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 ..... 1 - 60

Instrucciones para el uso ..... 61 - 125

Οδηγίες χρήσεως ..... 126 - 189

Правила пользования ..... 190 - 256

Table of contents

Safety information **5**

Before installation 5

Information for your safety 5

Information on the microwave 7

Causes of damage 9

Environmentally-friendly disposal **10**

Your new appliance **11**

Control panel 11

Mode selector 11

Operating modes 12

Shelf positions 12

Accessories 13

Cooking compartment 14

Switching the appliance on and off **14**

Before using the appliance for the first time ... **15**

Setting the clock 15

Heating up the cooking compartment 16

Cleaning the accessories before use 16

Using the appliance **16**

Setting the operating mode and temperature 17

Setting rapid heating 18

The microwave **19**

Notes regarding ovenware 20

Microwave power settings 20

Setting the microwave 21

Table of contents

MicroCombi operation **22**

Setting a combination 23

1,2,3 series of operations **24**

Setting a series of operations 24

Electronic clock **25**

Clock display 26

Timer 27

Cooking time 27

Setting the clock 28

Automatic programmes **29**

Setting the programme 29

Notes for the automatic program 30

Programme table 32

Childproof lock **34**

Changing the basic settings **34**

Basic settings 34

Care and cleaning **35**

Cleaning agents 36

Faults and repairs **38**

Malfunction table 39

Replacing the oven light bulb 40

After-sales service **42**

Technical data 42

Table of contents

Tested for you in our cooking studio **43**
Tables 44
Tips for microwave operation 49
Cakes and pastries 49
Baking tips 51
Roasting and grilling 52
Tips for roasting and grilling 56
Bakes, gratins 56
Pre-prepared frozen products 57
Test dishes **58**
Acrylamide in foodstuffs **60**

⚠ 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

Damage during transport

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

Transporting the appliance

Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break off.

Electrical connection

Only a licensed expert may 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 safety.

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

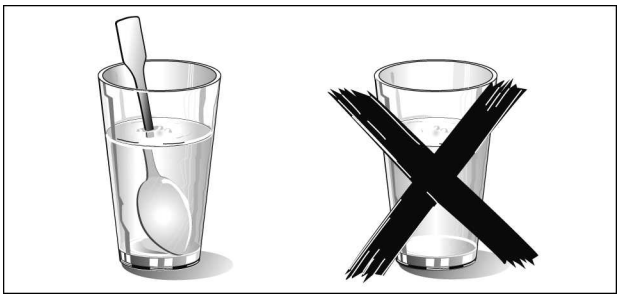
There is a risk of fire.
Never heat food in heat-retaining packages.

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.

Fruit juice

When baking very moist fruit flan, do not put too much on the baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.

Technical fault

Never use the enamel baking tray when cooking with microwave operation. It will result in a technical fault.

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 open slightly, 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.

Using the appliance door for standing on or placing objects on

Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.

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*).

Moist food

Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. This will damage the enamel.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

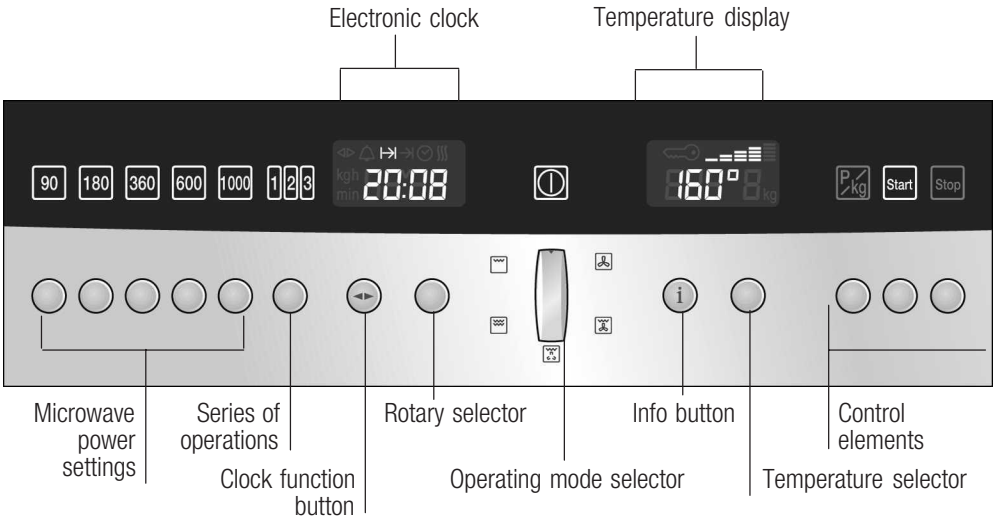
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.
The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Your new appliance

In this section, you will find information on

- the control panel
- the operating modes
- the shelf heights
- the accessories

Control panel



Mode selector

The mode selector can be pushed in and popped out. Press the selector to release or lock it.

The microwave only functions if you press the selector. The ⏻ symbol lights up.

Operating modes

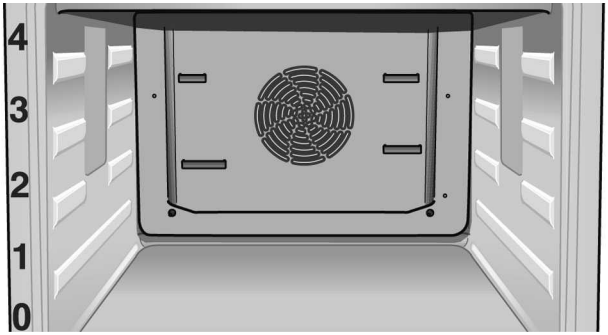
Here is an overview of the operating modes of your appliance.

Operating modes	Application
Hot air	For baking sponge cakes in tins, flans and cheesecakes and cakes, pizzas and small baked products on a baking tray.
Convection grilling	For poultry and larger pieces of meat.
Hot air grilling	For cooking pieces of meat.
Full-surface grill	For large amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, sausage).
Centre area grill	For small amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, bread).

Shelf positions

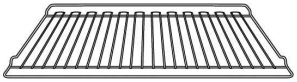
The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels.

Ovenware can also be placed on the oven floor (level 0).



Accessories

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire rack

For ovenware, cake tins, grilling and frozen meals.

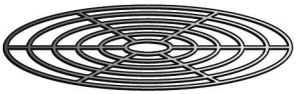
You can pull the wire rack two thirds of the way out without it tipping. This allows meals to be removed easily.

Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Push the baking tray as far as possible into the oven, with the tapered edge facing towards the appliance door.

Caution
The enamel baking tray is not suitable for combined operation with the microwave.



Microwave baking rack

For baking with metal baking tins with combined operation.

Place the microwave baking rack on the wire rack. Place the metal baking tray on the rack. This prevents sparks being created between the wire rack and the baking tin.

Cooking compartment

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan.
The cooling fan switches on during operation.
The warm air escapes above the door.
Caution: do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Notes

The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on.
The fan may run on even when microwave operation has ended.

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Switching the appliance on and off

Use the operating mode selector to switch your microwave oven on and off.

Switching on

Press the selector and select a function.
The ⏻ symbol lights up.

- Button 90, 180, 360, 600 or 1,000 W for the microwave power
- 123 button = series of operations
- Set an operating mode and temperature
- P kg button = automatic programmes

You can find out how to make the settings in the individual sections.

Switching off

Turn the operating mode selector back and push in. The appliance switches off and the time appears in the clock display.

Before using the appliance for the first time

This section contains information on

- how to set the time on your appliance after the power is connected
- how to clean your appliance before using it for the first time

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 up the empty cooking compartment with the door closed to remove the new smell. Set to 🌀 hot air and 240 °C.

Ensure that no packaging has been left in the cooking compartment.

1. Use the operating mode selector to select 🌀 hot air.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 240 °C.
3. Press the Start button.

After 60 minutes, switch off the appliance with the operating mode selector.
The current time is displayed.

Clean the cooled cooking compartment with hot soapy water.

Cleaning the accessories before use

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

Using the appliance

In this section, you will read about,

- which operating modes are available for your oven
- how to select an operating mode and temperature
- how to set rapid heating

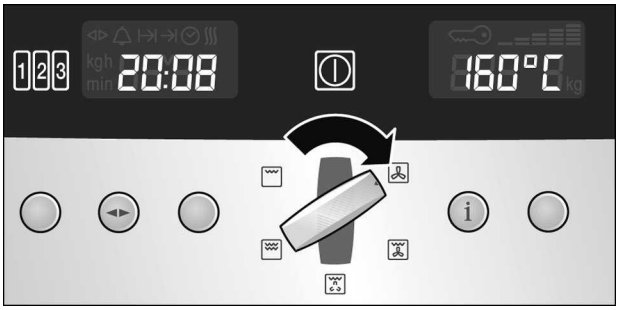
The following operating modes are available for your oven. When you make a setting, a default temperature is always displayed.

Operating mode	Default temperature in °C, grill setting	Temperature range in °C, grill setting
Hot air	160	40 - 250
Convection grilling	160	100 - 250
Hot air grilling	160	100 - 250
Grill, large area	3	2, 1
Grill, small area	-	-

Setting the operating mode and temperature

Example in figure: hot air, 190 °C.

1. Set the operating mode using the mode selector.



2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.

3. Press the Start button.
   The operation starts. The temperature control heating-up bars appear in the temperature display.

Switching off

Once the dish is ready, switch off the oven using the mode selector, or make new settings.

Opening the oven door during operation

Operation is paused. Press the Start button after closing the door. The operation continues.

Pausing operation

Press the Stop button to pause the operation. Press the Start button again to resume the operation.

Changing the temperature or grill setting

This can be done at any time. Use the rotary selector to change the temperature or grill setting. Then press the Start button to resume operation.

Cancelling the operation

Press the Stop button and switch off the mode selector.

Note

If you also set a cooking time, the set operation will automatically switch off after this time. See the section entitled *Electronic clock*.

Setting rapid heating

Rapid heating is not suitable for all operating modes.

Suitable operating mode

- Hot air
- Convection grilling
- Hot air grilling

Suitable temperatures

The rapid heating function will not work if the set temperature is below 100 °C.
If the temperature in the cooking compartment is only slightly below the set temperature, the rapid heating function is not necessary, and therefore does not switch on.

Setting rapid heating

Prerequisite: an operating mode and temperature must be set.

1. Set the operating mode and temperature.
2. Press the Start button.
   The appliance heats up.

3. Press the clock function button repeatedly until the ◁▷ and ⦚ symbols light up and OFF appears in the clock display.
4. Turn the rotary selector clockwise.

   On appears in the clock display and the ⦚ symbol lights up. Rapid heating is switched on.

To obtain an even cooking result, do not place your dish into the oven until rapid heating has finished.

Rapid heating has finished

Rapid heating switches off once the set temperature has been reached. The ⦚ symbol goes out. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid heating

Press the clock function button repeatedly until On appears in the clock display.
Turn the rotary selector anti-clockwise until OFF appears in the clock display.
The ⦚ symbol appears in the clock display.

Notes

If you change an operating mode, rapid heating is cancelled.

Once started, a set cooking time begins to count down immediately, independently of rapid heating.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating.

In this section, you will find

- information about cookware
- how to set the microwave

Note

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

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
1,000 W	for heating liquids

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

Note

The microwave power can be set to 1,000 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 setting 600 W, cooking time 15 minutes

the mode selector must not be pressed in, but should be in the 0 position.

1. Press the button for the microwave power setting you require.
   The selected power setting lights up and a suggested cooking time is displayed.
2. Set the cooking time using the rotary selector.
3. Press the Start button.
   The microwave begins to operate. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

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

Opening the appliance door during operation

Operation is paused. Press the Start button after closing the door. The operation continues.

Changing the cooking time

This can be done 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 the button for the set microwave power setting. Make new settings or switch off the appliance.

Notes

When you make settings, the highest microwave power setting always appears as the default.

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

MicroCombi operation

This involves the simultaneous operation of one operating mode with the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

In this section, you will read about

- which operating modes and microwave power are suitable
- how the MicroCombi operation is set

Suitable operating modes

- Hot air
- Convection grill
- Hot air grilling

Rapid heating cannot be activated with MicroCombi operation.

Suitable microwave power settings

All microwave power settings can be combined with an operating mode, except 1,000 watt power.

Setting a combination

Example: Microwave 360 watts, 17 minutes and hot air grilling 180 °C.

1. Set the operating mode using the mode selector.
2. Use the temperature selector to set the temperature.
3. Press the button for the microwave power setting you require.
   20:00 min appears in the clock display.
4. Set the cooking time using the rotary selector.
5. Press the Start button.
   The operation starts. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. MicroCombi operation has finished. To stop the signal, press the ◄► clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Opening the appliance door during operation

Operation is paused. The cooling fan may continue to run. Press the Start button after closing the door. The operation continues.

Changing the temperature or cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time or temperature using the temperature selector or 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 the operation

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

Pausing operation

Briefly press the Stop button. Microwave operation is paused. Press the Start button again to resume the operation.

1,2,3 series of operations

You can use the series of operations function to set up to three different settings and times and then start.

In this section, you can find out how to set the series of operations.

Suitable for

- all operating modes
- all microwave power settings

Ovenware

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

Setting a series of operations

The mode selector must not be pressed in.

1. Press the 1 2 3 button.
   The 1 lights up for the first operation in the series.
2. Set the first microwave power setting and cooking time.
3. Press the 1 2 3 button again.
   The 2 lights up for the second operation in the series.
4. Set the second microwave power setting and cooking time.
5. Press the 1 2 3 button again.
   The 3 lights up for the third operation in the series.
6. Set the third microwave power setting and cooking time.
7. Press the Start button.
   The operation starts. In the clock display, the total cooking time is displayed and the currently activated operation is lit.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The series of operations has finished. To stop the signal, press the ◄► clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Opening the appliance door during operation

Operation is paused. The cooling fan may continue to run. Press the Start button again after closing the door. The operation continues.

Changing the setting

Changes can only be made before operation starts. Press the 123 button to go to the desired setting, and make the changes.

Cancelling the operation

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

Pausing operation

Briefly press the Stop button. Press the Start button again to resume the operation.

Note

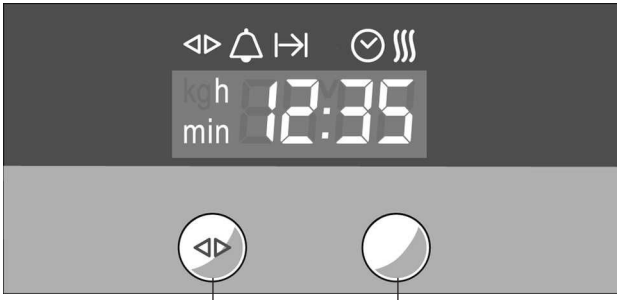
You can also combine a type of heating with a series of operations. First set the series of operations.

Electronic clock

Your appliance has various clock functions. In this section there are explanations of

- the clock display
- how the minute minder is set
- how your appliance is automatically switched off (operating duration)
- how the clock is set or changed

Clock display



Clock function		Use
⏰	Timer	You can use the timer as an egg timer or a kitchen timer. The appliance does not switch off automatically.
⏭	Cooking time	The appliance switches off automatically after a set cooking time (e.g. 1:30 hours).
🕒	Clock	Setting the clock
≋	Rapid heating	Shortens the preheat time

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 the timer and cooking-time clock functions are in use, 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.
- You can call up your settings at any time. Press the clock function button repeatedly, until the corresponding symbol lights up.
- If required, you can correct the setting using the rotary selector.

- If you wish to cancel a setting, turn the set time down 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 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 ◁▷ and 🔔 symbols light up.

2. Use the rotary selector to set the cooking time (e.g. 5:00 minutes).

   The setting is automatically applied.

Cooking time

Automatic switch-off after a set cooking time.

1. Set the operating mode and temperature.

2. Press the clock function button repeatedly until the ◁▷ and I→I symbols are lit.

3. Set the cooking time using the rotary selector (e.g. 1:30 hours).
4. Press the Start button.
   The appliance heats up.

The appliance switches off automatically once the cooking time has elapsed.

Setting the clock

1. Press the clock function button repeatedly until the ◁▷ and ⏲ symbols light up.

2. Set the current time using the rotary selector.
3. Press the ◄► clock function button.
   Your setting is then applied.

Changing the clock

For example, from summer to winter time

Make the settings as described in steps 1 and 2.

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 15 programmes.

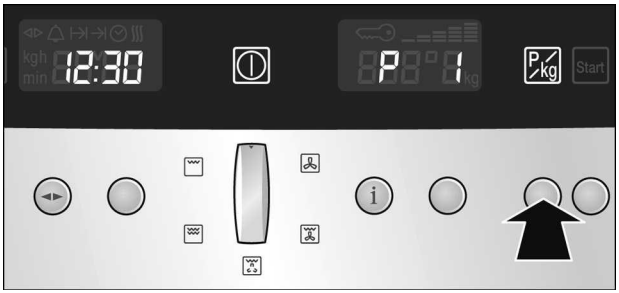
Setting the programme

If you have selected a programme, set the oven.

Prerequisite: the mode selector must not be pressed in.

Example in figure: programme 2 with 1 kg weight.

1. Press the P/kg button.
   The first programme appears.



2. Select the desired programme using the temperature selector.

3. Press the [P/kg] button again.
   The temperature display suggests a weight.

4. Set the weight using the temperature selector.

5. Press the [Start] button.
   The programme starts. You will see the cooking time I→I counting down in the clock display.

The programme has finished

A signal sounds. The oven stops heating. 00:00 is shown in the display.
Switch off the oven or make new settings.

Changing the programme

Once the programme has started, you cannot change the programme number or weight.

Cancelling the programme

Press the [Stop] button and switch off the mode selector.

Notes for the automatic program

Remove the food from its packaging and weigh it. If you are unable to enter the exact weight, enter the closest possible weight.

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

Place the food in the cold oven.

You will find a table showing suitable foods, respective weight ranges and the necessary accessories attached to these notes.

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

With lots of dishes, a signal will sound after a certain length of time. Turn the food or stir it.

Defrosting

As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at –18 °C.

Place the frozen food on a shallow dish, e.g. a glass or porcelain plate.

After defrosting, allow the food to defrost for a further 15 to 90 minutes until it reaches room temperature.

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

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 portions skin-side down.

Vegetables

Vegetables, fresh: Cut into pieces of equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.

Vegetables, frozen: This programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. The programme is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

Boiled potatoes

Cut into equal sized pieces. Add a little salt and a tablespoon of water for every 100 g of potatoes.

Rice

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

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

Fish

Fish fillet, fresh Add 1 to 3 tablespoons of water or lemon juice.

Meat

The joint should cover two thirds of the dish base. Add 50 - 100 ml of liquid.

Poultry

Place the chicken in the dish breast-side down.

Place chicken pieces in the dish flesh-side down.

Pizza, frozen

Use prebaked, frozen pizza and pizza baguettes.

Resting times

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

Dish	Resting time
Vegetables	approx. 5 minutes
Potatoes	approx. 5 minutes. First pour off the remaining water.
Rice	5 to 10 minutes
Pork joint, meat loaf	10 minutes

Programme table

Progr. no.		Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
	Defrosting			
1	Loaf of bread*	Wheat bread, mixed wheat bread, wholemeal bread	0.20 - 1.50	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
2	Minced meat*	Minced meat made from beef, lamb, or pork	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor

Progr. no.		Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
3	Whole poultry*	Chicken, duck	0.60 - 2.00	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
4	Fish fillet*	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.				
	Cooking			
5	Vegetables, fresh*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
6	Vegetables, frozen*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
7	Boiled potatoes*	Waxy potatoes, fairly waxy potatoes, floury potatoes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
8	Rice, long grain rice*		0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid Cooking compartment floor
9	Steam fresh fish fillet	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
* Observe the stirring signals.				
	Combi cooking			
10	Pizza, frozen	Pizza with thin base, prebaked	0.15 - 0.55	Wire rack Level 3
11	Lasagne bolognese, frozen		0.40 - 1.00	Ovenware without a lid Cooking compartment floor
12	Chicken, fresh*	Whole chicken	0.80 - 1.80	Ovenware with lid Cooking compartment floor
13	Chicken portions, fresh	Chicken thigh, half chicken	0.40 - 1.60	Ovenware with lid Cooking compartment floor
14	Meat loaf	Approx. 8 cm in height	0.80 - 1.50	Ovenware without a lid Cooking compartment floor
15	Roast pork, fresh*	Boned neck joint, rolled joint	0.80 - 2.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.				

Childproof lock

The appliance has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

In this section, you will read about

- How to lock and unlock your appliance

Locking the appliance

1. Press the mode selector.
   Your appliance is ready for use.
2. Press and hold the i button.
   c 11 appears in the clock display.
3. Turn the temperature selector clockwise.
   c 12 appears in the clock display.
4. Press and hold the i button until the ⊸ symbol lights up.

Unlocking the appliance

1. Press the mode selector.
   Your appliance is ready for use.
2. Press and hold the i button.
   c 12 appears in the clock display.
3. Turn the temperature selector until c 11 appears.
4. Press and hold the i button. The ⊸ symbol goes out.

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
c 1	Childproof lock 1 = off	2 = on	Activates the childproof lock automatically
c2	Signal duration 2 = medium = 2 minutes	1 = short = 10 seconds 3 = long = 5 minutes	Signal after the cooking time has elapsed
c3	Signal volume 2 = medium	1 = low 3 = high	Volume of the signal
c4	Button tone: 1 = on	Button tone: 2 = off	Confirmation tone when a button is pressed

Press the mode selector.
Your appliance is ready for use.

1. Press and hold the i button for several seconds. The first basic setting appears in the clock display.
2. Press the i button repeatedly until the required basic setting appears in the display.
3. Use the temperature selector to make the desired setting.
4. Finally, press and hold the i 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.
- any 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.

Area	Cleaning agents
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 oven.
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.
Glass cover for the cooking compartment light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.
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.

For easier cleaning you can switch on the oven light. Open the appliance door to do so.

Cleaning the glass cover The glass oven-light cover is located on the left side wall inside the oven. Undo the screw from the cover. Then you can clean the glass with soapy water.

Self-cleaning surface in the cooking compartment

The rear wall of the oven is coated with self-cleaning enamel. It cleans itself while the oven is in operation. Sometimes, larger splashes of food may not disappear until the oven has been operated several times. Residue left by spices and similar ingredients can be removed with a dry cloth or a soft brush.

Important notes

Never treat the self-cleaning surface with oven cleaner.
If oven cleaner is accidentally applied to the rear panel, remove it immediately with a sponge and plenty of water.

Never use abrasive cleaning agents. They will scratch or destroy the highly porous coating.

Never clean the self-cleaning surface with a scouring pad.

Light discolouration of the enamel does not affect self-cleaning.

Cleaning the cooking compartment floor, ceiling and side walls

Use a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if there are very heavy deposits of dirt. Only use oven cleaner in a cold oven.

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.

Problem	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.
Three zeros are flashing in the display.	Power cut	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The Start button was not pressed after the setting had been made.	Press the Start button or switch the appliance off.
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 Start button was not pressed.	Press the Start 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.

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
A signal sounds. The two dots in the display are flashing.	The appliance is in demonstration mode.	**1.** Press the 123 button. **2.** Press and hold the P kg button for 3 seconds. The demonstration mode is deactivated.
Error message "Er1" or "Er4" appears in the display.	The temperature sensor has failed.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button is jammed"	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 "Er19" 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 "Er17", "Er18" or "Er20" appears in the text 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.

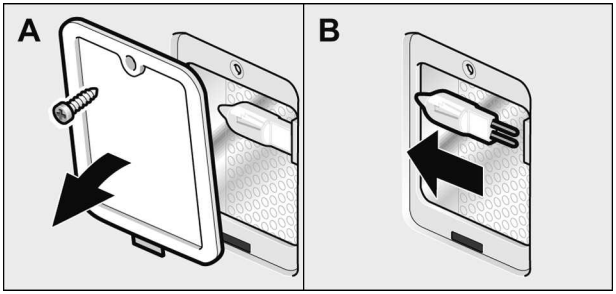
Replacing the oven light bulb

The oven light bulb is replaceable. Heat-resistant 25 V, 240 W halogen bulbs can be obtained from the after-sales service or a specialist retailer.

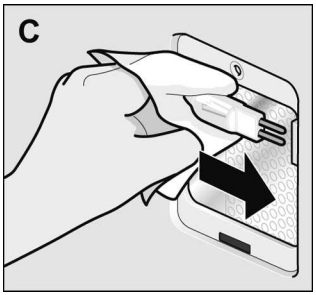
Always remove the new halogen bulb from the packaging using a dry cloth. This increases the service life of the bulb.

1. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Open the appliance door.
   Undo the two screws from the right and left of the oven.
3. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
   Carefully lift out the appliance.

4. Undo the screw from the lamp cover on the left-hand side wall and remove the cover. (Fig. A) Pull out the halogen bulb. (Fig. B).



5. Insert the new halogen bulb. (Fig. C)



6. Screw the lamp cover in place.
   Reassemble the appliance in the reverse order.
7. Remove the tea towel. Switch the circuit breaker in the fuse box back on or plug in the mains plug.

Replacing the glass cover

If the glass cover in the oven is damaged, it must be replaced. You can obtain covers from the after-sales service. Please supply your appliance's E number and FD number.

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 seen when you open 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	3,100 W
Microwave power setting	1,000 W (IEC 60705)
Grill	2,000 W
Hot air	1,950 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Fuse	16 A

Dimensions (HxWxD)	
- appliance	45.9 x 59.6 x 56.3 cm
- cooking compartment	24.2 x 44.5 x 34.7 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.

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 the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

The values in the table always apply to dishes placed in a cold and empty cooking compartment. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so.
Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.

Do not line the accessory with greaseproof paper until after it has been preheated.

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

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

Always use and oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Tables

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.
A rule of thumb can be applied:
Double the amount – almost double the time
Half the amount – half the time.

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

Defrosting

Place the frozen food in an uncovered tray on the oven floor.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, drain off any liquid produced by defrosting.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilize. The giblets can be removed from poultry at this point.

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork, veal (with or without bones)	800 g 1.000 g 1.500 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 15-25 mins. 180 watts, 15 mins. + 90 watts, 25-35 mins. 180 watts, 20 mins. + 90 watts, 25-35 mins.	Turn several times.
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g 500 g 800 g	180 watts, 5 mins.+ 90 watts, 4-6 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 5-10 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Separate the pieces of meat when turning.
Mixed minced meat	200 g 500 g 800 g	90 watts, 15 mins. 180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 15-20 mins.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
Poultry or poultry portions	600 g 1.200 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 20-25 mins.	Turn half way through.
Duck	2.000 g	180 watts, 20 mins. + 90 watts, 30-40 mins.	Turn several times.
Goose	4.500 g	180 watts, 30 mins. + 90 watts, 60-80 mins.	Turn every 20 minutes. Drain off any liquid produced by defrosting.
Fillet of fish, fish steak, slices	400 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g 600 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 8 mins. + 90 watts, 15 - 25 mins.	Turn half way through.
Vegetables, e.g. peas	300 g 600 g	180 watts, 10-15 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 8-13 mins.	Stir carefully half way through.
Fruit e.g. raspberries	300 g 500 g	180 watts, 7-10 mins. 180 watts, 8 mins. + 90 watts, 5-10 mins.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
Butter, softening	125 g 250 g	90 watts, 6-8 mins. 180 watts, 2 mins. + 90 watts, 3-5 mins.	Remove the packaging completely.
Whole loaf	500 g 1.000 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 5 mins. + 90 watts, 15-25 mins.	Turn half way through.

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Cakes, dry e.g. sponge cakes	500 g 750 g	90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Separate pieces of cake. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
Cakes, moist e.g. fruit cake and cheese cake	500 g 750 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 15-20 mins. 180 watts, 7 mins. + 90 watts, 15-20 mins.	Only for cakes without icing, cream or gelatine.

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.

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

You should stir or turn the food two to three times during heating.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Menu, one-course meal, ready-made meal in two to three parts	300-400 g	600 watts, 11 - 15 mins.	covered
Soups	400-500 g	600 watts, 8 - 13 mins.	covered
Stews	500 g 1.000 g	600 watts, 10 - 15 mins. 600 watts, 20 - 25 mins.	covered
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g 1.000 g	600 watts, 12 - 17 mins. 600 watts, 25 - 30 mins.	covered
Fish, e.g. fillets	400 g 800 g	600 watts, 10 - 15 mins. 600 watts, 20 - 25 mins.	covered

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Side dishes, e.g. rice, noodles	250 g 500 g	600 watts, 2 - 5 mins. 600 watts, 8 - 10 mins.	covered, add water
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 watts, 8 - 10 mins. 600 watts, 14 - 17 mins.	covered, add 1 tbsp water
Creamed spinach	450 g	600 watts, 11 - 16 mins.	simmer without adding water

Heating food

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.

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

You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals (in two or three parts)	350 - 500 g	600 watts, 4 - 8	Covered
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	1000 watts, 1 - 2 1000 watts, 2 - 3 1000 watts, 4 - 5	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 watts, ½ - 1 360 watts, ½ - 1½ 600 watts, 1 - 2	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.

		Amount	Microwave setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Soup	1 bowl	approx. 175 g	600 watts, 2 - 3	
	2 bowls	approx. 175 g	600 watts, 3 - 4	
	4 bowls	approx. 175 g	600 watts, 6 - 8	
Meat in sauce		500 g	600 watts, 8 - 11	Covered
Stew		400 g	600 watts, 6 - 8	Covered
		800 g	600 watts, 8 - 11	
Vegetables	1 portion	150 g	600 watts, 2 - 3	Add some liquid.
	2 portions	300 g	600 watts, 3 - 5	

Cooking food

Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.

Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 7 - 12	
Fresh vegetables	250 g	600 W, 6 - 10	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g of vegetables.
	500 g	600 W, 10 - 15	
Side dishes			
e.g. potatoes	250 g	600 W, 8 - 10	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 tablespoon, and stir.
	500 g	600 W, 12 - 15	
	750 g	600 W, 15 - 22	
e.g. potatoes rice	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15	Add double the amount of liquid.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Sweets e.g. pudding (instant),	500 ml	600 W, 6 - 8	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12	

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.

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark baking tins made of metal.

If you switch to the microwave, use the microwave rack or use baking dishes made of glass, ceramic or plastic. These must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes will not brown so well if you use these types of baking containers.

Tables

The times given apply to dishes placed in a cold oven.

The temperature and baking time depend on the type and amount of mixture. This is why “ranges” are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time, since this allows more even browning.

More information can be found in the “*Baking tips*” section which follows the tables.

Always place the cake tin in the centre of the wire rack.

Cake	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Plain sponge cakes,	Ring-shaped/ Vienna ring/	1	3D	160-170	60-80
delicate sponge cakes (e.g. pound cake)*	rectangular cake tin	1		150-160	60-70
Cake base with shortcrust pastry edge	Springform cake tin	1	3D	160-170	35-45
Cake base made from sponge mixture	Fruit cake base	1	3D	160-170	35-45
Swiss roll	Springform cake tin	1	3D	170-180	45-50
Cake with dry topping (sponge)	Baking tray	2	3D	160-170	30-40
Cake with moist topping e.g. yeast dough with apple crumble	Baking tray	2	3D	150-160	50-60
Plaited loaf made with 500 g flour	Baking tray	2	3D	160-170	30-40
Stollen made with 500 g flour	Baking tray	2	3D	170-180	60-70
Pizza	Baking tray	2	3D	200-210	25-35
Bread 1 kg**	Baking tray	2	3D	180-190	50-60

* Allow cakes to cool in the oven for approximately 20 minutes.

** Never pour water directly into a hot oven.

Cake	Ovenware	Level	Microwave setting in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
Nut cake	Springform cake tin	1	90 watts	30-35	3D	170-180

Cake	Ovenware	Level	Microwave setting in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
Fruit or cheese cake with short pastry*	Springform cake tin	2	360 watts	40-50	卐	150-160
Fruit cake, fine sponge mixture	Ring mould or Springform cake tin	1	90 watts	30-45	卐	170-190
Savoury cakes* (e. g. quiche/onion tart)	Springform cake tin or quiche dish	2	90 watts	50-70	卐	160-180

For baking tins made of metal: Place the microwave grid on the wire rack. Place the tin on the microwave grid.

* Allow cakes to cool in the oven for approximately 20 minutes.

Small baked products		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Baking tray	2	卐	150-170	20-35
Meringue	Baking tray	2	卐	100	90-120
Macaroons	Baking tray	2	卐	110	35-45
Puff pastry	Baking tray	2	卐	170-180	35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Baking tray	2	卐	180-190	35-45

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.	Refer to the instructions in the tables for similar types of food.
How to check that a sponge cake is cooked properly.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the cooking instructions, pierce the deepest part of the cake using a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.
The cake collapses.	Next time you should add less liquid or set the oven temperature around 10 degrees lower. Observe the cooking times in the recipe.
The cake has risen in the centre but is lower at the edges.	Only grease the base of the springform cake tin. As soon as the cake is ready, carefully loosen the cake around the edges using a knife.

The cake is too dark.	Select a lower temperature and cook the cake for a little longer.
The cake is too dry.	Use a toothpick to make small holes in the baked cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).	Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, you should first bake the base, sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then add the topping. Please observe the recipe and the baking times.
The cake does not turn out when turned upside down.	Allow the cake to cool for 5 to 10 minutes after baking, it will then turn out of the tin more easily. If it still does not turn out, carefully loosen the edges using a knife. Turn the cake upside down again and wrap a cold, wet cloth around the tin. Next time you should grease the tin well and add some breadcrumbs also.
You have checked the oven temperature with your own thermometer and have discovered a discrepancy.	The oven temperature was checked by the manufacturer. The temperature was taken from the centre of the oven after a specified time during a test roasting. Each piece of ovenware and each accessory will affect the measured value, meaning that there will always be a discrepancy.
Sparks appear between the dish and the wire rack.	Check whether the outside of the dish is clean. Alter the position of the dish in the oven. If this does not help, continue to bake without using the microwave function. The baking time is consequently extended.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time.

For more information, see the *"Tips for grilling and roasting"* section which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass dishes on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Use a high-sided roasting dish for roasting meat and poultry.

Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.

Meat: Cover approx. two thirds of the dish base with liquid. Add a little more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of meat juices.

Poultry: Turn the pieces of meat after ⅔ of the cooking time has passed.

Tips for grilling

Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.

The pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to grill evenly and prevent them from drying out. Do not add salt to the steaks until they have been grilled.

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.
When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Tips for braising

Use ovenware with a lid for braising fish.

Add two to three tablespoons of liquid and a little lemon juice or vinegar to the dish.

	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Pot-roasted beef approx. 1,000 g	180 W, 80 - 90 mins	0		160 - 170	Cookware with lid, on the cooking compartment floor.
Sirloin, medium rare approx. 1,000 g	180 W, 30 - 40 mins	0		180 - 200	Uncovered dish. Turn halfway through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork without crackling, approx. 750 g, e.g. neck	360 W, 35 - 45 mins	0		170 - 180	Uncovered dish. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork with crackling, approx. 1 kg, e.g. shoulder	180 W, 80 - 90 mins	0		170 - 180	Uncovered dish. When finished, leave to stand for 10 minutes. Do not turn.
Pork loin, approx. 500 - 600 g	180 W, 35 - 40 mins	0		180 - 190	Uncovered dish. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Meatloaf approx. 750 g	360 W, 30 - 35 mins	0		200 - 210	Cookware without lid, on the cooking compartment floor. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Chicken, whole approx. 1,000 - 1,200 g	360 W, 30 - 40 mins	0		230 - 250	Cookware with lid, on the cooking compartment floor. Place with the breast side up. Do not turn.
Chicken portions, e.g. chicken quarters approx. 800 g	360 W, 20 - 30 mins	0		230 - 250	Uncovered dish. Place with the skin side up. Do not turn.
Duck 1,500 - 1,700 g	180 W, 70 - 80 mins	0		220 - 240	Cookware with lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.
Duck breast approx. 500 g 2 duck breasts 250 - 300 g each	180 W, 15-20 mins	0		3	Cookware without lid, on the cooking compartment floor. Place with the skin side up. Do not turn.
Goose breast, goose leg 700 - 900 g	180 W, 30 - 40 mins	0		2	Deep cookware without lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.

	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Tempera-ture in °C, grill setting	Notes
Fish, scalloped approx. 500 g	600 W, 10 - 15 mins	0		3	Uncovered dish. Defrost frozen fish before cooking.

* Make cuts in the pork rind.

	Quantity	Weight	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Steaks 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 200 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 5 - 10
Neck steaks 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 120 g each	1+3**		2 2	1st side: approx. 15 - 20 2nd side: approx. 10 - 15
Grilled sausages	4 - 6 sausages	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 5 - 10
Fish steak*	2 - 3 pieces	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10 - 12 2nd side: approx. 8 - 12
Fish, whole* e.g. trout	2 - 3 pieces	approx. 300 g each	1+3**		2 2	1. side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 10 - 15
Toast	12 slices	-	3		3 3	1st side: approx. 3 - 5 2nd side: approx. 2 - 3
Toast	4 slices***	-	3		-	1st side: approx. 5 - 6 2nd side: approx. 3 - 4

	Quantity	Weight	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast with topping	2 - 4 slices****	-	1+3**		3	Depending on topping: 8 - 10

* Grease the wire rack first with oil.

** Slide the wire rack in at level 3 and the baking tray at level 1.

*** Place the slices of bread next to each other in the centre of the wire rack.

**** Toast the slices of bread in advance.

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the roast.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Place the bake in microwaveable cookware on the cooking compartment floor.

Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.

Bakes and gratins should be left to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.

Meal	Quantity	Ovenware	Level	Microwave in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temp. in °C
Sweet bakes (e.g. quark and fruit soufflé)	approx. 1,500 g	Shallow dish 4 - 5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake)	approx. 1,000 g	Shallow dish 4 - 5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Savoury bakes made from raw ingredients (e.g. potato gratin)	approx. 1,100 g	Shallow dish	0	600 W	25-35		170-180

Pre-prepared frozen products

Please observe the instructions on the packaging.

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Strudel with fruit filling	Baking tray	2		180-200	40-50
Chips	Baking tray	2		180-200	25-35
Pizza	Wire rack	2		180-200	10-20
Pizza baguette	Wire rack	2		160-190	15-20
Croquettes	Baking tray	2		180-200	25-35
Rösti	Baking tray	2		180-200	25-35

Test dishes

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

In accordance with EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 and EN 60350

Microwave defrosting

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat	180 W, 7 + 90 W, 8 - 12 or programme 2, 500 g	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the oven floor.

Microwave cooking

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Custard, 1,000 g	600 W, 11 - 12 + 180 W, 15 - 20	Place the Pyrex dish on the oven floor.
Sponge, 475 g	600 W, 8 - 10	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the oven floor.
Meat loaf, 900 g	600 W, 25 - 30	Place the Pyrex dish on the oven floor.

Combined microwave cooking

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Potato gratin	360 W, 30 - 35		1	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the oven floor.
Cake	180 W, 20 - 25		190-200	Place the 22 cm dia. Pyrex dish on the wire rack at level 1.

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Chicken	360 W, 30 - 35		240	Place the chicken with the breast-side down in a deep dish without a lid and place on the cooking compartment floor. Turn halfway through the cooking time.

In accordance with DIN 44547 and EN 60350

Baking

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

	Ovenware and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time, minutes
Viennese whirls	Baking tray	2		160-170	30-35
Small cakes*	Baking tray	2		160-170	25-30
Hot water sponge cake	Springform cake tin on the wire rack	1		170-180	45-50
Yeast cakes on a baking tray	Baking tray	2		150-160	50-60
Apple pie	20 cm diameter tinplate springform cake tin directly on the wire rack	2		170-190	80-100

* Preheat the oven for 5 minutes.

Grilling

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal	Accessories	Level	Grill, large area	Cooking time in minutes
Toast	Wire rack	3	3	4-5
Beefburgers, x 12*	Wire rack and baking tray	3 1	3	30-35

* Turn after ½ the time.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products heated at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, rolls, bread, baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating, maximum 200 °C, with 3D hot air or hot air, maximum 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating, maximum 190 °C, with 3D hot air or hot air, maximum 170 °C. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out.

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 65

Antes del montaje 65

Consejos y advertencias sobre seguridad 65

Consejos y advertencias sobre el microondas 67

Causas de los daños 70

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 71

Su nuevo aparato 71

Panel de mando 72

Mando de los modos de funcionamiento 72

Modos de funcionamiento 72

Alturas de inserción 73

Accesorios 73

Compartimento de cocción 74

Encender y apagar el aparato 75

Antes del primer uso 76

Ajustar la hora 76

Calentar el compartimento de cocción 77

Limpieza previa de los accesorios 77

Manejo del aparato 77

Programar el modo de funcionamiento y la temperatura 78

Programar el calentamiento rápido 79

Contenido

El microondas 81

Consejos y advertencias de los recipientes 81

Niveles de potencia del microondas 82

Programar el microondas 82

Funcionamiento MicroCombi 84

Programar el modo Combinación 84

1,2,3 Funcionamiento secuencial 85

Programar el funcionamiento secuencial 86

Reloj electrónico 87

Pantalla de la hora 87

Temporizador 89

Duración de funcionamiento 89

Programar la hora 90

Programa automático 91

Seleccionar el programa 91

Consejos y advertencias sobre los programas automáticos 93

Tabla de programas 95

Seguro para niños 96

Modificar los ajustes básicos 97

Ajustes básicos 97

Cuidados y limpieza 98

Productos de limpieza 99

Contenido

Averías y reparaciones 101
Tabla de averías 102
Cambiar la lámpara del horno 103
Servicio de Asistencia Técnica 105
Datos técnicos 106
Platos probados en nuestro estudio de cocina 107
Tablas 107
Consejos prácticos para usar el microondas 113
Pasteles y repostería 113
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado 116
Asar y asar al grill 117
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill 121
Soufflés y gratinados 121
Productos preparados congelados 122
Comidas normalizadas 123
La acrilamida en los alimentos 125

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Sólo 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.

Transportar el aparato

No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

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.

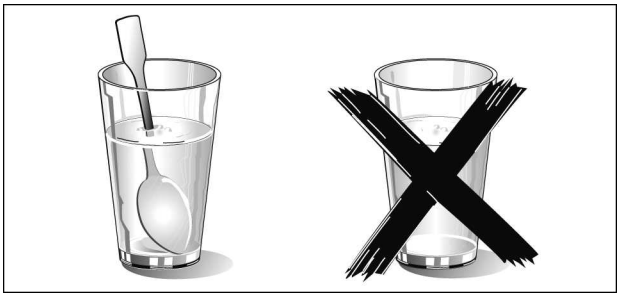
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

¡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.

Aceite de mesa

¡Peligro de incendio!
No calentar aceite de mesa 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.

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.

Zumo de frutas

No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse.

Fallo técnico

No utilizar la bandeja esmaltada en el funcionamiento con microondas. La consecuencia sería un fallo técnico.

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.

Puerta del aparato como superficie de apoyo

No apoyarse ni sentarse en la puerta del aparato abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del aparato.

Funcionamiento del microondas sin alimentos

Conectar el microondas únicamente con alimentos dentro del 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*).

Alimentos húmedos

No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

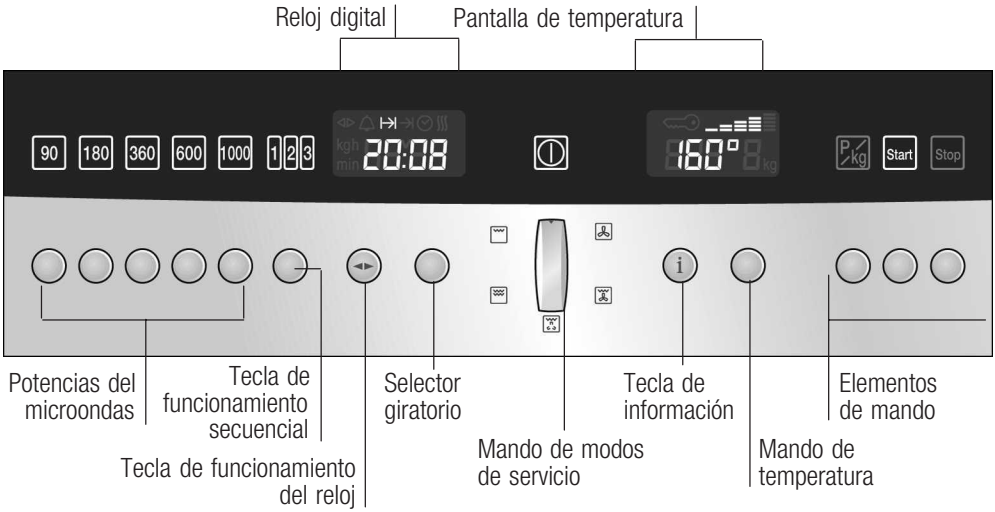
Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE (waste electrical and electronic equipment -WEEE).
Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando
- los modos de funcionamiento
- las alturas de inserción
- los accesorios

Panel de mando



Mando de los modos de funcionamiento

El mando de los modos de funcionamiento es retráctil. Presionar el mando para enclavarlo o desenclavarlo.

El microondas sólo funciona cuando se pulsa el mando. El símbolo ⏻ se ilumina.

Modos de funcionamiento

A continuación se ofrece una vista general de los modos de funcionamiento de su aparato.

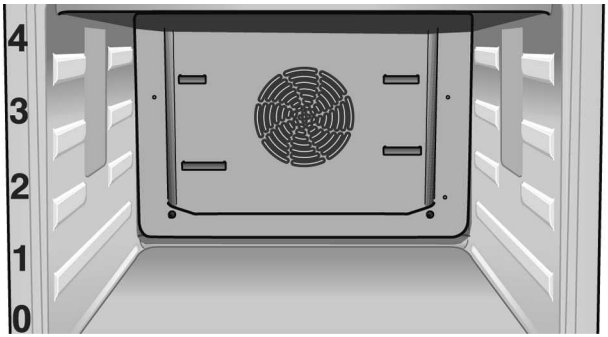
Modos de funcionamiento	Aplicación
Aire caliente	Para hornear pasteles de masa batida en molde, tartas de bizcocho y de requesón así como pasteles, pizzas y pastas en la bandeja.
Grill con aire caliente	Para aves y piezas de carne grandes.
Grill circolación aire caliente	Para asar piezas de carne.

Modos de funcionamiento	Aplicación
Grill grande	Para cantidades grandes de piezas pequeñas y planas (p.ej., bistecs, salchichas).
Grill pequeño	Para cantidades pequeñas de piezas pequeñas y planas (p.ej., bistecs, tostadas).

Alturas de inserción

Los accesorios pueden colocarse en el compartimento de cocción en 4 alturas diferentes.

También pueden colocarse recipientes encima de la solera (altura 0).



Accesorios

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:

Parrilla

para recipientes, moldes para pasteles, piezas de grill y platos congelados.

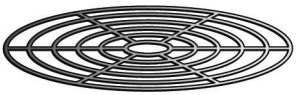
Pueden extraerse dos terceras partes de la superficie total de la parrilla sin que ésta vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.

Bandeja de horno esmaltada

para pasteles, pastas y galletas.

Introducir hasta el tope la bandeja de horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del aparato.

¡Atención!
La bandeja de horno esmaltada no es apropiada para el funcionamiento combinado con el microondas.



Rejilla para microondas

para hornear con moldes para hornear de metal con funcionamiento combinado.

Colocar la rejilla para microondas sobre la parrilla. Colocar el molde para hornear de metal sobre la rejilla.
De esta manera se evita que salten chispas entre la parrilla y el molde para hornear.

Compartimento de cocción

Ventilador

Su aparato incorpora un ventilador.
El ventilador se activa. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.
¡Atención! No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

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

Consejos y advertencias

El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.

Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Encender y apagar el aparato

El microondas se enciende y se apaga con el mando de los modos de funcionamiento.

Encender

Pulsar el mando y seleccionar una función. El símbolo ⏻ se ilumina.

- Tecla 90, 180, 360, 600 o 1000 W para la potencia del microondas
- Tecla 1 2 3 = funcionamiento secuencial
- Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
- Tecla P kg = programa automático

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

Apagar

Girar el mando de los modos de funcionamiento hacia atrás y enclavarlo.
El aparato se apaga; la hora se muestra en la pantalla de la hora.

Antes del primer uso

En este capítulo se describe

- cómo configurar 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. Ajuste Aire caliente y 240 °C.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Seleccionar con el mando de modos de funcionamiento Aire caliente .
2. Ajustar a 240 °C con el mando de temperatura.
3. Pulsar la tecla Start.

Tras 60 minutos, apagar el aparato con el mando de modos de funcionamiento.
Se indica la hora actual.

Limpiar el compartimento de cocción, una vez enfriado, con agua caliente con un poco de jabón.

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.

Manejo del aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- los modos de funcionamiento disponibles en este horno
- cómo seleccionar un modo de funcionamiento y una temperatura
- cómo programar el calentamiento rápido

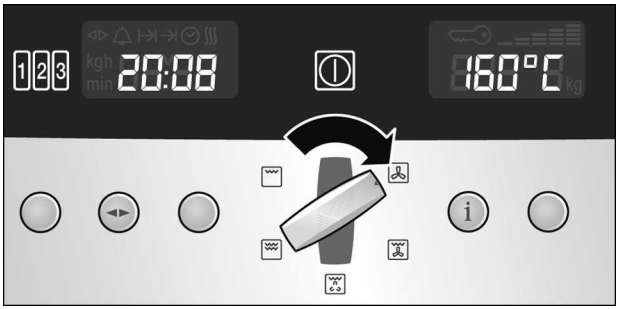
Su horno dispone de los siguientes modos de funcionamiento. Durante la programación se muestra siempre una temperatura recomendada.

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en ºC, nivel de grill	Margen de temperatura en ºC, niveles de grill
Aire caliente	160	40-250
Grill con aire caliente	160	100-250
Grill con aire caliente (recirculac.)	160	100-250
Grill grande	3	2, 1
Grill pequeño	-	-

Programar el modo de funcionamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen: Aire caliente, 190 ºC.

1. Programar el modo de funcionamiento con el mando de los modos de funcionamiento.



2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el selector de temperaturas.

3. Pulsar la tecla Start.
   Se inicia el funcionamiento. En la pantalla de la temperatura se muestran las barras de calentamiento del control de temperatura.

Apagar

Cuando el plato esté listo, apagar el horno con el mando de los modos de funcionamiento o volver a programarlo.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla Stop, el funcionamiento se interrumpe.
Pulsar la tecla Start, el funcionamiento se reanuda.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio. A continuación, pulsar la tecla Start, el funcionamiento se reanuda.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla Stop y apagar el mando de los modos de funcionamiento.

Nota

Si se programa una duración de funcionamiento, el funcionamiento programado se apaga automáticamente una vez transcurrido este tiempo. Consultar el capítulo *Reloj electrónico*.

Programar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los modos de funcionamiento.

Modos de funcionamiento compatibles

- Aire caliente
- Grill con aire caliente
- Grill circul. aire caliente

Temperaturas compatibles

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C.
El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo

mínimamente inferior a la temperatura programada, por tanto no se activa.

Programar el calentamiento rápido

Condición: Debe haberse programado un modo de funcionamiento y la temperatura.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
2. Pulsar la tecla Start.

   El aparato empieza a calentar.
3. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos ◁▷ y ⦚ y se muestre OFF en la pantalla de la hora.
4. Girar el mando giratorio hacia la derecha.

   En la pantalla de la hora se muestra On y se ilumina el símbolo ⦚. El calentamiento rápido está activado.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

El calentamiento rápido ha finalizado

El calentamiento rápido se desactiva tras alcanzar la temperatura programada. El símbolo ⦚ desaparece. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se muestre On en la pantalla de la hora.
Girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta que se muestre OFF en la pantalla de la hora.
El símbolo ⦚ de la pantalla de la hora se apaga.

Consejos y advertencias

El calentamiento rápido se cancela cuando se modifica el modo de funcionamiento.

La duración de funcionamiento programada empieza a transcurrir independientemente del calentamiento rápido tras pulsar la tecla Start.

El microondas

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

En este capítulo se presenta

- información sobre recipientes
- información sobre la programación del 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
1000 W	para calentar líquidos

Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.

Nota

El nivel de potencia del microondas de 1000 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 15 minutos.

El mando de los modos de funcionamiento no debe estar enclavado.

1. Pulsar la tecla para el nivel de potencia deseado del microondas.
   Se ilumina la potencia seleccionada y se muestra una duración recomendada.
2. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla Start.
   Se inicia el funcionamiento del microondas. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

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

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start. El programa continúa.

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

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

Consejos y advertencias

Durante los ajustes se ilumina siempre la potencia máxima recomendada del microondas.

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

Funcionamiento MicroCombi

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

En este capítulo se presenta información sobre

- el nivel de potencia del microondas idóneo para los distintos modos de funcionamiento
- cómo programar el modo MicroCombi.

Modos de funcionamiento apropiados

- Aire caliente
- Grill con aire caliente
- Grill circolación aire caliente

El calentamiento rápido no puede activarse en el modo MicroCombi.

Niveles de potencia del microondas apropiados

Todos los niveles de potencia del microondas, excepto el de 1000 W, se pueden combinar con un modo de funcionamiento.

Programar el modo Combinación

Ejemplo: microondas 360 W, 17 minutos y grill con aire caliente 180 °C.

1. Programar el modo de funcionamiento con el mando de los modos de funcionamiento.
2. Ajustar la temperatura con el mando de temperatura.
3. Pulsar el botón del nivel de potencia del microondas deseado.
   Se muestra 20:00 min en la pantalla de la hora.
4. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla Start.
   Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El funcionamiento del MicroCombi ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla ◄►. Apagar el aparato o volver a programarlo.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El ventilador de refrigeración sigue funcionando. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start. El programa continúa.

Modificar la temperatura o la duración

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

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

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

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla Stop. El funcionamiento del microondas se interrumpe. Pulsar la tecla Start, el funcionamiento se reanuda.

1,2,3 Funcionamiento secuencial

En el funcionamiento secuencial se pueden programar hasta tres configuraciones diferentes y, a continuación, iniciar el funcionamiento.

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

Son apropiados

- todos los modos de funcionamiento
- todos los niveles de potencias del microondas

Recipientes

Utilizar siempre recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.

Programar el funcionamiento secuencial

El mando de los modos de funcionamiento no debe estar enclavado.

1. Pulsar la tecla 1 2 3.
   Se ilumina el símbolo 1 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 1 2 3.
   Se ilumina el símbolo 2 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 1 2 3.
   Se ilumina el símbolo 3 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 Start.
   Se inicia el funcionamiento. En la pantalla de la hora se muestra la duración total y se ilumina el funcionamiento secuencial activo.

El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. La señal se puede apagar con la tecla ◄►. Apagar el aparato o volver a programarlo.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El ventilador de refrigeración sigue funcionando. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla Start. El programa continúa.

Modificar los ajustes

Las modificaciones sólo son posibles antes de iniciar el funcionamiento. Seleccionar el ajuste deseado con la tecla 1 2 3 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 Stop. Pulsar la tecla Start, el funcionamiento se reanuda.

Nota

También se puede combinar un tipo de calentamiento con el funcionamiento secuencial. Programar primero el funcionamiento secuencial.

Reloj electrónico

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

- 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 apaga automáticamente.

Función de tiempo		Utilización
⊢→⊣	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
≀≀≀	Calentamiento rápido	Reducir la duración del calentamiento

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.
- Se puede acceder a la configuración en cualquier momento. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se ilumine el correspondiente símbolo.
- 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 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.

Duración de funcionamiento

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

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
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).
4. Pulsar la tecla Start.

   El aparato empieza a calentar.

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento programado.

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.

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 15 programas.

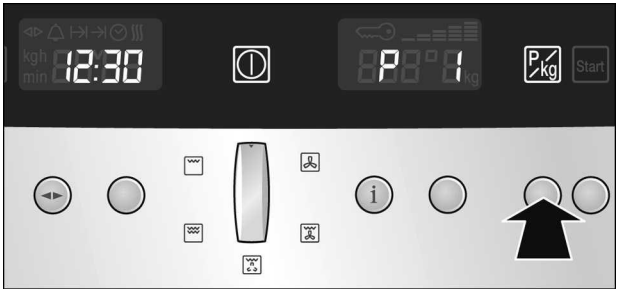
Seleccionar el programa

Una vez seleccionado un programa, encender el horno.

Condición: El mando de los modos de funcionamiento no debe estar enclavado.

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

1. Pulsar la tecla Pkg.
   Se muestra el primer programa.



2. Seleccionar el programa deseado con el mando de temperatura.

3. Volver a pulsar la tecla P/kg.
   En la pantalla se muestra un peso recomendado.

4. Seleccionar el peso con el mando de temperatura.

5. Pulsar la tecla Start.
   Se inicia el programa. En la pantalla de la hora se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado I→I.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00.
Apagar el horno o volver a programarlo.

Modificar el programa

El número de programa y el peso no pueden modificarse tras haber pulsado la tecla Start.

Cancelar el programa

Pulsar la tecla Stop y apagar el mando de los modos de funcionamiento.

Consejos y advertencias sobre los programas automáticos

Extraer los alimentos del envoltorio y pesarlos. Si no se puede indicar el peso exacto, redondearlo hacia arriba o hacia abajo.

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

Introducir los alimentos con el horno frío.

A continuación de las indicaciones se ofrece una tabla donde se pueden consultar los alimentos adecuados, la correspondiente gama de peso y los accesorios necesarios.

No se pueden ajustar pesos que estén fuera de la gama de peso indicada.

Durante la cocción de algunos platos sonará un tono de advertencia después de un cierto tiempo. Significa que hay que dar la vuelta al alimento o removerlo.

Descongelar

Congelar los alimentos a –18 ºC en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.

Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.

Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar durante 15 a 90 minutos para compensar su temperatura.

Cuando se descongela carne, aves o pescado se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se vuelve rápidamente duro.

Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.

Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

Verduras

Verduras, frescas: cortarlas en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.

Verduras, congeladas: únicamente son adecuadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua. Para espinacas y col roja, no añadir agua.

Patatas cocidas con sal

Cortarlas en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.

Arroz

No utilizar arroz en bolsa de cocción.

Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.

Pescado

Filete de pescado, fresco: añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Carne

El asado debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir 50-100 ml de líquido.

Aves

Colocar el pollo en el recipiente con el lado de la pechuga hacia abajo.

Colocar las piezas de pollo en el recipiente con el lado de la carne hacia abajo.

Pizza, congelada

Utilizar pizzas y pizza-baguettes congeladas prehorneadas.

Tiempos de reposo

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

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos. Escurrir previamente el agua acumulada.
Arroz	de 5 a 10 minutos
Asado de cerdo, asado de carne picada	10 minutos

Tabla de programas

N.º progr.		Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
	Descongelar			
1	Pan entero*	Pan de trigo, pan de mezcla de trigo, pan integral	0,20 - 1,50	Recipiente plano sin tapa, base del compartimento de cocción
2	Carne picada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base del compartimento de cocción
3	Ave entera*	Pollo, pato	0,60 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base del compartimento de cocción
4	Filete de pescado*	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base del compartimento de cocción
* Prestar atención a las señales para dar la vuelta.				
	Cocer			
5	Verduras, frescas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimentón, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
6	Verduras, congeladas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
7	Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
8	Arroz, arroz de grano largo*		0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, base del compartimento de cocción
9	Rehogar filete de pescado fresco	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
* Prestar atención a la señal para remover.				

N.º progr.		Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
	Cocer en progr. combi			
10	Pizza, ultracongelada	Pizza de masa fina, prehorneada	0,15 - 0,55	Parrilla, altura 3
11	Lasaña boloñesa, ultracongelada		0,40 - 1,00	Recipiente sin tapa, base del compartimento de cocción
12	Pollo, fresco*	Pollo entero	0,80 - 1,80	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
13	Piezas de pollo, fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,40 - 1,60	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
14	Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	Recipiente sin tapa, base del compartimento de cocción
15	Asado de cerdo, fresco*	Carrillada sin hueso, carne enrollada	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción

* Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

En este capítulo se describe,

- cómo bloquear y desbloquear el aparato

Bloquear el aparato

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento. El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Mantener pulsada la tecla i. Se muestra c 11 en la pantalla de la hora.
3. Girar el mando de temperatura hacia la derecha. En la pantalla de la hora se muestra c 12.

4. Mantener pulsada la tecla i hasta que se ilumine el símbolo ⊸.

Desbloquear el aparato

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento. El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Mantener pulsada la tecla i.
   Se muestra c 12 en la pantalla de la hora.
3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre c 11.
4. Mantener pulsada la tecla i, el símbolo ⊸ se apaga.

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
c 1	Seguro para niños 1 = apagado	2 = encendido	Activa el seguro para niños de modo automático
c2	Tono de aviso de duración 2 = medio = 2 minutos	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
c3	Volumen de tono de aviso 2 = medio	1 = bajo 3 = alto	Volumen de la señal
c4	Sonido de tecla: 1 = encendido	Sonido de tecla: 2 = apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla

Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.
El aparato está listo para su funcionamiento.

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

Zona	Productos de limpieza
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 solo los limpiadores para hornos cuando el aparato esté 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.
Vidrio protector de la lámpara del compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
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.

Para facilitar la limpieza

es posible encender la bombilla del horno. Abrir con cuidado la puerta del aparato.

Limpiar el vidrio protector

En el horno en la placa lateral izquierda se encuentra el vidrio protector de la lámpara del horno. Aflojar el tornillo de la tapa. Limpiar el vidrio con jabón.

Superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

La placa posterior del horno está revestida con un esmalte autolimpiable. Se limpia por sí sola mientras el horno está en funcionamiento. Puede ocurrir que las salpicaduras grandes no desaparezcan hasta que el horno haya funcionado repetidas veces. Los restos de condimentos y similares se pueden limpiar con un paño seco o un cepillo suave.

Consejos y advertencias

No limpiar nunca la superficie autolimpiable con un limpiador para hornos.
Si cae limpiador para hornos en la placa posterior por descuido, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y abundante agua.

No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.

No limpiar nunca la superficie autolimpiable con un estropajo metálico.

Una decoloración ligera del esmalte no influye en la autolimpieza.

Limpiar la base, la placa superior y las placas laterales del compartimento de cocción

Utilizar una bayeta y agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre.

En caso de suciedad fuerte, es mejor utilizar un limpiahornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

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.
En el indicador parpadean tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a programar la hora.
El aparato no funciona. El indicador muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla Start después de la programación.	Pulsar la tecla Start o apagar el aparato.
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 Start.	Pulsar la tecla Start.
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.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
Suena una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato está en el modo demo.	**1.** Pulsar la tecla 1 2 3. **2.** Mantener pulsada la tecla P kg durante 3 segundos. El modo demo se ha desactivado.
En el indicador aparece el mensaje de error "Er1" o "Er4".	La sonda térmica no funciona.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error "Er11". "Tecla atascada"	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 aparece el mensaje de error "Er19".	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 de mensajes se muestra el mensaje de error "Er17", "Er18" o "Er20".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

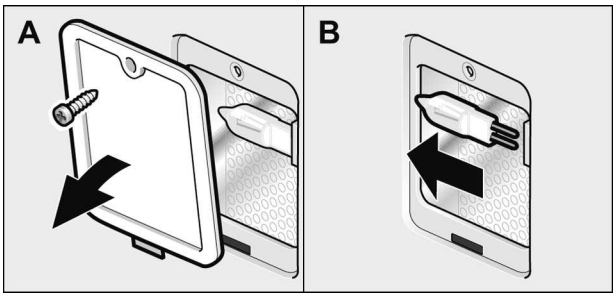
⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara del horno

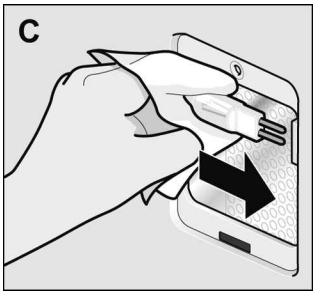
La lámpara del horno puede cambiarse fácilmente. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse lámparas halógenas de 25 W, 240 V resistentes a la temperatura.

Extraer siempre la lámpara halógena nueva del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.
2. Abrir la puerta del aparato.
   Desatornillar los dos tornillos situados a la derecha e izquierda del horno.
3. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
   Retirar la puerta del aparato con cuidado.
4. Desatornillar los tornillos de la tapa de la lámpara situada en la placa lateral izquierda y retirarla. (figura A)
   Extraer la lámpara halógena. (figura B)



5. Colocar la nueva lámpara halógena. (figura C)



6. Atornillar la tapa de la lámpara.
   Volver a montar el aparato siguiendo los mismos pasos en orden inverso.
7. Retirar el paño de cocina. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o enchufar el aparato.

Sustituir el vidrio protector

El vidrio protector del horno debe sustituirse en caso de presentar daños. Los vidrios protectores pueden adquirirse de nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

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.
La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el interior de la puerta del horno.
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	3100 W
Potencia del microondas	1000 W (IEC 60705)
Grill	2000 W
Aire caliente	1950 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	16 A
Dimensiones (Al×An×F)	
- Aparato	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- Compartimento de cocción	24,2 x 44,5 x 34,7 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

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Además, encontrará información sobre el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas que requiere su plato, así como sobre los accesorios adecuados y la altura en la que deben insertarse. También le presentamos muchos consejos sobre recipientes y preparación.

Consejos y advertencias

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío y vacío. Precalentar solamente cuando se indique en las tablas.
Antes de usar el compartimento de cocción, retirar todos los accesorios que no se necesiten.

Cubrir los accesorios con papel de hornear después de precalentar el aparato.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Pueden variar en función de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

Utilizar los accesorios que se suministran. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.

Utilizar siempre agarradores para retirar accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción.

Tablas

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,
mitad de la cantidad – mitad de la duración.

Es posible colocar el recipiente en el centro de la parrilla o sobre la base del horno. De esta forma, los microondas pueden llegar a los alimentos desde todos los puntos.

Descongelar

Colocar los alimentos congelados en un recipiente abierto sobre la base del horno.

Las partes más delicadas como los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio no debe tocar las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si los trozos son grandes, darles la vuelta varias veces. Eliminar el líquido que se ha formado al dar la vuelta al alimento.

Dejar reposar el alimento descongelado de 10 a 60 minutos más a temperatura ambiente, para homogeneizar la temperatura. Si son aves, se pueden extraer los huevos en formación de su interior.

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carnes enteras de vaca, cerdo, ternera (con y sin hueso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Dar la vuelta varias veces.
Carne troceada o en filetes de vacuno, cerdo, ternera	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de carne al darles la vuelta.

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne picada mezclada	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Si es posible, congelar en posición horizontal. Entre tanto, dar la vuelta varias veces y retirar la carne que se haya descongelado.
Ave o partes de ave	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pato	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Dar la vuelta varias veces.
Ganso	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Dar la vuelta cada 20 minutos. Eliminar el líquido de la descongelación.
Filetes de pescado, rodajas de pescado	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar las partes descongeladas.
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 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Remover de vez en cuando con cuidado.
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Remover de vez en cuando con cuidado y separar los trozos descongelados.
Fundir mantequilla	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Retirar el envase totalmente.
Pan entero	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pastel seco, p. ej., bizcocho	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe los trozos de pastel. Sólo para pastel sin glaseado, nata o crema.
Pastel jugoso, p. ej., pastel de frutas, pastel de queso fresco	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, nata o gelatina.

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

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

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

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

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

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

	Cantidad	Potencia del microondas en W, duración en minutos	Indicaciones
Menú, plato cocinado, plato preparado(2-3 ingredientes)	300-400g	600 W, 11-15 min.	Cubierto
Sopas	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g 1000 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Recipiente cerrado
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	Recipiente cerrado
Pescado, p. ej., trozos en filete	400 g 800 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Cubierto
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Recipiente cerrado, añadir líquido
Verdura, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	Recipiente cerrado, añadir 1 cucharada de agua
Espinacas con nata	450 g	600 W, 11-16 min.	Cocer sin añadir agua

Calentar alimentos

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

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

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

Debe dar la vuelta o remover las viandas varias veces mientras se están calentando. Controle la temperatura.

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

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2 - 3 componentes)	350-500 g	600 W, 4 - 8	tapar
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Introducir una cuchara en el recipiente. No sobrecalentar las bebidas alcohólicas. Ir controlando de vez en cuando.
Alimentos para bebés, p. ej. biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Sin tetina o tapa. Después de calentar, sacudir bien siempre. ¡Es indispensable controlar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas 4 tazas	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Carne con salsa	500 g	600 W, 8 - 11	tapar
Cocido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	Recipiente cerrado
Verdura, 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Añadir un poco de líquido.

Calentar aimentos

Cocine las viandas en recipientes tapados. Es conveniente removerlas o darles la vuelta entremedias.

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

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. De ser posible, no debería poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

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

	Cantidad	**Potencias del microondas, Vatios, Tiempo, minutos**	**Consejos y advertencias**
Pollo sin vísceras, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7 - 12	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
Guarniciones,			
p.ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir agua al recipiente, aprox. 1 cuchara de altura, remover.
p.ej., arroz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Añadir doble cantidad de líquido.
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo),	500 ml	600 W, 6 - 8	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.
fruta, compota	500 g	600 W, 9 - 12	

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.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Si se conecta el microondas, utilizar rejillas para microondas o moldes para hornear de vidrio, cerámica o plástico. Estos recipientes deben ser resistentes hasta 250 ºC. Si se emplean estos moldes, los pasteles se doran menos.

Tablas

Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de las características y de la cantidad concreta de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

En el capítulo «*Sugerencias y consejos prácticos para el horneado*» al final del cuadro de cocción, se facilita información adicional.

Colocar los moldes siempre en el centro de la parrilla.

Pasteles	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura ºC	Duración en minutos
Bizcocho, sencillo	Molde alto/ molde para roscas/	1		160-170	60-80
bizcocho, fino (p. ej., coca)*	molde rectangular	1		150-160	60-70
Base de la tarta con borde de pasta flora	Molde desarmable	1		160-170	35-45
Base de tarta de masa batida	Tartera	1		160-170	35-45
Tarta de bizcocho (galleta de agua)	Molde desarmable	1		170-180	45-50
Pastel con capa seca (masa batida)	Bandeja de horno	2		160-170	30-40
Pastel con capa jugosa, p. ej., masa de levadura con manzana, cubierta de azúcar y almíbar	Bandeja de horno	2		150-160	50-60
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de horno	2		160-170	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de horno	2		170-180	60-70
Pizza	Bandeja de horno	2		200-210	25-35
Pan de levadura 1 kg**	Bandeja de horno	2		180-190	50-60

Pasteles	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos

* Dejar enfriar el pastel en el horno durante aprox. 20 min.

** No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Pasteles	Recipiente	Altura	Potencias del microondas, W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pastel de frutos secos	Molde desarmable	1	90 W	30-35	🌀	170-180
Tarta de frutas o requesón hecha con pastaflora*	Molde desarmable	2	360 W	40-50	🌀	150-160
Pastel de frutas fino hecho con masa de bizcocho	Molde en escudilla o molde desarmable	1	90 W	30-45	🌀	170-190
Pasteles picante (p. ej. quiche / pastel de cebolla)	Molde desarmable o molde para quiche	2	90 W	50-70	🌀	160-180

En el caso de moldes de metal: Colocar la rejilla para microondas sobre la parrilla. Colocar el molde sobre la rejilla.

* Dejar enfriar el pastel en el horno durante aprox. 20 minutos.

Pastelitos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja de horno	2	🌀	150-170	20-35
Merengues	Bandeja de horno	2	🌀	100	90-120
Almendrados	Bandeja de horno	2	🌀	110	35-45
Hojaldre	Bandeja de horno	2	🌀	170-180	35-45
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja de horno	2	🌀	180-190	35-45

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Se quiere utilizar una receta propia.	Orientarse por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Esta es la manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado señalado, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
La tarta quedó aplastada.	Emplear la próxima vez menos líquido o seleccionar una temperatura del compartimento de cocción 10 grados más baja. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta ha subido bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solamente la base del molde desarmable. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado oscuro.	Seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejar el pastel durante más tiempo en el horno.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura 10 grados más elevada y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo tarta de queso) se presentan con un buen aspecto, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más de tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, y luego poner el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de horneado.
La tarta no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta durante unos 5 ó 10 minutos. De esta manera, la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin salir del molde, desprender cuidadosamente el borde de la misma con ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo y frío. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.

Se ha medido con el propio termómetro la temperatura del compartimento de cocción y se han constatado divergencias en los valores.	El fabricante mide la temperatura del compartimento de cocción al cabo de un tiempo determinado, con ayuda de una parrilla de comprobación específica colocada en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla aparecen chispas.	Comprobar si el molde está limpio por fuera. Cambiar la posición del molde en el horno. Si esto no es de ayuda, seguir horneando sin microondas. La duración de la cocción se prolongará.

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el apartado *"Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill"* encontrará más información relacionada con las tablas.

Recipientes

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor y apto para el microondas. Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.

El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo.

Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos y advertencias para asar

Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.

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

Carne: cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Aves: dar la vuelta a los trozos de carne tras ⅔ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.

Tomar piezas en la medida de lo posible del mismo grosor. Los filetes deberán ser como mínimo de 2 ó 3 cm, Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosos. Salar los filetes después de asarlos al grill.

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.
Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.

Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

Añadir entre dos y tres cucharadas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en ºC, nivel de grill	Consejos y advertencias
Estofado de buey aprox. 1000 g	180 W, 80-90 min	0		160-170	Recipiente con tapa en la base del compartimento de cocción.
Roastbeef, poco hecho aprox. 1000 g	180 W, 30-40 min	0		180-200	Recipiente sin tapa. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Dejar reposar 10 minutos al final.
Carne de cerdo sin tocineta aprox. 750 g, p. ej., pescuezo	360 W, 35-45 min	0		170-180	Recipiente sin tapa. Dejar reposar 10 minutos al final.
Carne de cerdo con tocineta* aprox. 1 kg, p. ej., espalda	180 W, 80-90 min	0		170-180	Recipiente sin tapa. Dejar reposar 10 minutos al final. No dar la vuelta.
Lomo de cerdo aprox. 500-600 g	180 W, 35-40 min	0		180-190	Recipiente sin tapa. Dejar reposar 10 minutos al final.
Asado de carne picada aprox. 750 g	360 W, 30-35 min	0		200-210	Recipiente sin tapa en la base del compartimento de cocción. Dejar reposar 10 minutos al final.
Pollo, entero aprox. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min	0		230-250	Recipiente con tapa en la base del compartimento de cocción. Colocar con el lado de la pechuga hacia arriba. No dar la vuelta.
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo aprox. 800 g	360 W, 20-30 min	0		230-250	Recipiente sin tapa. Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pato 1500-1700 g	180 W, 70-80 min	0		220-240	Recipiente con tapa en la base del compartimento de cocción. No dar la vuelta.
Pechuga de pato, aprox. 500 g Pechuga de pato, 2 piezas de 250-300 g	180 W, 15-20 min	0		3	Recipiente sin tapa en la base del compartimento de cocción. Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de ganso, muslos de ganso 700-900 g	180 W, 30-40 min	0		2	Recipiente alto sin tapa en la base del compartimento de cocción. No dar la vuelta.

	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en ºC, nivel de grill	Consejos y advertencias
Pescado, gratinado aprox. 500 g	600 W, 10-15 min	0		3	Recipiente sin tapa. Descongelar previamente el pescado congelado.

* Si se trata de carne de cerdo, hacer unos cortes en la tocineta.

	Cantidad	Peso	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Bistecs 2-3 cm de grosor	2-3 piezas	aprox. 200 g/pza.	1+3**		3 3	1.er lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10
Filetes de pescuezo 2-3 cm de grosor	2-3 piezas	aprox. 120 g/pza.	1+3**		2 2	1.er lado: aprox. 15-20 2.º lado: aprox. 10-15
Salchichas para asar	4-6 piezas	aprox. 150 g/pza.	1+3**		3 3	1.er lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10
Rodajas de pescado*	2-3 piezas	aprox. 150 g/pza.	1+3**		3 3	1.er lado: aprox. 10-12 2.º lado: aprox. 8-12
Pescado, entero* p. ej., truchas	2-3 piezas	aprox. 300 g/pza.	1+3**		2 2	1.er lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 10-15
Pan de molde	12 rebanadas	-	3		3 3	1.er lado: aprox. 3-5 2.º lado: aprox. 2-3
Pan de molde	4 rebanadas***	-	3		-	1.er lado: aprox. 5-6 2.º lado: aprox. 3-4
Tostadas gratinadas	2-4 rebanadas****	-	1+3**		3	En función de los ingredientes: 8-10

* Untar primero la parrilla con aceite.

** Poner la parrilla a la altura 3 y la bandeja a la altura 1.

*** Colocar las rebanadas de pan de molde una al lado de otra en el centro de la parrilla.

**** Pretostar las rebanadas de pan de molde.

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Seleccionar una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto para los trozos de asado más pequeños. Para trozos de asado de mayor tamaño, seleccionar una temperatura inferior y un tiempo de cocción más largo.
¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
La carne no está en su punto.	Cortar la pieza en lonchas. Preparar la salsa en el recipiente. Colocar las lonchas de carne en la salsa. Terminar de preparar la carne sólo con el microondas.

Soufflés y gratinados

La siguiente tabla de cocción se ha calculado para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Colocar el gratinado en un recipiente apto para microondas en la base del compartimento de cocción.

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.

Los soufflés y gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el horno una vez desconectado.

Plato	Cantidad	Recipientes	Altura	Microondas vatios	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C
Gratinados dulces (p. ej., soufflé de requesón con fruta)	aprox. 1500 g	Molde plano para gratinar, 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Gratinados salados con ingredientes cocidos (p. ej., gratinado de pasta)	aprox. 1000 g	Molde plano para gratinar, 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Gratinados salados con ingredientes crudos (p. ej., gratinado de patatas)	aprox. 1100 g	Molde plano para gratinar	0	600 W	25-35		170-180

Productos preparados congelados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de hojaldre con relleno de fruta	Bandeja de horno	2		180-200	40-50
Patatas fritas	Bandeja de horno	2		180-200	25-35
Pizza	Parrilla	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Parrilla	2		160-190	15-20
Croquetas	Bandeja de horno	2		180-200	25-35
Tortitas de patata	Bandeja de horno	2		180-200	25-35

Comidas normalizadas

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

Según las normas EN 60705, IEC 60705 DIN 44547 y EN 60350

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne	180 W, 7 + 90 W, 8-12 o programa 2, 500 g	Poner el molde de pirex de Ø de 22 cm en la base del horno.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Poner el molde de pirex en la base del horno.
Bizcocho, 475 g	600 W, 8-10	Poner el molde de pirex de Ø de 22 cm en la base del horno.
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30	Poner el molde de pirex en la base del horno.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas	360 W, 30-35		1	Poner el molde de pirex de Ø de 22 cm en la base del horno.

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura en ºC, nivel de grill	Consejos y advertencias
Pasteles	180 W, 20-25		190-200	Poner el molde de pirex de Ø de 22 cm en la parrilla, altura 1.
Pollo	360 W, 30-35		240	Colocar el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo en un recipiente alto sin tapa en la base del horno. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

	Recipientes y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en ºC	Tiempo de cocción en minutos
Pastas de té	Bandeja de horno	2		160-170	30-35
Pastelitos*	Bandeja de horno	2		160-170	25-30
Base para tarta	Molde redondo desarmable sobre la parrilla	1		170-180	45-50
Pastel plano de levadura	Bandeja de horno	2		150-160	50-60
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable de metal de Ø de 20 cm directamente en la parrilla	2		170-190	80-100

* Precalentar el horno durante 5 minutos.

Asar al grill

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Plato	Accesorios	Altura	Grill, grande	Duración en minutos
Preparar tostadas	Parrilla	3	3	4-5
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades*	Parrilla y bandeja de horno	3 1	3	30-35

* Girar cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

La acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma especialmente cuando productos de cereales y patata, como p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería fina (galletas y pastas caseras) se preparan a elevadas temperaturas.

	Consejos para la preparación de platos bajos en acrilamida
General	Reducir al máximo los tiempos de cocción. Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado. Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
Hornear	Con calor bóveda y solera máx. 200 ºC, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 ºC.
Pastas y galletas	Con calor bóveda y solera máx. 190 ºC, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 ºC. El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.
Patatas fritas de horno	Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar. Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen las patatas.

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 127

Πριν την τοποθέτηση 127

Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια 127

Υποδείξεις για το φούρνο μικροκυμάτων 129

Αιτίες των ζημιών 131

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος 132

Η καινούργια σας συσκευή 133

Πεδίο χειρισμού 133

Επιλογέας τρόπου λειτουργίας 133

Τρόποι λειτουργίας 134

Ύψη τοποθέτησης 134

Εξαρτήματα 135

Χώρος μαγειρέματος 136

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής 136

Πριν την πρώτη χρήση 137

Ρύθμιση της ώρας 137

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος 138

Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων 138

Χειρισμός της συσκευής 138

Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και της θερμοκρασίας 139

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης 140

Πίνακας περιεχομένων

Ο φούρνος μικροκυμάτων 142
Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος 142
Ισχύς μικροκυμάτων 143
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων 143
Λειτουργία MikroKombi 144
Ρύθμιση συνδυασμού 145
Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3 146
Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών 146
Ηλεκτρονικό ρολόι 147
Οθόνη ένδειξης του ρολογιού 148
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου 149
Διάρκεια λειτουργίας 150
Ρύθμιση της ώρας 150
Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων 151
Ρύθμιση προγράμματος 151
Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων . 153
Πίνακας προγραμμάτων 155
Ασφάλεια παιδιών 157
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων 157
Βασικές ρυθμίσεις 158
Φροντίδα και καθαρισμός 158
Υλικά καθαρισμού 159
Βλάβες και επισκευές 161
Πίνακας βλαβών 162
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου 164

Πίνακας περιεχομένων

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 165

Τεχνικά στοιχεία 166

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής 167

Πίνακες 167

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα 173

Γλυκά και βουτήματα 174

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών 176

Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ 177

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ 181

Σουφλέ, ογκρατέν 182

Κατεψυγμένα προμαγειρεμένα φαγητά 183

Φαγητά δοκιμών 183

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα 186

⚠ 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.

Μεταφορά της συσκευής

Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

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 φις 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. Η μόνωση 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 φις 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

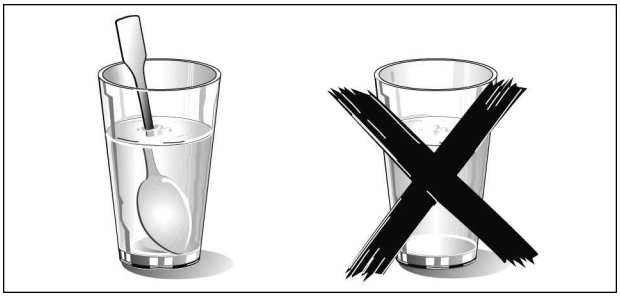
Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.

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 υπερχείλιση 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.

Χυμός φρούτων

Μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε.

Τεχνικό ελάττωμα

Μη χρησιμοποιείτε το εμαγιέ ταψί στη λειτουργία με μικροκύματα. Έχει ως αποτέλεσμα ένα τεχνικό ελάττωμα.

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.

Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης

Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.

Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς τρόφιμα

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

Υγρά τρόφιμα

Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

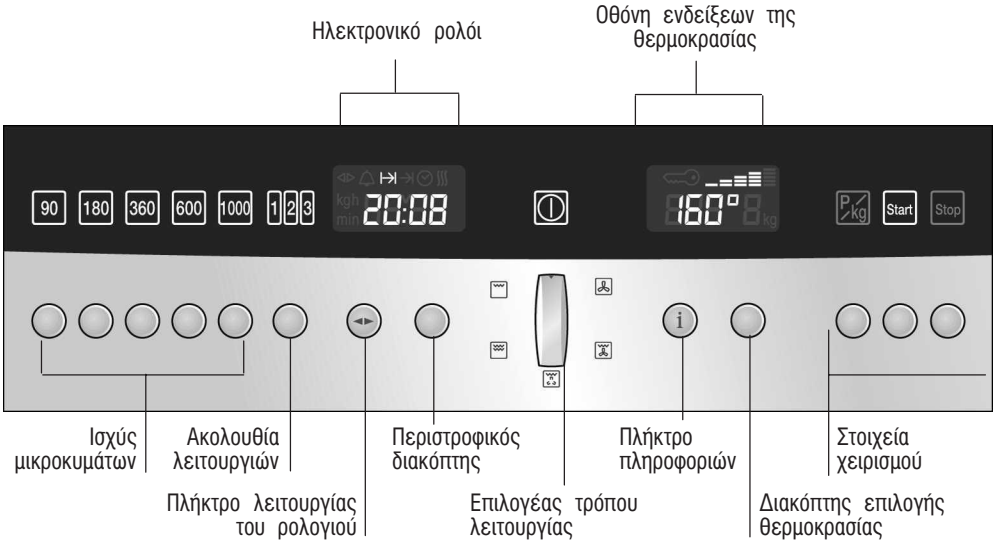
Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές παλιές συσκευές (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΚ.

Η καινούργια σας συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το πεδίο χειρισμού
- τους τρόπους λειτουργίας
- τα ύψη τοποθέτησης
- τα εξαρτήματα

Πεδίο χειρισμού



Επιλογέας τρόπου λειτουργίας

Ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας είναι βυθιζόμενος. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τον επιλογέα.

Ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί μόνο, όταν πατήσετε τον επιλογέα. Το σύμβολο ⏻ ανάβει.

Τρόποι λειτουργίας

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τους τρόπους λειτουργίας της συσκευής σας.

Τρόποι λειτουργίας	Εφαρμογή
Θερμός αέρας	Για κέικ σε φόρμες, τούρτες παντεσπάνι και μυζηθρότουρτες καθώς γλυκά, πίτσες και μικρά παρασκευάσματα πάνω στο ταψί.
Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	Για πουλερικά και μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος.
Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Για το ψήσιμο στο φούρνο κομματιών κρέατος.
Μεγάλο γκριλ	Για μεγάλες ποσότητες από λεπτά, μικρά κομμάτια ψητού για γκριλ (π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα).
Μικρό γκριλ	Για μικρές ποσότητες από λεπτά, μικρά κομμάτια ψητού για γκριλ (π.χ. μπριζόλες, τοστ).

Ύψη τοποθέτησης

Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος σε 4 διαφορετικά ύψη.

Το μαγειρικό σκεύος μπορείτε να το τοποθετήσετε επίσης και στον πάτο του φούρνου (ύψος 0).

Εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

Σχάρα

για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.

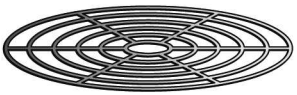
Μπορείτε να τραβήξετε έξω τη σχάρα κατά τα δύο τρίτα, χωρίς να ανατραπεί. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.

Εμαγιέ ταψί

για γλυκά και μπισκοτάκια.

Σπρώξτε το ταψί μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα της συσκευής.

Προσοχή!
Το εμαγιέ ταψί δεν είναι κατάλληλο για τη συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα.



Πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων

για το ψήσιμο με φόρμες ψησίματος από μέταλλο στη συνδυασμένη λειτουργία.

Τοποθετήστε το πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε τη μεταλλική φόρμα ψησίματος πάνω στο πλέγμα.
Έτσι αποφεύγετε τη δημιουργία σπινθήρων μεταξύ της σχάρας και της φόρμας του γλυκού.

Χώρος μαγειρέματος

Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται κατά τη λειτουργία. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. **Προσοχή!** Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

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

Υποδείξεις

Στη λειτουργία μικροκυμάτων παραμένει η συσκευή κρύα. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.

Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σφουγγίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή μικροκυμάτων.

Ενεργοποίηση

Πατήστε τον επιλογέα και επιλέξτε μια λειτουργία. Το σύμβολο ⏻ ανάβει.

- Πλήκτρο 90, 180, 360, 600 ή 1000 W για μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων
- Πλήκτρο 123 = Ακολουθία λειτουργιών
- Ρυθμίστε έναν τρόπο λειτουργίας και μια θερμοκρασία
- Πλήκτρο ⚖ = Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

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

Απενεργοποίηση

Γυρίστε πίσω τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας και βυθίστε τον.
Η συσκευή απενεργοποιείται, το ρολόι εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.

Πριν την πρώτη χρήση

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- 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 ◁▷⏲.

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 ◁▷ 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. Ρυθμίστε Θερμό αέρα 卐 και 240 °C.

Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας το Θερμό αέρα 卐.
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 240 °C.
3. Πατήστε το πλήκτρο Start.

Απενεργοποιήστε μετά από 60 λεπτά με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας τη συσκευή.
Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται.

Καθαρίστε τον κρύο χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

Χειρισμός της συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- ποιοι τρόποι λειτουργίας βρίσκονται για το φούρνο στη διάθεσή σας
- τον τρόπο που επιλέγετε έναν τρόπο λειτουργίας και μια θερμοκρασία
- τον τρόπο που ρυθμίζετε την ταχεία θέρμανση

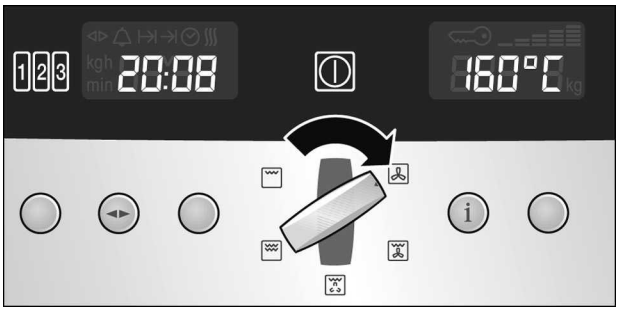
Για το φούρνο έχετε στη διάθεσή σας τους ακόλουθους τρόπους λειτουργίας. Όταν ρυθμίζετε, εμφανίζεται πάντοτε μια προτεινόμενη θερμοκρασία.

Τρόπος λειτουργίας	Προτεινόμενη θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C, βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ
Θερμός αέρας	160	40 - 250
Γκριλ με θερμό αέρα	160	100 - 250
Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	160	100 - 250
Μεγάλο γκριλ	3	2, 1
Μικρό γκριλ	-	-

Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και της θερμοκρασίας

Παράδειγμα στην εικόνα: Θερμός αέρας, 190 °C.

1. Ρυθμίστε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας, τον τρόπο λειτουργίας.



2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

3. Πατήστε το πλήκτρο Start.
Η λειτουργία ξεκινά. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζονται οι δοκοί θέρμανσης του ελέγχου της θερμοκρασίας.

Απενεργοποίηση

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε το φούρνο με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ή ρυθμίστε τον εκ νέου.

Άνοιγμα της πόρτας του φούρνου κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

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

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο Stop, η λειτουργία σταματά.
Πατήστε το πλήκτρο Start, η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο Start, η λειτουργία συνεχίζεται.

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο Stop και κλείστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.

Υπόδειξη

Εάν ρυθμίσετε πρόσθετα μια διάρκεια λειτουργίας, απενεργοποιείται αυτόματα η ρυθμισμένη λειτουργία μετά από αυτό το χρόνο. Βλέπε στο κεφάλαιο *Ηλεκτρονικό ρολόι*.

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Η ταχεία θέρμανση δεν είναι κατάλληλη για όλους τους τρόπους λειτουργίας.

Κατάλληλος τρόπος λειτουργίας

- Θερμός αέρας
- Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα
- Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Κατάλληλες θερμοκρασίες

Η ταχεία θέρμανση δε λειτουργεί, όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία βρίσκεται κάτω από 100 °C.
Εάν η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος είναι ελάχιστα χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, δεν είναι αναγκαία η ταχεία θέρμανση. Η ταχεία θέρμανση δεν ενεργοποιείται.

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Προϋπόθεση: Ένας τρόπος λειτουργίας και μια θερμοκρασία πρέπει να έχουν ρυθμιστεί.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο Start.

   Η συσκευή θερμαίνει.
3. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◁▷ και ≋ και να εμφανιστεί OFF στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.
4. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα δεξιά.

   Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται On και Το σύμβολο ≋ ανάβει. Η ταχεία θέρμανση έχει ενεργοποιηθεί.

Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

Η ταχεία θέρμανση τελείωσε

Μετά την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας απενεργοποιείται η ταχεία θέρμανση. Το σύμβολο ≋ σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο.

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί On στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.
Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού OFF.
Το σύμβολο ≋ στην ένδειξη ώρας σβήνει.

Υποδείξεις

Εάν αλλάξετε τον τρόπο λειτουργίας, διακόπτεται η ταχεία θέρμανση.

Μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας τρέχει ανεξάρτητα από την ταχεία θέρμανση αμέσως μετά την εκκίνηση.

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 έναν άλλο τρόπο ψησίματος.

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε,

- πληροφορίες για το μαγειρικό σκεύος
- το πως ρυθμίζετε το φούρνο μικροκυμάτων

Υπόδειξη

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

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
1000 W	για το ζέσταμα υγρών

Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η επιλεγμένη ισχύς.

Υπόδειξη

Την ισχύ μικροκυμάτων των 1000 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 15 λεπτά.

Ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας δεν επιτρέπεται να είναι βυθισμένος.

1. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
   Η επιλεγμένη ισχύς ανάβει και μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
3. Πατήστε το πλήκτρο Start.
   Η λειτουργία των μικροκυμάτων ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

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

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

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

Αλλαγή χρονικής 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

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

Υποδείξεις

Όταν ρυθμίζετε, ανάβει πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

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

Λειτουργία MikroKombi

Σε αυτή την περίπτωση ένας τρόπος λειτουργίας βρίσκεται συγχρόνως με τα μικροκύματα σε λειτουργία. Με τα μικροκύματα τα φαγητά σας είναι γρηγορότερα έτοιμα και παρόλ' αυτά ροδοκοκκινίζουν πολύ καλά.

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- ποιοι τρόποι λειτουργίας και ποιες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων είναι κατάλληλοι
- τον τρόπο που ρυθμίζετε τη λειτουργία MikroKombi.

Κατάλληλοι τρόποι λειτουργίας

- Θερμός αέρας
- Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα
- Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Η ταχεία θέρμανση δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πρόσθετα στη λειτουργία MikroKombi.

Κατάλληλες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

Μπορείτε να συνδυάσετε όλες τις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων, εκτός τη βαθμίδα ισχύος των 1000 W, με έναν τρόπο λειτουργίας.

Ρύθμιση συνδυασμού

Παράδειγμα: Μικροκύματα 360 W, 17 λεπτά και Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ 180 °C.

1. Ρυθμίστε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας, τον τρόπο λειτουργίας.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
   20:00 Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται min.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε το πλήκτρο Start.
   Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία MikroKombi έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ◄►. 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 το πλήκτρο Start. Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ή τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια ή τη θερμοκρασία.

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

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

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο Stop. Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει διακοπεί. Πατήστε το πλήκτρο Start, η λειτουργία συνεχίζεται.

Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3

Στην ακολουθία λειτουργιών μπορείτε να ρυθμίσετε διαδοχικά μέχρι και τρεις διαφορετικές ρυθμίσεις και μετά να ξεκινήσετε.

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

Κατάλληλα είναι

- όλοι οι τρόποι λειτουργίας
- όλες οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

Μαγειρικό σκεύος

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

Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών

Ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας δεν επιτρέπεται να είναι βυθισμένος.

1. Πατήστε το πλήκτρο 1 2 3.
   Το 1 για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
2. Ρυθμίστε την πρώτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο 1 2 3.
   Το 2 για τη δεύτερη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
4. Ρυθμίστε τη δεύτερη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε ξανά το πλήκτρο 1 2 3.
   Το 3 για την τρίτη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
6. Ρυθμίστε την τρίτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.

7. Πατήστε το πλήκτρο Start.
Η λειτουργία ξεκινά. Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού 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 σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ◄►. 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 Start. 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 Stop. Πατήστε το πλήκτρο Start, η λειτουργία συνεχίζεται.

Υπόδειξη

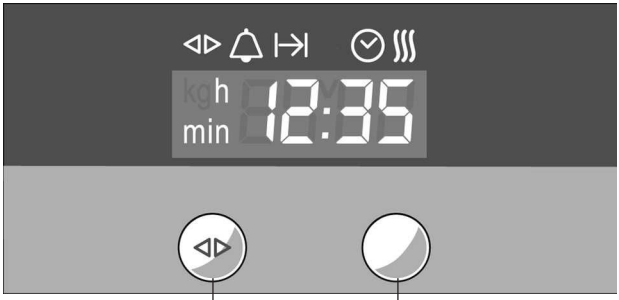
Μπορείτε να συνδυάσετε επίσης έναν τρόπο ψησίματος με την ακολουθία λειτουργιών. Ρυθμίστε πρώτα την ακολουθία λειτουργιών.

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
- πως να 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 απενεργοποιείται αυτόματα.
|→|	Διάρκεια λειτουργίας	Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες).
🕒	Ώρα	Ρύθμιση της ώρας
≋	Ταχεία θέρμανση	Μείωση του χρόνου θέρμανσης

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.

- Μπορείτε οποτεδήποτε να καλέσετε τις ρυθμίσεις σας. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το αντίστοιχο σύμβολο.
- 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 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.

Διάρκεια λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από μια ορισμένη διάρκεια.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◁▷ και |→|.

3. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες).
4. Πατήστε το πλήκτρο Start.

   Η συσκευή θερμαίνει.

Μετά το πέρας της διάρκειας λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

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.

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 15 προγράμματα.

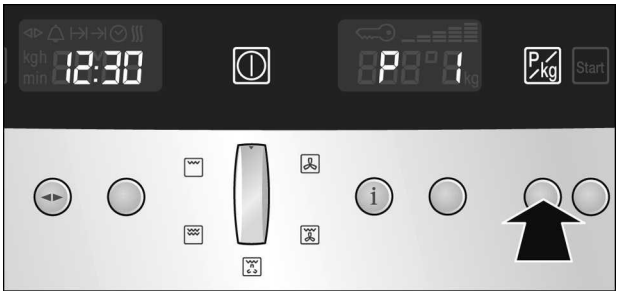
Ρύθμιση προγράμματος

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε το φούρνο.

Προϋπόθεση: Ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας δεν επιτρέπεται να είναι βυθισμένος.

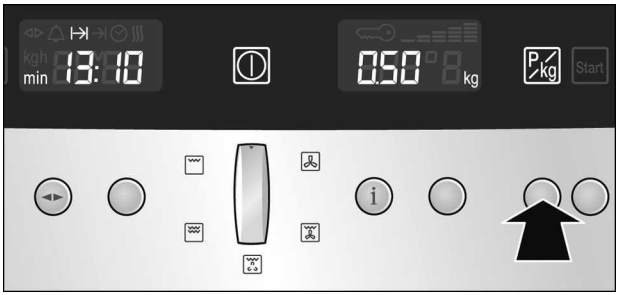
Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 2 με 1 κιλό βάρος.

1. Πατήστε το πλήκτρο P/kg.
   Εμφανίζεται το πρώτο πρόγραμμα.



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

3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο P/kg.
Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται ένα προτεινόμενο βάρος.



4. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε το βάρος.

5. Πατήστε το πλήκτρο Start.
Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκειαI→I τρέχει φανερά στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.

Το πρόγραμμα τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 00:00.
Απενεργοποιήστε το φούρνο ή ρυθμίστε τον εκ νέου.

Αλλαγή προγράμματος

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

Διακοπή προγράμματος

Πατήστε το πλήκτρο Stop και κλείστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.

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.

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

Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο φούρνο.

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 σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.

Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 15 μέχρι 90 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.

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.

Λαχανικά

Λαχανικά, φρέσκα: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε μία κουταλιά νερό.

Λαχανικά, κατεψυγμένα: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη βρασμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό. Στο σπανάκι και στο κόκκινο λάχανο μην προσθέσετε νερό.

Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα

Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε μία κουταλιά νερό και λίγο αλάτι.

Ρύζι

Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.

Προσθέστε νερό δύο έως δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.

Ψάρι

Φιλέτο ψαριού, φρέσκο: Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό ή χυμό λεμονιού.

Κρέας

Το ψητό θα πρέπει να καλύπτει τον πάτο του μαγειρικού σκεύους μέχρι τα δύο τρίτα. Προσθέστε 50-100 ml υγρό.

Πουλερικά

Τοποθετήστε το κοτόπουλο με την μεριά του στήθους προς τα κάτω μέσα στο μαγειρικό σκεύος.

Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου με την μεριά του κρέατος προς τα κάτω μέσα στο μαγειρικό σκεύος.

Πίτσα, κατεψυγμένη

Χρησιμοποιήστε προψημένη, κατεψυγμένη πίτσα και μπαγκέτα-πίτσα.

Χρόνοι ηρεμίας

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

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

Φαγητό	Χρόνος ηρεμίας
Ρύζι	5 έως 10 λεπτά
Χοιρινό ψητό, ψητός κιμάς	10 λεπτά

Πίνακας προγραμμάτων

Αριθμός προγράμματος		Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
	Ξεπάγωμα			
1	Ψωμί ολόκληρο*	Σιταρένιο ψωμί, ημίλευκο ψωμί, ψωμί μαύρο	0,20 - 1,50	Ρηχό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
2	Κιμάς*	Κιμάς βοδινός, αρνίσιος, χοιρινός	0,20 - 1,00	Ρηχό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
3	Πουλερικά ολόκληρα*	Κοτόπουλο, πάπια	0,60 - 2,00	Ρηχό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
4	Φιλέτο ψαριού*	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, μπαρμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσο	0,20 - 1,00	Ρηχό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
* Προσέξτε τα σήματα για το γύρισμα.				
	Μαγείρεμα			
5	Λαχανικά, φρέσκα*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
6	Λαχανικά, κατεψυγμένα*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
7	Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα*	Σκληρές, σχεδόν σκληρές ή μαλακές (που λιώνουν στο βράσιμο) πατάτες	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος

Αριθμός προγράμ-ματος		Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
8	Ρύζι, ρύζι για πιλάφι*		0,10 - 0,50	Ψηλό κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
9	Σοτάρισμα φρέσκου φιλέτου ψαριού	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, μπαρμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσο	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
* Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.				
	Συνδυασμένο μαγείρεμα			
10	Πίτσα, κατεψυγμένη	Πίτσα με λεπτό πάτο, προψημένη	0,15 - 0,55	Σχάρα ΄Υψος 3
11	Λαζάνια μπολονέζε, κατεψυγμένη		0,40 - 1,00	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
12	Κοτόπουλο, φρέσκο*	Κοτόπουλο, ολόκληρο	0,80 - 1,80	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
13	Κομμάτια κοτόπουλου, φρέσκα	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα	0,40 - 1,60	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
14	Ψητός κιμάς	περίπου 8 cm ύψος	0,80 - 1,50	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
15	Χοιρινό ψητό, φρέσκο*	Ψητό σβέρκου χωρίς κόκκαλα, ψητό ρολό	0,80 - 2,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
* Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.				

Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά τη συσκευή, έχει η συσκευή μια ασφάλεια παιδιών.

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που κλειδώνετε ή ξεκλειδώνετε τη συσκευή σας

Κλείδωμα της συσκευής

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
   Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο i.
   c 11 εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα δεξιά.
   Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται c 12.
4. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο i, μέχρι να ανάψει το σύμβολο ⊂⊃.

Ξεκλείδωμα της συσκευής

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
   Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο i.
   c 12 εμφανίζεται στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί c 11.
4. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο i, το σύμβολο ⊂⊃ σβήνει.

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 1	Ασφάλεια παιδιών 1 = Off	2 = On	Ενεργοποιεί αυτόματα την ασφάλεια παιδιών
c2	Διάρκεια σήματος 2 = Μέτρια = 2 λεπτά	1 = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα 3 = Μεγάλη = 5 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας
c3	Ένταση σήματος 2 = Μέτρια	1 = Σιγανή 3 = Δυνατή	Ένταση του σήματος
c4	Ήχος πλήκτρου: 1 = On	Ήχος πλήκτρου: 2 = Off	Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου

Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

1. Πατήστε το πλήκτρο **i** για μερικά δευτερόλεπτα. Στης οθόνη ενδείξεων του ρολογιού εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Πατήστε το πλήκτρο **i** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η αντίστοιχη βασική ρύθμιση.
3. Εκτελέστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας την επιθυμητή ρύθμιση.
4. Στο τέλος κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **i** 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 σκιές στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις 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: Χρησιμοποιήστε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο.
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 κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
	Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του χώρου μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
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.

Για ευκολία στον καθαρισμό

μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου. Ανοίξτε για αυτό την πόρτα της συσκευής.

Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος

Μέσα στο φούρνο στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα βρίσκεται το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου. Λύστε τη βίδα στο κάλυμμα. Μετά μπορείτε να καθαρίσετε το γυαλί με σαπουνάδα.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενης επιφάνειας στο χώρο μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα στο φούρνο είναι επιστρωμένο με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζεται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μερικές φορές μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου. Τα υπολείμματα των μπαχαρικών και παρόμοιων υλικών μπορείτε να τα απομακρύνετε μ' ένα στεγνό πανί ή με μια μαλακιά βούρτσα.

Σημαντικές υποδείξεις

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για την αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια.
Εάν χυθεί αθέλητα απορρυπαντικό φούρνου πάνω στο πίσω τοίχωμα, απομακρύνετέ το αμέσως μ' ένα σφουγγάρι και αρκετό νερό.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την πορώδη επίστρωση.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σύρμα τριψίματος για την αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια.

Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Καθαρισμός του πάτου του χώρου μαγειρέματος, της οροφής και των πλευρικών τοιχωμάτων

Χρησιμοποιείτε ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε καλύτερα απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο.

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 (φις) δεν είναι συνδεδεμένος.	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φις) 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.
Στην ένδειξη αναβοσβήνουν τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο Start.	Πατήστε το πλήκτρο Start ή απενεργοποιήστε τη συσκευή.
Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
	Το πλήκτρο Start δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο Start.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος.
Ένα σήμα ηχεί. Η άνω-κάτω τελεία στην ένδειξη αναβοσβήνει.	Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.	**1.** Πατήστε το πλήκτρο 1 2 3. **2.** Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο P kg για 3 δευτερόλεπτα. Η λειτουργία παρουσίασης είναι απενεργοποιημένη.
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er1" ή "Er4".	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει χαλάσει.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er11". "Το πλήκτρο μάγκωσε"	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 "Er19".	Υπάρχει μια μεγάλη υπερθέρμανση (ενδεχομένως φωτιά στον εσωτερικό χώρο). Πολύ μεγάλη ισχύς μικροκυμάτων.	Μην ανοίξετε την πόρτα, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, αφήστε το φούρνο να κρυώσει.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er17", "Er18" ή "Er20".	Τεχνικό ελάττωμα.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

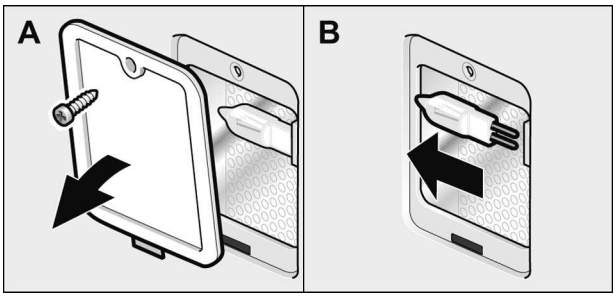
⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

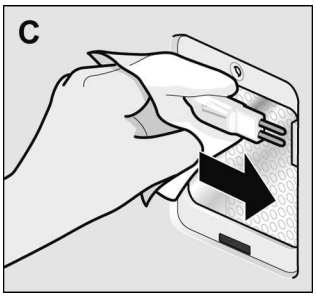
Τη λάμπα του φούρνου μπορείτε να την αλλάξετε. Λάμπες αλογόνου, των 25 W, 240 V ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

Βγάζετε την καινούργια λάμπα αλογόνου πάντοτε με ένα στεγνό πανί από την συσκευασία. Έτσι μεγαλώνει η διάρκεια ζωής της λάμπας.

1. Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα.
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
   Λύστε τις δύο βίδες δεξιά και αριστερά στο φούρνο.
3. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
   Σηκώστε προσεκτικά τη συσκευή.
4. Λύστε τη βίδα στο καπάκι της λάμπας στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα και αφαιρέστε το καπάκι. (Εικ. A)
   Αφαιρέστε τη λάμπα αλογόνου. (Εικ. B)



5. Τοποθετήστε την καινούργια λάμπα αλογόνου. (Εικ. C)



6. Βιδώστε το καπάκι της λάμπας.
   Τοποθετήστε ξανά τη συσκευή με την αντίθετη σειρά.
7. Αφαιρέστε την πετσέτα της κουζίνας.
   Ανεβάστε/βιδώστε ξανά την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή συνδέστε το ρευματολήπτη (φις) στην πρίζα.

Αλλαγή του γυάλινου καλύμματος

Εάν το γυάλινο κάλυμμα μέσα στο φούρνο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί. Ανταλλακτικά καλύμματα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

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 E και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.
Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.
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. E	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	3100 W
Ισχύς μικροκυμάτων	1000 W (IEC 60705)
Γκριλ	2000 W
θερμός αέρας	1950 W
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Ασφάλεια	16 A
Διαστάσεις (ΥxΠxΒ)	
- Συσκευή	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- Χώρος μαγειρέματος	24,2 x 44,5 x 34,7 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 Β.

Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων.
Τάξη Β 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. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. 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.

Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.

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.

Πίνακες

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

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

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

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες.
Για το σκοπό αυτόν υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:
Διπλάσια ποσότητα – σχεδόν διπλάσια διάρκεια,
μισή ποσότητα – μισή διάρκεια.

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

Ξεπάγωμα

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

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

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

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

	Ποσότητα	**Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά**	**Υποδείξεις**
Κρέας σ' ένα κομμάτι, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο (με και χωρίς κόκαλο)	800 γρ. 1000 γρ. 1500 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά 180 W, 15 λεπτά + 90 W, 25-35 λεπτά 180 W, 20 λεπτά + 90 W, 25-35 λεπτά	Γυρίστε το πολλές φορές.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο	200 γρ. 500 γρ. 800 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 4-6 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ. 500 γρ. 800 γρ.	90 W, 15 λεπτά 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Καταψύξτε τον κιμά σε πλατιά κομμάτια με όσο το δυνατό μικρότερο πάχος. Γυρίστε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ. 1200 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	Γυρίστε τα ενδιάμεσα.
Πάπια	2000 γρ.	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 30-40 λεπτά	Γυρίστε την πολλές φορές.
Χήνα	4500 γρ.	180 W, 30 λεπτά + 90 W, 60-80 λεπτά	Γυρίστε την κάθε 20 λεπτά. Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.
Ψάρι, Φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ. 600 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Γυρίστε το ενδιάμεσα.
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ. 600 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 8-13 λεπτά	Ανακατέψτε τα ενδιάμεσα προσεκτικά.
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 γρ. 500 γρ.	180 W, 7-10 λεπτά 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Ανακατέψτε προσεκτικά τα φρούτα ενδιάμεσα και ξεχωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ. 250 γρ.	90 W, 6-8 λεπτά 180 W, 2 λεπτά + 90 W, 3-5 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ψωμί, ολόκληρο	500 γρ. 1000 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Γυρίστε το ενδιάμεσα.
Γλυκά, στεγνά π.χ. κέικ	500 γρ. 750 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
Γλυκά, ζουμερά π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ. 750 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά 180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

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

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

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

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

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

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

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 11-15 λεπτά	καλυμμένο
Σούπες	400-500 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Τουρλού	500 γρ. 1000 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά 600 W, 20-25 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Φέτες ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα π.χ. γκούλας	500 γρ. 1000 γρ.	600 W, 12-17 λεπτά 600 W, 25-30 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ. 800 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά 600 W, 20-25 λεπτά	καλυμμένο
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ. 500 γρ.	600 W, 2-5 λεπτά 600 W, 8-10 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος, πρόσθεση υγρού
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ. 600 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά 600 W, 14-17 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος, πρόσθεση 1 κουταλιάς νερό
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 11-16 λεπτά	μαγειρέψτε το χωρίς πρόσθετο νερό.

Ζέσταμα φαγητών

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

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

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

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

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2 - 3 συστατικών)	350-500 γρ.	600 W, 4 - 8	καλυμμένο
Ποτά	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκάλια για το γάλα των βρεφών	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπες, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια 4 φλιτζάνια	175 γρ. 175 γρ. 175 γρ.	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 8 - 11	καλυμμένο
Φαγητό κρέατος με λαχανικά	400 γρ. 800 γρ.	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Λαχανικά, 1 μερίδα 2 μερίδες	150 γρ. 300 γρ.	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Προσθέστε λίγο υγρό.

Μαγείρεμα φαγητών

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

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

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

Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κοτόπουλο εντελώς χωρίς εντόσθια, φρέσκο	1200 g	600 W, 25 - 30	Γυρίστε το κοτόπουλο μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 g	600 W, 7 - 12	

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

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε θα βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.	Αυξάνετε ή μειώνετε τις διάρκειες ψησίματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα: Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος μισή ποσότητα = μισός χρόνος
Το φαγητό στέγνωσε πολύ.	Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων. Σκεπάζετε το φαγητό και προσθέτετε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη ισχύ και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη ισχύ μικροκυμάτων. Εάν έχετε τρόφιμα για ξεπάγωμα μεγάλης ποσότητας γυρίστε τα πολλές φορές.

Γλυκά και βουτήματα

Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Όταν ενεργοποιείτε πρόσθετα το φούρνο μικροκυμάτων, πρέπει να χρησιμοποιείτε το πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων ή να χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος από γυαλί, κεραμικό ή πλαστικό. Αυτές πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα μέχρι τους 250 ºC. Εάν χρησιμοποιείτε τέτοιες φόρμες ψησίματος, ροδοκοκκινίζουν τα γλυκά λιγότερο.

Πίνακες

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από τη σύσταση και την ποσότητα της ζύμης. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών", στο τέλος των πινάκων.

Τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πάντοτε στη μέση της σχάρας.

Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Απλό κέικ,	Φόρμα βαθιά στρογγυλή / ρηχή στρογγυλή /	1		160-170	60-80
Λεπτό κέικ, (π.χ. κέικ βασική συνταγή)*	μακρόστενη	1		150-160	60-70
Πάτος τούρτας με γύρο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σούστα	1		160-170	35-45
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	Φόρμα τάρτας φρούτων	1		160-170	35-45
Τούρτα παντεσπάνι (παντεσπάνι απλό με νερό)	Φόρμα με σούστα	1		170-180	45-50
Κέικ με στεγνή επίστρωση (απλή ζύμη)	Ρηχό ταψί	2		160-170	30-40

Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ με ζουμερή επίστρωση π.χ. ζύμη μαγιάς με μήλο	Ρηχό ταψί	2	卐	150-160	50-60
Τσουρέκι με 500 γρ. αλεύρι	Ρηχό ταψί	2	卐	160-170	30-40
"Στόλλεν" με 500 γρ. αλεύρι	Ρηχό ταψί	2	卐	170-180	60-70
Πίτσα	Ρηχό ταψί	2	卐	200-210	25-35
Ψωμί με μαγιά 1 κιλό**	Ρηχό ταψί	2	卐	180-190	50-60

* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει.

** Μη χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.

Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Καρυδόπιτα	Φόρμα με σούστα	1	90 W	30-35	卐	170-180
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σούστα	2	360 W	40-50	卐	150-160
Φρουτόπιτα, λεπτή, από απλή ζύμη	Φόρμα βαθιά στρογγυλή, φόρμα με σούστα	1	90 W	30-45	卐	170-190
Πικάντικα κέικ (π. χ. κις λορέν/ κρεμμυδόπιτα)	Φόρμα με σούστα ή φόρμα για κις	2	90 W	50-70	卐	160-180

Στις φόρμες ψησίματος από μέταλλο: Τοποθετήστε το πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε τη φόρμα πάνω στο πλέγμα.

* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει.

Μικρά βουτήματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ρηχό ταψί	2	卐	150-170	20-35
Μπεζέδες	Ρηχό ταψί	2	卐	100	90-120
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ρηχό ταψί	2	卐	110	35-45
Ζύμη σφολιάτας	Ρηχό ταψί	2	卐	170-180	35-45

Μικρά βουτήματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμάκια (π.χ. σικαλένια ψωμάκια)	Ρηχό ταψί	2	🌀	180-190	35-45

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια βουτήματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.
Έτσι θα διαπιστώσετε, αν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος, που δίνεται στη συνταγή, μ' ένα ξυλάκι στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Αν δεν κόλλησε ζύμη στο ξυλάκι, τότε το γλυκό είναι έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ότι στις άκρες.	Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με τη σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό μαυρίζει.	Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το κατόπιν με χυμό φρούτων ή με οινοπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε τη διάρκεια του ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε γλυκά με ζουμερή επίστρωση ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο, πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε κατόπιν επάνω σ' αυτόν την επίστρωση. Προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά μέσα στη φόρμα να κρυώσει, τότε το γλυκό ξεκολλά ευκολότερα από τη φόρμα. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε καλά τη φόρμα και πασπαλίστε την επιπλέον με τριμμένη φρυγανιά.

Μετρήσατε με το θερμόμετρό σας τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος και διαπιστώσατε κάποια απόκλιση.	Η θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος μετριέται από τον κατασκευαστή με μια σχάρα ελέγχου μετά από καθορισμένο χρόνο στο κέντρο του χώρου μαγειρέματος. Κάθε σκεύος και μέρος εξαρτήματος επηρεάζει τη μετρημένη τιμή, έτσι ώστε στις δικές σας μετρήσεις να διαπιστώνετε πάντοτε μία απόκλιση.
Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.	Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στο φούρνο. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς το φούρνο μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος τότε μεγαλώνει.

Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ

Σχετικά με τους πίνακες

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος στο φούρνο εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα των φαγητών. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά.

Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο *"Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ"* στο τέλος των πινάκων.

Μαγειρικό σκεύος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, το οποίο είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα.

Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Για να βγάλετε το σκεύος από το φούρνο χρησιμοποιήστε πιάστρες.

Τοποθετείτε τα καυτά γυάλινα μαγειρικά σκεύη πάνω σε μια στεγνή πετσέτα της κουζίνας. Αν η επιφάνεια είναι κρύα ή βρεγμένη, τότε το γυαλί μπορεί να ραγίσει.

Υποδείξεις για το ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο κρέατος και πουλερικού μια ψηλή φόρμα ψησίματος.

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

Κρέας: Σκεπάστε τον πάτο του μαγειρικού σκεύους με λίγο υγρό. Στους ψητούς καπαμάδες βάλτε λίγο περισσότερο υγρό. Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

Πουλερικά: Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος μετά τα ⅔ του χρόνου.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με κλειστή την πόρτα του φούρνου και μην προθερμαίνετε.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Οι μπριζόλες πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 ως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

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

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

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ απενεργοποιείται και ενεργοποιείται ξανά αυτόματα. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.

Υποδείξεις για το σοτάρισμα

Χρησιμοποιήστε για το σοτάρισμα του ψαριού ένα μαγειρικό σκεύος με καπάκι.

Προσθέστε δύο έως τρεις κουταλιές υγρό και λίγο χυμό λεμονιού ή ξίδι στο μαγειρικό σκεύος.

	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	**΄Υψος**	**Τρόπος ψησί-ματος**	**Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ**	**Υποδείξεις**
Βοδινός καπαμάς περίπου 1000 γρ.	180 W, 80-90 λεπτά	0		160-170	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Υποδείξεις
Ροσμπίφ, ροζέ περίπου 1000 γρ.	180 W, 30-40 λεπτά	0		180-200	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα, περίπου 750 γρ., π.χ. σβέρκος	360 W, 35-45 λεπτά	0		170-180	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Χοιρινό κρέας με πέτσα* περίπου 1 κιλό, π.χ. σπάλα	180 W, 80-90 λεπτά	0		170-180	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά. Μην το γυρίσετε.
Χοιρινό μπούτι, περίπου 500-600 γρ.	180 W, 35-40 λεπτά	0		180-190	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Ψητός κιμάς περίπου 750 γρ.	360 W, 30-35 λεπτά	0		200-210	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Στο τέλος αφήστε τον να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Κοτόπουλο, ολόκληρο περίπου 1000-1200 γρ.	360 W, 30-40 λεπτά	0		230-250	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα πάνω. Μην το γυρίσετε.
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα περίπου 800 γρ.	360 W, 20-30 λεπτά	0		230-250	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.

	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Υποδείξεις
Πάπια 1500-1700 γρ.	180 W, 70-80 λεπτά	0		220-240	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην τη γυρίσετε.
Στήθος πάπιας περίπου 500 γρ. Στήθος πάπιας 2 κομμάτια από 250-300 γρ.	180 W, 15-20 λεπτά	0		3	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Στήθος χήνας, μπούτια χήνας 700-900 γρ.	180 W, 30-40 λεπτά	0		2	Ψηλό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην το γυρίσετε.
Ψάρι, ογκρατέν περίπου 500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	0		3	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.

* Στο χοιρινό κρέας χαράξτε την πέτσα.

	Ποσότητα	Βάρος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Μπριζόλες 2-3 cm χοντρές	2-3 κομμάτια	περίπου από 200 γρ.	1+3**		3 3	1. πλευρά: περίπου 10-15 2. πλευρά: περίπου 5-10
Μπριζόλες σβέρκου 2-3 cm χοντρές	2-3 κομμάτια	περίπου από 120 γρ.	1+3**		2 2	1. πλευρά: περίπου 15-20 2. πλευρά: περίπου 10-15
Λουκάνικα σχάρας	4-6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	1+3**		3 3	1. πλευρά: περίπου 10-15 2. πλευρά: περίπου 5-10

	Ποσότητα	Βάρος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Μπριζόλα ψαριού*	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	1+3**		3 3	1. πλευρά: περίπου 10-12 2. πλευρά: περίπου 8-12
Ψάρι, ολόκληρο* π.χ. πέστροφες	2-3 κομμάτια	περίπου από 300 γρ.	1+3**		2 2	1. πλευρά: περίπου 10-15 2. πλευρά: περίπου 10-15
Ψωμί τοστ	12 φέτες	-	3		3 3	1. πλευρά: περίπου 3-5 2. πλευρά: περίπου 2-3
Ψωμί τοστ	4 φέτες***	-	3		–	1. πλευρά: περίπου 5-6 2. πλευρά: περίπου 3-4
Τοστ γκρατινέ	2-4 φέτες****	-	1+3**		3	Ανάλογα με την επίστρωση: 8-10

* Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.

** Τοποθετήστε τη σχάρα στο ύψος 3 και το ταψί στο ύψος 1.

*** Τοποθετήστε τις φέτες του τοστ τη μία δίπλα στην άλλη στη μέση της σχάρας.

**** Προψημένες φέτες τοστ.

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.

Επιλέξτε για τα μικρά κομμάτια κρέατος μια υψηλότερη θερμοκρασία και ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
Στα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη “δοκιμή με το κουτάλι”. Πιέστε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και προσθέστε λιγότερο υγρό.
Το ψητό δεν έχει γίνει.	Κόψτε το ψητό σε φέτες. Ετοιμάστε τη σάλτσα στο μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε τις φέτες του ψητού μέσα στη σάλτσα. Μαγειρέψτε το κρέας μόνο με το φούρνο μικροκυμάτων.

Σουφλέ, ογκρατέν

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Τοποθετήστε το σουφλέ σε μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα, στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

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.

Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει να συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμα για 5 λεπτά στον απενεργοποιημένο φούρνο.

Φαγητό	**Ποσότητα**	**Μαγειρικό σκεύος**	**Ύψος**	**Μικροκύματα, W**	**Διάρκεια σε λεπτά**	**Τρόπος ψησίματος**	**Θερμοκρασία °C**
Γλυκά σουφλέ (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	περίπου 1500 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίτσιο)	περίπου 1000 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190

Φαγητό	Ποσότητα	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Μικροκύματα, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά (π.χ. πατάτες ογκρατέν)	περίπου 1100 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ	0	600 W	25-35		170-180

Κατεψυγμένα προμαγειρεμένα φαγητά

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Στρούντελ με γέμιση φρούτων	Ταψί	2		180-200	40-50
Τηγανητές πατάτες	Ταψί	2		180-200	25-35
Πίτσα	Σχάρα	2		180-200	10-20
Μπαγκέτα–πίτσα	Σχάρα	2		160-190	15-20
Κροκέτες	Ταψί	2		180-200	25-35
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	Ταψί	2		180-200	25-35

Φαγητά δοκιμών

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

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 DIN 44547 και EN 60350

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	**Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά**	**Υποδείξεις**
Κρέας	180 W, 7 + 90 W, 8-12 ή πρόγραμμα 2, 500 γρ.	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm στον πάτο του φούρνου.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	**Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά**	**Υποδείξεις**
Μείγμα αυγών-γάλακτος, 1000 γρ.	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ στον πάτο του φούρνου.
Παντεσπάνι, 475 γρ.	600 W, 8-10	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm στον πάτο του φούρνου.
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	600 W, 25-30	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ στον πάτο του φούρνου.

Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

Φαγητό	**Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά**	**Τρόπος ψησίματος**	**Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ**	**Υποδείξεις**
Πατάτες ογκρατέν	360 W, 30-35		1	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm στον πάτο του φούρνου.
Γλυκά	180 W, 20-25		190-200	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη σχάρα, στο ύψος 1.
Κοτόπουλο	360 W, 30-35		240	Τοποθετήστε το κοτόπουλο με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω, μέσα σ' ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι, πάνω στον πάτο του φούρνου. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350

Ψήσιμο

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

	Μαγειρικό σκεύος και υποδείξεις	**΄Υψος**	**Τρόπος ψησίματος**	**Θερμοκρασία °C**	**Διάρκεια ψησίματος, λεπτά**
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	2	🖭	160-170	30-35
Μικρά κέικ*	Ταψί	2	🖭	160-170	25-30
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα πάνω στη σχάρα	1	🖭	170-180	45-50
Γλυκό ταψιού με μαγιά	Ταψί	2	🖭	150-160	50-60
Μηλόπιτα	Τσίγκινη φόρμα με σούστα Ø 20 cm απευθείας πάνω στη σχάρα	2	🖭	170-190	80-100

* Προθερμάνετε το φούρνο 5 λεπτά.

Ψήσιμο στο γκριλ

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	**Εξαρτήματα**	**΄Υψος**	**Γκριλ, μεγάλο** 🖭	**Διάρκεια, λεπτά**
Ροδοκοκκίνισμα τοστ	Σχάρα	3	3	4-5
Μπιφτέκια 12 κομμάτια*	Σχάρα και ταψί	3 1	3	30-35

* Γυρίστε μετά το ½ του χρόνου.

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες,τοστ, ψωμάκια, ψωμί, λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

	Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη
Γενικά	Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	Με επάνω/κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C, με θερμό αέρα 3D ή θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με επάνω/κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C, με θερμό αέρα 3D ή θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνουν την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

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 191

Перед монтажом 191

Указания по безопасности 191

Указания по использованию микроволнового режима 193

Причины повреждений 196

Правильная утилизация упаковки 197

Ваш новый прибор 197

Панель управления 198

Переключатель режимов 198

Режимы работы 198

Уровни установки 199

Принадлежности 199

Рабочая камера 200

Включение и выключение прибора 201

Перед первым использованием 202

Установка времени суток 202

Разогрев рабочей камеры 203

Предварительная чистка принадлежностей 203

Обслуживание прибора 203

Установка режима и температуры 204

Установка функции быстрого разогрева 205

Микроволны 207

Указания по выбору посуды 207

Значения мощности микроволн 208

Установка мощности микроволн 209

Содержание

Режим "Микрокомби" 210

Установка комбинации режимов 210

1,2,3-дополнительный режим 211

Установка дополнительного режима 212

Электронные часы 213

Дисплей времени 213

Таймер 214

Время выполнения 215

Установка времени суток 215

Программа автоматического приготовления ... 216

Установка программы 216

Указания по установке программы автоматического приготовления блюд 218

Таблица программ 220

Блокировка для безопасности детей 222

Изменение базовых установок 223

Базовые установки 223

Уход и очистка 224

Чистящие средства 224

Неисправности и ремонт 227

Таблица неисправностей 227

Замена лампочки в духовом шкафу 229

Сервисная служба 230

Технические характеристики 231

Содержание

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии 232

Таблицы 232

Рекомендации по использованию микроволн 239

Пироги и выпечка 240

Рекомендации по выпеканию 242

Жарение и гриль 243

Рекомендации по жарению в гриле 248

Запеканки, гратены 248

Готовые блюда глубокой заморозки 249

Контрольные блюда 250

Акриламид в продуктах питания 252

⚠ 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.

Транспортировка прибора

Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

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 защемления 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

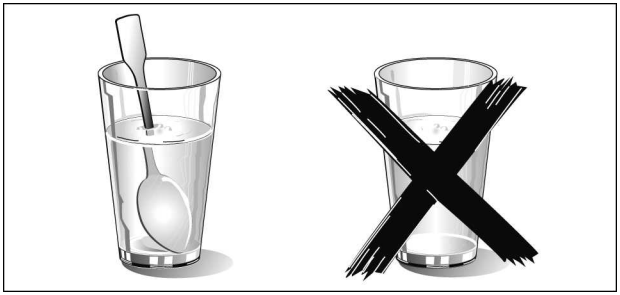
Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке.

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 удается 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 кожуре 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, кожура 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.

Фруктовый сок

При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.

Техническая неисправность

Никогда не используйте эмалированный противень для приготовления в режиме микроволн. Это может повлечь за собой технические неисправности.

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.

Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.

Режим микроволн при пустом приборе

Не включайте микроволны при пустой рабочей камере, так как При включении без продуктов возможна перегрузка прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды *(см. указания по использованию посуды)*.

Влажные продукты

Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

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
- режимах работы
- уровнях установки
- принадлежностях

Панель управления

Переключатель режимов

Переключатель режимов может утапливаться в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель режимов, нажмите на него.

Микроволновый режим функционирует только, пока переключатель нажат. Высвечивается символ ⏻.

Режимы работы

Здесь представлен обзор режимов работы вашего прибора.

Режимы работы	Использование
Горячий воздух	Режим для выпекания сдобных пирогов в формах, бисквитных и творожных тортов, а также пирогов, пиццы и мелкой выпечки на противне.
Гриль с горячим воздухом	Для приготовления птицы и крупных кусков мяса.
Гриль с конвекцией	Для жарения кусков мяса.

Режимы работы	Использование
Гриль, большая площадь нагрева	Для большого количества мелких тонких кусков мяса (например, стейков, колбасок).
Гриль, малая площадь нагрева	Для небольшого количества мелких тонких кусков мяса (например, стейков, тостов).

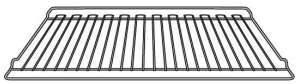
Уровни установки

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 4 различных уровнях.

Также посуду можно устанавливать на дно духового шкафа (на уровень 0).

Принадлежности

В комплектацию Вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка

для посуды, форм для выпечки, приготовления в гриле и приготовления блюд глубокой заморозки.

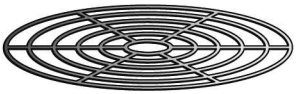
Решетка не опрокинется даже если ее выдвинуть из духового шкафа на две трети. Таким образом готовые блюда можно легко вынимать.

Эмалированный противень

для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

Внимание!
Эмалированный противень нельзя использовать для приготовления с помощью комбинированного режима с микроволнами.



Решетка для выпекания с микроволнами

Для выпекания в металлических формах с помощью комбинированного режима.

Установить решетку для выпекания с микроволнами на решетку. А металлическую форму ставьте на решетку для выпекания с микроволнами. Таким образом Вы предотвратите искрение между обычной решеткой и формой для выпекания.

Рабочая камера

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. Иначе духовой шкаф перегреется.

Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.

Указания

В микроволновом режиме работы 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 удалите конденсат.

Включение и выключение прибора

Включение и выключение микроволновой печи осуществляется с помощью переключателя режимов.

Включение

Нажмите на регулятор и выберите функцию. Загорается символ ⏻.

- Кнопки 90, 180, 360, 600 или 1000 Вт служат для выбора значения мощности микроволн.
- Кнопка 🍽 = дополнительный режим.
- Установите режим и температуру.
- Кнопка ⚖ = программы автоматического приготовления.

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Поверните обратно переключатель режимов и утопите его.
Прибор выключается, на дисплее появляются часы.

Перед первым использованием

В этой главе вы получите информацию,

- как после подключения прибора к электросети установить время
- как провести очистку прибора 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 запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Установите режим "Горячий воздух" и температуру 240 °C.

Проследите, чтобы внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. Выберите с помощью переключателя режимов режим "Горячий воздух".
2. С помощью регулятора температуры установите 240 °C.
3. Нажмите кнопку Start.

Выключите прибор через 60 минут с помощью переключателя режимов.
На дисплее будет отображаться текущее время суток.

Охлаждённую рабочую камеру протрите после этого горячим мыльным раствором.

Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и мягкой тряпочки.

Обслуживание прибора

В этой главе вы получите информацию,

- какие режимы работы имеет ваш духовой шкаф
- как выбирать режим и температуру
- как устанавливать "Быстрый нагрев"

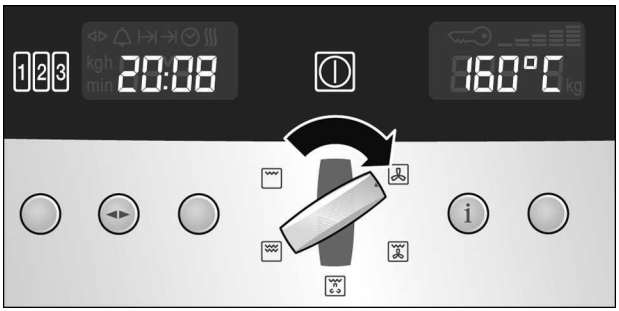
Духовой шкаф предоставляет в ваше распоряжение самые разнообразные режимы работы. При установке режима работы всегда появляется предлагаемая температура.

Режим работы		Предлагаемая температура, °C, режим гриля	Диапазон температур °C, режимы гриля
	Горячий воздух	160	40 - 250
	Гриль с горячим воздухом	160	100 - 250
	Гриль с конвекцией	160	100 - 250
	Гриль, большая площадь нагрева	3	2, 1
	Гриль, малая площадь нагрева	-	-

Установка режима и температуры

Пример на рисунке: Горячий воздух, 190 °C.

1. Установите режим с помощью переключателя режимов.



2. Установите температуру или режим гриля регулятором температуры.

3. Нажмите кнопку Start.
Режим активизируется. На дисплее температуры появляются столбиковые индикаторы контроля температуры.

Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф переключателем режимов или выполните новые установки.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку Start. Прибор возобновляет работу.

Приостановка режима

Нажмите кнопку Stop, работа приостанавливается. Нажмите кнопку Start, прибор возобновляет работу.

Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент. Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем. После этого нажмите кнопку Start, работа возобновляется.

Отмена режима

Нажмите кнопку Stop и выключите переключатель режимов.

Указание

Если дополнительно установлено время выполнения, по истечении этого времени установленный режим автоматически отключается. См. главу *"Электронные часы"*.

Установка функции быстрого разогрева

Функция быстрого разогрева возможна не во всех режимах.

Подходящий режим

- Горячий воздух
- Гриль с горячим воздухом
- Гриль с конвекцией

Подходящие температуры

Функция быстрого разогрева не реализуется, если установленная температура ниже 100 °C.
Если температура в рабочей камере ненамного ниже, чем установленная температура, быстрый разогрев не требуется и поэтому не включается.

Установка функции быстрого разогрева

Необходимые условия: Должен быть установлен соответствующий режим и температура.

1. Установите режим и температуру.
2. Нажмите кнопку Start.
   Прибор начинает нагреваться.
3. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока на дисплее времени не высветятся символы ◁▷ и ⦚ и не появится OFF.
4. Поверните поворотный переключатель вправо.
   На дисплее времени появляется On, и высвечивается символ ⦚. Быстрый разогрев включен.

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого разогрева.

Завершение быстрого разогрева

После достижения установленной температуры быстрый разогрев выключается. Символ ⦚ гаснет. Теперь можно поставить блюдо в духовой шкаф.

Отмена быстрого разогрева

Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока на дисплее времени не появится On.
Поворачивайте поворотный переключатель влево до тех пор, пока на дисплее времени не появится OFF.
Символ ⦚ на дисплее времени гаснет.

Указания

При изменении режима функция быстрого разогрева прерывается.

Отсчет установленного времени выполнения начинается непосредственно после запуска независимо от быстрого разогрева.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в комбинированном режиме в сочетании с другими видами нагрева.

В этой главе Вы получите информацию

- о посуде
- о настройке 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
1000 Вт	для разогревания жидкостей

При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.

Указание

Максимальную мощность микроволн в 1000 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 выполнения 15 минут.

Переключатель режимов не должен быть утоплен.

1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее высвечивается выбранное значение мощности и появляется рекомендуемое время выполнения.
2. Поворотным переключателем установите время выполнения.
3. Нажмите кнопку Start.
   Микроволновый режим активизируется.
   Начинается отсчёт времени выполнения.

По истечении времени выполнения

Раздаётся сигнал. Микроволновый режим завершён. Выключите прибор или выполните новые установки. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов ◄►.

Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку Start. Прибор возобновляет работу.

Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время выполнения поворотным переключателем.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. Установите время выполнения поворотным переключателем и снова включите прибор.

Отмена режима

Нажмите светящуюся кнопку установленной мощности микроволн. Выполните новые установки или выключите прибор.

Указания

Во время выполнения установок всегда высвечивается в качестве рекомендуемой наибольшая мощность микроволн.

Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Режим "Микрокомби"

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Благодаря действию микроволн ваши блюда будут готовиться быстрее и тем не менее будут красиво подрумяниваться.

В этой главе вы получите информацию,

- какие режимы работы и значения мощности микроволн подходят для "Микрокомби"
- как надо устанавливать режим "Микрокомби".

Подходящие режимы работы

- Горячий воздух
- Гриль с горячим воздухом
- Гриль с конвекцией

Режим быстрого нагрева при работе в режиме "Микрокомби" не подключается.

Подходящая мощность микроволн

Все значения мощности микроволн, кроме мощности 1000 Вт, вы можете комбинировать с любым режимом работы.

Установка комбинации режимов

Например: Микроволны 360 Вт, 17 минут и гриль с конвекцией 180 °C.

1. Установите режим с помощью переключателя режимов.
2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.
3. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее появляется 20:00 минут.
4. Установите время приготовления поворотным переключателем.
5. Нажмите кнопку Start.
   Режим активизируется. На дисплее начинается обратный отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Режим "Микрокомби" завершен. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◄►. Выключите прибор или выполните новые установки.

Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. После закрывания дверцы нажмите кнопку Start. Прибор возобновляет работу.

Изменение времени приготовления или температуры

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления или температуру поворотным переключателем или регулятора температуры.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время приготовления поворотным переключателем и снова включите прибор.

Отмена режима

Нажмите светящуюся кнопку установленной мощности микроволн. Выключите духовой шкаф или выполните новые установки.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку Stop. Генерирование микроволн прерывается. Нажмите кнопку Start, прибор возобновляет работу.

1,2,3-дополнительный режим

С помощью дополнительного режима вы можете настроить до трёх различных установок времени и значений мощности микроволн, следующих друг за другом, и после этого включить прибор.

В данной главе описывается процесс установки дополнительного режима.

Подходят

- все режимы работы
- все значения мощности микроволн

Посуда

Всегда используйте жаропрочную, пригодную для микроволн посуду.

Установка дополнительного режима

Переключатель режимов не должен быть утоплен.

1. Нажмите кнопку 123.
   Высвечивается символ 1 первого дополнительного режима.
2. Установите первое значение мощности микроволн и времени приготовления.
3. Повторно нажмите кнопку 123.
   Высвечивается символ 2 второго дополнительного режима.
4. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
5. Повторно нажмите кнопку 123.
   Высвечивается символ 3 третьего дополнительного режима.
6. Установите для него мощность микроволн и время приготовления.
7. Нажмите кнопку Start.
   Режим активизируется. На дисплее времени отображается общее время приготовления и активный дополнительный режим.

По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Дополнительный режим завершен. Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки ◄►. Выключите прибор или выполните новые установки.

Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start. Прибор возобновляет работу.

Изменение установок

Изменение установок возможно только до запуска. Выберите требуемую установку кнопкой 123 и внесите изменения.

Отмена режима

Нажмите светящуюся кнопку установленной мощности микроволн. Выполните новые установки или выключите прибор.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку Stop. Нажмите кнопку Start, прибор возобновляет работу.

Указание

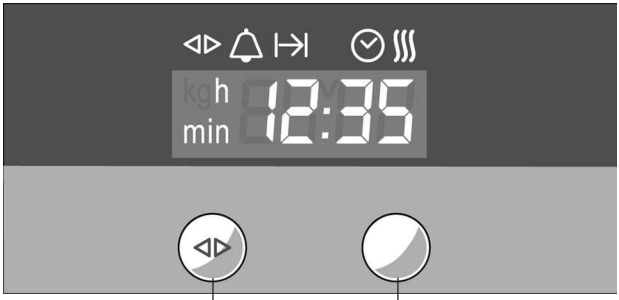
Можно также комбинировать выбранный вид нагрева с дополнительным режимом. Сначала установите дополнительный режим.

Электронные часы

Ваш прибор имеет различные настройки времени. В этой главе вы получите информацию

- о дисплее часов
- как устанавливать таймер
- как автоматически выключать прибор (время выполнения)
- как устанавливать или изменять время суток.

Дисплей времени



Функции времени		Использование
⌂	Таймер	Таймер можно использовать, например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер Прибор не выключается автоматически.
⊢→⊣	Время выполнения	По истечении установленного времени выполнения (например, 1:30 часов) прибор автоматически выключается.
⊙	Время суток	Установка времени суток
≋	Быстрый разогрев	Укороченное время нагрева

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, раздается звуковой сигнал и на дисплее мигает соответствующий символ. Чтобы заранее отменить звуковой сигнал, нажмите функциональную кнопку.
- Вы можете вызвать заданные установки в любой момент. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не высветится соответствующий символ.
- 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.

Время выполнения

Автоматическое выключение по истечении определенного времени

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не высветятся символы ◁▷ и |→|.

3. Установите время выполнения поворотным переключателем (например, 1:30 час).
4. Нажмите кнопку Start.

   Прибор начинает нагреваться.

По истечении времени выполнения прибор автоматически выключается.

Установка времени суток

1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не высветятся символы ◁▷ и ⏲.

2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите функциональную кнопку ◄►.
   Установка принимается.

Изменение времени суток

Например, при переходе с летнего на зимнее время.

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2.

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 15 программ.

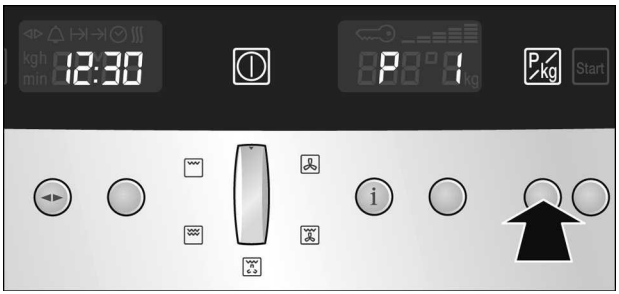
Установка программы

После выбора программы необходимо выполнить установки для духового шкафа.

Необходимые условия: Переключатель режимов не должен быть утоплен.

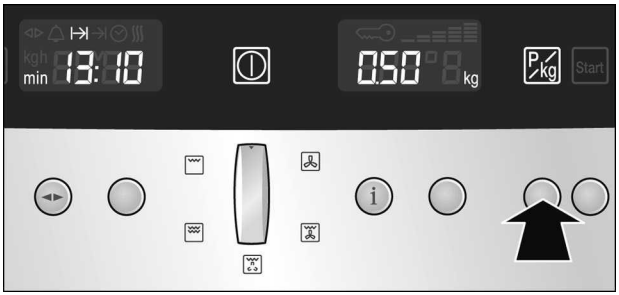
Пример на рисунке: Программа 2 при весе 1 килограмм.

1. Нажмите кнопку P/kg.
   Появляется первая программа.



2. Выберите требуемую программу регулятором температуры.

3. Повторно нажмите кнопку P/kg.
На дисплее температуры появляется рекомендуемый вес.



4. Установите вес регулятором температуры.

5. Нажмите кнопку Start.
Программа активизируется. На дисплее времени начинается обратный отсчет времени приготовления I→I.

По завершении программы

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф перестает нагреваться. На дисплее высвечивается 00:00.
Выключите духовой шкаф или выполните новые установки.

Изменение программы

После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.

Отмена программы

Нажмите кнопку Stop и выключите переключатель режимов.

Указания по установке программы автоматического приготовления блюд

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если точный вес неизвестен, то введите приблизительное значение.

Положите продукт на пригодную для микроволн плоскую посуду, например, стеклянную или фарфоровую тарелку и не накрывайте его крышкой.

Кладите продукты в остывший духовой шкаф.

Таблицу с подходящими продуктами, диапазон веса и список принадлежностей Вы найдете в приложении.

Выбирать вес, превышающий диапазона веса нельзя.

При приготовлении некоторых блюд через некоторое время раздается сигнал. Это означает, что продукты следует перемешать или перевернуть.

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 15-90 минут для выравнивания температуры.

	При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
	Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
	Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
	Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы - кожей вверх.
Овощи	Овощи, свежие: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте одну столовую ложку воды.
	Овощи, замороженные: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1-3 ст. л. воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.
Отварной картофель	Порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте одну ст. л. воды и немного соли.
Рис	Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.
	Добавьте воду в количестве, в два-два с половиной раза превышающем количество риса.
Рыба	Рыбное филе, свежее: добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.
Мясо	Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Добавьте 50-100 мл жидкости.
Птица	Цыплёнка укладывайте на посуду грудкой вниз.
	Кусочки цыплёнка укладывайте кожей вверх.
Пицца, замороженная	Подходит готовая замороженная пицца и пицца-багет.

Время выдержки

Некоторые блюда после приготовления требуют еще некоторого времени выдержки.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	ок. 5 минут
Картофель	ок. 5 минут Перед этим слейте образовавшуюся воду.
Рис	5-10 минут
Жаркое из свинины, мясной рулет	10 мин

Таблица программ

Номер прог-раммы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, уровень установки
	Размораживание			
1	Хлеб целиком*	Пшеничный хлеб, хлеб и булочки из муки грубого помола	0,20 - 1,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
2	Мясной фарш*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
3	Птица, целиком*	Цыплёнок, утка	0,60 - 2,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
4	Рыбное филе*	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.				
	Доведение до готовности			
5	Овощи, свежие продукты*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

Номер прог-раммы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, уровень установки
6	Овощи, замороженные*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
7	Отварной картофель*	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
8	Рис, длиннозёрный рис*		0,10 - 0,50	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
9	Филе свежей рыбы, целиком, тушение	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.				
	Комбинированные режимы			
10	Пицца глубокой заморозки	Пицца на тонком тесте	0,15 - 0,55	Решётка Уровень 3
11	Болоньезе глубокой заморозки		0,40 - 1,00	Открытая посуда Дно рабочей камеры
12	Цыплёнок, свежие продукты*	Цыпленок целиком	0,80 - 1,80	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
13	Цыплёнок кусочками, свежие продукты	Куриные бёдрышки, цыплёнок половинками	0,40 - 1,60	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
14	Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80 - 1,50	Открытая посуда Дно рабочей камеры
15	Свинина для жарки, свежая*	Шейная часть для жарки без кости, мясной рулет	0,80 - 2,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.				

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не могли случайно включить прибор, он оснащен функцией блокировки для безопасности детей.

Из этой главы вы узнаете,

- как заблокировать и разблокировать прибор

Блокировка прибора

1. Нажмите переключатель режимов.
   Прибор готов к работе.
2. Нажмите и удержите кнопку i.
   На дисплее времени появляется c 11.
3. Поверните регулятор температуры вправо.
   На дисплее времени появляется c 12.
4. Нажмите и удерживайте кнопку i до тех пор, пока не высветится символ ⊂⊃.

Разблокировка прибора

1. Нажмите переключатель режимов.
   Прибор готов к работе.
2. Нажмите и удержите кнопку i.
   На дисплее времени появляется c 12.
3. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока не появится c 11.
4. Нажмите и удерживайте кнопку i до тех пор, пока символ ⊂⊃ не исчезнет.

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 1	Блокировка для безопасности детей 1 = выключена	2 = включена	Активизация автоматической блокировки для безопасности детей
c2	Продолжительность звукового сигнала 2 = средняя = 2 минуты	1 = короткая = 10 секунд 3 = длинная = 5 минут	Сигнал по истечении времени приготовления
c3	Громкость звукового сигнала 2 = средняя	1 = тихая 3 = громкая	Громкость сигнала
c4	Звук нажатия кнопок: 1 = включён	Звук нажатия кнопок: 2 = выключен	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки

Нажмите переключатель режимов.
Прибор готов к работе.

1. Нажимайте кнопку i в течение нескольких секунд.
   На дисплее часов появляется первая базовая установка.
2. Нажимайте кнопку i, пока не будет отображаться нужная базовая установка.
3. С помощью регулятора температуры выполните нужную установку.
4. В заключение подержите нажатой кнопку i в течение нескольких секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить ваши 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 чистки духовок только после охлаждения прибора.
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.
Стеклянный колпак лампочки в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.
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.

Для более лёгкой очистки

вы можете включить лампочку в духовом шкафу. Для этого откройте дверцу прибора.

Очистка стеклянного колпака

Лампочка, прикрытая стеклянным колпаком, расположена внутри духового шкафа слева. Вывинтите винт на колпаке. Тогда вы сможете очистить стекло с помощью мыльного раствора.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом. Остатки пряностей можно удалить сухой тряпочкой или мягкой щёточкой.

Важные указания

Никогда не очищайте самоочищающееся покрытие средством для очистки духовок.
Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего использовать средство для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодном духовом шкафе.

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.
На дисплее мигают три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	После остановки не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start или выключите прибор.

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 Start.	Нажмите кнопку Start.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.
Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	**1.** Нажмите кнопку 1 2 3. **2.** Держите кнопку P kg нажатой в течение 3 секунд. Режим демонстрации будет деактивизирован.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11». «Кнопка западает».	Кнопки загрязнились или западают.	Несколько раз нажмите на все кнопки, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er19».	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 текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er17», «Er18» или «Er20».	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста сервисной службы.

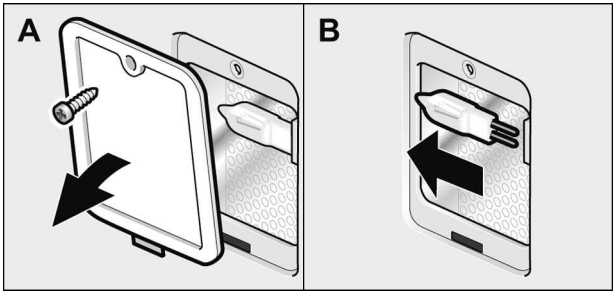
⚠ Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Замена лампочки в духовом шкафу

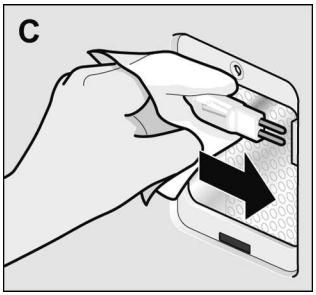
Вы можете выключить лампочку в духовом шкафу. Термоустойчивые галогенные лампочки 25 В 240 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Откройте дверцу прибора.
   Вывинтите оба винта справа и слева в передней части цоколя.
3. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце. Аккуратно извлеките прибор.
4. Вывинтите винт на кожухе лампочки на левой боковой стенке и снимите крышку (рис. A). Извлеките галогенную лампочку (рис. B).



5. Вставьте новую галогенную лампочку (рис. C).



6. Привинтите на место кожух лампочки. Произведите монтаж прибора в обратной последовательности.
7. Выньте посудное полотенце. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Новый колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

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. Фирменную табличку с номерами Вы увидите при открытии дверцы прибора.
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	3100 Вт
Мощность микроволн	1000 Вт (IEC 60705)
Гриль	2000 Вт
Горячий воздух	1950 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	16 А

Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	45,9 x 59,6 x 56,3 см
- рабочей камеры	24,2 x 44,5 x 34,7 см

Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	да
Знак CE	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.
Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов.
Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах 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 указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам советы по использованию 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 рабочей камеры уберите из неё все принадлежности, которые Вам не понадобятся.

Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после предварительного разогрева.

Значения времени, указанные в таблице, 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.

Таблицы

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 - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Посуду устанавливайте на середину духового шкафа или решетки. Так Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости в печь.

Нежные части, напр., ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться стенок духового шкафа. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При этом удаляйте образовавшуюся при размораживании воду.

Оставить размороженные продукты еще на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г 1000 г 1500 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин 180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 25-35 мин 180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25-35 мин	Несколько раз перевернуть.
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г 500 г 800 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5-10 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	При переворачивании кусочков мяса отделить их друг от друга.
Мясной фарш, смешанный	200 г 500 г 800 г	90 Вт, 15 мин 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
Птица или части птицы	600 г 1200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	В течение этого времени перевернуть.
Утка	2000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз перевернуть.
Гусь	4500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивайте каждые 20 минут. При этом удаляйте образовавшуюся при размораживании воду.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г 600 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-25 мин	В течение этого времени перевернуть.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Овощи, напр., горошек	300 г 600 г	180 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать.
Фрукты, напр., малина	300 г 500 г	180 Вт, 7-10 мин 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
Масло, размораживание	125 г 250 г	90 Вт, 6-8 мин 180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3-5 мин	Полностью снять упаковку.
Хлеб, целиком	500 г 1000 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-25 мин	В течение этого времени перевернуть.
Выпечка, сухая, напр., пирог из сдобного теста	500 г 750 г	90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
Выпечка, сочная напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г 750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин 180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и желатина.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

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, Вт Продолжительность, мин**	**Примечания**
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2-3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Накрыть
Супы	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Густые супы	500 г 1000 г	600 Вт, 10-15 мин 600 Вт, 20-25 мин	Закрытая посуда
Кусочки мяса с соусом, напр., гуляш	500 г 1000 г	600 Вт, 12-17 мин 600 Вт, 25-30 мин	Закрытая посуда
Рыба, напр., куски филе	400 г 800 г	600 Вт, 10-15 мин 600 Вт, 20-25 мин	Накрыть
Гарниры, напр. рис, лапша	250 г 500 г	600 Вт, 2-5 мин 600 Вт, 8-10 мин	Закрытая посуда, с добавлением жидкости
Овощи, напр., горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 8-10 мин 600 Вт, 14-17 мин	Закрытая посуда, с добавлением 1 ст. л. воды
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание полуфабрикатов

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

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, Вт Продолжительность, мин**	**Указания**
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	350 - 500 г	600 Вт, 4 - 8	Накрыть
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	1000 Вт, 1 - 2 1000 Вт, 2 - 3 1000 Вт, 4 - 5	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ - 1 360 Вт, ½ - 1½ 600 Вт, 1 - 2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки 4 чашки	175 г 175 г 175 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 4 600 Вт, 6 - 8	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11	Накрыть
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11	Закрытая посуда

		Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Овощи, порция	1	150 г	600 Вт, 2 - 3	Добавить немного жидкости
	2 порции	300 г	600 Вт, 3 - 5	

Доведение полуфабрикатов до готовности

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.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части по возможности не должны перекрывать друг друга.

Оставьте готовое блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошеный	1200 г	600 Вт, 25 - 30	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 7 - 12	
Приготовление свежих овощей	250 г 500 г	600 Вт, 6 - 10 600 Вт, 10 - 15	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1 - 2 столовые ложки на 100 г овощей.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8 - 10 600 Вт, 12 - 15 600 Вт, 15 - 22	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 столовые и перемешать.
например, Рис	125 г 250 г	600 Вт, 4 - 6 + 180 Вт 12 - 15 600 Вт, 6 - 8 + 180 Вт 15 - 18	Добавить двойное количество жидкости.
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый),	500 мл	600 Вт, 6 - 8	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9 - 12	

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.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

При приготовлении с микроволнами лучше всего использовать решетку для выпекания с микроволнами или формы для выпекания из стекла, керамики или пластмассы, выдерживающие температуру до 250 °C. Если Вы возьмете такую форму, пирог подрумянится меньше.

Таблицы

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "*Рекомендации по выпеканию*", приложенном к таблицам.

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Темп., °C	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	1	[символ]	160-170	60-80
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)*		1		150-160	60-70

Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Темп., °C	Продолжительность, мин
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		160-170	35-45
Корж из сдобного теста	Круглая форма	1		160-170	35-45
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	1		170-180	45-50
Пирог с несочной начинкой (сдобное тесто)	Противень	2		160-170	30-40
Пирог с сочной начинкой напр., яблочный пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Противень	2		150-160	50-60
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		160-170	30-40
Кекс из 500 г муки	Противень	2		170-180	60-70
Пицца	Противень	2		200-210	25-35
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг**	Противень	2		180-190	50-60

* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Ореховый кекс	Разъемная форма	1	90 Вт	30-35		170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъемная форма	2	360 Вт	40-50		150-160
Фруктовый пирог, тонкий, из сдобного теста	Круглая, разъемная форма	1	90 Вт	30-45		170-190

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Пикантный пирог* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога	2	90 Вт	50-70	🌀	160-180

Металлические формы для выпекания: Установите решетку для выпекания с микроволнами на решетку духового шкафа. Поставьте сверху форму.

* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Темп., °C	Продолжительность, мин
Круглое печенье	Противень	2	🌀	150-170	20-35
Безе	Противень	2	🌀	100	90-120
Миндальное печенье	Противень	2	🌀	110	35-45
Слоеное тесто	Противень	2	🌀	170-180	35-45
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Противень	2	🌀	180-190	35-45

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру печи на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Смазывайте жиром только дно разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог слишком темный.	Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпеките корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Не переворачивайте форму, чтобы выложить готовый пирог.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Приложите к форме влажное холодное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.
Измерьте температуру печи с помощью термометра и заметьте отклонения от указанных значений.	В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и деталь печи влияет на измеряемое значение, поэтому отклонения от нормы будут всегда.
Между формой и решеткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в духовом шкафу. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Жарение и гриль

Указания к таблицам

Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию вы найдете в разделе *"Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле"* в качестве приложения к таблицам.

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла можно использовать только без включения микроволнового режима.

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Горячую стеклянную посуду лучше ставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Используйте для жаркого из мяса и птицы глубокую форму для жарения.

Проверьте, помещается ли посуда внутрь печи. Она не должна быть слишком большой.

Мясо: налейте на дно посуды небольшое количество воды. Для приготовления жаркого добавьте чуть больше жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Птица: по истечении ⅔ переверните куски мяса.

Рекомендации по приготовлению на гриле

В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце духового шкафа и без предварительного прогрева.

По возможности куски мяса должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть толщиной минимум 2 - 3 см. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите куски жаркого уже после приготовления на гриле.

Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Темное мясо, напр. говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина.
Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Рекомендации по тушению

Для тушения рыбы используйте посуду с крышкой.

Налейте в посуду две-три столовых ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.

	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	**Уровень**	**Вид нагрева**	**Температура °C, Режим гриля**	**Указания**
Говядина для тушения ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	0		160-170	Закрытая посуда на дне рабочей камеры.
Ростбиф, розовый, ок. 1000 г	180 Вт, 30-40 мин	0		180-200	Открытая посуда. По истечении половины времени приготовления их необходимо перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина без кожи, ок. 750 г, напр., шейка	360 Вт, 35-45 мин	0		170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина с кожей* ок. 1 кг, напр., лопатка	180 Вт, 80-90 мин	0		170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Переворачивать не требуется.
Филе свиное, ок. 500-600 г	180 Вт, 35-40 мин	0		180-190	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.

	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Уровень	Вид нагрева	Температура °C, Режим гриля	Указания
Мясной рулет ок. 750 г	360 Вт, 30-35 мин	0		200-210	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Цыпленок, целиком ок. 1000-1200 г	360 Вт, 30-40 мин	0		230-250	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Положить грудкой вниз. Переворачивать не требуется.
Цыплёнок кусочками, напр., четвертинка цыпленка, ок. 800 г	360 Вт, 20-30 мин	0		230-250	Открытая посуда. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Утка 1500-1700 г	180 Вт, 70-80 мин	0		220-240	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Переворачивать не требуется.
Утиная грудка ок. 500 г Утиная грудка 2 шт. по 250-300 г	180 Вт, 15-20 мин	0		3	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Гусиная грудка, гусиные окорочка 700-900 г	180 Вт, 30-40 мин	0		2	Высокая открытая посуда на дне рабочей камеры. Переворачивать не требуется.
Запеченная рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	0		3	Открытая посуда. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.

* Надрежьте свиную кожу.

	Объём	Вес	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейки толщиной 2-3 см	2-3 шт.	прим. по 200 г	1+3**		3 3	1. сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 5-10
Стейки из шейной части толщиной 2-3 см	2-3 шт.	прим. по 120 г	1+3**		2 2	1. сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	1+3**		3 3	1. сторона: ок. 10-15 2. сторона: ок. 5-10
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	1+3**		3 3	1. сторона: ок. 10-12 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* напр., форель	2-3 шт.	прим. по 300 г	1+3**		2 2	1. сторона: ок. 10-15 2. сторона: ок. 10-15
Хлеб для тостов	12 ломтиков	-	3		3 3	1. сторона: ок. 3-5 2. сторона: ок. 2-3
Хлеб для тостов	4 ломтика***	-	3		-	1. сторона: ок. 5-6 2. сторона: ок. 3-4
Тосты, запекание	2-4 ломтика****	-	1+3**		3	В зависимости от начинки: 8-10

* Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

** Поставьте решётку на уровень 3, а универсальный противень - на уровень 1.

*** Расположите на решётке ломтики хлеба для тостов рядом друг с другом.

**** Ломтики хлеба для тостов подсушите в тостере.

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Для маленьких кусочков выбирайте более высокую температуру и меньшее время приготовления. Для больших кусков выбирайте более низкую температуру и большее время приготовления.
Как узнать, готово жаркое или нет.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.
Жаркое плохо прожарилось.	Нарежьте жаркое. Добавьте соус в посуду для жарения и положите в него куски жаркого. Доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме.

Запеканки, гратены

Значения, приведённые в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на дно рабочей камеры.

Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	Объём	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	ок. 1500 г	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	0	180 Вт	25-35		130-150
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	ок. 1000 г	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	0	600 Вт	20-30		160-190
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр., картофельная запеканка)	ок. 1100 г	Плоская форма для запеканки	0	600 Вт	25-35		170-180

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Противень	2		180-200	40-50
Картофель фри	Противень	2		180-200	25-35
Пицца	Решётка	2		180-200	10-20
Пицца-багет	Решётка	2		160-190	15-20
Крокеты	Противень	2		180-200	25-35
Жареный картофель	Противень	2		180-200	25-35

Контрольные блюда

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования прибора контролирующими органами.

Согласно EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 и EN 60350

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Мясо	180 Вт, 7 + 90 Вт, 8-12 или программа 2, 500 г	Поставить форму Pyrex ∅ 22 см на дно духового шкафа.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11-12 + 180 Вт, 15-20	Поставить форму Pyrex на дно духового шкафа.
Бисквит, 475 г	600 Вт, 8-10	Поставить форму Pyrex ∅ 22 см на дно духового шкафа.
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30	Поставить форму Pyrex на дно духового шкафа.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °C, Режим гриля	Указания
Картофельная запеканка	360 Вт, 30-35		1	Поставить форму Pyrex ∅ 22 см на дно духового шкафа.
Пирог	180 Вт, 20-25		190-200	Установить форму Pyrex ∅ 22 см на решётку на уровень 1.

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °C, Режим гриля	Указания
Цыплёнок	360 Вт, 30-35		240	Положить цыплёнка грудкой вниз в глубокую посуду без крышки и установить на дно духового шкафа. По истечении половины времени приготовления его необходимо перевернуть.

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

Значения, приведённые в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф.

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	2		160-170	30-35
Маленькие кексы*	Противень	2		160-170	25-30
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1		170-180	45-50
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2		150-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	Разъёмная форма из белой жести ∅ 20 см прямо на решётке	2		170-190	80-100

* Предварительно нагреть духовой шкаф в течение 5 минут.

Приготовление на гриле

Значения, приведённые в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Гриль, большая площадь нагрева	Время приготовления, мин
Румяные тосты	Решётка	3	3	4-5
Бифбургер 12 шт.*	Решётка и противень	3 1	3	30-35

* По истечении половины времени перевернуть.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в: картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

	Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида
Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый, а не темный цвет. Большой толстый кусок содержит меньше акриламида.
Выпекание	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшает образование акриламида.
Запеченный картофель-фри	Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте минимум 400 г на одном противне, чтобы картофель не высох.

Для заметок