	Прибл. через 15 минут перевернуть.
Мясной рулет* макс. 7 см высотой	ок. 750 г	360 Вт		ок. 25 мин	
Цыпленок, половина	ок. 1200 г	360 Вт		40 мин	
Цыплёнок кусочками, напр., четвертинка цыпленка	ок. 800 г	360 Вт		20-25 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Утиная грудка	ок. 800 г	180 Вт		25-30 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт		25-30 мин	Посыпать сыром.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля) макс. 3 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт		ок. 35 мин	

	Количество Вес	Мощность микроволн, Вт	Режим гриля	Время приготов- ления, мин	Указания
Запечённая рыба	ок. 500 г	360 Вт		15 мин	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка макс. 5 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт		20-25 мин	

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволновой печи контролирующими органами.

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11-12 мин + 180 Вт, 8-10 мин	Форма Pyrex
Бисквит, 475 г	600 Вт, 7-9 мин	Форма Pyrex, Ø 22 см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30 мин	Прямоугольная форма Pyrex*, длиной 28 см

* Используйте решётку в качестве подставки для посуды.

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Мясо, 500 г	Программа 1, 500 г или 180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 7-10 мин.	Форма Pyrex, Ø 24 см

**Приготовление пищи
на гриле с
использованием
микроволн**

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, режим гриля, время приготовления, мин	Указания
Картофельная запеканка, 1100 г	360 Вт + режим гриля  , 30-35 мин	Круглая форма Ругех, Ø 22 см
Пирог	-	не рекомендуется
Цыпленок, разрезанный пополам ок. 1100 г	360 Вт + режим гриля  , прим. 40-45 мин.	Решетка, стеклянный противень