



[el] Οδηγίες χρήσεως	2
[en] Instruction manual	27
[es] Instrucciones de uso	51
[ru] Правила пользования	77

C57M70N3
Φούρνος μικροκυμάτων
Microwave
Microondas
Микроволновая печь



Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	2	Ασφάλεια παιδιών	12
Αιτίες των ζημιών	4	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	12
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον	5	Βασικές ρυθμίσεις	12
Εξοικονόμηση ενέργειας	5	Φροντίδα και καθαρισμός	13
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	5	Υλικά καθαρισμού	13
Η καινούργια σας συσκευή	5	Πίνακας βλαβών	14
Πεδίο χειρισμού	5	Πίνακας βλαβών	14
Επιλογέας τρόπου λειτουργίας	6	Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος	14
Εξαρτήματα	6	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	15
Χώρος μαγειρέματος	6	Αριθμός E και αριθμός FD	15
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	7	Τεχνικά στοιχεία	15
Ενεργοποίηση	7	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	16
Απενεργοποίηση	7	Ρύθμιση προγράμματος	16
Πριν την πρώτη χρήση	7	Ξεπάγωμα και μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	16
Ρύθμιση της ώρας	7	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	18
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	7	Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα	18
Καθαρισμός των εξαρτημάτων	7	Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	21
Χειρισμός της συσκευής	7	Γλυκά και βουτήματα	21
Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και της θερμοκρασίας	8	Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	22
Ταχεία θέρμανση	8	Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ	22
Ο φούρνος μικροκυμάτων	9	Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ ...	24
Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος	9	Σουφλέ, ογκρατέν	24
Ισχύς μικροκυμάτων	9	Προμαγειρεμένα κατεψυγμένα προϊόντα	24
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων	9	Φαγητά δοκιμών	25
Συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων	9	Ψήσιμο	25
Κατάλληλες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων	10	Ψήσιμο στο γκριλ	26
Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας μικροκυμάτων	10	Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	26
Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3	10		
Μαγειρικό σκεύος	10		
Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών	10		
Ηλεκτρονικό ρολόι	10		
Οθόνη ένδειξης του ρολογιού	11		
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	11		
Διάρκεια λειτουργίας	11		
Ρύθμιση της ώρας	11		

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

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

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

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

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. *Βλέπε Περιγραφή εξαρτημάτων* στις οδηγίες χρήσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές.
Δεν επιτρέπεται το στέγνωμα από φαγητά ή ρούχα, το ζέσταμα από παντόφλες, σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά, σφουγγάρια, υγρά πανιά και παρόμοια. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

Κίνδυνος έκρηξης!

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

ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

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

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη

(φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μην μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστάνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μην μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.
- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μην ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα

εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Δημιουργία σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μην 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.
- Μπολ αλουμινίου: Μην χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στη συσκευή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μην

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

- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).
- Μη χρησιμοποιείτε το εμαγιέ ταψί στη λειτουργία με μικροκύματα. Έχει ως αποτέλεσμα ένα τεχνικό ελάττωμα.
- Πόπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και πως πρέπει να αποσύρετε σωστά τη συσκευή σας.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Ανοίγεται όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.

Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μπορεί να μειωθεί ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό.

Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

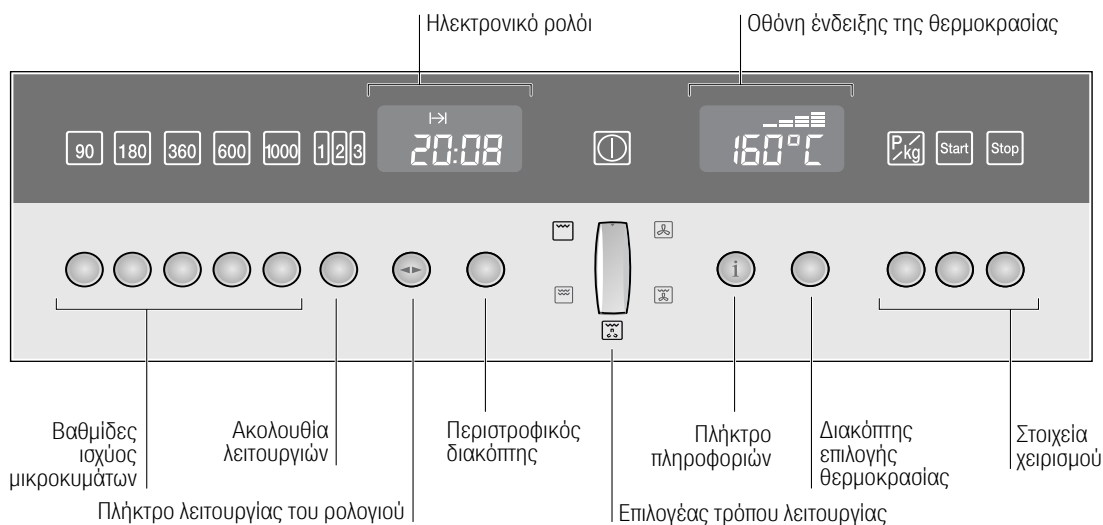
Η καινούργια σας συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το πεδίο χειρισμού
- τους τρόπους λειτουργίας

- τα ύψη τοποθέτησης
- τα εξαρτήματα

Πεδίο χειρισμού



Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
90	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 90 W
180	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 180 W

Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
360	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 360 W
600	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 600 W
1000	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 1000 W

Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
	Επιλογή της ακολουθίας λειτουργιών
	Πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού Επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας του ρολογιού ή της ταχείας θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)
Περιστροφικός διακόπτης	Εκτέλεση των ρυθμίσεων στα πλαίσια μιας λειτουργίας του ρολογιού ή πρόσθετη ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης (βλέπε στο κεφάλαιο: Ηλεκτρονικό ρολόι)
Επιλογέας τρόπου λειτουργίας	Επιλογή του επιθυμητού τρόπου λειτουργίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Ενεργοποίηση της συσκευής)
i	Πλήκτρο πληροφοριών Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών (βλέπε στο κεφάλαιο: Ασφάλεια παιδιών) Κλήση του μενού των βασικών ρυθμίσεων (βλέπε στο κεφάλαιο: Βασικές ρυθμίσεις)
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας Ρύθμιση της θερμοκρασίας (βλέπε στο κεφάλαιο: Χειρισμός της συσκευής) Αλλαγή των ρυθμίσεων στο μενού των βασικών ρυθμίσεων (βλέπε στο κεφάλαιο: Βασικές ρυθμίσεις)
	Επιλογή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
	Με αυτό ξεκινάτε τη λειτουργία του φούρνου
	Με αυτό σταματάτε τη λειτουργία του φούρνου ή σβήνετε τη ρύθμιση

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και στοιχεία χειρισμού

Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η εκάστοτε ένδειξη.

Βυθιζόμενα κουμπιά χειρισμού

Ο περιστροφικός διακόπτης, ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας και ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας είναι βυθιζόμενοι. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε το εκάστοτε κουμπί χειρισμού.

Επιλογέας τρόπου λειτουργίας

Με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τους τρόπους λειτουργίας της συσκευής σας.

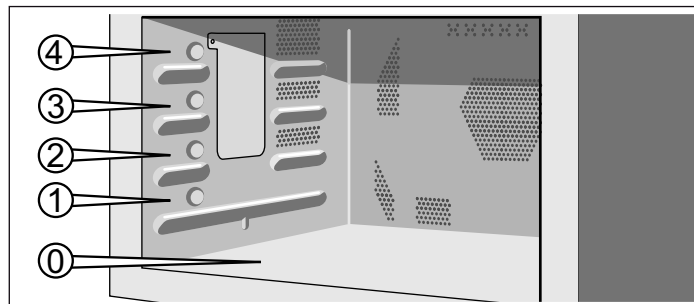
Τρόποι λειτουργίας	Εφαρμογή
	Θερμός αέρας Για κέικ σε φόρμες, τούρτες παντεσπάνι και μυζηθρότουρτες καθώς γλυκά, πίτσες και μικρά παρασκευάσματα πάνω στο ταψί.
	Γκριλ με θερμό αέρα Για πουλερικά και μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ Για το ψήσιμο στο φούρνο κομματιών κρέατος.
	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, τσούρι).
	Προγράμματα 4 προγράμματα ξεπαγώματος 11 προγράμματα μαγειρέματος Ο τρόπος λειτουργίας και η χρονική διάρκεια καθορίζονται ανάλογα με το βάρος.

Υποδείξεις

- Όταν πατήσετε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας, ενεργοποιείται η συσκευή. Το σύμβολο ανάβει.
- Ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί μόνο, όταν πατήσετε τον επιλογέα. Το σύμβολο ανάβει.

Εξαρτήματα

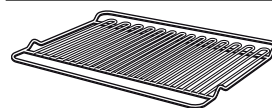
Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στη συσκευή σε 4 διαφορετικά ύψη.



Υπόδειξη: Το μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα, μπορείτε να το τοποθετήσετε στον πάτο του φούρνου (ύψος 0).

Προσοχή!

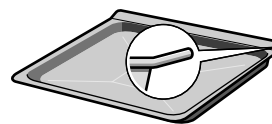
- Μη βάζετε το εμαγιέ ταψί στον πάτο του φούρνου (ύψος 0).
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα εμαγιέ ταψί ή ακατάλληλο σκεύος για φούρνο μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μικροκυμάτων.



Σχάρα

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

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



Εμαγιέ ταψί

Για γλυκά και μπισκοτάκια.

Υπόδειξη: Σπρώξτε το ταψί με τη λοξή ακμή μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιήσετε το εμαγιέ ταψί κατά τη λειτουργία μικροκυμάτων και τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων.

Χώρος μαγειρέματος

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Υποδείξεις

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

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
Η συσκευή ενεργοποιείται. Το σύμβολο  ανάβει.
2. Επιλέξτε μια λειτουργία:
 - Πλήκτρο 90, 180, 360, 600 ή 1000 W για μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων

- Πλήκτρο  = Ακολουθία λειτουργιών
- Ρύθμιση ενός τρόπου λειτουργίας και μιας θερμοκρασίας
- 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.

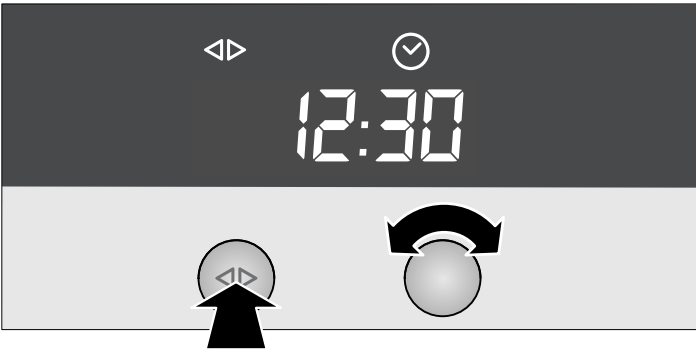
Πριν την πρώτη χρήση

- Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,
- πως να ρυθμίσετε την ώρα της συσκευής σας μετά από μια ηλεκτρική σύνδεση
 - πως να καθαρίσετε τη συσκευή σας πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού ανάβουν  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.

Προσέξτε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. κομμάτια styrofoam, στο χώρο μαγειρέματος.

Θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος 60 λεπτά με το Γκριλ με θερμό αέρα , 200 °C.

Υπόδειξη: Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.

1. Ρυθμίστε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας στο Γκριλ με θερμό αέρα .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 200 °C.
3. Πατήστε το πλήκτρο .
4. Μετά από 60 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή.
Γι' αυτό γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας πίσω στο  και βυθίστε τον.

Καθαρίστε τον κρύο χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Προτού χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό 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 τη συσκευή μικροκυμάτων έχετε στη διάθεσή σας τους ακόλουθους τρόπους λειτουργίας. Όταν ρυθμίζετε, εμφανίζεται πάντοτε μια προτεινόμενη θερμοκρασία.

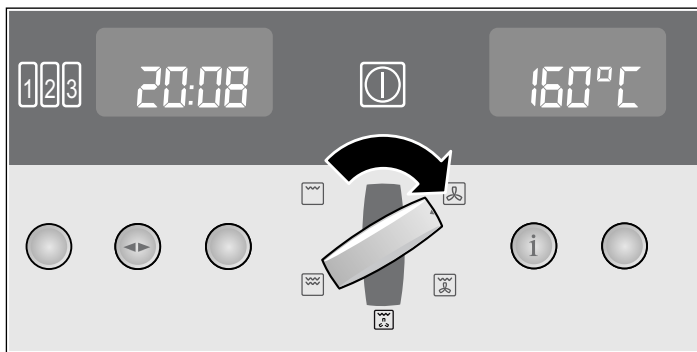
Τρόπος λειτουργίας	Προτεινόμενη θερμοκρασία σε °C, βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C, βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ
 Θερμός αέρας	160	40, 100-250
 Γκριλ με θερμό αέρα	160	100-250
 Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	160	100-250
 Μεγάλο γκριλ	Δυνατά (3)	Μέτρια (2) Ελαφρά (1)
 Μικρό γκριλ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

Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και της θερμοκρασίας

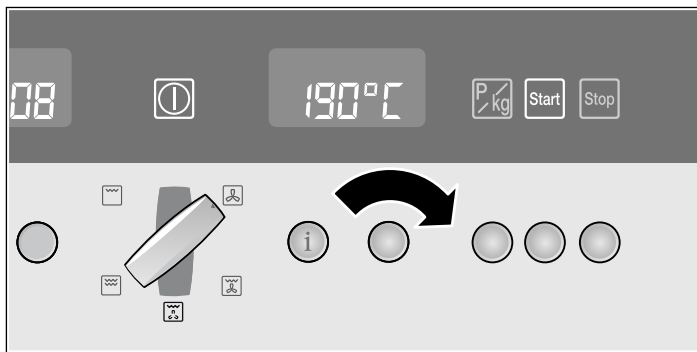
Παράδειγμα στην εικόνα:
Θερμός αέρας , 190 °C.

1. Γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας, μέχρι να ρυθμιστεί ο επιθυμητός τρόπος λειτουργίας.

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται μια προτεινόμενη θερμοκρασία.



2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, για να αλλάξετε την προτεινόμενη θερμοκρασία.



3. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζονται οι δοκοί θέρμανσης του ελέγχου της θερμοκρασίας.

Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε πίσω τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας  και βυθίστε τον.

Ανοιγμα 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 . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Σταμάτημα της λειτουργίας

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

Αλλαγές των ρυθμίσεων

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ με τον εκάστοτε διακόπτη επιλογής.

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο , γυρίστε πίσω τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας και βυθίστε τον.

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

Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση φθάνει ο φούρνος σας τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες πάνω από 100 °C.

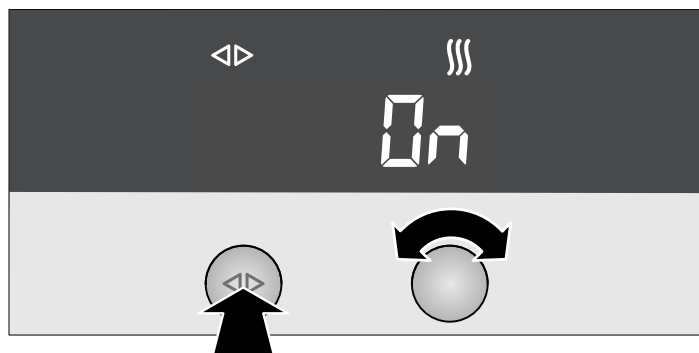
Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

-  Θερμός αέρας
-  Γκριλ με θερμό αέρα
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

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

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα    και  και να εμφανιστεί το  στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.
3. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα δεξιά.
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται το  και το σύμβολο  ανάβει. Η ταχεία θέρμανση έχει ενεργοποιηθεί πρόσθετα.



4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η συσκευή θερμαίνει.

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

Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

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  στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού . Το σύμβολο  στην ένδειξη της 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!

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

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

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

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

Υποδείξεις

- Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η επιλεγμένη ισχύς.
- 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 1 ώρα και 30 λεπτά.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 10 λεπτά.

1. Πατήστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.
Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
 2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Η επιλεγμένη ισχύς ανάβει και μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
 3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
 4. Πατήστε το πλήκτρο .
- Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία των μικροκυμάτων 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 . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της διάρκειας

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.

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

Συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων

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 είναι κατάλληλοι
- τον τρόπο που ρυθμίζετε τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων
- Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

-  Θερμός αέρας
-  Γκριλ με θερμό αέρα
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Υπόδειξη: Η ταχεία θέρμανση δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί πρόσθετα στη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων.

Κατάλληλες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

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

Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας μικροκυμάτων

Παράδειγμα:

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

1. Ρυθμίστε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας τον τρόπο λειτουργίας και με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο , να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας ή να ρυθμίστε 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 . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή της διάρκειας

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 τη συσκευή.

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

Σταμάτημα της λειτουργίας

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

Κατάλληλες είναι:

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

Η λειτουργία ξεκινά. Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται η συνολική διάρκεια και η ενεργοποιημένη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

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 το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της ρύθμισης

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

Διακοπή της λειτουργίας

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

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων διακόπτεται. Πατήστε το πλήκτρο , η λειτουργία συνεχίζεται.

Υπόδειξη: Μπορείτε να συνδυάσετε επίσης έναν τρόπο λειτουργίας με την ακολουθία λειτουργιών. Ρυθμίστε πρώτα την ακολουθία λειτουργιών.

Ηλεκτρονικό ρολόι

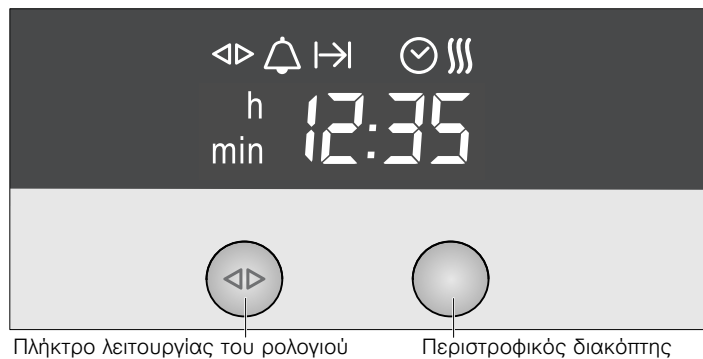
Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες ρολογιού.

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 ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται αυτόματα
Διάρκεια λειτουργίας	Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες)
Ώρα	Ρύθμιση της ώρας
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.
- Όταν θέλετε να σβήσετε μια ρύθμιση, γυρίστε το ρυθμισμένο χρόνο πίσω στο **0:00** και απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να διορθώσετε τη ρύθμισή σας με τον περιστροφικό διακόπτη.

Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση της οθόνης ένδειξης του ρολογιού

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

2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού για μερικά δευτερόλεπτα.

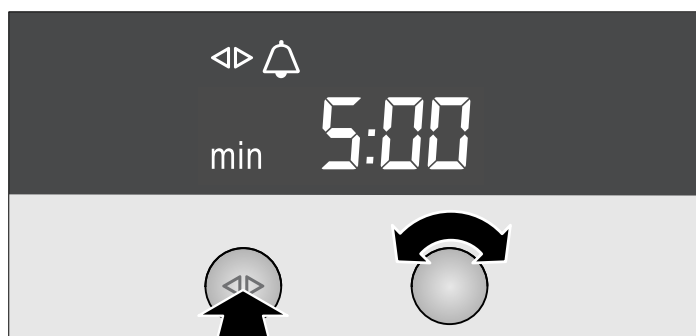
Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού ενεργοποιείται.

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 χρονική διάρκεια (π.χ. **5:00** λεπτά).

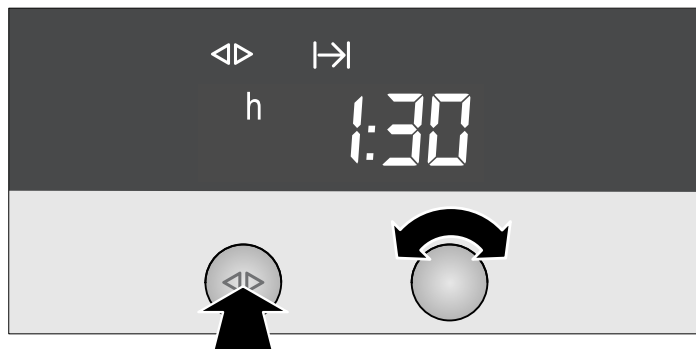
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα και το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου τρέχει.



Διάρκεια λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα και (διάρκεια λειτουργίας).
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. **1:30** ώρες).



4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η συσκευή θερμαίνει.

Μετά το πέρας της διάρκειας λειτουργίας απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

Ρύθμιση της ώρας

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα, όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία άλλη λειτουργία του ρολογιού.

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.

Έλεγχος, διόρθωση ή σβήσιμο των ρυθμίσεων

1. Για να ελέγξετε τις ρυθμίσεις σας, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το αντίστοιχο σύμβολο.

2. Όταν χρειάζεται, μπορείτε να διορθώσετε τις ρύθμισή σας με τον περιστροφικό διακόπτη.
3. Όταν θέλετε να σβήσετε τη ρύθμισή σας, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά ξανά στην αρχική τιμή.

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 τη συσκευή σας
- τον τρόπο που ξεκλειδώνετε τη συσκευή σας

Κλειδωμα της συσκευής

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

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **i**.
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται **c i i**.

2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα δεξιά.
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται **c i2**.
3. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **i**, μέχρι να ανάψει το σύμβολο .

Ξεκλείδωμα της συσκευής

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

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **i**.
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται **c i2**.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί **c i i**.
3. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **i**, το σύμβολο  σβήνει.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε.

Βασικές ρυθμίσεις

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

Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
c i Ασφάλεια παιδιών: i = Off	Ασφάλεια παιδιών: 2 = On	Ενεργοποιεί αυτόματα την ασφάλεια παιδιών
c 2 Διάρκεια σήματος: 2 = Μέτρια = 2 λεπτά	Διάρκεια σήματος: i = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα 3 = Μεγάλη = 5 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας
c 3 Ένταση σήματος: 2 = Μέτρια	Ένταση σήματος i = Σιγανή 3 = Δυνατή	Ένταση σήματος
c 4 Ήχος πλήκτρου: i = 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.
Στην οθόνη ένδειξης 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 πατήστε 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 για τον καθαρισμό ποτέ συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

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

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 αντανakλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.
- 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 υλικό 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 στεγανοποίησης της πόρτας,
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα. Για ευκολία στον καθαρισμό μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου. Ανοίξτε για αυτό την πόρτα της συσκευής.

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

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνη: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης: Χρησιμοποιήστε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα σφουγγάρι ανοξείδωτου χάλυβα. Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του χώρου μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Στεγανοποίηση 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.

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.

Υποδείξεις

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για την αυτοκαθαριζόμενη επιφάνεια. Εάν χυθεί αθέλητα απορρυπαντικό φούρνου πάνω στο πίσω τοίχωμα, απομακρύνετε 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 ξιδόνη. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε καλύτερα απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο.

Πίνακας βλαβών

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

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

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Πίνακας βλαβών

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.
	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
	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 	Πατήστε το πλήκτρο  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. Βεβαιωθείτε, ότι οι επιφάνειες στεγανοποίησης είναι καθαρές. Κοιτάξτε, εάν η στεγανοποίηση της πόρτας είναι στριμμένη.
	Το πλήκτρο  δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο  .
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Ρυθμίστηκε μια μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια υψηλότερη ισχύ.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος
	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Ένα σήμα ηχεί. Η άνω-κάτω τελεία στην ένδειξη αναβοσβήνει.	Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσί-ασης.	1. Πατήστε το πλήκτρο  2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για τρία δευτερόλεπτα. Η λειτουργία παρουσίασης είναι απενεργοποιημένη.

Μηνύματα σφάλματος

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

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση / Υπόδειξη
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 (φίς) 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 "E305".	Τεχνικό ελάττωμα.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος

Τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος 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.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

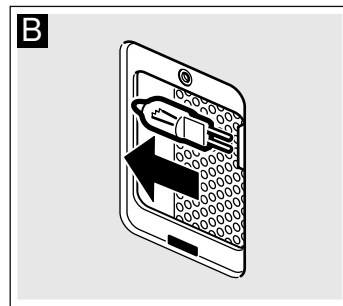
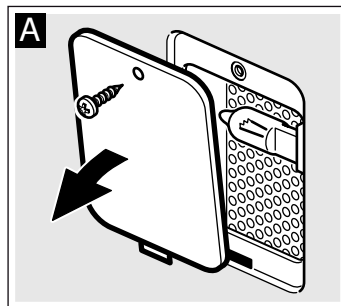
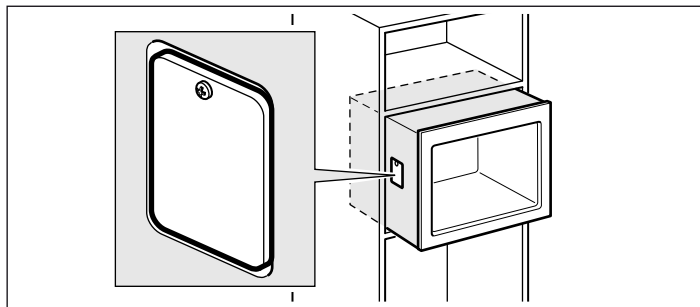
Μην αλλάζετε ποτέ τη λάμπα του φούρνου, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Αφαιρέστε το φίς από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

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

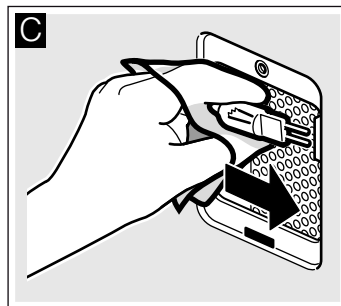
Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

Υπόδειξη: Για την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος πρέπει να τραβήξετε έξω τη συσκευή. Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης.

1. Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα.
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
Λύστε τις βίδες στερέωσης δεξιά και αριστερά στο φούρνο.
Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης.
3. Σηκώστε προσεκτικά τη συσκευή.
4. Λύστε εξωτερικά τη βίδα στο καπάκι της λάμπας στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα και αφαιρέστε το καπάκι. (Εικ. Α) Αφαιρέστε τη λάμπα αλογόνου. (Εικ. Β)



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



6. Βιδώστε το καπάκι της λάμπας.
Τοποθετήστε ξανά τη συσκευή με την αντίθετη σειρά.
7. Ανεβάστε/βιδώστε ξανά την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή συνδέστε το ρευματολήπτη (φίς) 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 της εταιρείας μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του τεχνικού.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε μέσα στο φούρνο. 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.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί!

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
αστική χρέωση

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις,

που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

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

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

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος	220 - 240 V, 50 Hz
Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος	3100 W
Ισχύς μικροκυμάτων	1000 W (IEC 60705)
Ισχύς εξόδου γκριλ	2000 W
Ισχύς εξόδου θερμού αέρα	1950 W
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Ασφάλεια	16 A

Διαστάσεις (ΥxΠxΒ)

- Συσκευή	454 x 595 x 563 mm
- Χώρος μαγειρέματος	236 x 445 x 348 mm

Έλεγχος VDE	Ναι
Σήμα CE	Ναι

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 ως εξής.

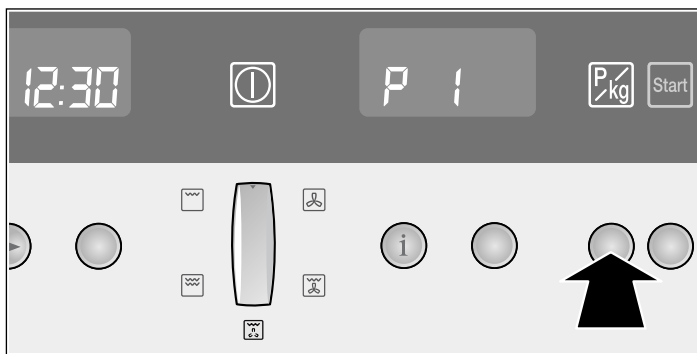
Προϋπόθεση: Ο επιλογέας τρόπου λειτουργίας δεν επιτρέπεται να είναι βυθισμένος.

Παράδειγμα στην εικόνα:

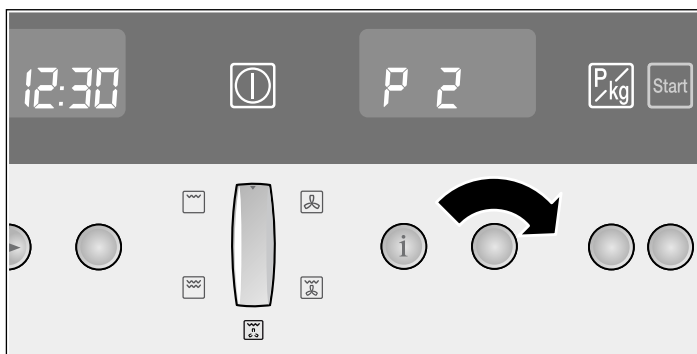
Πρόγραμμα 2 με 1 κιλό βάρος.

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός προγράμματος.

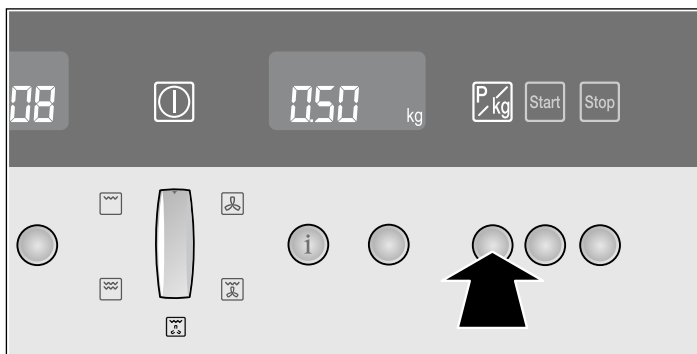


2. Επιλέξτε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας το επιθυμητό πρόγραμμα.

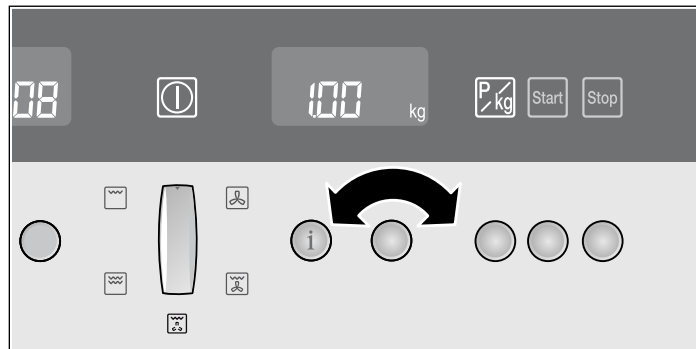


3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .

Στην οθόνη ένδειξης της θερμοκρασίας εμφανίζεται ένα προτεινόμενο βάρος.



4. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε το βάρος.



5. Πατήστε το πλήκτρο .

Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια  τρέχει φανερά στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.

Το πρόγραμμα τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε ξανά.

Αλλαγή προγράμματος

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

Αλλαγή της διάρκειας

Στο αυτόματο σύστημα προγραμμάτων δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια.

Διακοπή προγράμματος

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  και κλείστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας.

Ξεπάγωμα και μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Υποδείξεις

- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί, κεραμικό ή το ταψί γενικής χρήσης. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στο πίνακα προγραμμάτων.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- 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

Υποδείξεις

- 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 έως 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

Υποδείξεις

- Λαχανικά, φρέσκα: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε μία κουταλιά νερό.
- Λαχανικά, κατεψυγμένα: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη προβρασμένα 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

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

Ρύζι

Υποδείξεις

- Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.
- Προσθέστε νερό δύο έως δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.

Ψάρι

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

Κρέας

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

Πουλερικά

Υποδείξεις

- 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

Υπόδειξη: 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
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	περίπου 5 λεπτά. Πρώτα χύστε το νερό που δημιουργήθηκε.
Ρύζι	5 έως 10 λεπτά
Χοιρινό ψητό, ψητός κιμάς	10 λεπτά

Πίνακας προγραμμάτων

Αριθμός προ-γράμματος	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 το σήμα 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
8	Ρύζι, ρύζι για πιλάφι*		0,10 - 0,50	Ψηλό, κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
9	Σοτάρετε το φρέσκο φιλέτο 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 Ύψος 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

Αριθμός προ-γράμματος		Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
14	Ψητός κιμάς	περίπου 8 cm ύψος	0,80 - 1,50	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
15	Χοιρινό ψητό*	Ψητό σβέρκου χωρίς κόκκαλα, ψητό ρολό	0,80 - 2,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος

* Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα

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 κατάλληλότερος 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.

Κίνδυνος ζεματισματος!

Κατά την αφαίρεση του εμαγιέ ταψιού μπορεί να χυθεί καυτό υγρό. Τραβήξτε έξω προσεκτικά το εμαγιέ ταψί από το χώρο μαγειρέματος.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

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

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

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

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

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

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

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- 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 αλουμινοχαρτού. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινοχαρτό.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 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 έως 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
	1 κιλό	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 25-35 λεπτά	
	1,5 κιλά	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 25-35 λεπτά	
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό	200 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 4-6 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 15 λεπτά	Καταψύξτε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια. Γυρίστε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1,2 κιλά	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Πάπια	2 κιλά	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 30-40 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
Χήνα	4,5 κιλά	180 W, 30 λεπτά + 90 W, 60-80 λεπτά	Γυρίστε κάθε 20 λεπτά. Απομακρύνετε το υγρό που δημιουργήθηκε από το ξεπάγωμα.
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά
	600 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 8-13 λεπτά	
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ	300 γρ.	180 W, 7-10 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ.	90 W, 6-8 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
	250 γρ.	180 W, 2 λεπτά + 90 W, 3-5 λεπτά	
Ψωμί ολόκληρο	500 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1 κιλό	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ	500 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα, χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους
	750 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα
	750 γρ.	180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

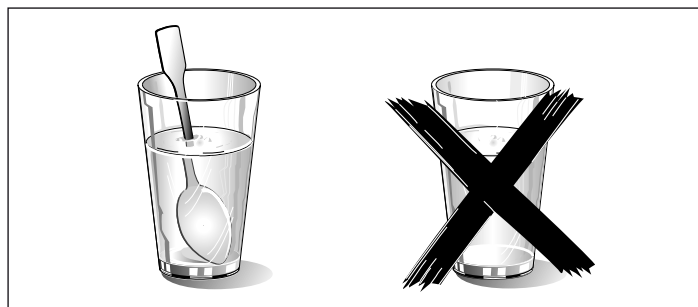
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 έως 3 φορές.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση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

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 11-15 λεπτά	Καλυμμένο
Σούπα	400-500 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
	1 κιλό	600 W, 20-25 λεπτά	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 12-17 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
	1 κιλό	600 W, 25-30 λεπτά	
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Καλυμμένο
	800 γρ.	600 W, 20-25 λεπτά	
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600 W, 2-5 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε υγρό
	500 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε 1 κουταλιά νερό
	600 γρ.	600 W, 14-17 λεπτά	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 11-16 λεπτά	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

Ζέσταμα φαγητών

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

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



Προσοχή!

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

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	350-500 γρ.	600 W, 4-8 λεπτά	Καλυμμένο
Ποτά	150 ml	1000 W, 1-2 λεπτά	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινόπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	300 ml	1000 W, 2-3 λεπτά	
	500 ml	1000 W, 4-5 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, ½-1 λεπτό	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
	100 ml	360 W, ½-1½ λεπτά	
	200 ml	360 W, 1-2 λεπτά	
Σούπα 1 φλιτζάνι	από 175 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	από 175 γρ.	600 W, 3-4 λεπτά	-
Σούπα, 4 φλιτζάνια	από 175 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά	-
Κρέας ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 8-11 λεπτά	Καλυμμένο
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
	800 γρ.	600 W, 8-11 λεπτά	
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	

Μαγείρεμα φαγητών

Υποδείξεις

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

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

Μαγείρεμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1,2 κιλά	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 7-12 λεπτά	-
Λαχανικά, φρέσκα	250 γρ.	600 W, 6-10 λεπτά	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό. Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή)	500 ml	600 W, 6-8 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2 έως 3 φορές
Φρούτα, κομπόστα	500 γρ.	600 W, 9-12 λεπτά	-
Πρόσθετα			
Π.χ. πατάτες	250 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό. Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 12-15 λεπτά	
	750 γρ.	600 W, 15-22 λεπτά	
Π.χ. ρύζι	125 γρ.	600 W, 4-6 λεπτά + 180 W, 12-15 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού
	250 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά + 180 W, 15-18 λεπτά	

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα: 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 βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

Γλυκά και βουτήματα

Σχετικά με τους πίνακες

Υποδείξεις

- 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.

Φόρμες ψησίματος

Υπόδειξη: Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Γλυκά σε φόρμες	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό Κέικ, λεπτό (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)*	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη	1 1	 	160-170 150-160	60-80 60-70
Πάτος τούρτας με γύρο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σούστα	1		160-170	35-45
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	1		160-170	35-45
Τούρτα παντεσπάνι (Παντεσπάνι απλό με νερό)	Φόρμα με σούστα	1		170-180	45-50
Γλυκό με στεγνή επίστρωση (απλή ζύμη)	Ταψί	2		160-170	30-40
Γλυκό με ζουμερή επίστρωση π.χ. ζύμη μαγιάς με σβολάκια μήλου-ζύμης	Ταψί	2		150-160	50-60
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	2		160-170	30-40
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	2		170-180	60-70
Πίτσα	Ταψί	2		200-210	25-35
Ψωμί με μαγιά 1 κιλό**	Ταψί	2		180-190	50-60

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

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

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

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

Μικρά παρασκευάσματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί	2		150-170	20-35
Μπεζέδες	Ταψί	2		100	90-120

Μικρά παρασκευάσματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	2		110	35-45
Ζύμη σφολιάτας	Ταψί	2		170-180	35-45
Ψωμάκια (π.χ. ψωμάκια σίκαλης)	Ταψί	2		180-190	35-45

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που αναφέρονται στους πίνακες ψησίματος.
Θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια φόρμα γλυκού από οιλικόνη, γυαλί, πλαστικό ή κεραμικό.	Η φόρμα πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα μέχρι τους 250 °C. Σε αυτές τις φόρμες δεν ροδοκοκκινίζουν τα γλυκά τόσο πολύ. Εάν ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία μικροκυμάτων, μικραίνει ενδεχομένως η χρονική διάρκεια σε σχέση με τα στοιχεία των πινάκων.
Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος, που δίνεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σουστά. 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 κατόπι με χυμό φρούτων ή με οιοπονευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο 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 λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε γλυκά με ζουμερή επιστρώση ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο, πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε κατόπιν επάνω σ' αυτόν την επιστρώση. Προσέχετε παρακαλώ 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 φούρνου και διαπιστώσατε κάποια απόκλιση.	Η θερμοκρασία του φούρνου μετριέται από τον κατασκευαστή με μια σχάρα ελέγχου μετά από καθορισμένο χρόνο στο κέντρο του χώρου μαγειρέματος. Κάθε σκεύος και κάθε εξάρτημα επηρεάζει τη μετρημένη τιμή, έτσι ώστε στις δικές σας μετρήσεις να διαπιστώνετε πάντοτε μία απόκλιση.
Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται οπινθήρες.	Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία 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 2/3 του χρόνου.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Υποδείξεις

- 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 έως 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.

Κρέας, πουλερικά, ψάρι

	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Υποδείξεις
Βοδινό καπαμάς περίπου 1000 γρ.	180 W, 80-90 λεπτά	0		160-170	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
Ροσμπίφ, ροζέ περίπου 1000 γρ.	180 W, 30-40 λεπτά	0		180-200	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Γυρίστε τα 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 τη γυρίσετε.
Χοιρινό μπουτί περίπου 500 έως 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 το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Κοτόπουλο, ολόκληρο περίπου 1000 έως 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 τη γυρίσετε.
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα περίπου 800 γρ.	360 W, 20-30 λεπτά	0		230-250	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τη γυρίσετε.
Πάπια 1500 έως 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 έως 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 τη γυρίσετε.
Στήθος χήνας, μπουτία χήνας 700 έως 900 γρ.	180 W, 30-40 λεπτά	0		2	Ψηλό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην τη γυρίσετε.
Ψάρι, ογκρατέν περίπου 500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	0		3	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.

* Στο χοιρινό κρέας χαράζτε την πέτσα.

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

Υποδείξεις

- 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.

Σουφλέ, ογκρατέν	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά σουφλέ (π. χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα) περίπου 1,5 κιλά	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4 έως 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά (π. χ. παστίτσιο) περίπου 1 κιλό	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4 έως 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά (π. χ. πατάτες ογκρατέν) περίπου 1,1 κιλά	Ρηχή φόρμα σουφλέ	0		170-180	600 W	25-35

Προμαγειρεμένα κατεψυγμένα προϊόντα

Υποδείξεις

- Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.
- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.
- Τοποθετείτε τις τηγανητές πατάτες, τις κροκέτες και τις πατάτες τηγανητές Ελβετίας σε μια στρώση.

Έτοιμα προϊόντα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Στρούντελ με γέμιση φρούτων	ταψί	2		180-200	40-50

Έτοιμα προϊόντα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
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 ή DIN 44547 και EN 60350 (2009)

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων σε W Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
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 σε 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 σε W Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	360 W, 25-30		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 τα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Ψήσιμο

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350

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

Εξαρτήματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε 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	Ύψος	Γκριλ, μεγάλο	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ	σχάρα	3	3	4-5
Μπιφτέκια 12 κομμάτια*	σχάρα + 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 Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C, με Θερμός αέρας 3D ή Θερμός αέρας το πολύ 180 °C. Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C, με Θερμός αέρας 3D ή Θερμός αέρας το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει 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

en Table of contents

Important safety information	27	Electronic clock	35
Causes of damage	29	Clock display	35
Energy and environment tips	30	Timer	36
Saving energy.....	30	Cooking time	36
Environmentally-friendly disposal.....	30	Setting the clock	36
Your new appliance	30	Childproof lock	36
Control panel	30	Changing the basic settings	37
Operating mode selector	31	Basic settings	37
Accessories	31	Care and cleaning	37
Cooking compartment	31	Cleaning agents	37
Switching the appliance on and off	32	Malfunction table	38
Switching on	32	Malfunction table.....	38
Switching off.....	32	Replacing the cooking compartment bulb	39
Before using the appliance for the first time	32	After-sales service	40
Setting the clock	32	E number and FD number	40
Heating up the cooking compartment.....	32	Technical data	40
Cleaning the accessories.....	32	Automatic programmes	40
Operating the appliance	32	Setting a programme	40
Setting the operating mode and temperature.....	32	Defrosting and cooking with the automatic programmes.....	41
Rapid heat up.....	33	Tested for you in our cooking studio.	42
The microwave	33	Defrosting, heating up and cooking with the microwave.....	43
Notes regarding ovenware.....	34	Microwave tips.....	45
Microwave power settings.....	34	Cakes and pastries	45
Setting the microwave.....	34	Baking tips	46
Microwave combi operation	34	Roasting and grilling	47
Suitable microwave power settings.....	34	Tips for roasting and grilling.....	48
Setting Microwave Combi operation.....	34	Bakes, gratins.....	48
1, 2, 3 series of operations	35	Frozen convenience products	49
Ovenware	35	Test dishes	49
Setting a series of operations	35	Baking	50
		Grilling.....	50
		Acrylamide in foodstuffs	50

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

Important safety information

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

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

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

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

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

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.
Never use the microwave to dry food.
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

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

Risk of serious damage to health!

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

Risk of electric shock!

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

the fuse box. Contact the after-sales service.

- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Risk of burns!

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

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance

door with care. Keep children at a safe distance.

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

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the cooking compartment when the cooking compartment is hot: Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot. Steam will be created. The temperature change can cause damage to the ceramic floor panel.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. This will damage the enamel. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- 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.
- 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.

- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Never use the enamel baking tray when cooking with microwave operation. It will result in a technical fault.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.

Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during cooking, baking or roasting.

It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment is still warm. This may reduce the baking time for the second cake.

For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



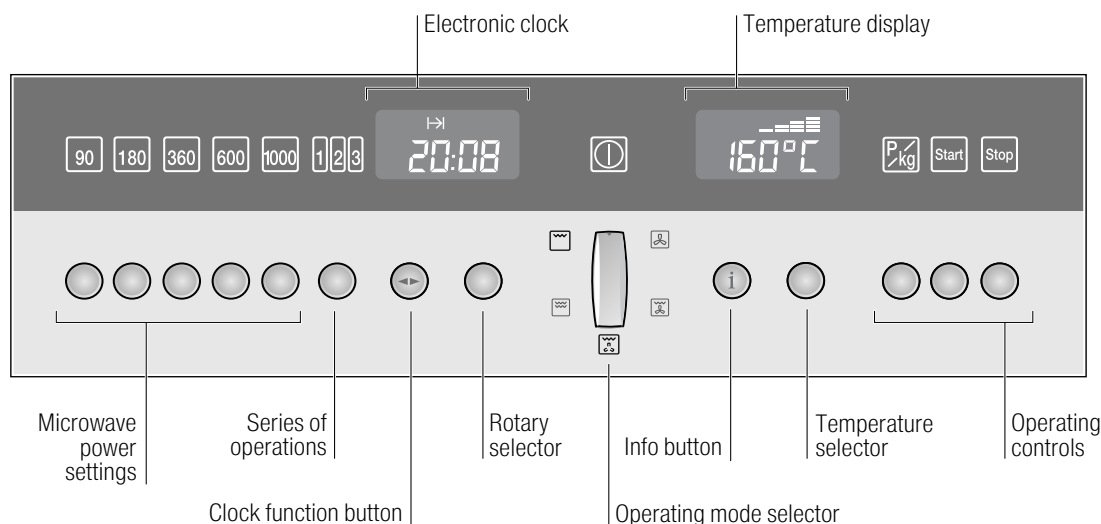
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Your new appliance

In this section, you will find information on

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

Control panel



Operating controls	Use
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
1000	Selects 1000 watt microwave power
1 2 3	Selects a series of operations

Operating controls	Use
↺	Clock function button Selects the required clock function or rapid heat up (see section: <i>Electronic clock</i>)
Rotary selector	Makes the settings in one of the clock functions or switches on rapid heat up (see section: <i>Electronic clock</i>)
Operating mode selector	Selects the desired operating mode (see section: <i>Switching on the appliance</i>)

Operating controls	Use
i	Info button Activates the childproof lock (see section: <i>Childproof lock</i>) Calls up the Basic settings menu (see section: <i>Basic settings</i>)
Temperature selector	Temperature selector Sets the temperature (see section: <i>Operating the appliance</i>) Changes the settings in the Basic settings menu (see section: <i>Basic settings</i>)
	Selects automatic programmes
	Starts oven operation
	Stops oven operation or cancels a setting

Microwave power settings and operating controls

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

Retractable operating knob

The rotary, temperature and operating mode selectors can be pushed in and popped out. Press them towards the relevant operating knob to pop it in and out.

Operating mode selector

Use the operating mode selector to set the operating mode. Below is an overview of the operating modes on your appliance.

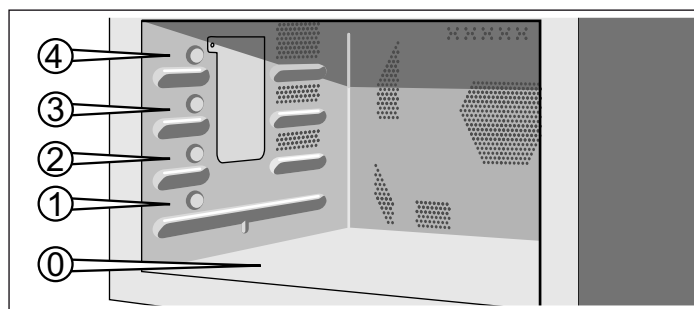
Operating modes	Application
 Hot air	For baking sponge cakes in tins, flans and cheesecakes and cakes, pizzas and small baked products on the baking tray.
 Hot air grilling	For poultry and larger pieces of meat.
 Circulated air grilling	For cooking pieces of meat.
 Full-surface grill	For large amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, sausages).
 Centre-area grill	For small amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, bread).
 Programmes	4 defrosting programmes 11 cooking programmes The operating mode and cooking time are determined depending on the weight.

Notes

- When you press the operating mode selector, the appliance switches on. The  symbol lights up.
- The microwave only functions if you press the selector. The  symbol lights up.

Accessories

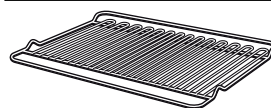
The accessories can be inserted into the appliance at four different heights.



Note: Microwaveable ovenware can be placed on the oven floor (level 0).

Caution!

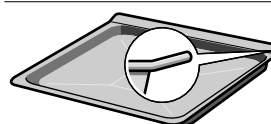
- Do not insert the enamel baking tray on the oven floor (level 0).
- Do not use any enamel baking trays or unsuitable microwave dishes while operating the microwave.



Wire rack

For ovenware, cake tins, grilled food and frozen meals.

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



Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Note: Slide the baking tray with the tapered edge as far as possible into the oven.

Caution!

Do not use the enamel baking tray when operating the microwave and microwave combi.

Cooking compartment

Your appliance has a cooling fan.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

Caution!

do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

Notes

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

Switch the microwave oven on and off using the operating mode selector.

Switching on

1. Press the operating mode selector.
The appliance switches on. The  symbol lights up.
2. Select a function:
 - 90, 180, 360, 600 or 1000 W button for a microwave power level

-  button = series of operations
- Setting an operating mode and temperature
-  button = automatic programmes

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

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

In this section, you can read about

- How to set the clock after connecting up your appliance
- How to clean your appliance before using it for the first time

Setting the clock

 and the  symbols light up in the clock display.

1. Turn the rotary selector to set the time of day.
2. Press the  clock function button.



Your setting is applied.

Changing the clock

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

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

To remove the new appliance smell, heat up the cooking compartment when empty and with the oven door closed.

Make sure that the cooking compartment contains no leftover packaging, e.g. polystyrene pellets.

Heat the cooking compartment for 60 minutes with the  Hot air grill at 200 °C.

Note: Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating up.

1. Use the operating mode selector to set the  Hot air grill.
2. Using the temperature selector, set the temperature to 200 °C
3. Press the  button.
4. Switch off the appliance after 60 minutes.
To do this, turn the operating mode selector back to  and push it in.

Once the cooking compartment has cooled, clean it with hot, soapy water.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Operating the appliance

In this section, you can read about

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

The following operating modes are available for your microwave appliance. A default temperature always appears when you make a setting.

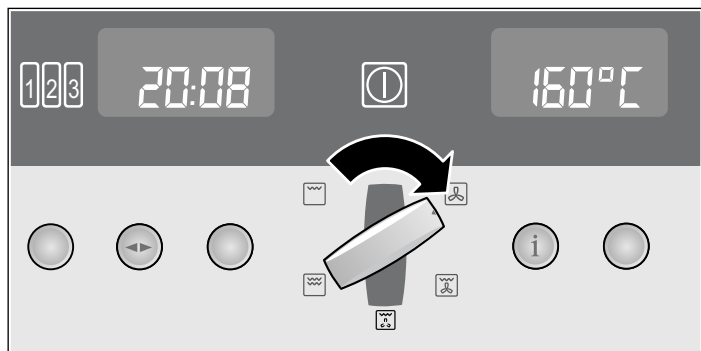
Operating mode	Default temperature in °C, grill settings	Temperature range in °C, grill settings
 Hot air	160	40, 100-250
 Hot air grilling	160	100-250

Operating mode	Default temperature in °C, grill settings	Temperature range in °C, grill settings
 Circulated air grilling	160	100-250
 Full-surface grill	high (3)	medium (2) low (1)
 Centre-area grill	-	-

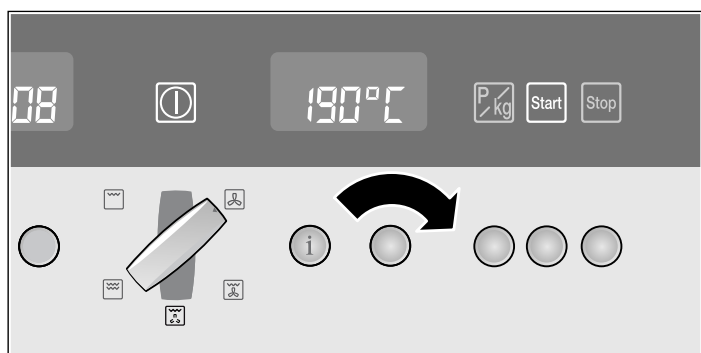
Setting the operating mode and temperature

Example in diagram:
Hot air , 190 °C.

1. Turn the operating mode selector until the required operating mode is set.
A default temperature appears on the temperature display.



2. Turn the temperature selector to change the default temperature.



3. Press the **Start** button.

The operation starts. The heating bars in the temperature indicator appear in the temperature display.

Switching off the oven

Turn operating mode selector back to **Off** and push in.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. After closing the door, press the **Start** button. Operation will then continue.

Pausing operation

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

Changing the settings

The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

Cancelling operation

Press the **Stop** button, turn the operating mode selector back and push in.

Note: If you also set a cooking time, the operation which you have set will automatically switch off at the end of this time. See the section *Electronic clock*.

Rapid heat up

With rapid heating, your oven reaches the temperature set particularly quickly.

Use the rapid heating function when temperatures above 100 °C are set.

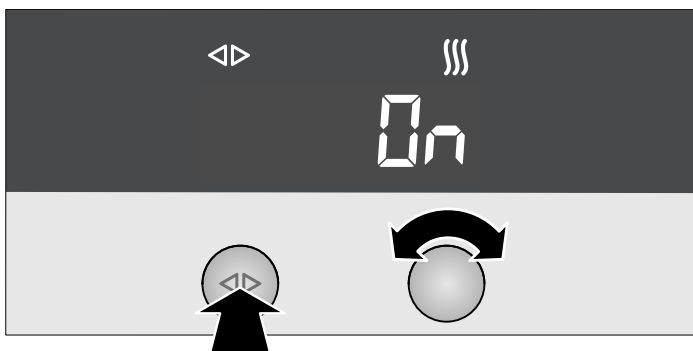
Suitable types of heating

- Hot air
- Hot air grilling
- Circulated air grilling

Setting rapid heating

Condition: a suitable operating mode and temperature must have been set.

1. Set the operating mode and temperature.
2. Repeatedly press the clock function button until the and symbols light up and **OFF** appears on the clock display.
3. Turn the rotary selector clockwise.
The clock display shows **On** and the symbol lights up. Rapid heat up is activated.



4. Press the **Start** button.

The appliance heats up.

To ensure an even cooking result, do not place your food in the oven until rapid heat up is complete.

The rapid heat up process is complete

After reaching the set temperature, Rapid heat up switches off. The symbol goes out. Put your food in the oven.

Cancelling rapid heat up

Press the clock function button repeatedly until **On** appears on the clock display. Turn the rotary selector anti-clockwise until **OFF** appears on the clock display. The symbol on the clock display goes out.

Notes

- If you change an operating mode, rapid heat up is cancelled.
- Once a cooking time has been set, it will start counting down immediately after the oven is started, regardless of the rapid heat up function.

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 ovenware

- 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!

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

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

90 W	for defrosting delicate foods
180 W	for defrosting and continued cooking
360 W	for cooking meat and heating delicate foods
600 W	for heating and cooking food
1000 W	for heating liquids

Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 1000 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: microwave power 600 W, cooking time 10 minutes.

1. Press the operating mode selector.
The appliance is ready for operation.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The selected power setting lights up and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the  button.

The operation starts. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. You can stop the audible signal by pressing the  button. Switch off or reset the appliance.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Changing the cooking 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.

Cancelling operation

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

Note: If you open the appliance door during cooking, the fan may continue running.

Microwave combi operation

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

In this section, you will read about

- which operating modes are suitable
- how to set the microwave combi mode
- Suitable types of heating

Suitable types of heating

-  Hot air
-  Hot air grilling
-  Circulated air grilling

Note: Rapid heat up cannot be switched on in microwave combination mode.

Suitable microwave power settings

All microwave power settings, except for 1000 watts, can be combined with an operating mode.

Setting Microwave Combi operation

Example:

Microwave 360 W, 17 minutes and circulated air grilling  180 °C.

1. Set the operating mode using the operating mode selector and the temperature using the temperature selector.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
A suggested cooking time appears.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the  button.

The operation starts. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed.

A signal sounds. Combination mode has finished. You can use the  button to cancel the signal before the time has elapsed and switch the appliance off or make new settings using the operating mode selector.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Changing the temperature or cooking time

Use the temperature selector or rotary selector to change the cooking time or temperature.

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.

Cancelling operation

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

Note: If you open the appliance door during cooking, the fan may continue running.

Pausing operation

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

1, 2, 3 series of operations

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

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

Can be used with:

- all microwave power settings

Ovenware

Always use microwave-safe, heat-resistant ovenware.

Setting a series of operations

The operating mode selector must not be pushed in.

1. Press the  button.
The  for the first operation in the series lights up.
2. Set the first microwave power setting and cooking time.
3. Press the  button again.
The  for the second operation in the series lights up.
4. Set the second microwave power setting and cooking time.
5. Press the  button again.
The  lights up for the third operation in the series.
6. Set the third microwave power setting and cooking time.
7. Press the  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 is finished. To stop the signal, press the  button. Switch off or reset the appliance.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Changing the setting

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

Cancelling operation

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

Pausing operation

Press the  button briefly. Microwave operation is interrupted. Press the  button to continue the operation.

Note: You can also combine an operating mode with the Series of operations function. First, set the series of operations.

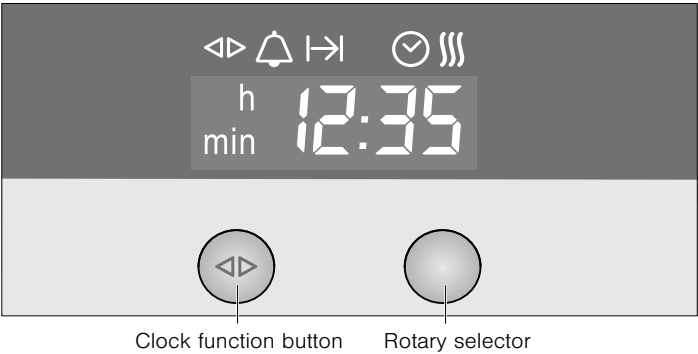
Electronic clock

Your appliance has various clock functions.

In this section, the following are explained:

- The clock display
- how to set the timer
- how your appliance is automatically switched off (cooking time)
- how to set or change the clock.

Clock display



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

Clock function	Use
I→I Cooking time	The appliance switches off automatically after a set cooking time I→I (e.g. 1:30 hours)
☑ Clock	Setting the clock
≡≡≡ Rapid heat up	Shortens the preheat time

Notes

- Between the times 22:00 and 5:59 the clock display is dimmed if you do not make any settings in that period or no clock function is activated.
- When the Timer ⏰ and Cooking time I→I clock functions are in use, a signal sounds after the settings have elapsed and the corresponding symbol flashes. To stop the audible signal early, press the clock function button.
- You can check your settings at any time. Press the clock function button repeatedly until the corresponding symbol lights up.
- If you wish to cancel a setting, turn the set time back to 0:00 and switch the appliance off.
- The setting can be corrected using the rotary selector if necessary.

Switching the clock display on and off

- Press and hold the clock function button ◀▶ for a few seconds.
The clock display is switched off. If a clock function is active, the associated symbol remains illuminated.
- Press and hold the clock function button ◀▶ for a few seconds.

The clock display switches on.

Timer

- Press the ◀▶ clock function button repeatedly until the ◀▶ and ⏰ symbols light up.
- Set the duration using the rotary selector (e.g. 5:00 minutes).
The setting is applied automatically. Then the clock is displayed again and the minute minder starts counting down.

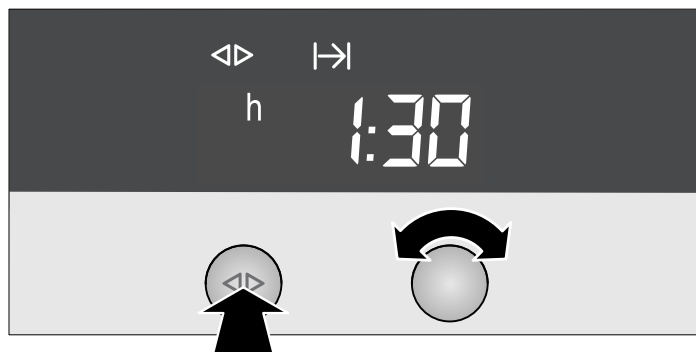


Cooking time

Automatic switch-off after a cooking time setting has elapsed.

- Set the operating mode and temperature.

- Press the clock function button repeatedly until the ◀▶ and I→I (cooking time) symbols light up.
- Set the cooking time using the rotary selector (e.g. 1:30 hours).



- Press the [Start] button.
The appliance heats up.

Once the cooking time has elapsed, the appliance switches off automatically.

Setting the clock

You can only change the clock when no other clock function is active.

- Press the clock function ◀▶ button repeatedly until the ◀▶ and ☑ symbols light up.
- Turn the rotary selector to set the time of day.



- Press the ◀▶ clock function button.
Your setting is applied.

Changing the clock

e.g. from British Summer Time to Greenwich Mean Time.
Make the settings as described in steps 1 and 2.

Checking, correcting or deleting settings

- To check your settings, press the ◀▶ clock function button repeatedly until the corresponding symbol lights up.
- If necessary, you can correct your setting using the rotary selector.
- If you wish to cancel your setting, turn the rotary selector anti-clockwise to the original value.

Childproof lock

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

In this section, you can read about

- how to lock your appliance
- how to unlock your appliance

Locking the appliance

Press the operating mode selector. Your appliance is ready for operation.

- Press and hold the i button.
c !!! appears in the clock display.

2. Turn the temperature selector clockwise.
 12 appears in the clock display.
3. Press and hold the i button until the symbol lights up.

Unlocking the appliance

Press the operating mode selector. Your appliance is ready for operation.

1. Press and hold the i button.
 12 appears in the clock display.
2. Turn the temperature selector until 11 appears.
3. Press and hold the i button. The symbol goes out.

Changing the basic settings

Your appliance has various basic settings which you can change at any time.

Basic settings

In the table, you will find all the basic settings and options for changing them.

Basic setting	Options	Explanation
1 Childproof lock 1 = off	Childproof lock: 2 = on	automatically activates the childproof lock
2 Audible signal duration: 2 = medium = 2 minutes	Audible signal duration: 1 = short = 10 seconds 3 = long = 5 minutes	Signal after the cooking time has elapsed
3 Audible signal volume: 2 = medium	Audible signal volume 1 = low 3 = high	Audible signal volume
4 Button tone: 1 = on	Button tone: 2 = off	Confirmation tone when a button is pressed

Press the operating mode selector. Your appliance is ready for operation.

1. Press and hold the i button for several seconds.
 The first basic setting appears on the clock display.
2. Press the i button repeatedly until the required basic setting is shown.

3. Use the temperature selector to make the desired setting.
4. When finished, press and hold the i button for several seconds.
 All settings are applied.
 You can change the settings at any time.

Care and cleaning

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

Risk of short circuit!

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

Risk of burns!

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

Notes

- Slight differences in colour 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 caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be

- completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. 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,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.
 For easier cleaning, you can switch on the oven light. Open the appliance door to do so.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove traces of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the cooking compartment light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Area	Cleaning agents
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or a brush.

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 back panel 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.

Notes

- Never treat the self-cleaning surface with oven cleaner. If oven cleaner accidentally gets onto the rear wall, remove it immediately with a sponge and plenty of water.
- Never use abrasive cleaning agents. You 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.

Malfunction table

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

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

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the circuit breaker for the appliance is OK.
	Plug not plugged in	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light is working.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
Three zeros are flashing in the display.	Power cut	Reset the clock.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The  button was not pressed after the setting had been made.	Press the  button or switch the appliance off.

Risk of electric shock!

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

Problem	Possible cause	Remedy/information
The microwave does not switch on.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door. Make sure that the sealing surfaces are clean. Check whether the door seal is twisted.
	The  button has not been pressed.	Press the  button.
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher power setting.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
A signal sounds. The two dots in the display are flashing.	The appliance is in demo mode.	1. Press the  button.
		2. Press and hold the  button for three seconds.
		Demo mode is deactivated.

Error messages

You can take remedial action yourself for some error messages.

Error message	Possible cause	Remedy/Note
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 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 "E305" appears in the text display.	Technical malfunction.	Call the after-sales service.

Replacing the cooking compartment bulb

You can replace the cooking compartment bulb. Heat-resistant 25 watt, 240 V halogen bulbs can be obtained from the after-sales service or from a specialist retailer.

Risk of electric shock!

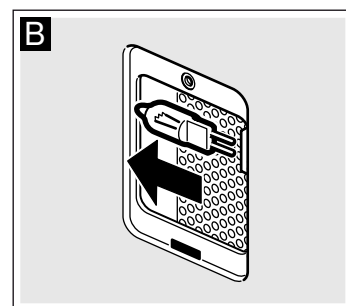
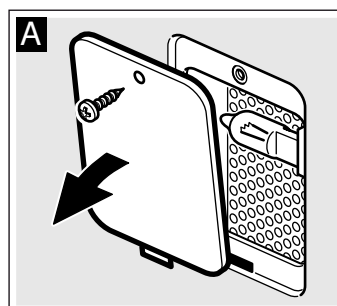
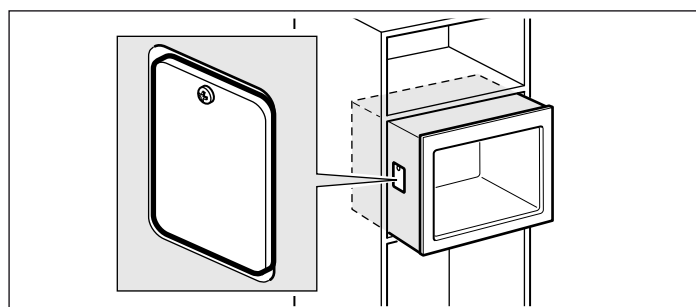
Never replace the oven light when the appliance is switched on. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box.

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

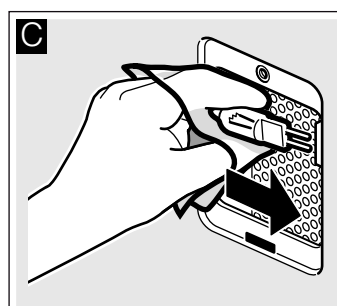
Method

Note: You must remove the whole appliance in order to replace the cooking compartment light. Follow the installation instructions.

1. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Open the appliance door.
Undo the securing screws on the right and left-hand side of the oven. Follow the installation instructions.
3. Carefully lift out the appliance.
4. Undo the screw from the light cover on the outer left-hand side wall and remove the cover. (Fig. A) Pull out the halogen light. (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. 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 needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found in the oven. 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 there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

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

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

Technical data

Power supply	220 - 240 V, 50 Hz
Maximum total connected load	3100 W
Microwave power setting	1000 W (IEC 60705)
Grill output power	2000 W
Hot air output power	1950 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	16 A

Dimensions (HxWxD)

- appliance	454 x 595 x 563 mm
- cooking compartment	236 x 445 x 348 mm

VDE approved	yes
CE mark	yes

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 choose from 15 programmes.

Setting a programme

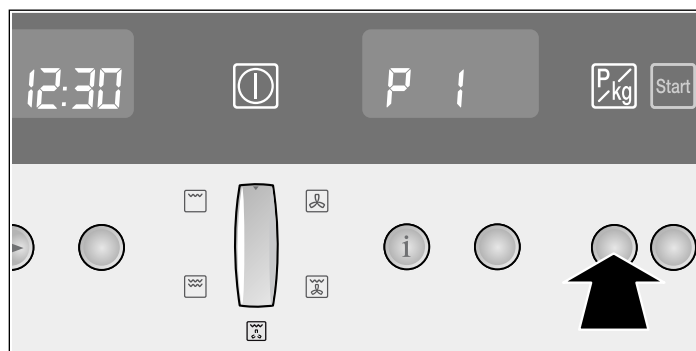
Once you have selected a programme, make settings as follows.

Requirement: the operating mode selector must not be pushed in.

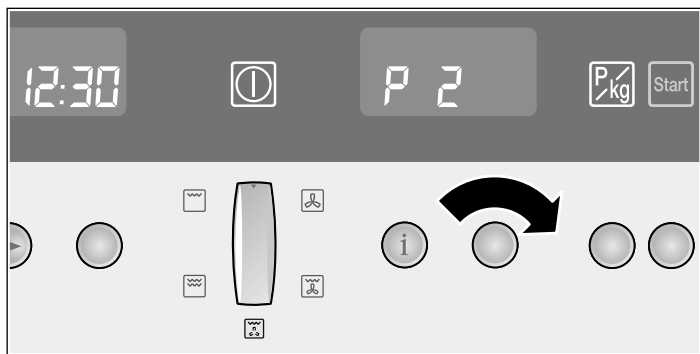
Example in diagram:
Programme 2 with a weight of 1 kilogramme.

1. Press the  button.

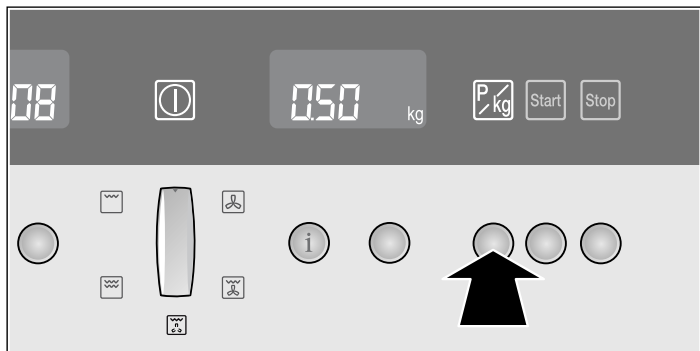
The first programme number appears on the temperature display.



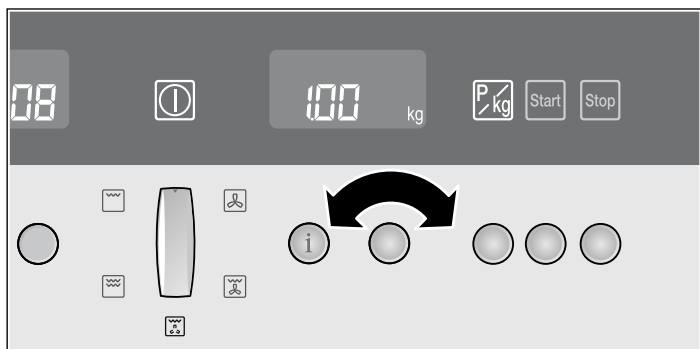
2. Select the desired programme using the temperature selector.



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. The cooking time **1→1** starts counting down on the clock display.

The programme has finished

A signal sounds. The appliance stops heating. The display shows 0:00. Switch the appliance off or make new settings.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Changing the cooking time

With automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Cancelling the programme

Press and hold the **Stop** button and switch off the operating mode selector.

Defrosting and cooking with the automatic programmes

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Always use microwaveable ovenware, e.g. made of glass, ceramic or the universal pan. Observe the accessories tips in the programme table.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the tips.
- It is not possible to set a weight outside the weight range.
- With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

Defrosting

Notes

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food on a flat ovenproof 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 an even 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

Notes

- Fresh vegetables: Cut into pieces of equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: This programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It 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

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

Rice

Notes

- Do not use boil-in-the-bag rice.
- Add two to two and a half times the amount of water to the rice.

Fish

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

Meat

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

Poultry

Notes

- Place the chicken in the dish breast-side down.
- Place chicken portions in the dish flesh-side down.

Pizza, frozen

Note: 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
Boiled potatoes	approx. 5 minutes. First pour off the remaining water.
Rice	5 to 10 minutes
Joint of pork, meat loaf	10 minutes

Programme table

Progr. no.		Suitable food	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Defrost				
1	Loaf of bread*	Wheat bread, mixed wheat bread, wholemeal bread	0.20 - 1.50	Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
2	Minced meat*	Minced beef, lamb, or pork	0.20 - 1.00	Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
3	Whole poultry*	Chicken, duck	0.60 - 2.00	Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
4	Fish fillet*	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.				
Cooking				
5	Fresh vegetables*	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, mainly waxy potatoes or 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 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 deep	0.80 - 1.50	Ovenware without lid Cooking compartment floor
15	Roast pork joint*	Boned neck joint, rolled roasting joint	0.80 - 2.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor

* Observe the turning signals.

Tested for you in our cooking studio.

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. 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 accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.

- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Risk of scalding!

When pulling out the enamel baking tray, hot liquid may overflow. Pull out the enamel baking tray carefully from the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

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

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

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container 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 cooking compartment 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. Turn to remove any liquid that results from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 25-35 mins	
	1.5 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 25-35 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 10 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 15 mins	Freeze food flat if possible. Turn several times during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted.
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	180 W, 10 mins + 90 W, 20-25 mins	
Duck	2 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 30- 40 mins	Turn several times.
Goose	4.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 60-80 mins	Turn every 20 minutes. Remove any liquid that results from defrosting.
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts.
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-25 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	180 W, 10 mins + 90 W, 8-13 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	90 W, 6-8 mins	Remove all packaging.
	250 g	180 W, 2 mins + 90 W, 3-5 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1 kg	180 W, 5 mins + 90 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it

is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.

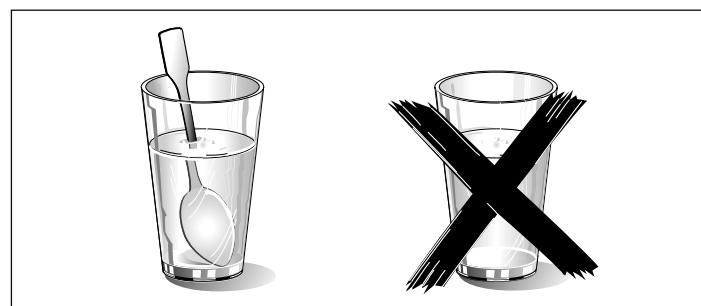
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 11-15 mins	Covered
Soup	400-500 g	600 W, 8-13 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	600 W, 20-25 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid, add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 4-8 mins	Covered
Drinks	150 ml	1000 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	300 ml	1000 W, 2-3 mins	
	500 ml	1000 W, 4-5 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, ½-1 mins	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1½ mins	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup 1 cup	175 g each	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	175 g each	600 W, 3-4 mins	-
Soup, 4 cups	175 g each	600 W, 6-8 mins	-
Meat or pieces of meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Covered

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Stew	400 g	600 W, 6-8 mins	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 8-11 mins	
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.

- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Vegetables, fresh	250 g	600 W, 6-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Side dishes

e. g. potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 12-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
e.g. rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the amount of liquid.
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	

Microwave tips

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

Cakes and pastries

About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. 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, since a lower temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- Always place the cake tin in the centre of the wire rack.

Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Cakes in tins	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple or sponge cake, delicate (e.g. sand cake)*	Ring-shaped cake tin/ Vienna ring tin/cake tin	1		160-170	60-80
		1		150-160	60-70
Sponge flan base with crust made from shortcrust pastry	Springform cake tin	1		160-170	35-45
Sponge flan base	Flan tin	1		160-170	35-45
Sponge flan (hot water sponge cake)	Springform cake tin	1		170-180	45-50
Cake with dry topping (sponge)	Baking tray	2		160-170	30-40
Cake with moist topping e. g. yeast dough with apple crumble	Baking tray	2		150-160	50-60
Plaited loaf with 500 g flour	Baking tray	2		160-170	30-40
Stollen with 500 g flour	Baking tray	2		170-180	60-70
Pizza	Baking tray	2		200-210	25-35
Yeast bread 1 kg**	Baking tray	2		180-190	50-60

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

** Never pour water directly into a hot oven.

Cake	Ovenware	Level	Microwave power in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
Nut cake	Springform cake tin	1	90 W	30-35		170-180
Fruit tart or cheesecake with shortcrust pastry*	Springform cake tin	2	360 W	40-50		150-160
Fruit pie, delicate with sponge	Ring cake tin or springform cake tin	1	90 W	30-45		170-190
Savoury cakes (e. g. quiche/onion tart)	Springform cake tin or quiche tin	2	90 W	50-70		160-180

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

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

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.

The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

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 section entitled *Tips for grilling and roasting* 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 ovenware 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 deep 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 ovenware 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 the meat juices.

Meat, poultry, fish

	Microwave power setting in W, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Pot-roasted beef approx. 1000 g	180 W, 80-90 mins	0		160-170	Ovenware with lid, on the cooking compartment floor.
Sirloin, medium rare approx. 1000 g	180 W, 30-40 mins	0		180-200	Ovenware without lid. Turn halfway through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork without rind approx. 750 g, e.g. neck	360 W, 35-45 mins	0		170-180	Ovenware without lid. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork with rind* approx. 1 kg, e. g. shoulder	180 W, 80-90 mins	0		170-180	Ovenware without lid. When finished, leave to stand for 10 minutes. Do not turn.
Pork loin approx. 500 to 600 g	180 W, 35-40 mins	0		180-190	Ovenware without lid. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Meat loaf approx. 750 g	360 W, 30-35 mins	0		200-210	Ovenware without lid, on the cooking compartment floor. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Chicken, whole approx. 1000 to 1200 g	360 W, 30-40 mins	0		230-250	Ovenware with lid, on the cooking compartment floor. Place with the breast side up. Do not turn.

* Make cuts in the pork rind.

Poultry:

Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, 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 brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to 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 into the ovenware.

	Microwave power setting in W, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Chicken portions, e.g. chicken quarters approx. 800 g	360 W, 20-30 mins	0		230-250	Ovenware without lid. Place with the skin side up. Do not turn.
Duck 1500 to 1700 g	180 W, 70-80 mins	0		220-240	Ovenware with lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.
Duck breast approx. 500 g duck breast 2 pieces, 250 to 300 g each	180 W, 15-20 mins	0		3	Ovenware without lid, on the cooking compartment floor. Place with the skin side up. Do not turn.
Goose breast, goose legs 700 to 900 g	180 W, 30-40 mins	0		2	Deep ovenware without lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.
Fish, scalloped approx. 500 g	600 W, 10-15 mins	0		3	Ovenware without lid. Defrost frozen fish before cooking.

* Make cuts in the pork rind.

	Quantity	Weight	Level	Type of heating	Grill set-ting	Cooking time in minutes
Steaks 2 to 3 cm thick	2 to 3 pieces	approx. 200 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 5-10
Neck steaks 2 to 3 cm thick	2 to 3 pieces	approx. 120 g each	1+3**		2 2	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15
Grilled sausages	4 to 6 pieces	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 5-10
Fish steak*	2 to 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 to 3 pieces	approx. 300 g each	1+3**		2 2	1st 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
Toast with topping	2 to 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 joint.	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

Notes

- The table applies to dishes placed in a cold oven.
- Place the bake in microwaveable ovenware 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.

Bakes, gratins	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in W	Cooking time in minutes
Sweet bakes (e. g. quark soufflé with fruit) approx. 1.5 kg	Flat ovenproof dish 4 to 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake) approx. 1 kg	Flat ovenproof dish 4 to 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Savoury bakes made from raw ingredients (e. g. potato gratin) approx. 1.1 kg	Flat ovenproof dish	0		170-180	600 W	25-35

Frozen convenience products

Notes

- Please observe the instructions on the packaging.

- The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.
- Do not put chips, croquettes and rösti on top of each other!

Convenience products	Accessories	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 baguettes	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 or DIN 44547 and EN 60350 (2009)

Microwave defrosting

Dish	Microwave power in W Cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 7 + 90 W, 8-12 or programme 2, 500 g	Place a Pyrex dish with a diameter of 22 cm on the oven floor.

Microwave cooking

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

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power in W Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Potato gratin	360 W, 25-30		1	Place a Pyrex dish with a diameter of 22 cm on the oven floor.
Cake	180 W, 20-25		190-200	Place a Pyrex dish with the diameter of 22 cm on the wire rack, at level 1.
Chicken	360 W, 30-35		240	Put the chicken breast-side down in deep ovenware without a lid and place on the cooking compartment floor. Turn halfway through the cooking time.

Baking

In accordance with DIN 44547 and EN 60350

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

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in 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 food placed in a cold oven.

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

* Turn after half of the cooking time.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps,

chips, toast, bread rolls, bread, fine 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, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide.
Oven chips	Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Indicaciones de seguridad importantes.....	51	Seguro para niños.....	62
Causas de daños.....	54	Modificar los ajustes básicos	62
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente.....	54	Ajustes básicos.....	62
Ahorrar energía.....	54	Cuidados y limpieza.....	62
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	54	Productos de limpieza.....	63
Su nuevo aparato	55	Tabla de averías.....	63
Panel de mando.....	55	Tabla de averías.....	64
Mando de los modos de funcionamiento.....	55	Sustitución de la lámpara del compartimento de cocción.....	64
Accesorios	56	Servicio de Asistencia Técnica.....	65
Compartimento de cocción	56	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	65
Encender y apagar el aparato	56	Datos técnicos.....	65
Encender	56	Programa automático	66
Apagar	56	Seleccionar el programa.....	66
Antes del primer uso.....	56	Descongelar y cocer con el programa automático	66
Programar la hora.....	56	Platos probados en nuestro estudio de cocina.....	68
Calentar el compartimento de cocción	57	Descongelación, calentamiento y cocción con	
Limpiar los accesorios.....	57	el microondas.....	68
Manejo del aparato.....	57	Consejos prácticos para usar el microondas	71
Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura	57	Pasteles y repostería.....	71
Calentamiento rápido.....	58	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	72
El microondas.....	58	Asar y asar al grill.....	73
Consejos y advertencias de los recipientes.....	58	Consejos prácticos para asar convencionalmente	
Potencias del microondas	59	y asar al grill	74
Programar el microondas	59	Gratinados.....	74
Funcionamiento MicroCombi.....	59	Productos congelados ya preparados	75
Niveles de potencia del microondas compatibles	59	Comidas normalizadas	75
Programar el funcionamiento MicroCombi.....	59	Hornear.....	76
1,2,3 Funcionamiento secuencial	60	Asar al grill	76
Recipientes	60	Presencia de acrilamida en alimentos	76
Programar el funcionamiento secuencial.....	60		
Reloj digital.....	60		
Pantalla de la hora	60		
Avisador de tiempo	61		
Duración de funcionamiento.....	61		
Programar la hora.....	61		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.neff-international.com** y también en la tienda online: **www.neff-eshop.com**

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.
Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada

potencia de microondas o durante demasiado tiempo.

- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

¡Peligro de explosión!

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni

limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el

calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.
- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.

¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.

Causas de daños

¡Atención!

- **Formación de chispas:** Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- **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.
- **Bandejas de aluminio:** No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- **Alimentos húmedos:** No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- **Enfriar con la puerta abierta:** Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- **Junta muy sucia:** Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- **Puerta del aparato como superficie de apoyo:** No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- **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.
- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- **No utilizar la bandeja esmaltada en el funcionamiento con microondas.** La consecuencia sería un fallo técnico.
- **Palomitas para microondas:** No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de manera adecuada.

Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben mejor el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante la cocción, el horneado o el asado.

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El compartimento de cocción se mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

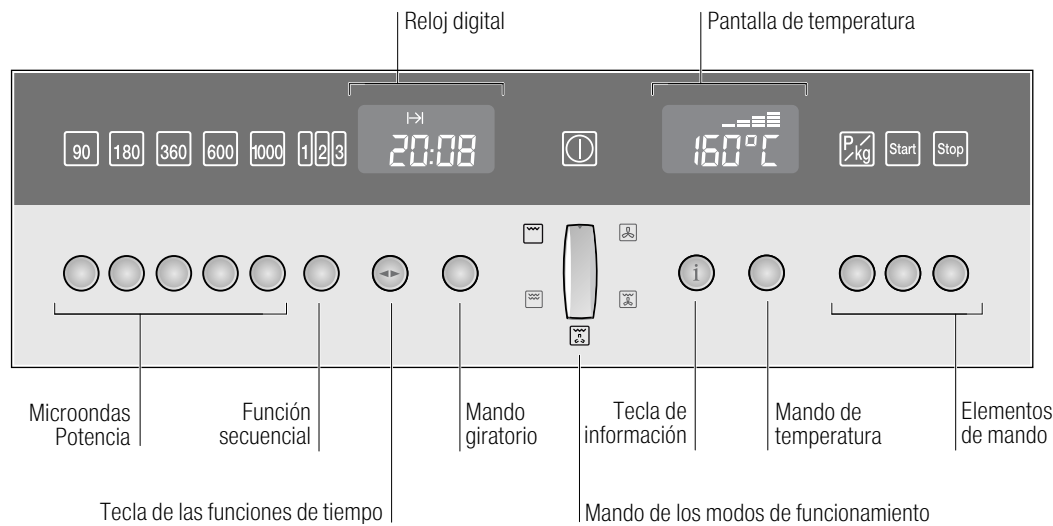
Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- panel de mando
- modos de funcionamiento

- alturas de inserción
- los accesorios

Panel de mando



Elementos de mando	Uso
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
1000	Seleccionar la potencia del microondas de 1000 W
	Seleccionar el funcionamiento secuencial
	Tecla de funciones de tiempo Seleccionar la función de tiempo deseada o el calentamiento rápido (véase el capítulo: Reloj digital)
Mando giratorio	Realizar ajustes dentro de una función de tiempo o activar el calentamiento rápido (véase el capítulo: Reloj digital)
Mando de los modos de funcionamiento	Seleccionar el modo de funcionamiento (véase el capítulo: Conectar el aparato)
i	Tecla de información Activar el seguro para niños (véase el capítulo: Seguro para niños) Acceder al menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Ajustes básicos)
Mando de temperatura	Mando de temperatura Ajustar la temperatura (véase el capítulo: Manejo del aparato) Modificar los ajustes en el menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Ajustes básicos)
	Seleccionar el programa automático
	Iniciar el funcionamiento del horno

Elementos de mando	Uso
	Interrumpir el funcionamiento del horno o cancelar la configuración

Niveles de potencia del microondas y elementos de mando

Cuando se pulsa cualquier tecla se ilumina el indicador correspondiente.

Mandos reguladores retráctiles

El mando giratorio, el mando de temperatura y el mando de los modos de funcionamiento son retráctiles. Presionar el correspondiente mando regulador para enclavarlo o desenclavarlo.

Mando de los modos de funcionamiento

El mando de los modos de funcionamiento sirve para programar los modos de funcionamiento. En este capítulo se presenta un resumen de los modos de funcionamiento del aparato.

Tipos de funcionamiento	Aplicación	
	Aire caliente	Para pasteles de masa batida en molde, tartas de bizcocho y de queso así como pasteles, pizzas y pastas en la bandeja.
	Grill con aire caliente	Para aves y piezas de carne grandes
	Grill con circulación de aire	Para asar piezas de carne.
	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).

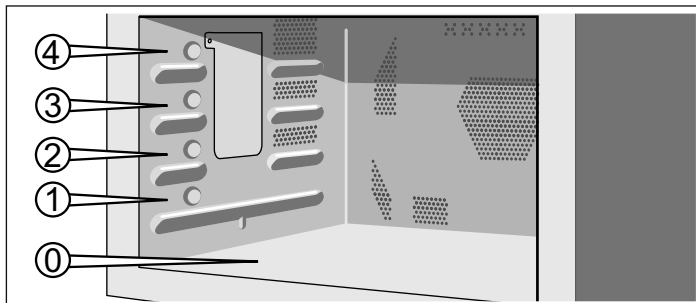
Tipos de funcionamiento	Aplicación
	Programas 4 programas de descongelación 11 programas de cocción El modo de funcionamiento y la duración dependen del peso.

Notas

- Al pulsar el mando de los modos de funcionamiento, se enciende el aparato. El símbolo se ilumina.
- El microondas solo funciona cuando se pulsa el mando. El símbolo se ilumina.

Accesorios

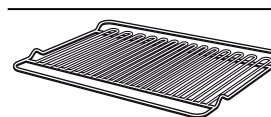
Los accesorios pueden introducirse en el aparato a 4 alturas distintas.



Nota: Los recipientes aptos para microondas pueden colocarse encima de la base del aparato (altura 0).

¡Atención!

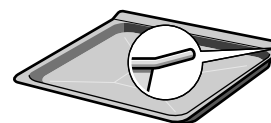
- No colocar la bandeja esmaltada sobre la base del aparato (altura 0).
- No utilizar bandejas esmaltadas u otro tipo de recipientes no aptos para microondas durante el funcionamiento del aparato.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, parrilladas y platos congelados.

Nota: Pueden extraerse dos terceras partes de la superficie total de la parrilla sin que esta vuelque. De esta manera, los platos pueden retirarse con mayor facilidad.



Bandeja esmaltada

Para pasteles, pastas y galletas.

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

¡Atención!

No utilizar la bandeja esmaltada con el funcionamiento en modo microondas o combinado microondas.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

¡Atención!

No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

Notas

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

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.
El aparato se enciende. El símbolo se ilumina.
2. Seleccionar una función:
 - Tecla 90, 180, 360, 600 o 1000 W para la potencia del microondas

- Tecla = funcionamiento secuencial
- Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura.
- Tecla = 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.

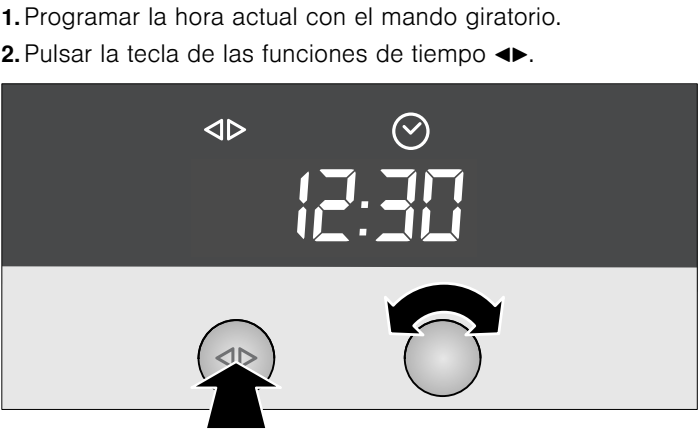
Antes del primer uso

En este capítulo se describe

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

Programar la hora

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



Se aplica la configuración.

Modificar la hora

Para cambiar la hora, pulsar repetidas veces la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ hasta que se iluminen 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. Asegurarse de que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, p. ej., bolas de poliestireno. Precalentar el compartimento de cocción 60 minutos con grill con aire caliente , 200 °C.

- Nota:** Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.
1. Programar el grill con aire caliente  con el mando de los modos de funcionamiento.
 2. Programar 200 °C con el mando de temperatura.
 3. Pulsar la tecla .
 4. Tras 60 minutos, desconectar el aparato.
Para ello, girar el mando de los modos de funcionamiento hacia atrás y enclavarlo en la posición .

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

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

Manejo del aparato

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

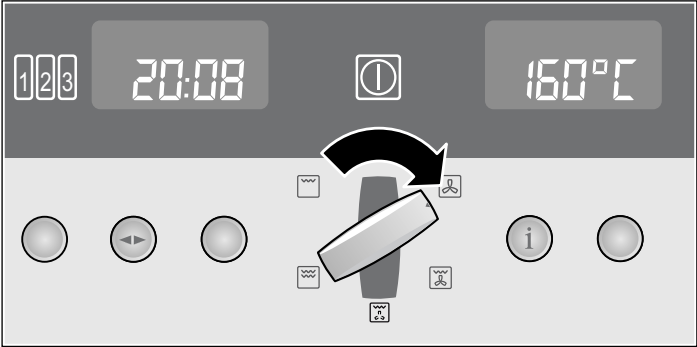
Su microondas dispone de los siguientes modos de funcionamiento. Durante los ajustes se muestra siempre una temperatura recomendada.

Modo de funciona- miento	Temperatura reco- mendada en °C, niveles de grill	Margen de tem- peratura en °C, niveles de grill
 Aire caliente	160	40, 100-250
 Grill con aire caliente	160	100-250
 Grill con circula- ción de aire	160	100-250
 Grill grande	fuerte (3)	medio (2) mínimo (1)
 Grill pequeño	-	-

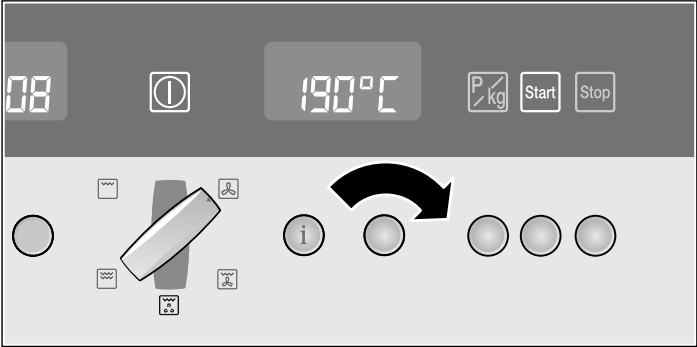
Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen:
Aire caliente , 190 °C.

1. Girar el mando de modos de servicio hasta que quede ajustado el modo deseado.
En la pantalla de temperatura se indica la temperatura recomendada.



2. Girar el mando de temperatura para modificar la temperatura recomendada.



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

Apagar el horno

Girar el mando de los modos de funcionamiento hacia atrás y enclavarlo en la posición .

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

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

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla , girar el mando de los modos de funcionamiento hacia atrás y enclavarlo.

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

Calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido permite que el horno alcance la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas programadas por encima de los 100 °C.

Tipos de calentamiento compatibles

-  Aire caliente
-  Grill con aire caliente
-  Grill con circulación de aire

Ajustar el calentamiento rápido

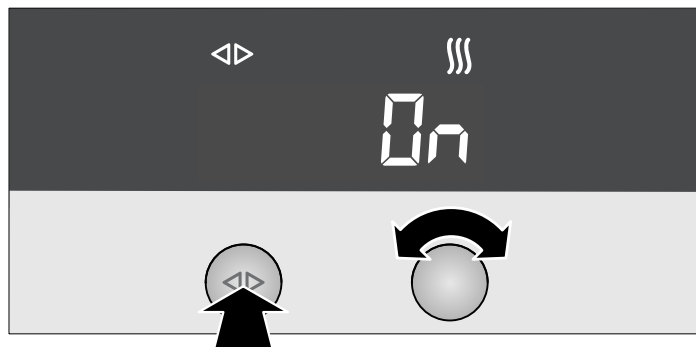
Requisito: debe haberse programado un modo de funcionamiento y una temperatura adecuados.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.

2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos  y  y se muestre  en la pantalla de la hora.

3. Girar el mando giratorio hacia la derecha.

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



4. Pulsar la tecla .

El aparato empieza a calentar.

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

Fin del calentamiento rápido

El calentamiento rápido se desactiva tras alcanzar la temperatura ajustada. El símbolo  se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

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

Notas

- El calentamiento rápido se cancela cuando se modifica el modo de funcionamiento.
- La duración de funcionamiento ajustada 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!

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

Prueba de la vajilla

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

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

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 - 1 minuto a la potencia máxima.

2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

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

Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

90 W	para descongelar alimentos delicados
180 W	para descongelar y continuar la cocción
360 W	para cocer carne y para calentar alimentos delicados
600 W	para calentar y cocer alimentos
1000 W	para calentar líquidos

Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 1000 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

Programar el microondas

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

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
Se ilumina la potencia seleccionada y se muestra una duración recomendada.

3. Ajustar la duración con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .

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

El tiempo ha transcurrido

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

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajustar el nuevo nivel de potencia del microondas. Ajustar la duración 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.

Nota: 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 describe

- qué modos de funcionamiento son compatibles
- cómo ajustar el modo MicroCombi
- Tipos de calentamiento compatibles

Tipos de calentamiento compatibles

-  Aire caliente
-  Grill con aire caliente
-  Grill con circulación de aire

Nota: El calentamiento rápido no puede activarse en el modo MicroCombi.

Niveles de potencia del microondas compatibles

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

Programar el funcionamiento MicroCombi

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

1. Ajustar el modo de funcionamiento con el mando de los modos de funcionamiento y la temperatura con el mando de temperatura.

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

Se muestra una duración recomendada.

3. Ajustar la duración con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .

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

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. Se puede eliminar el tono de aviso antes de tiempo con la tecla ◀▶, desconectar el aparato con el mando de los modos de funcionamiento o realizar los ajustes de nuevo.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Modificar la temperatura o la duración

Modificar la duración o la temperatura con el mando giratorio o el mando de temperatura.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajustar el nuevo nivel de potencia del microondas. Ajustar la duración 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.

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

Interrumpir el funcionamiento

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

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 ajustar el funcionamiento secuencial.

Son apropiados:

- 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 .
Se ilumina el símbolo  correspondiente a la primera fase del funcionamiento secuencial.
2. Ajustar el primer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
3. Volver a pulsar la tecla .
Se ilumina el símbolo  correspondiente a la segunda fase del funcionamiento secuencial.
4. Programar el segundo nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
5. Volver a pulsar la tecla .
Se ilumina el símbolo  correspondiente al tercer funcionamiento secuencial.

6. Ajustar el tercer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.

7. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. En la pantalla de la hora se muestra la duración total y se ilumina el funcionamiento secuencial activo.

El tiempo ha transcurrido

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 puede seguir funcionando. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla . El programa continúa.

Modificar la configuración

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

Cancelar el funcionamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . El microondas interrumpe el programa. Pulsar la tecla ; se reanuda el funcionamiento.

Nota: También se puede combinar un modo de funcionamiento con el funcionamiento secuencial. Programar primero el funcionamiento secuencial.

Reloj digital

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

Notas

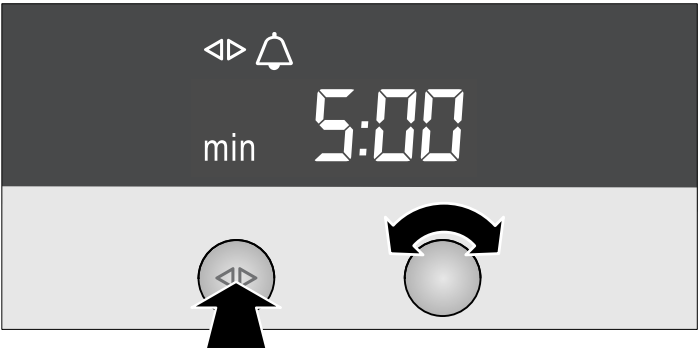
- Entre las **22:00** y las **5:59**, la pantalla de la hora se oscurece si durante este tiempo no se realizan ajustes o si no hay ninguna función de tiempo activa.
- Con las funciones de tiempo Temporizador y Duración de funcionamiento suena una señal tras haber transcurrido el tiempo programado y el 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.
- Si se desea borrar el ajuste, poner el tiempo ajustado a **0:00** y desconectar el aparato.
- En caso necesario, la configuración puede corregirse con el mando giratorio.

Apagar y encender la pantalla de la hora

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

Avisador de tiempo

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos y .
2. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. **5:00** minutos).
La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y el tiempo del avisador empieza a transcurrir.

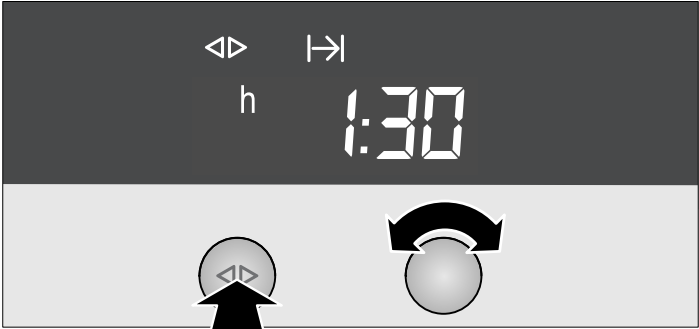


Duración de funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración programada.

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 (duración de funcionamiento).
3. Configurar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. **1:30** horas).

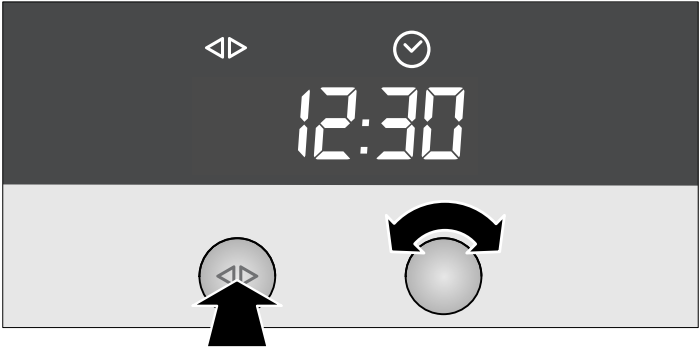


4. Pulsar la tecla .
El aparato empieza a calentar.
El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento programado.

Programar la hora

La hora únicamente se puede modificar cuando ninguna otra función de tiempo está activa.

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos y .
2. Programar la hora actual con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla de funcionamiento del reloj .
Se aplica la configuración.

Modificar la hora

P. ej., del horario de verano al de invierno.
Ajustar como se describe en los puntos 1 y 2.

Consultar, corregir o cancelar la configuración

1. Para consultar la configuración: pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se ilumine el símbolo correspondiente.
2. En caso necesario, la configuración puede corregirse con el mando giratorio.
3. Para cancelar la configuración: girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta el valor inicial.

Seguro para niños

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

En este capítulo se describe

- cómo bloquear el aparato,
- cómo desbloquear el aparato,

Bloquear el aparato

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

1. Mantener pulsada la tecla **i**.

Se muestra **c i i** en la pantalla de la hora.

2. Girar el mando de temperatura hacia la derecha.

En la pantalla de la hora se muestra **c i2**.

3. Mantener pulsada la tecla **i** hasta que se ilumine el símbolo **↔**.

Desbloquear el aparato

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

1. Mantener pulsada la tecla **i**.

Se muestra **c i2** en la pantalla de la hora.

2. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c i i**.

3. Mantener pulsada la tecla **i**, el símbolo **↔** se apaga.

Modificar los ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que el usuario puede modificar en todo momento.

Ajustes básicos

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

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
c i Seguro para niños: i = apagado	Seguro para niños: 2 = encendido	Activa el seguro para niños de modo automático
c 2 Tono de aviso de duración: 2 = medio = 2 minutos	Duración del tono de aviso: i = breve = 10 segundos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
c 3 Volumen del tono de aviso: 2 = medio	Volumen del tono de aviso: i = bajo 3 = alto	Volumen de la señal
c 4 Sonido de tecla: i = 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 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** 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 limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

Notas

- 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.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este

- motivo pueden resultar ásperos al tacto, La protección anticorrosiva no se verá afectada.
- 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 horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar:
- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
 - rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
 - rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
 - ni estropajos o esponjas duras,
 - productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
La bombilla del horno puede desmontarse para facilitar su limpieza. Abrir con cuidado la puerta del aparato.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.

Zona	Productos de limpieza
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara del compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Cierre hermético de la puerta ¡No quitar!	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.

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 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.

Notas

- No limpiar nunca la superficie autolimpiable con un limpiador para hornos. Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en la placa posterior, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.
- No utilizar nunca detergentes 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 del compartimento de cocción, la placa superior y las placas laterales

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.
En caso de suciedad fuerte, es mejor utilizar un limpiahornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

Tabla de averías

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

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Tabla de averías

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

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	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 configurar la hora.
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla  después de programar el aparato.	Pulsar la tecla  o desconectar el aparato.
El microondas no se enciende.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño. Comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Comprobar si la junta de la puerta está doblada.
	No se ha pulsado la tecla  .	Pulsar la tecla  .
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha programado una potencia baja del microondas.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
Suenan una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato se encuentra en el modo demo.	1. Pulsar la tecla  .
		2. Mantener pulsada la tecla  durante tres segundos.
		El modo demo se ha desactivado.

Mensajes de error

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

Mensaje de error	Posible causa	Solución / indicación
En el indicador aparece el mensaje de error "Er1" o "Er4".	El sensor de temperatura no funciona.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra 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".	Se ha producido un sobrecalentamiento excesivo (posibilidad de fuego en el interior). Potencia del microondas demasiado elevada.	No abrir la puerta, desconectar el enchufe o el fusible de la caja de fusibles y dejar que el aparato se enfríe.
En la indicación de textos completos se muestra el mensaje de error "Er17", "Er18" o "E305".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Sustitución de la lámpara del compartimento de cocción

La lámpara del compartimento de cocción 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.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

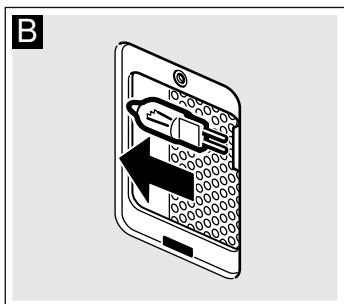
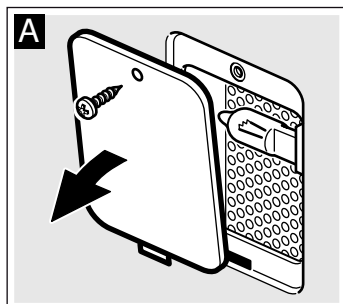
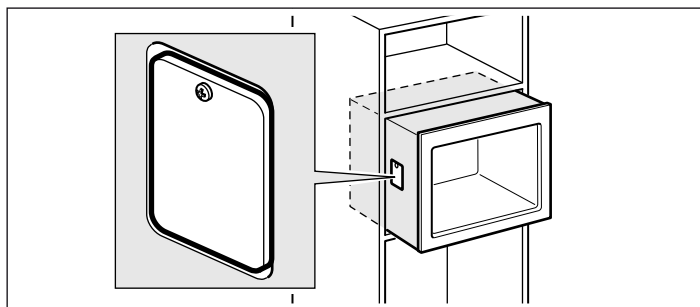
Nota: Extraer siempre la lámpara halógena nueva del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

Modo de proceder

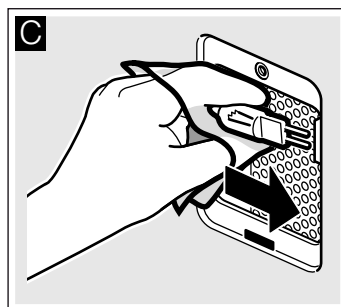
Nota: Para sustituir la lámpara del interior del horno debe desmontar el aparato. Prestar atención a las instrucciones de montaje.

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.
2. Abrir la puerta del aparato.
Desatornillar los tornillos de fijación situados a la derecha e izquierda del horno. Prestar atención a las instrucciones de montaje.
3. Extraer el aparato con cuidado.

4. Desatornillar el tornillo de la tapa de la lámpara situada en la placa exterior 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. 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. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el 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 de producto.	N.º de fabricación.
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

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

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

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220 - 240 V, 50 hz
Consumo total máximo	3100 W
Potencia del microondas	1000 W (IEC 60705)
Potencia de salida del grill	2000 W
Potencia de salida del aire caliente	1950 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	16 amp
Dimensiones (Al×L×An)	
- Aparato	454 x 595 x 563 mm
- Compartimento de cocción	236 x 445 x 348 mm
Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

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, proceder del modo siguiente.

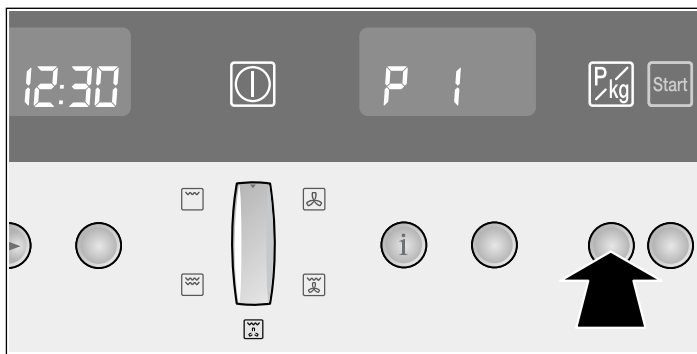
Condición: el mando de los modos de funcionamiento no puede estar enclavado.

Ejemplo de la imagen:

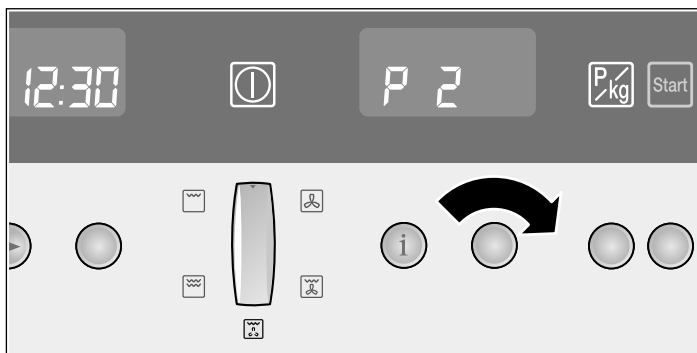
Programa 2 con 1 kilo de peso.

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla de temperatura se muestra el primer programa.

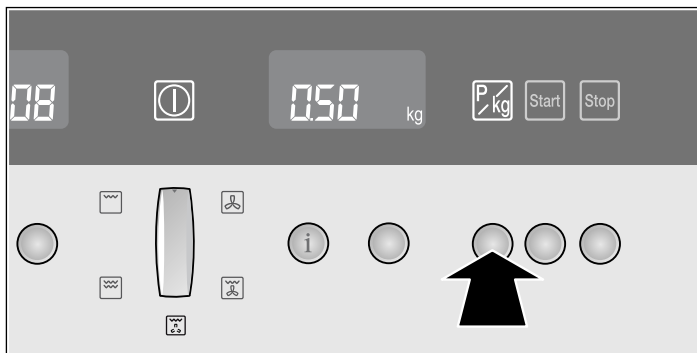


2. Seleccionar el programa deseado con el mando de temperatura.

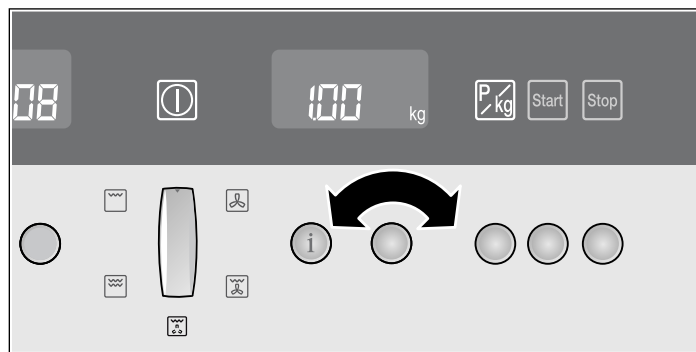


3. Volver a pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra un peso recomendado.



4. Seleccionar el peso con el mando de temperatura.



5. Pulsar la tecla .

Se inicia el programa. En la pantalla de la hora se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado .

El programa ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00. Apagar el aparato o volver a programarlo.

Modificar el programa

El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa.

Modificar la duración

La duración del programa automático no se puede modificar.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla  y apagar el mando de los modos de funcionamiento.

Descongelar y cocer con el programa automático

Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica o la bandeja universal. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.
- Colocar los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.
- A continuación de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y los accesorios necesarios.
- No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.
- En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

Descongelar

Notas

- Congelar los alimentos a -18 °C 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, ave o pescado se desprende 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 solo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se vuelve rápidamente duro.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al 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

Notas

- Verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas 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 lombarda no añadir agua.

Patatas cocidas con sal

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

Arroz

Notas

- No utilizar arroz en bolsa de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.

Pescado

Nota: Filete pescado fresco: añadir de 1 a 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Carne

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

Ave

Notas

- 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

Nota: Utilizar pizzas y pizza-baguettes congeladas preheadas.

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 cocidas con sal	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. ° progr.	Alimentos adecuados		Rango 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 la señal para dar la vuelta				
Cocer				
5	Verduras, frescas*	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimienta, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado Base del compartimento de cocción
6	Verduras, congeladas*	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado Base del compartimento de cocción
7	Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado 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 cerrado Base del compartimento de cocción
* Prestar atención a la señal para remover				
Cocer en programa combinado				
10	Pizza, ultracongelada	Pizza de masa fina, prehorneada	0,15 - 0,55	Parrilla Altura 3
11	Lasaña boloñesa, congelada		0,40 - 1,00	Recipiente sin tapa Base del compartimento de cocción
12	Pollo, fresco*	Pollo entero	0,80 - 1,80	Recipiente cerrado Base del compartimento de cocción

N.º progr.		Alimentos adecuados	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción
13	Piezas de pollo, fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,40 - 1,60	Recipiente cerrado 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*	Carrillada sin hueso, redondo	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción

* Prestar atención a la señal para dar la vuelta

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

Al extraer la bandeja esmaltada puede derramarse líquido caliente. Extraer la bandeja esmaltada del compartimento de cocción con mucho cuidado.

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-35 min	
	1,5 kg	180 W, 20 min + 90 W, 25-35 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 5 min + 90 W, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 10 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 15 min	Congelar en plano. Mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y retirar la carne ya descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.

En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica:

El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción, mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

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

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del horno.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. 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 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30 - 40 min	Dar la vuelta varias veces.
Ganso	4,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 60 - 80 min	Dar la vuelta cada 20 minutos. Retirar el líquido de la descongelación.
Filetes, rodajas o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-25 min	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 8 - 13 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	90 W, 6-8 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	
Pan entero	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 5 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

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

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

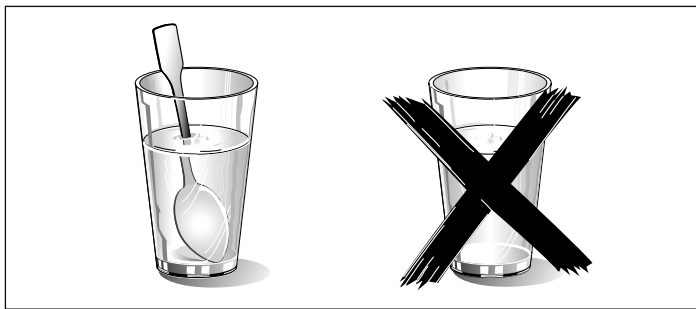
Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 11-15 min	cubierto
Sopa	400-500 g	600 W, 8-13 min	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 20-25 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa, añadir líquido
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	Recipiente con tapa, añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer

que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Atención!

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

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min	cubierto
Bebidas	150 ml	1000 W, 1-2 min	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	300 ml	1000 W, 2-3 min	
	500 ml	1000 W, 4-5 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, ½-1 min	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sopa 1 taza	de 175 g	600 W, 2-3 min	-
Sopa 2 tazas	de 175 g	600 W, 3-4 min	-
Sopa 4 tazas	de 175 g	600 W, 6-8 min	-
Carne o trozos de carne en salsa	500 g	600 W, 8-11 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 6-8 min	Recipiente cerrado
	800 g	600 W, 8-11 min	
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7-12 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 6-10 min	Cortar las verduras en trozos iguales; Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Guarniciones

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
p. ej. patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar las patatas en trozos iguales Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
p. ej. arroz	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. 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. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

- Se ofrece información adicional en *Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.*
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.

Moldes para hornear

Nota: Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Pasteles en moldes	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil/Pastel de masa de bizcocho, fino (p. ej. bizcocho de desayuno)*	Moldes concéntrico, de corona y rectangular	1		160-170 150-160	60-80 60-70
Base de tarta con borde de masa de pastaflora	Molde desarmable	1		160-170	35-45
Base de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	1		160-170	35-45
Bizcocho (base para tarta)	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. pasta de levadura con manzana y migas	Bandeja de horno	2		150-160	50-60
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja de horno	2		160-170	30-40
Stollen 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

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

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

Pasteles	Recipientes	Altura	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C
Pastel de frutos secos	Molde desarmable	1	90 W	30-35		170-180
Tarta de frutas o requesón de pastaflora*	Molde desarmable	2	360 W	40-50		150-160
Pastel de frutas fino, masa de bizcocho	Molde redondo o molde desarmable	1	90 W	30-45		170-190
Pastel salado (p. ej. quiche/pastel de cebolla)	Molde desarmable o molde de quiche	2	90 W	50-70		160-180

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

Pastelitos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y 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
Pasta de hojaldre	Bandeja de horno	2		170-180	35-45
Panecillo (p. ej. panecillo de centeno)	Bandeja de horno	2		180-190	35-45

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desea hornear con una receta propia.	Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.
Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.	El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. Si conecta el microondas, se acorta la duración con respecto a los datos de la tabla.
De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado tostado.	Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 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 poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y constatado divergencias con el valor indicado.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado 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 personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. Si no se soluciona, seguir horneando sin microondas. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.

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 como anexo de 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 2/3 del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.
- En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. 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 escalón del 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.

Carne, ave, pescado

	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Consejos y advertencias
Estofado de vacuno 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 corteza de tocino Aprox. 750 g, p. ej. cabezada	360 W, 35-45 min	0		170-180	Recipiente sin tapa. Dejar reposar 10 minutos al final.
Carne de cerdo con corteza de tocino* Aprox. 1 kg, p. ej. espaldilla	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 a 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 a 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 a 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 unidades de 250 a 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.

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

	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Consejos y advertencias
Pechuga de ganso, muslos de ganso 700 a 900 g	180 W, 30-40 min	0		2	Recipiente alto sin tapa en la base del compartimento de cocción. No dar la vuelta.
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
Filetes 2 a 3 cm de grosor	2 a 3 unidades	aprox. 200 g/pza.	1+3**		3 3	1.er lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10
Filete de pescuezo 2 a 3 cm de grosor	2 a 3 unidades	aprox. 120 g/pza.	1+3**		2 2	1.er lado: aprox. 15-20 2.º lado: aprox. 10-15
Salchichas para asar	4 a 6 unidades	aprox. 150 g/pza.	1+3**		3 3	1.er lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10
Rodajas de pescado*	2 a 3 unidades	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 a 3 unidades	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 a 4 rebanadas****	-	1+3**		3	En función de la capa: 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 firme, 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.

Gratinados

Notas

- 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 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 gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el horno una vez desconectado.

Soufflés y gratinados	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinados dulces (p. ej., soufflé de requesón con fruta) aprox. 1,5 kg	Molde plano para gratinar 4 a 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Gratinados salados con ingredientes cocidos (p. ej., gratinado de pasta) aprox. 1 kg	Molde plano para gratinar 4 a 5 cm	0		160-190	600 W	20-30

Soufflés y gratinados	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinados salados con ingredientes crudos (p. ej., gratinado de patatas) aprox. 1,1 kg	Molde plano para gratinar	0		170-180	600 W	25-35

Productos congelados ya preparados

- Notas**

 - Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
 - No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras

Productos preparados	Accesorios	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 o DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios Duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 7 + 90 W, 8-12 o programa 2, 500 g	Colocar el molde de pyrex Ø 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	Colocar el molde de pyrex en la base del horno.
Bizcocho, 475 g	600 W, 8-10	Colocar el molde de pyrex Ø 22 cm en la base del horno.
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30	Colocar el molde de pyrex 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, 25-30		1	Colocar el molde de pyrex Ø 22 cm en la base del horno.
Pasteles	180 W, 20-25		190-200	Colocar el molde de pyrex Ø 22 cm en la parrilla, a la 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.

Hornear

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

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

	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	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 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 hojalata Ø 20 cm directamente sobre 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, superficie amplia 	Duración en minutos
Preparar tostadas	Parrilla	3	3	4-5
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades*	Parrilla + Bandeja de horno	3 1	3	30-35

* Girar cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados

como, p. ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
General	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Galletas al horno	Con Calor superior/inferior a máx. 200 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx.180 °C. Con Calor superior/inferior a máx. 190 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Важные правила техники безопасности.....	77	Блокировка для безопасности детей	87
Причины повреждений.....	80	Изменение базовых установок	88
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	80	Базовые установки.....	88
Экономия электроэнергии.....	80	Уход и очистка	88
Правильная утилизация упаковки.....	80	Чистящие средства	88
Ваш новый прибор.....	81	Таблица неисправностей	89
Панель управления	81	Таблица неисправностей	89
Переключатель режимов.....	81	Смена лампочки в рабочей камере.....	90
Принадлежности	82	Сервисная служба.....	91
Рабочая камера	82	Номер E и номер FD	91
Включение и выключение прибора	82	Технические характеристики	91
Включение.....	82	Программы автоматического приготовления	91
Выключение	82	Настройка программ	91
Перед первым использованием	82	Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме.....	92
Установка времени суток	82	Протестировано для вас в нашей кухне-студии.....	93
Нагрев рабочей камеры.....	83	Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн.....	93
Очистка принадлежностей.....	83	Рекомендации по использованию микроволновой печи	96
Обслуживание прибора	83	Пироги и выпечка.....	96
Установка режима и температуры	83	Рекомендации по выпеканию	97
Быстрый нагрев.....	84	Жарение и гриль	98
Микроволны	84	Рекомендации по жарению в гриле.....	99
Указания по выбору посуды	84	Запеканки, grateny	99
Мощность микроволн	85	Готовые блюда глубокой заморозки	100
Установка мощности микроволн	85	Контрольные блюда	100
Комбинированный режим с микроволнами.....	85	Выпекание	101
Подходящая мощность микроволн	85	Приготовление на гриле.....	101
Установка комбинированного режима с микроволнами.....	85	Акриламид в продуктах питания	101
Дополнительный режим 1, 2, 3.....	86		
Посуда	86		
Установка следующего режима.....	86		
Электронные часы.....	86		
Дисплей для отображения функций времени.....	86		
Таймер	87		
Продолжительность работы.....	87		
Установка времени суток	87		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.neff-international.com и на сайте интернет-магазина www.neff-eshop.com

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только

квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или

после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки при нагревании могут вспыхнуть. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте

растительное масло в микроволновом режиме.

Опасность взрыва!

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда содержите в чистоте рабочую камеру, уплотнение дверцы, дверцу и ограничитель открывания дверцы; см. главу «Уход и очистка».
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

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. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите

предохранитель в блоке предохранителей.

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь

посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Опасность ошпаривания!

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.

Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Неподходящая посуда может лопнуть. 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. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Причины повреждений

Внимание!

- Искрение: 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.
- Вода в горячей камере: Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Из-за быстрого изменения температуры могут возникнуть повреждения на керамической нижней панели.
- Алюминиевая посуда: Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Влажные продукты: Не держите влажные продукты в закрытой печи в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
Ни в коем случае не используйте прибор для хранения продуктов. Это может привести к коррозии.
- 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 соседних мебельных фасадов. 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.
- Транспортировка прибора: Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Режим микроволн при пустом приборе: Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- Никогда не используйте эмалированный противень для приготовления в режиме микроволн. Это может повлечь за собой технические неисправности.
- Попкорн в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Как можно реже открывайте дверцу прибора во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога может уменьшиться.

При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Ваш новый прибор

В этой главе вы узнаете:

- о панели управления
- о режимах работы

- об уровнях установки
- о принадлежностях

Панель управления



Элементы управления	Использование
90	Выбор мощности микроволн 90 ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 ватт
1000	Выбор мощности микроволн 1000 ватт
	Выбор следующего режима
	Функциональная кнопка Выбор требуемой функции времени или быстрого разогрева (см. главу «Электронные часы»)
Поворотный переключатель	Выполнение установок в рамках определённой функции времени или подключение быстрого разогрева (см. главу «Электронные часы»)
Переключатель режимов	Выбор требуемого режима (см. главу «Включение прибора»)
i	Кнопка «Информация» Активизируйте блокировку (см. главу «Блокировка для безопасности детей») Вызов меню «Базовые установки» (см. главу «Изменение базовых установок»)
Регулятор температуры	Регулятор температуры Установка температуры (см. главу «Управление прибором») Изменение установок в меню «Базовые установки» (см. главу «Базовые установки»)
	Выбор автоматической программы
	Включение режима духового шкафа
	Выключение режима духового шкафа или сброс установок.

Мощность микроволн и элементы управления

При нажатии кнопок загорается соответствующая индикация.

Утапливаемые переключатели

Поворотный переключатель, переключатель режимов и регулятор температуры являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Переключатель режимов

Переключателем режимов работы можно выбрать режимы работы прибора, Ниже дан обзор режимов работы вашего прибора.

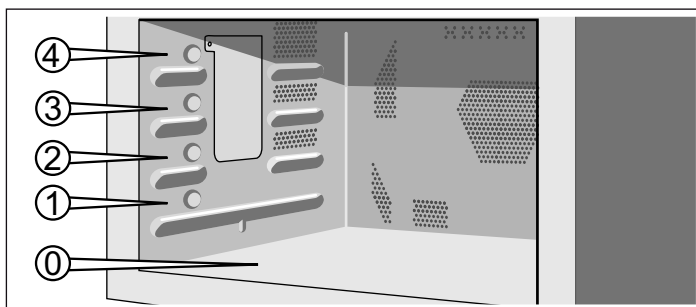
Режимы работы	Использование
Горячий воздух	Режим для выпекания сдобных пирогов в формах, бисквитных и творожных тортов, а также пирогов, пиццы и мелкой выпечки на противне.
Гриль с циркулирующим горячим воздухом	Для приготовления птицы и больших кусков мяса.
Гриль с конвекцией	Для жарения кусков мяса.
Большой гриль	Для большого количества небольших плоских кусков мяса (например, стейков, колбасок).
Малый гриль	Для небольшого количества небольших плоских кусков мяса (например, стейков, тостов).
Программы	4 программы размораживания 11 программ приготовления Режим и время выполнения задаются по весу.

Указания

- При нажатии на переключатель режимов работы прибор включается. Появляется символ
- Микроволновый режим функционирует только, пока переключатель нажат. Появляется символ

Принадлежности

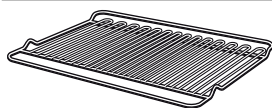
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4 различных уровнях.



Указание: Пригодную для микроволновой печи посуду можно ставить на дно духового шкафа (на уровень 0).

Внимание!

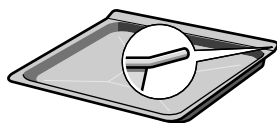
- Эмалированный противень нельзя ставить на дно духового шкафа (на уровень 0).
- Не используйте в режиме микроволн эмалированный противень и посуду не пригодную для микроволновой печи.



Решётка

Для посуды, форм для пирогов, приготовления в гриле и приготовления блюд глубокой заморозки

Указание: Решётка не опрокинется, даже если её выдвинуть из духового шкафа на две трети. Таким образом, готовые блюда можно легко вынимать.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Указание: Устанавливайте противень в духовой шкаф до упора краем со скосом вперёд.

Внимание!

Не используйте эмалированный противень в режиме микроволн и в режиме «Микрокомби».

Рабочая камера

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

Указания

- Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.
- 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 переключателем режимов.

Включение

1. Нажмите переключатель режимов.

Прибор включается. Появляется символ .

2. Выберите функцию:

- Кнопки выбора мощности микроволн 90, 180, 360, 600 или 1000 Вт

- 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

Из этой главы вы узнаете:

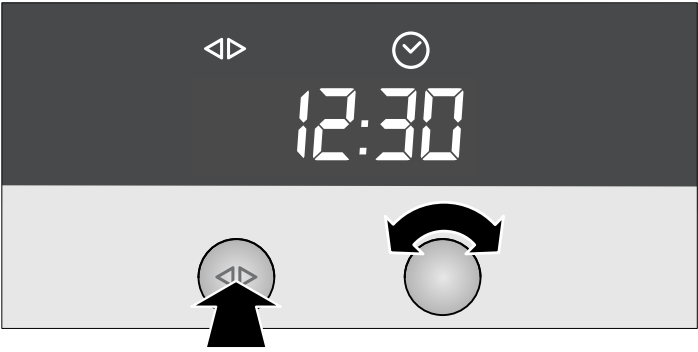
- как после подключения прибора к электросети установить время
- как очистить прибор перед первым использованием

Установка времени суток

На дисплее для отображения функций времени горит  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 снова не загорятся 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*.

Нагрев рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Убедитесь, что внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Прогрейте рабочую камеру в течение 60 минут в режиме гриля с циркуляцией горячего воздуха [A], при температуре 200 °С.

Указание: Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

- 1. Установите режим гриля с циркуляцией горячего воздуха [A] с помощью переключателя режимов.
- 2. Регулятором температуры установите температуру 200 °С.
- 3. Нажмите кнопку [Start].
- 4. По истечении 60 минут выключите прибор. Для этого поверните переключатель режимов обратно на [0] и переведите его в утопленное положение.

Дождитесь, когда рабочая камера остынет, и протрите её горячим мыльным раствором.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Обслуживание прибора

- Из этой главы вы узнаете,
- какие режимы работы имеет ваш духовой шкаф
 - как выбирать режим и температуру
 - как устанавливать «Быстрый разогрев»

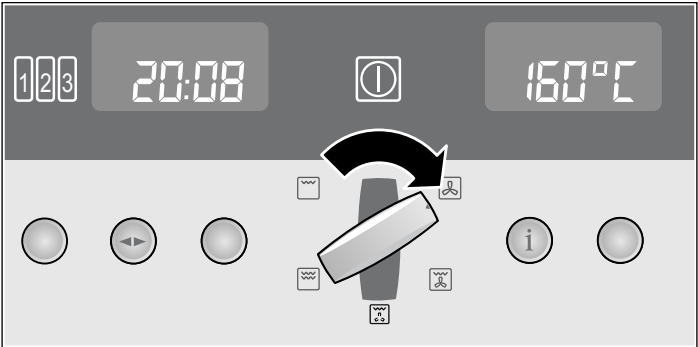
Духовой шкаф имеет самые разнообразные режимы работы. При установке режима работы всегда появляется предлагаемая температура.

Режим работы	Предлагаемая температура в °С, режим гриля	Диапазон температур в °С, режим гриля
Горячий воздух	160	40, 100-250
Гриль с циркуляцией горячего воздуха	160	100-250
Гриль с конвекцией	160	100-250
Большой гриль	Сильный (3)	Средний (2) Слабый (1)
Малый гриль	-	-

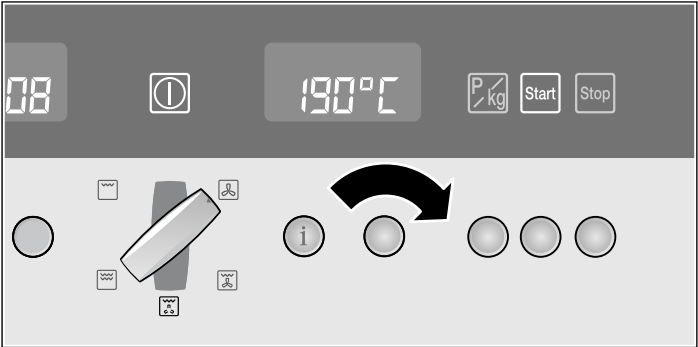
Установка режима и температуры

Пример на рисунке:
Горячий воздух [A], 190 °С.

- 1. Поворачивайте переключатель режимов, пока не установите его на нужный режим работы. На дисплее температуры появляется рекомендуемая температура.



- 2. Поверните регулятор температуры, чтобы изменить предлагаемую температуру.



- 3. Нажмите кнопку [Start]. Режим включается. На дисплее температуры появляются столбиковые индикаторы контроля температуры.

Выключение духового шкафа

Поверните переключатель режимов назад в положение [0] и утопите в панель управления.

Открытие дверцы прибора во время работы

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

Приостановка режима

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку . Генерирование микроволн прерывается. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку . Прибор продолжит работу.

Изменение установок

Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Прекращение работы прибора

Нажмите кнопку , поверните переключатель режимов работы назад и переведите его в утопленное положение.

Указание: Если дополнительно установлено время выполнения, по истечении этого времени установленный режим автоматически отключается. См. главу «Электронные часы»

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C.

Подходящие виды нагрева:

-  Горячий воздух
-  Гриль с циркуляцией горячего воздуха
-  Гриль с конвекцией

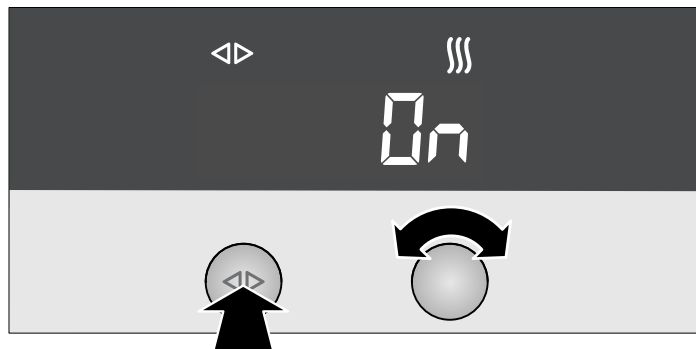
Установка быстрого разогрева

Необходимое условие: должны быть установлены подходящие режим работы и температура.

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы    и , и символ  на дисплее времени.

3. Поверните поворотный переключатель вправо.

На дисплее времени отображается  и загорается символ . Быстрый разогрев включён.



4. Нажмите кнопку .

Прибор нагревается.

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 . Поворачивайте поворотный переключатель влево до тех пор, пока на дисплее времени не появится . Символ  на дисплее 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 узнаете:

- 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!

Искрение: 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 режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку:

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в прибор при максимальной мощности.
2. Во время приготовления проверяйте температуру.

Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок можно 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

Указания

- При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.
- Максимальную мощность микроволн в 1000 Вт вы можете установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 1 часа и 30 минут.

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт, время приготовления 10 мин.

1. Нажмите переключатель режимов.
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
На дисплее высвечивается выбранное значение мощности и появляется рекомендуемое время выполнения.

3. Установите время приготовления поворотным переключателем.

4. Нажмите кнопку .

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По окончании времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Микроволновый режим завершён. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой . Выключите прибор или выполните новые установки.

Открытие дверцы прибора во время работы

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

Изменение времени выполнения

Измените время приготовления поворотным переключателем.

Изменение мощности микроволн

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

Прекращение работы прибора

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

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

Комбинированный режим с микроволнами

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются.

В этой главе вы узнаете:

- о самых подходящих режимах работы
- об установке комбинированного режима
- о подходящих видах нагрева

Подходящие виды нагрева:

-  Горячий воздух
-  Гриль с циркуляцией горячего воздуха
-  Гриль с конвекцией

Указание: Режим быстрого нагрева при работе в режиме «Микрокомби» не подключается.

Подходящая мощность микроволн

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

Установка комбинированного режима с микроволнами

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

1. Установите режим переключателем режимов и температуру регулятором температуры.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
На дисплее появляется рекомендуемое время приготовления.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку .

Режим включается. Начинается отсчёт времени приготовления.

По окончании времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа в комбинированном режиме закончена. Вы можете досрочно отменить звуковой сигнал кнопкой , выключить прибор с помощью переключателя режимов работы или задать новый режим.

Открытие дверцы прибора во время работы

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

Изменение времени приготовления или температуры

Измените время выполнения или температуру поворотным переключателем или регулятором температуры.

Изменение мощности микроволн

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

Прекращение работы прибора

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

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

Приостановка режима

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку . Генерирование микроволн прерывается. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку . Прибор продолжит работу.

Дополнительный режим 1, 2, 3

Дополнительный режим позволяет последовательно задать, а затем активизировать до трёх различных установок. В этой главе вы узнаете, как устанавливается дополнительный режим.

Подходят

- все значения мощности микроволн

Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

Установка следующего режима

Переключатель режимов не должен быть утоплен.

1. Нажмите кнопку . Высвечивается символ первого дополнительного режима.
2. Установите первое значение мощности микроволн и времени приготовления.
3. Снова нажмите кнопку . Высвечивается символ второго дополнительного режима.
4. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
5. Снова нажмите кнопку . Высвечивается символ третьего дополнительного режима.
6. Установите третье значение мощности микроволн и время приготовления.

7. Нажмите кнопку .

Режим включается. На дисплее времени отображается общее время приготовления и активный дополнительный режим.

По окончании времени приготовления

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

Открытие дверцы прибора во время работы

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

Изменение установок

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

Прекращение работы прибора

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

Остановка режима

Коротко нажмите кнопку . Генерирование микроволн прерывается. Нажмите кнопку , работа в данном режиме продолжится.

Указание: Можно также комбинировать выбранный режим работы со следующим режимом. Сначала установите дополнительный режим.

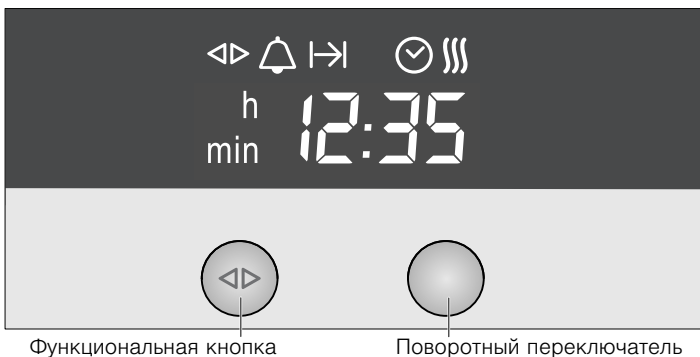
Электронные часы

Ваш прибор имеет различные функции времени.

Из этой главы вы узнаете:

- о дисплее для отображения функций времени
- как установить таймер
- как установить прибор на автоматическое выключение (время выполнения)
- как установить или изменить время суток.

Дисплей для отображения функций времени



Функции времени	Использование
Таймер	Таймер можно использовать, например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер. Прибор не включается и не выключается автоматически.

Функции времени	Использование
Продолжительность работы	По истечении установленного времени выполнения (например, 1:30 ч) прибор автоматически выключается.
Время суток	Установка времени суток
Быстрый нагрев	Укороченное время нагрева

Указания

- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей гаснет, если в этот промежуток времени вы не делаете каких-либо установок или если функции времени не активизированы.
- По истечении времени, установленного для функций таймера и времени выполнения , раздаётся 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.
- Если вы хотите сбросить установку, верните установленное время на 0:00 назад и выключите прибор.
- При необходимости можно откорректировать установки поворотным переключателем.

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

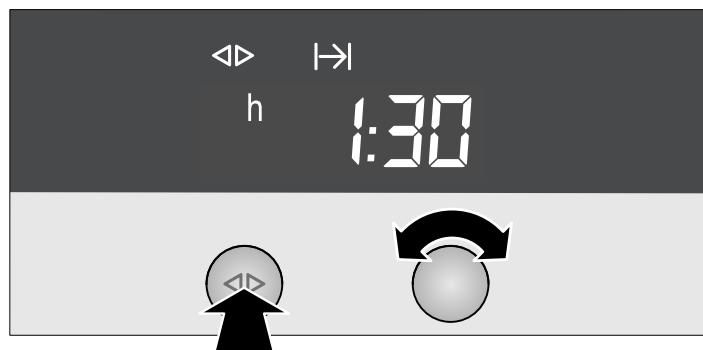
1. Нажимайте функциональную кнопку  до тех пор, пока не загорятся символы  и .
2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, 5:00 минут).
Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток, а таймер начинает отсчёт времени.



Продолжительность работы

Автоматическое выключение по истечении установленного времени

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не высветятся символы  и  (время выполнения).
3. Поворотным переключателем установите время выполнения. (например, 1:30 часов).



4. Нажмите кнопку .

Прибор нагревается.

По окончании работы прибор автоматически выключается.

Установка времени суток

Вы можете изменить время суток, только если ни одна из функций времени не активна.

1. Нажимайте функциональную кнопку , пока не загорятся 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.

Проверка, изменение и сброс установок

1. Чтобы проверить заданные установки, нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорится соответствующий символ .
2. При необходимости можно откорректировать установки поворотным переключателем.
3. Если вы хотите аннулировать установку, поверните поворотный переключатель влево к первоначальному значению.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не могли случайно включить прибор, он оснащен функцией блокировки для безопасности детей.

В этой главе вы узнаете:

- как заблокировать прибор
- как разблокировать прибор

Блокировка прибора

Нажмите переключатель режимов. Прибор готов к работе.

1. Нажмите и удержите кнопку .
На дисплее времени появляется .
2. Поверните регулятор температуры вправо.
На дисплее времени появляется .
3. Нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока не высветится символ .

Разблокировка прибора

Нажмите переключатель режимов. Прибор готов к работе.

1. Нажмите и удержите кнопку .
На дисплее времени появляется .
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока не появится .
3. Нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока символ  не исчезнет.

Изменение базовых установок

Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые вы можете в любой момент изменить.

Базовые установки

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений.

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
с 1 Блокировка для безопасности детей: 1 = выкл	Блокировка для безопасности детей: 2 = вкл	Активизация автоматической блокировки для безопасности детей
с 2 Продолжительность звукового сигнала: 2 = средний = 2 минуты	Продолжительность звукового сигнала: 1 = короткий = 10 секунд 3 = длинный = 5 минут	Сигнал по окончании времени приготовления
с 3 Громкость звукового сигнала: 2 = средняя	Громкость звукового сигнала 1 = тихо 3 = громко	Громкость звукового сигнала
с 4 Звук нажатия кнопок: 1 = вкл	Звук нажатия кнопок: 2 = выкл	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки

Нажмите переключатель режимов. Прибор готов к работе.

1. Нажимайте кнопку **iv** в течение нескольких секунд.
На дисплее времени появляется первая базовая установка.
2. Нажимайте кнопку **i**, пока не будет отображаться нужная базовая установка.

3. Задайте требуемую установку регулятором температуры.

4. Для завершения нажмите и удерживайте кнопку **i** нажатой несколько 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!

Не чистите прибор сразу после выключения. 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.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.
- Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Положите туда ложку, 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 вследствие 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,
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Для облегчения процесса очистки можно включить лампочку в духовом шкафу. Для этого откройте дверцу прибора.

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.
Из нержавеющей стали	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.

Зона очистки	Чистящие средства
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	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 рабочей камеры. Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки. 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 поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол. очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Стекланный колпак лампы в рабочей камере	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель дверцы Не снимать!	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.

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.

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

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.

Таблица неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Опасность удара током!

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

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
На дисплее мигают три нуля.	Отключена электроэнергия.	Заново установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	После установки не была нажата кнопка  .	Нажмите кнопку  или выключите прибор.
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекошен ли уплотнитель дверцы.
	Не была нажата кнопка  .	Нажмите кнопку  .

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	1. Нажмите кнопку . 2. Держите нажатой кнопку  в течение трёх секунд. Режим демонстрации деактивизирован.

Сообщения об ошибке

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение / указание
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 «E305».	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста сервисной службы.

Смена лампочки в рабочей камере

Лампочку в рабочей камере можно заменить. Термоустойчивые галогенные лампочки 25 В 240 Вт можно приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Опасность удара током!

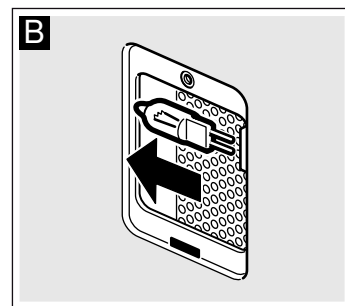
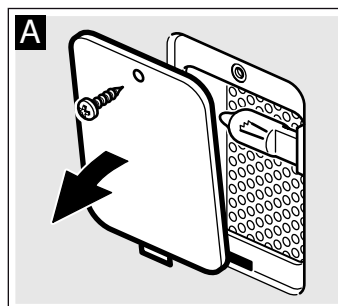
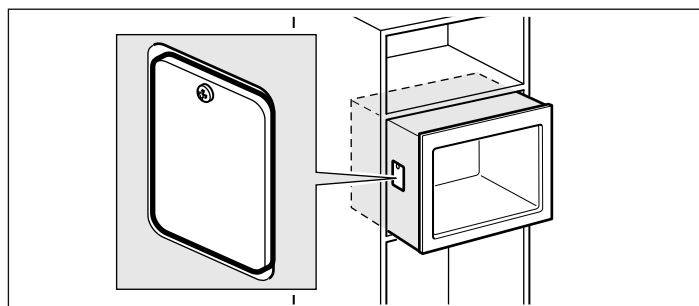
Не заменяйте лампочку в духовом шкафу, если прибор включен. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Указание: Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки.

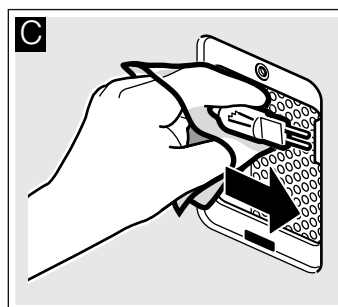
Последовательность действий

Указание: Для замены лампочки в рабочей камере вам необходимо разобрать прибор. Соблюдайте инструкцию по монтажу.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Откройте дверцу прибора.
Вывинтите крепежные винты с левой и с правой стороны духового шкафа. Соблюдайте инструкцию по монтажу.
3. Аккуратно извлеките прибор.
4. На левой боковой панели с наружной стороны вывинтите винт на крышке, закрывающей доступ к лампе, и снимите её. (рис. А) Выньте галогенную лампочку. (рис. В).



5. Вставьте новую галогенную лампочку (рис. С).



6. Установите крышку на место и верните винт. Соберите прибор в обратном порядке.
7. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу повреждён, его следует заменить. Новый колпак можно приобрести в сервисной службе. 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. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте духового шкафа. 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.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.
Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаB.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Технические характеристики

Электропитание	220-240, 50 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	3100 Вт
Мощность микроволн	1000 Вт (IEC 60705)
Выходная мощность гриля	2000 Вт
Выходная мощность горячего воздуха	1950 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	16 A
Размеры (ВхШхГ)	
– прибора	454 x 595 x 563 мм
– рабочей камеры	236 x 445 x 348 мм
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE	Да

Программы автоматического приготовления

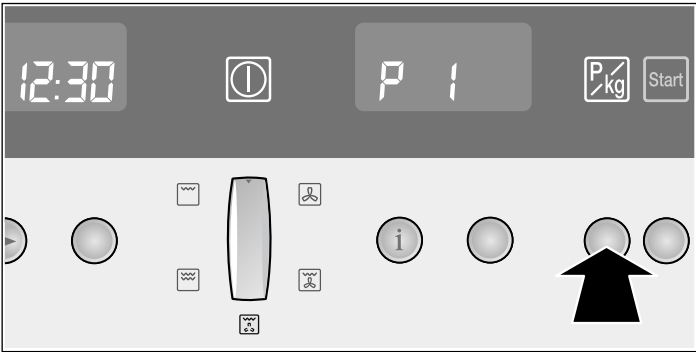
С помощью программы автоматического приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 15 программ.

Настройка программ

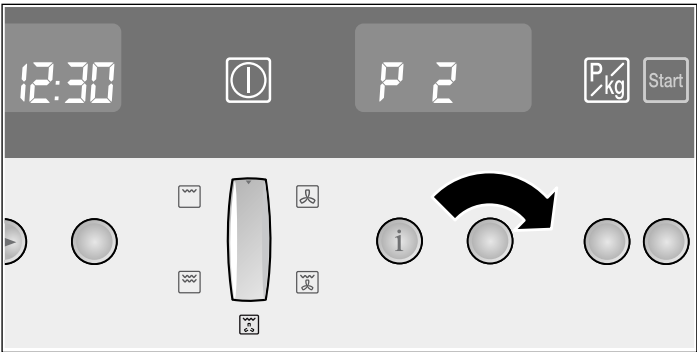
Если программа выбрана, выполните настройки как описано далее.
Необходимое условие: переключатель режимов не должен быть утоплен.
Пример на рисунке:
Программа 2, вес продуктов 1 кг.

1. Нажмите кнопку P/kg.

На дисплее температуры появляется первый номер программы.

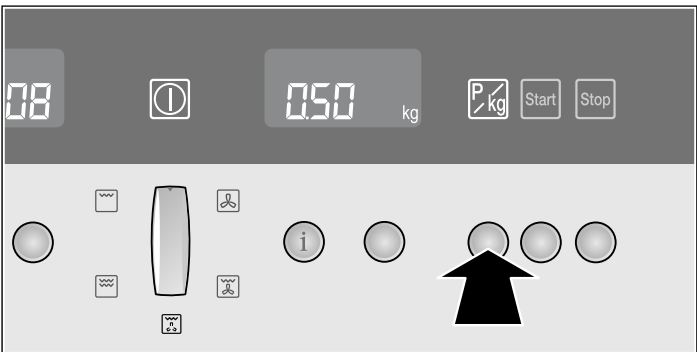


2. Выберите требуемую программу регулятором температуры.

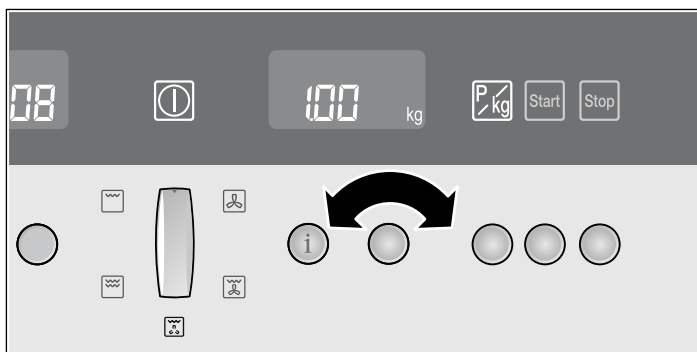


3. Снова нажмите кнопку P/kg.

На дисплее температуры появляется рекомендуемый вес.



4. Установите вес регулятором температуры.



5. Нажмите кнопку **Start**.

Программа активизируется. На дисплее времени начинается обратный отсчёт времени приготовления I→I.

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появляется 0:00. Выключите прибор или установите программу заново.

Изменение программы

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

Изменение времени приготовления

После запуска программы автоматического приготовления изменить время приготовления уже нельзя.

Отмена программы

Держите нажатой кнопку **Stop** и выключите переключатель режимов.

Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме

Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Для программы всегда используйте посуду, предназначенную для микроволновой печи, например, из стекла, керамики, или же универсальный противень. В таблице программ вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.
- Поместите продукт в холодный духовой шкаф.
- Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдете в примечаниях к рекомендациям.
- Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении многих блюд вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

Размораживание

Указания

- По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре -18°C .
- Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.

Таблица программ

Номер программы	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

- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё 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

Указания

- Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте одну столовую ложку воды.
- Замороженные овощи: 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

Указание: Порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте одну ст. л. воды и немного соли.

Рис

Указания

- Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в количестве, в два-два с половиной раза превышающем количество риса.

Рыба

Указание: Рыбное филе, свежее: добавьте 1–3 столовых ложки воды или лимонного сока.

Мясо

Указание: Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Добавьте 50–100 мл жидкости.

Птица

Указания

- Цыплёнок укладывайте на посуду грудкой вниз.
- Кусочки цыплёнка укладывайте кожей вверх.

Пицца, замороженная

Указание: Подходит готовая замороженная пицца и пицца-багет.

Время выдержки

Некоторые блюда после приготовления требуют ещё некоторого времени выдержки.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	ок. 5 минут
Отварной картофель	ок. 5 минут Перед этим слить образовавшуюся воду.
Рис	5–10 минут
Свинина для жарки, мясной рулет	10 мин

Номер программы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
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
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, длиннозерный рис		0,10-0,50	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
9	Филе свежей рыбы, целое, 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, готовая	0,15-0,55	Решётка Уровень 3
11	Лазанья «болоньезе», глубокой заморозки		0,40-1,00	Открытая посуда. Дно рабочей камеры
12	Цыплёнок, свежие продукты*	Цыплёнок, целиком	0,80-1,80	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
13	Цыплёнок кусочками, свежие продукты	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	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*	Шейная часть для жарки без кости, мясной рулет	0,80-2,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.

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. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Опасность ошпаривания!

При вынимании эмалированного противня горячая жидкость может выплеснуться. Осторожно вынимайте эмалированный противень из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Значения времени, указанные в таблицах, 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 объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

Размораживание

Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на дно духового шкафа.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна

касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

- В процессе размораживания 1–2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образующуюся при размораживании жидкость.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10–60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

Размораживание	Масса	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Несколько раз перевернуть
	1 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 15 мин	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Птица целиком или кусками	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать
	1,2 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Утка	2 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз перевернуть
Гусь	4,5 кг	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивать каждые 20 минут. Удалять образующуюся при размораживании жидкость.
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделять размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Овощи, например горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешивать
	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Растопить масло	125 г	90 Вт, 6-8 мин	Вынуть блюдо из упаковки
	250 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3-5 мин	
Хлеб целиком	500 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать
	1 кг	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема. Отделить куски друг от друга
	750 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

- 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 по блюду 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 ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

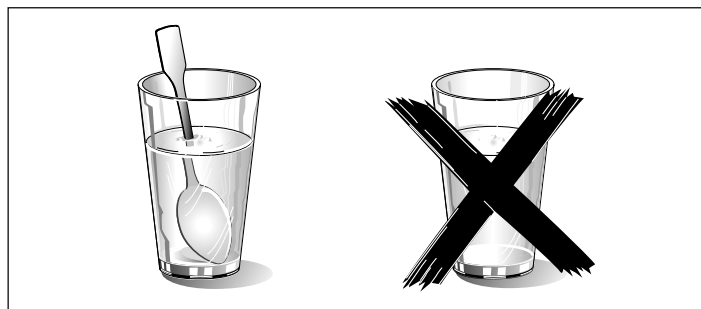
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Масса	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Накрыть крышкой

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Масса	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Указания
Суп	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Рагу	500 г	600 Вт, 10-15 мин	Закрытая посуда
	1 кг	600 Вт, 20-25 мин	
Ломтики/кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	Закрытая посуда
	1 кг	600 Вт, 25-30 мин	
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Накрыть крышкой
	800 г	600 Вт, 20-25 мин	
Гарниры, например, рис, макароны	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Закрытая посуда; добавить жидкость
	500 г	600 Вт, 8-10 мин	
Овощи, например горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-10 мин	Закрытая посуда; добавить 1 ст. л. воды
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



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.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- 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 ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Разогревание блюд	Масса	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	350-500 г	600 Вт, 4-8 мин	Накрыть крышкой
Напитки	150 мл	1000 Вт, 1-2 мин	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	300 мл	1000 Вт, 2-3 мин	
	500 мл	1000 Вт, 4-5 мин	
Детское питание, например бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½-1 мин	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру!
	100 мл	360 Вт, ½-1½ мин	
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Суп, 2 тарелки	по 175 г	600 Вт, 3-4 мин	-
Суп, 4 тарелки	по 175 г	600 Вт, 6-8 мин	-
Мясо или кусочки мяса в соусе	500 г	600 Вт, 8-11 мин	Накрыть крышкой
Рагу	400 г	600 Вт, 6-8 мин	Закрытая посуда
	800 г	600 Вт, 8-11 мин	
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	Добавить немного жидкости
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	

Приготовление блюд

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Приготовление блюд	Масса	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Указания
Цыплёнок целый, свежие продукты, потрошёный	1,2 кг	600 Вт, 25-30 мин	По истечении 1/2 времени перевернуть
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 7-12 мин	-
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 6-10 мин	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавить 1-2 ст. л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	-
Гарниры			
Например, картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавить 1-2 ст. л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 12-15 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	
Например, рис	125 г	600 Вт, 4-6 мин 180 Вт, 12-15 мин	Добавить вдвое больше жидкости;
	250 г	600 Вт, 6-8 мин 180 Вт, 15-18 мин	

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Половина объёма сокращает время приготовления вдвое
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.

Пироги и выпечка

Указания к таблицам

Указания

- 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 найдёте в разделе «Рекомендации по выпеканию» после таблиц.
 - Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Формы для выпекания

Указание: Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

Пирог в форме	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тонкое тесто (например песочный пирог)*	Форма «Чаша»/«Венок»/прямоугольная форма	1		160-170	60-80
		1		150-160	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъёмная форма	1		160-170	35-45
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	1		160-170	35-45
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъёмная форма	1		170-180	45-50

* Оставить пирог в духовом шкафу остывать прим. 20 минут.

** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Пирог в форме	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Пирог с сухой начинкой (тесто для кекса)	Противень	2		160-170	30-40
Пирог с сочной начинкой например дрожжевое тесто с яблочной посыпкой	Противень	2		150-160	50-60
Плетёнка из дрожжевого теста из 0,5 кг муки	Противень	2		160-170	30-40
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	2		170-180	60-70
Пицца	Противень	2		200-210	25-35
Дрожжевой хлеб 1 кг**	Противень	2		180-190	50-60

* Оставить пирог в духовом шкафу остывать прим. 20 минут.

** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Ореховый кекс	Разъёмная форма	1	90 Вт	30-35		170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъёмная форма	2	360 Вт	40-50		150-160
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная или круглая форма	1	90 Вт	30-45		170-190
Пикантный пирог (например, киш или луковый пирог)*	Разъёмная форма или форма для кша	2	90 Вт	50-70		160-180

* Оставить пирог в духовом шкафу остывать прим. 20 минут.

Мелкая выпечка	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	2		150-170	20-35
Безе	2		100	90-120
Миндальное печенье	2		110	35-45
Слоёное тесто	2		170-180	35-45
Булочки (например, ржанные булочки)	2		180-190	35-45

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Вы хотите использовать формы для выпекания из силикона, стекла, пластмассы или керамики.	Форма должна выдерживать температуру до 250 °C. В таких формах выпечка получится не такой румяной. При включении микроволнового режима можно уменьшить время приготовления, рекомендованное в таблицах.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 минут 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 духового шкафа на 10 градусов ниже и увеличьте время выпекания. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Смазывайте жиром только дно разъёмной 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 выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5–10 минут в форме, после этого его легче будет вынуть. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчёными сухарями.

Вы измерили температуру в духовом шкафу с помощью своего термометра и заметили 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 принадлежность влияют на измеряемое значение, поэтому при некоторых измерениях отклонения от нормы будут всегда.
Между формой и решеткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в печи. 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 найдёте 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 рабочей камеры. 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 ещё на 10 минут в

выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Птица:

по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните куски мяса.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Указания

- В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце духового шкафа и без предварительного прогрева.
- По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть не тоньше 2–3 см, тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, например 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.

Мясо, птица, рыба

	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Указания
Говядина для тушения ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	0		160-170	Закрытая посуда на дне рабочей камеры.
Ростбиф, слабoproжаренный ок. 1000 г	180 Вт, 30-40 мин	0		180-200	Открытая посуда. По истечении половины времени приготовления его необходимо перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина без кожи ок. 750 г, например, 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, например, лопатка	180 Вт, 80-90 мин	0		170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Переворачивать не требуется.
Свиное филе ок. 500-600 г	180 Вт, 35-40 мин	0		180-190	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
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.
Цыплёнок, 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, например, четвертинка цыпленка ок. 800 г	360 Вт, 20-30 мин	0		230-250	Открытая посуда. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.

* Надрежьте свиную кожу.

	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Указания
Утка 1500-1700 г	180 Вт, 70-80 мин	0		220-240	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Переворачивать не требуется.
Утиная грудка Утиная грудка, ок. 500 г 2 штуки, каждая от 250 до 300 г	180 Вт, 15-20 мин	0		3	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Гусиная грудка, гусиные окороčka 700-900 г	180 Вт, 30-40 мин	0		2	Высокая открытая посуда на дне рабочей камеры. Переворачивать не требуется.
Запечённая рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	0		3	Открытая посуда. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.

* Надрежьте свиную кожу.

	Объём	Масса	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 200 г	1+3**		3 3	Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 5-10
Стейки из шейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 120 г	1+3**		2 2	Одна сторона: ок. 15-20 Другая сторона: ок. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	1+3**		3 3	Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 5-10
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	1+3**		3 3	Одна сторона: ок. 10-12 Другая сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* например, форель	2-3 шт.	прим. по 300 г	1+3**		2 2	Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 10-15
Хлеб для тостов	12 ломтиков	-	3		3 3	Одна сторона: ок. 3-5 Другая сторона: ок. 2-3
Хлеб для тостов	4 ломтика***	-	3		-	Одна сторона: ок. 5-6 Другая сторона: ок. 3-4
Тосты, запекание	2-4 ломтика****	-	1+3**		3	В зависимости от начинки: 8-10

- * Предварительно смазать решётку растительным маслом.
- ** Поставьте решётку на уровень 3, а универсальный противень - на уровень 1.
- *** Расположить на решётке ломтики хлеба для тостов рядом друг с другом.
- **** Ломтики хлеба для тостов подсушить 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 твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера 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

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо 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 ещё 5 минут в закрытой посуде.

Запеканки, graten	Посуда	Уро- вень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микро- волн, Вт	Время приго- товления, мин
Сладкие запеканки (например, творо- жная запеканка с фруктами) ок. 1,5 кг	Плоская форма для запеканки 4–5 см	0		130-150	180 Вт	25-35
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон) ок. 1 кг	Плоская форма для запеканки 4–5 см	0		160-190	600 Вт	20-30
Пикантная запеканка из сырых ингре- диентов (например, картофельная запеканка) ок. 1,1 кг	Плоская форма для запеканки	0		170-180	600 Вт	25-35

Готовые блюда глубокой заморозки

Указания

- Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.
- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Укладывайте картофель фри, крокеты и жареный картофель одним слоем.

Готовые продукты	Принадлежности	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.

В соответствии с нормами EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указание
Мясо	180 Вт, 7 + 90 Вт, 8–12 или программа 2, 500 г	Поставить форму Pyrex Ø 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 Ø 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 запе- канка	360 Вт, 25–30		1	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духо- вого шкафа.
Пирог	180 Вт, 20–25		190-200	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень 1.
Цыплёнок	360 Вт, 30–35		240	Положить цыплёнка грудкой вниз в глубо- кую посуду без крышки и установить на дно духового шкафа. По истечении половины времени приготовления его необходимо перевернуть.

Выпекание

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	2		160-170	30-35
Маленькие кексы*	Противень	2		160-170	25-30
Бисквит на воде	Разъёмная форма на решётке	1		170-180	45-50
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2		150-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	Поставить разъёмную форму из белой жести Ø 20 см на решётку.	2		170-190	80-100

* Предварительно нагреть духовой шкаф в течение 5 минут.

Приготовление на гриле

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Гриль, большая площадь	Время приготовления, мин
Румяные тосты	Решётка	3	3	4-5
Бифбургер 12 шт.*	Решётка + Противень	3 1	3	30–35

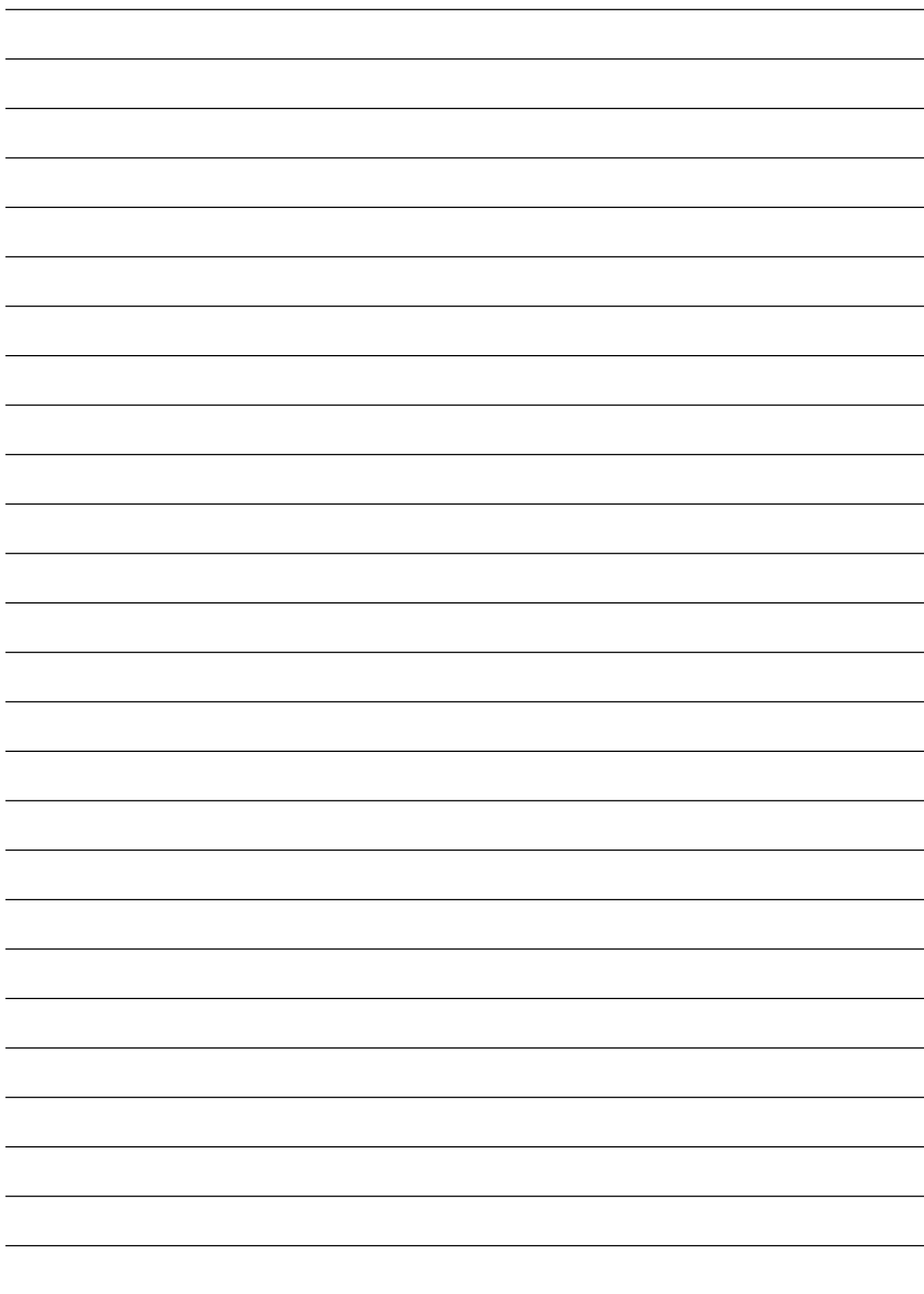
* По истечении половины времени перевернуть.

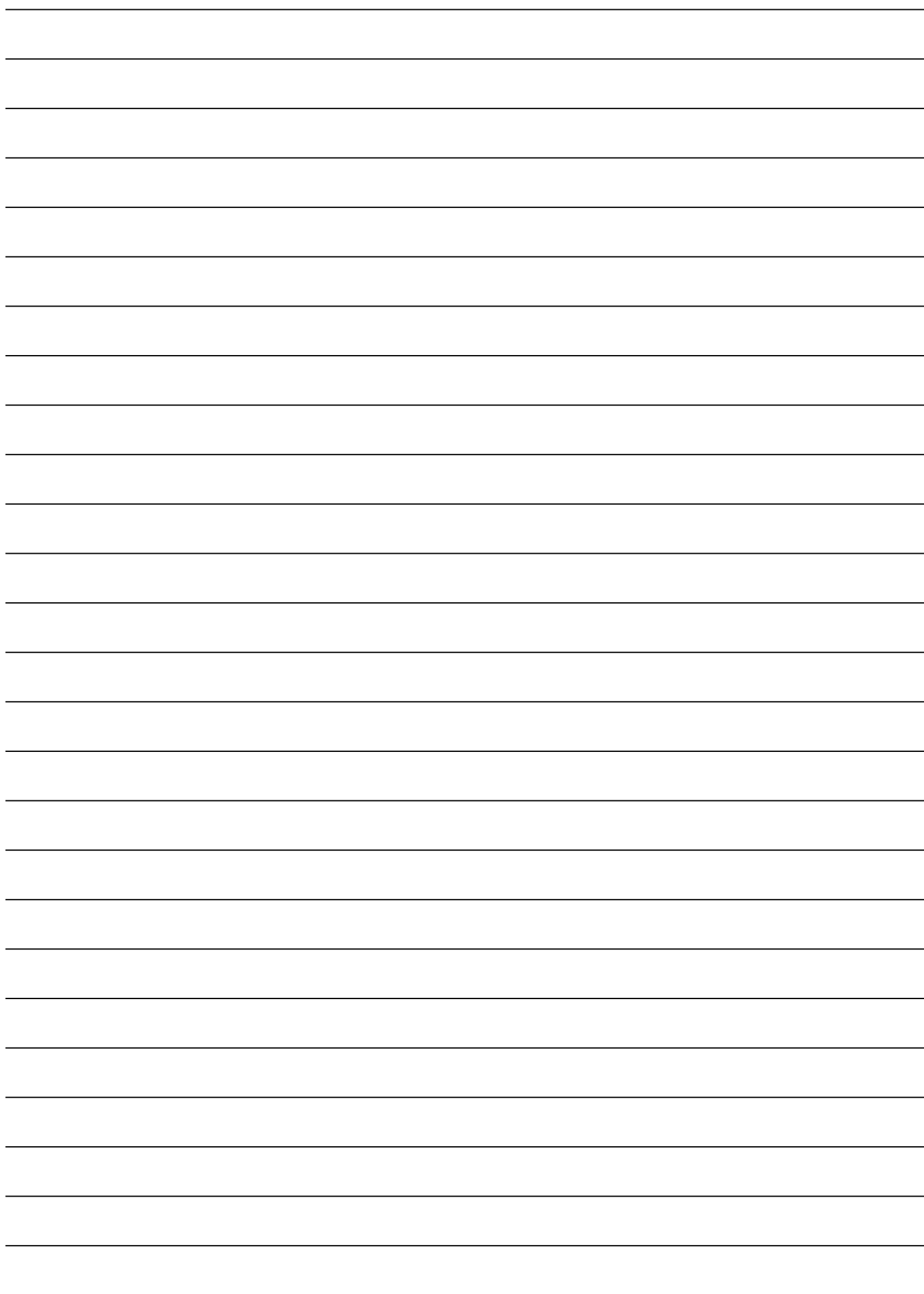
Акриламид в продуктах питания

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 цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание мелкого печенья	Верхний/нижний жар макс. 200 °C, 3D-Горячий воздух или Горячий воздух макс.180 °C. Верхний/нижний жар макс. 190 °C, 3D-Горячий воздух или Горячий воздух макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.







Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000693979

(06)
930923