Con este horno microondas le resultará un verdadero placer cocinar.

Lea atentamente las instrucciones de uso a fin de poder aprovechar todas las prestaciones técnicas.

Al principio de las instrucciones de uso le damos una serie de indicaciones importantes con respecto a la seguridad. A continuación tendrá ocasión de conocer los distintos componentes de su nuevo aparato. Le enseñaremos todo lo que se puede hacer con él y cómo manejarlo.

Las tablas están elaboradas de forma que podrá ir programando paso a paso. En ellas encontrará platos usuales, los recipientes necesarios para hacerlos y los valores de programación óptimos; todo ello, por supuesto, comprobado en nuestro centro culinario.

Le ofrecemos también una serie de consejos prácticos sobre limpieza y mantenimiento de su aparato para que se conserve como nuevo durante largo tiempo. Y si en alguna ocasión surgiera una avería - en las últimas páginas encontrará informaciones que le ayudarán a subsanar pequeñas averías.

¿Tiene alguna duda? Consulte siempre en primer lugar el amplio índice de las instrucciones. Le permitirá orientarse con toda rapidez y facilidad.

Y ahora - sólo nos queda desearle que disfrute con su nuevo aparato microondas.

Instrucciones para el uso 1-45

Instruções de serviço 46-88

Οδηγίες χρήσης 89-133

Правила пользования 134-180

Kullanma kılavuzu 181-224

Contenido

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica 4

Antes del montaje 4

Instalación y conexión del aparato 5

Lo que debe tener en cuenta 6

Consejos y advertencias de seguridad 6

Indicaciones de seguridad para el uso del microondas 9

El panel de mandos 11

Mandos escamoteables 12

Las modalidades de calentamiento 12

Los accesorios 13

Antes de la primera puesta en marcha 14

Programar la hora 14

Calentar el asador 15

El microondas 15

Así se programa 16

Descongelar, calentar y cocinar con microondas 18

La vajilla 18

Consejos y advertencias acerca de las tablas 19

Descongelar 19

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados 21

Calentar alimentos 22

Calentar alimentos 23

Consejos prácticos para usar el microondas 24

Contenido

Asar al grill 25

Así se programa 25

Tabla para el grill 26

Microondas y grill combinados 27

Así se programa 27

Grill y microondas combinados 28

Programas automáticos 30

Programas de descongelación 30

Programas de cocción 31

Programas de cocción combinados 33

Así se programa 34

Memorización 36

Guardar programaciones 36

Activar memorización 38

Modificar la duración de la señal 39

Comidas normalizadas según EN 60705 40

Cuidado y limpieza 41

Parte exterior del aparato 41

Zona de cocción 41

Los accesorios 42

Plato giratorio 42

Limpieza de las superficies de las juntas de la puerta 42

¿Qué hacer en caso de avería? 43

Servicio de Asistencia Técnica 44

Datos técnicos 45

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de uso del mismo. En ellas se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado del aparato.

- ❑ Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un posible propietario posterior.
- ❑ No poner en funcionamiento el aparato en caso de comprobar daños o desperfectos debidos al transporte.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



- ❑ Desembalar el aparato y eliminar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
- ❑ Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (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.

Daños por el transporte

- ❑ Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.
- ❑ Si la línea de conexión está dañada deberá cambiarla un especialista formado por el fabricante para evitar peligros.

Instalación y conexión del aparato

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

Lo que debe tener en cuenta

Consejos y advertencias de seguridad

Este aparato cumple con la normativa en materia de seguridad para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

El aparato está diseñado únicamente para el uso doméstico. Utilizarlo únicamente para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato
– en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o
– en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

Durante el funcionamiento combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato en presencia de adultos. ¡Peligro de quemaduras!

Niños y microondas ⚠ Los niños no deben utilizar aparatos microondas a no ser que previamente se les haya enseñado cómo hacerlo. Deben aprender a utilizar correctamente el aparato y entender los peligros de los que se advierte en las instrucciones de uso.
A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Superficies calientes ⚠ No tocar nunca las superficies de los aparatos calefactores y de cocción. Estos aparatos se calientan mucho durante su funcionamiento. Las superficies interiores del aparato y los elementos calefactores se calientan mucho. ¡Peligro de quemaduras!
Mantener alejados a los niños.

No aprisionar nunca el cable de conexión de los aparatos eléctricos con la puerta del aparato. Podría dañarse el aislamiento.
Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica.

No utilizar nunca la parte superior de los aparatos como superficie de apoyo. ¡Peligro de incendio!

Compartimento de cocción ⚠

No introducir nunca objetos inflamables en el compartimento de cocción. Podrían inflamarse al conectar el microondas.
¡Peligro de quemaduras!

No abrir nunca la puerta del aparato en caso de humo en el compartimento de cocción. Desenchufar el aparato.

No conectar nunca el aparato si no hay alimentos en el compartimento de cocción. Se podría sobrecargar. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase capítulo microondas, vajilla).

No utilizar nunca el aparato microondas sin el plato giratorio.

No colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio. Utilizar siempre un recipiente.

El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Observar el proceso de cocción. Utilizar una duración breve del ciclo de cocción y reajustarla en función de las necesidades.

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron).
El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el aparato. ¡Peligro de quemaduras!
Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Puerta del aparato y junta ⚠

No poner nunca en marcha el aparato si la puerta del aparato está dañada. Podría producirse un escape de energía de microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La puerta del aparato debe quedar bien cerrada. Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no se cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.

Entorno

⚠ No exponer el aparato microondas a fuentes de calor y humedad.

Limpieza

⚠ No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica.

Limpiar el aparato a menudo. Si la limpieza es deficiente, se puede deteriorar la superficie del aparato y éste puede agujerearse por corrosión, con el paso del tiempo. ¡La energía del microondas se escapa!

Reparaciones

⚠ Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

No efectuar reparaciones ni tareas de mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

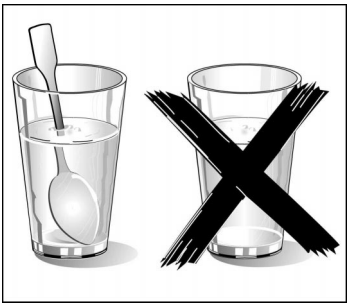
No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No sustituir nunca la lámpara del compartimento de cocción sin asistencia técnica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

¡ATENCIÓN! Los trabajos de reparación y mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas deben ser realizados únicamente por personal especializado debido a los riesgos inherentes.

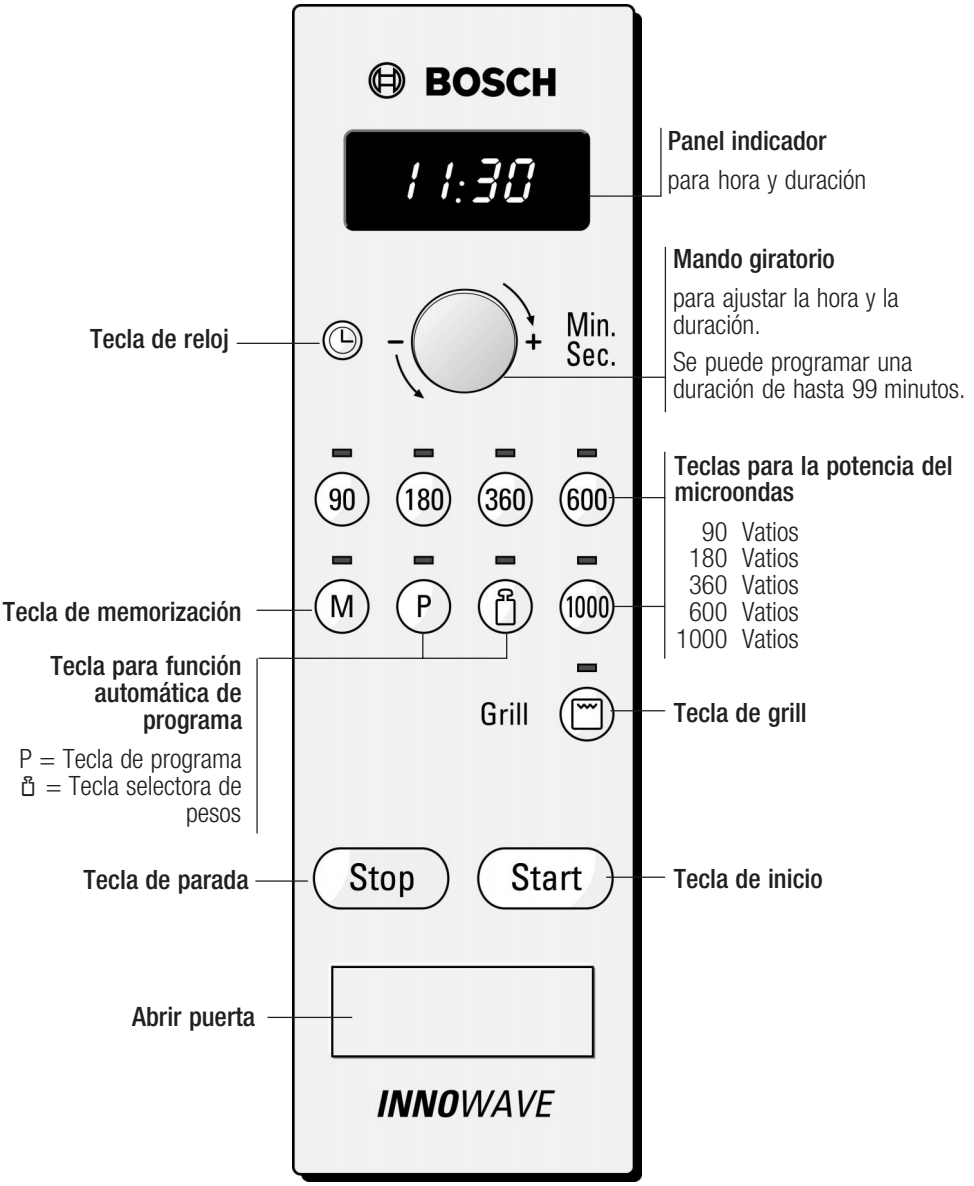
Indicaciones de seguridad para el uso del microondas



- ❑ El microondas no debe conectarse si no hay alimentos en su interior.
- ❑ Calentar en el microondas únicamente alimentos y bebidas. Otras aplicaciones pueden ser peligrosas y causar daños. P. ej. se pueden inflamar almohadillas de granos o cereales. ¡Peligro de quemaduras!
- ❑ **¡Peligro de quemaduras!**
  Cuando caliente líquidos, introduzca siempre una cucharita dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. El retardo de ebullición es un fenómeno en el cual se alcanza la temperatura de ebullición sin que asciendan las típicas burbujas de vapor. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Ésto puede ocasionar lesiones y quemaduras.
- ❑ Alimentos para bebés:
  Los alimentos para el bebé en tarros o biberones deben calentarse siempre sin la tapadera o la tetina. Una vez calentados, hay que remover o agitar bien los alimentos. El calor se reparte así uniformemente. Controle la temperatura antes de darle el alimento al niño. ¡Peligro de quemaduras!
- ❑ No caliente nunca comidas ni bebidas en recipientes o envases cerrados. ¡Peligro de explosión!
- ❑ Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. ¡Peligro de explosión!
- ❑ No caliente los alimentos envueltos en material termoaislante. Podrían incendiarse. Los alimentos en envases de plástico, de papel u otros materiales inflamables deben vigilarse mientras se calientan. Si se trata de alimentos envasados al vacío, puede estallar el envase.

- Nota:
  Nunca trate de calentar huevos duros o con cáscara, ya que éstos podrían explotar, incluso después de haber sido calentados. Esto es igualmente válido para moluscos o crustáceos. En el caso de huevos fritos o huevos en vaso, pinchar antes la yema.
- En alimentos con cáscara o piel dura, p.ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas, es posible que reviente la cáscara. Pinche la cáscara antes de calentarlos.
- Durante la desecación de hierbas, fruta, pan o setas, deberá vigilarse el proceso. En caso de un desecado excesivo existe peligro de incendio.
- No caliente aceite comestible en el microondas. Podría incendiarse.
- Utilice sólamente vajilla apta para microondas.
- La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar finos agujeros en asas y tapaderas. Detrás de esos agujeros puede ocultar un hueco. La humedad que penetre en esos huecos puede causar la rotura de la pieza.
- Deben observarse siempre las potencias y tiempos para el microondas tal y como se indican en las instrucciones de uso. Si se ha seleccionado una potencia o un tiempo considerablemente excesivos, podría incendiarse el alimento dañando el aparato.
- Los alimentos calentados despiden calor. Los recipientes que los contienen puede quemar. Utilice agarradores cuando saque la vajilla del aparato.

El panel de mandos



Mandos escamoteables

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

Las modalidades de calentamiento

Microondas

En los alimentos son transformadas en calor. Las microondas son apropiadas para descongelar con rapidez, calentar, fundir y cocer.

Potencias del microondas

1000 W	para calentar bebidas.
600 W	para calentar y cocer alimentos.
360 W	para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
180 W	para ultimar la cocción de los platos que se descongelen.
90 W	para descongelar alimentos delicados.

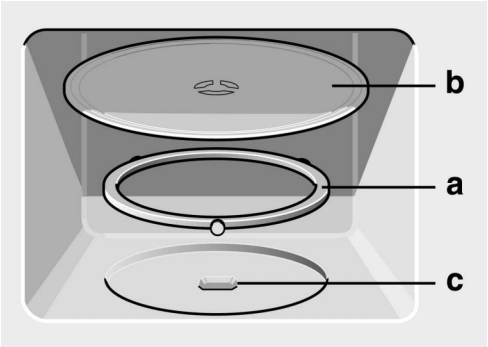
Asar al grill

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

Grill combinado con microondas

En esta modalidad, el grill funciona conjuntamente con el microondas. Los platos se hacen igual de crujientes y dorados pero en menos tiempo y, por tanto, con menos consumo de energía.

Los accesorios

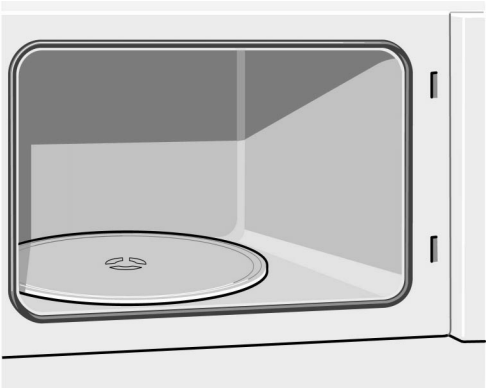


El plato giratorio

El plato giratorio se coloca de la siguiente forma:

1. Ajustar el rodillo anular **a** en la hendidura que se encuentra en la zona de cocción.

2. Encajar el plato giratorio **b** en el dispositivo de accionamiento **c** situado en el centro de la parte inferior de la zona de cocción.



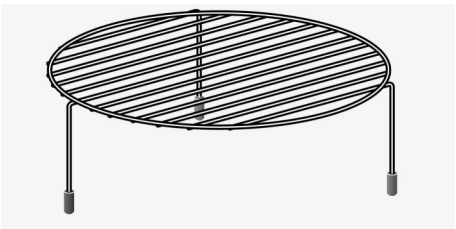
Utilice el aparato microondas sólo con el plato giratorio insertado. Asegúrese de que queda bien encajado.

El plato giratorio gira con todas las modalidades de calentamiento. Puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.



Bandeja universal

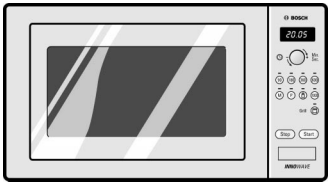
Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla o combinar asar y cocer.



Parrilla

para asar al grill, p.ej., bistecs, salchichas o tostadas o se puede utilizar como bandeja para poner cosas, p.ej., fuentes planas en las que se preparan gratinados.

Coloque la parrilla de grill en el plato giratorio o en la placa universal.



Advertencias

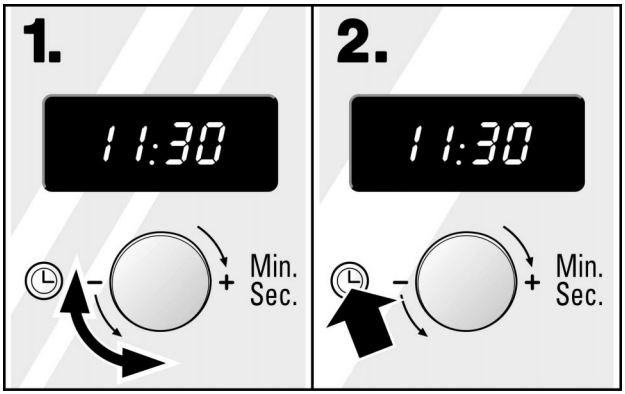
- ❑ El aparato está equipado con un ventilador para su refrigeración. El ventilador puede seguir funcionando aunque ya se haya desconectado el aparato.
- ❑ En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de vapor condensado. Ésto es algo normal que no afecta al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

Antes de la primera puesta en marcha

Programar la hora

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

Ponga el reloj en hora.



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

Suprimir la indicación de la hora

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

Mostrar la indicación de la hora

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

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

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

Advertencia

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

Calentar el asador

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

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

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

El microondas

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

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

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

1. Pulsar la tecla de potencia del microondas 1000 vatios.

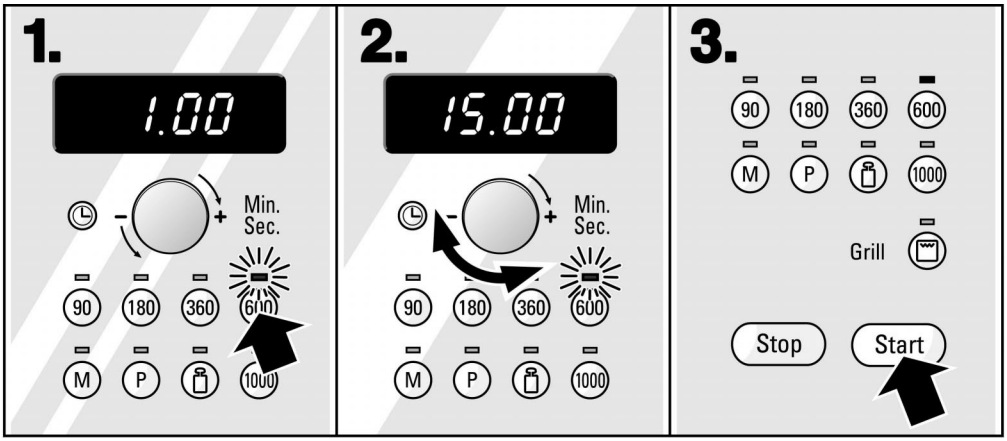
2. Regular el mando giratorio a un minuto.

3. Pulsar la tecla ”Start”.

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

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

Así se programa



1. Pulsar la tecla para la potencia deseada del microondas. La lámpara indicadora situada encima de la tecla parpadea.

2. Programar con el mando giratorio la duración deseada

3. Pulsar la tecla ”Start”.

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

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal.
En el indicador aparece un 0.
Si se abre la puerta del aparato o se pulsa la tecla ”Stop”, aparece de nuevo la hora.

Corrección

Si sólo se ha programado una potencia del microondas, se puede modificar en cualquier momento la duración. En caso de que sean varias las potencias y tiempos de microondas programados, la duración sólo se puede modificar antes de la puesta en marcha.

Interrumpir

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

Borrar

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

Consejos y advertencias

- ❑ Se pueden programar hasta 99 minutos.
  1 minuto en intervalos de 1 segundo,
  hasta 5 minutos en intervalos de 10 segundos,
  hasta 30 minutos en intervalos de 1 minuto,
  hasta 99 minutos en intervalos de 5 minutos.
- ❑ La potencia de 1000 vatios se puede programar como máximo durante 30 minutos, todas las otras potencias hasta 99 minutos.
- ❑ Puede regularse primero la potencia del microondas y después la duración, o al revés.

Programar varias potencias de microondas secuencialmente

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

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

Descongelar, calentar y cocinar con microondas

La vajilla

Utilice vajilla termorresistente de cristal, vitrocerámica, porcelana, loza o plástico resistente al calor. Todos estos materiales permiten la penetración de microondas.

No sucede lo mismo con el metal. Las microondas no pueden penetrarlo; en el interior del recipiente de metal cerrado los alimentos no se calientan. Asegúrese de que los objetos de metal, p. ej., una cuchara, estén separados de las paredes interiores y de la puerta como mínimo 2 cm. El cristal de la parte interior de la puerta podría romperse si saltan chispas.

La mayoría de las veces podrá utilizar la misma vajilla en la que sirva la comida. De esta forma ahorrará bastante trabajo cambiando de un recipiente a otro y fregando después.
Si tiene vajilla con decoraciones doradas o plateadas, utilícela únicamente si el fabricante garantiza que es adecuada para microondas.

Coloque siempre la vajilla sobre el plato giratorio.

Prueba de la vajilla:

Si no está segura de si su vajilla es adecuada para el microondas o no, puede efectuar la siguiente prueba: Introduzca el recipiente vacío durante ½ hasta 1 minuto en el aparato conectándolo a su máxima potencia. Compruebe durante este tiempo la temperatura. El recipiente tiene que estar frío o templado. Si se calienta o se producen chispas, es inadecuado.
¡Atención! El microondas no debe conectarse si no hay alimentos en su interior. La única excepción es esta prueba para la vajilla.

Consejos y advertencias acerca de las tablas

En las tablas siguientes encontrará numerosas opciones y posibilidades de programación para el microondas.

Las indicaciones de duración que se dan en las tablas son solamente valores orientativos. Pueden variar en función del recipiente, de la calidad, temperatura y consistencia de los alimentos.

En las tablas se dan con frecuencia márgenes de tiempo. Seleccione siempre el valor más bajo y, de ser necesario, prolongue después el tiempo de cocción.

Puede que a veces tenga que cocinar con cantidades diferentes a las que se señalan en la tablas.
Para estos casos hay una regla básica:
Doble cantidad - casi doble tiempo de cocción,
mitad de la cantidad - mitad de tiempo de cocción.

Coloque siempre la vajilla sobre el plato giratorio.

Descongelar

- ❑ Ponga los alimentos congelados en un recipiente sin tapar en el plato giratorio.
- ❑ Entremedias, debe dar la vuelta 1 ó 2 veces a los alimentos o removerlos. A las piezas grandes tendrá que darle la vuelta varias veces.
- ❑ Deje reposar el alimento descongelado de 10 - 20 minutos a temperatura ambiente para igualar la temperatura. Si se trata de aves, puede ya sacarle las vísceras. La carne puede prepararse ya aunque aún tenga un pequeño núcleo congelado.
- ❑ Las partes más delicadas, como muslos y alas de pollo, o los bordes grasos de las piezas de asado, se pueden recubrir con pequeños trozos de papel aluminio. El papel aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Una vez transcurrido la mitad del tiempo de descongelación se puede quitar el papel aluminio.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Carne en piezas de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Envolver con papel aluminio las partes más delicadas.
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o ternera	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Envolver con papel aluminio las partes más delicadas. Separar los trozos cuando se les dé la vuelta.
Carne picada, mezcla	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelen. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
Aves o piezas de ave	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Envolver muslos y alas con papel aluminio.
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Pescado entero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Envolver las partes delicadas con pequeños trozos de papel aluminio.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
Mantequilla	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Retirar el envoltorio completamente
Pan, entero	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
Pastel, jugoso p. ej., pastel de frutas o de cuajada	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

- ❑ Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- ❑ Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- ❑ Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.
- ❑ Debe darse la vuelta o remover las viandas de 2 - 3 veces mientras se están calentando.
- ❑ Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.
- ❑ Las viandas suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Potajes	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne en salsa, p.ej. gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separar los trozos de carne cuando se les dé la vuelta.
Pescado, p.ej., filete	400 g	600 W, 10 - 15 min.	De ser necesario, añadir agua, zumo de limón o vino.
Gratinados, p.ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones arroz, pastas	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Añadir algo de líquido.
Verdura, p.ej., guisantes, bróculi, zanahorias	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
Espinacas con nata	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cocinar sin añadir sal.

Calentar alimentos

- ❑ Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- ❑ Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.
- ❑ Cuando caliente líquidos, introduzca siempre una cucharita dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. El retardo de ebullición es un fenómeno en el cual se alcanza la temperatura de ebullición sin que asciendan las típicas burbujas de vapor. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Ésto puede ocasionar lesiones y quemaduras.
- ❑ Debe dar la vuelta o remover las viandas varias veces mientras se están calentando. Controle la temperatura.
- ❑ Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Carne en salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar los trozos de carne.

		Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Potaje		400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdura	1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Calentar alimentos

- ❑ Cocine las viandas en recipientes tapados. Es conveniente removerlas o darles la vuelta entremedias.
- ❑ Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- ❑ Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. De ser posible, no debería poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- ❑ Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

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

Consejos prácticos para usar el microondas

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que desea preparar.

Prolongue o reduzca en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica:
Doble cantidad de alimento =
Doble tiempo de cocción
Mitad de la cantidad de alimento =
Mitad de tiempo de cocción

El alimento sale demasiado seco.

Seleccione un tiempo de cocción más corto o ajuste un nivel de potencia menor. Cubra el alimento con una tapa y agregue algo de agua o líquido.

Tras haber transcurrido el tiempo de cocción, el alimento está sobrecalentado en los bordes, mientras que el centro no está en su punto.

Remueva el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccione la próxima vez un nivel de potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.

El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.

Aumente la duración del ciclo de cocción. Seleccione un nivel de potencia superior al reseñado en la receta. Tenga presente que la preparación de grandes cantidades de alimentos requiere unos tiempos de cocción más prolongados. Tenga asimismo presente la altura del alimento. Los alimentos de gran altura requieren también unos tiempos de cocción más prolongados.

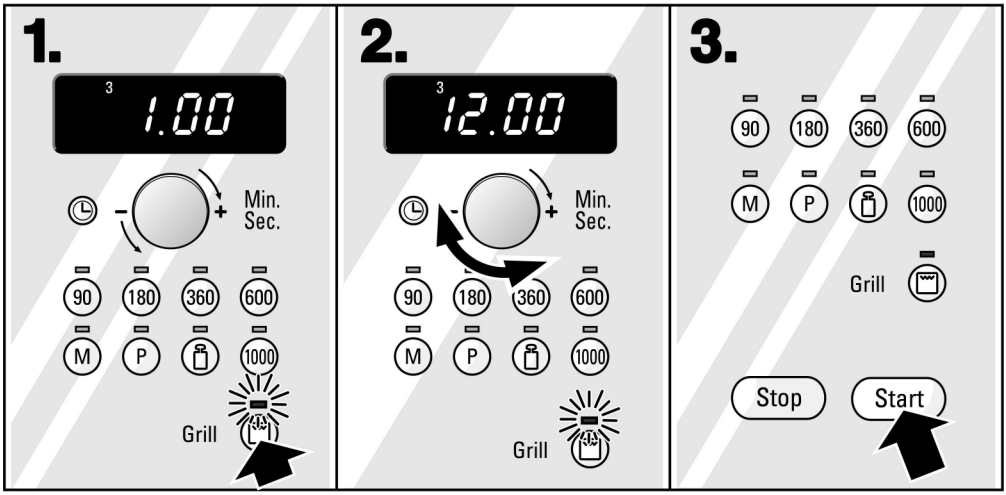
Asar al grill

Se puede seleccionar entre 3 escalones del grill diferentes.

Escalones del grill

3 = fuerte
2 = medio
1 = bajo
al apretar una vez la tecla ”Grill” aparece el escalón del grill 3. Se pueden cambiar los escalones del grill pulsando la tecla ”Grill”.

Así se programa



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

2. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

3. Pulsar la tecla ”Start”.

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal.
Abra la puerta del aparato o pulse la tecla ”Stop”. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Corrección

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

Borrar

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

Tabla para el grill

- ❑ Siempre ase al grill sobre la parrilla con la puerta del aparato cerrada y sin precalentar.
- ❑ Todos los valores que se dan aquí son valores orientativos que pueden variar según la consistencia de los alimentos.
- ❑ Lave con agua fría la carne y séquela con papel de cocina.
  Sazone la carne sólo después de asarla.
- ❑ Para no perder el jugo de la carne, colocar la parrilla en la bandeja universal sobre el plato giratorio.
- ❑ Dé la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si pincha la carne con un tenedor, perderá jugo y se secará.
- ❑ La carne oscura, p. ej. de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. No se preocupe. Los trozos asados de carne blanca o de pescado suelen estar poco dorados por fuera pero bien hechos y jugosos por dentro.

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

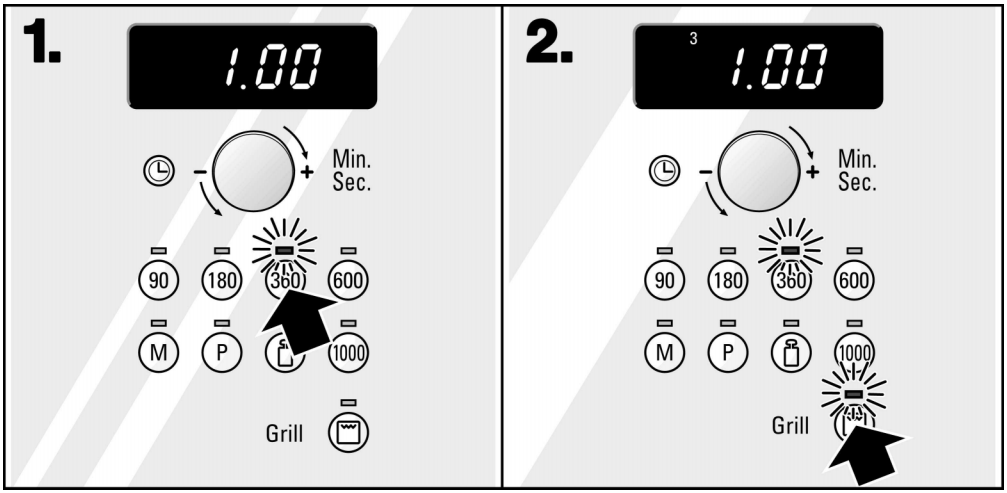
	Cantidad	Peso	Escalón del grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Gratinar tostadas	2-4 rebanadas		2/3	Dependiendo del relleno: aprox. 5 - 9 minutos	

Programar el primer tiempo de cocción con el mando giratorio. Dar la vuelta a los trozos de carne y programar el tiempo de cocción para la 2ª cara.

Microondas y grill combinados

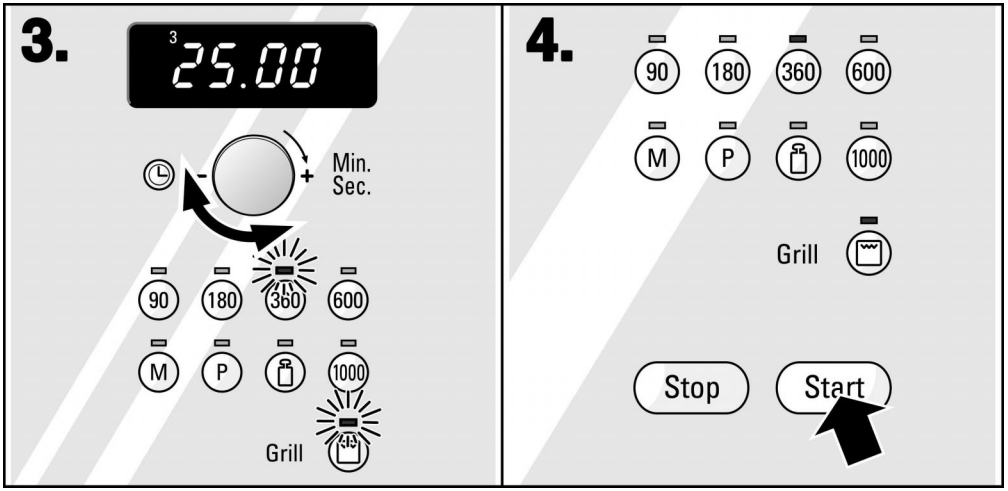
Se pueden programar a la vez el grill y el microondas. Así los platos se dorarán y estarán crujientes. Es más rápido y ahorrará energía.

Así se programa



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

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



3. Programar con el mando giratorio la duración deseada.

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

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal.
En el indicador aparece un 0.
Si se abre la puerta de la zona de cocción o se pulsa la tecla "Stop", aparece de nuevo la hora.

Interrumpir

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

Corrección

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

Borrar

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

Grill y microondas combinados

- ❑ Coloque los recipientes siempre sobre el plato giratorio y tapar los platos.
- ❑ Para brasear utilice un recipiente alto. Así se mantendrá limpio el interior del horno.
- ❑ Utilice recipientes grandes y aplanados para hacer gratén. En recipientes altos y estrechos los alimentos necesitan más tiempo y se vuelven más oscuros en la superficie.

- ❑ Compruebe si el recipiente cabe en el interior del horno. No puede ser demasiado grande, dado que el plato giratorio debe poder girar.
- ❑ Regule siempre el tiempo de cocción máximo. Controle el plato después del tiempo mínimo indicado.
- ❑ Antes de cortar la carne déjela reposar durante 5 - 10 minutos. De esta manera el jugo de la carne se reparte uniformemente y no rebosa al cortarla.
- ❑ Los gratinados deberían reposar y acabar de cocerse durante 5 minutos en el aparato parado.

	Cantidad Peso	**Potencia del microondas, W**	**Escalón del grill**	**Duración en minutos**	**Consejos y advertencias**
Asado de cerdo, p.ej. el trozo de la cabezada	aprox. 750 g	1. Página 360 W + grill 2. Página 360 W + grill	2 2	15 min. 20-25 min.	Dar la vuelta después de 15 minutos.
Asado de carne picada* máx. 7 cm de alto	aprox. 750 g	600 W + 600 W	 3	15 min. 3-5 min.	
Pollo entero	aprox. 1200 g	360 W + 360 W	3	15 min. 18-23 min.	Poner la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta a los 15 minutos.
Trozos de pollo, p.ej. cuartos de pollo	aprox. 800 g	360 W	3	20-25 min.	Poner con la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato	aprox. 800 g	180 W	3	20-25 min.	Poner con la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (de ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	600 W	1	18-23 min.	Espolvorear con queso.
Gratén de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1100 g	600 W	1	20-25 min.	
Pescado, gratinar	aprox. 500 g	600 W	3	10-15 min.	El pescado congelado debe descongelarse antes.
Gratinado de requesón*	aprox. 800 g	360 W + 360 W	 1	15-20 min. 8-12 min.	

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

Programas automáticos

El horno microondas dispone de 10 programas automáticos. Sólo hay que introducir el número de programa y el peso. El sistema electrónico se encarga del resto.

Los alimentos adecuados y el peso para cada programa están indicados en las tablas. Se puede regular cualquier peso dentro del margen de pesos.

Programas de descongelación

Con los 3 programas de descongelación se pueden descongelar carne, aves, pescado, pan y pasteles.

Preparar los alimentos

Utilizar alimentos que se congelaron y guardaron de manera plana y en porciones a -18 ºC.

Sacar el alimento del envoltorio para descongelarlo y pesarlo siempre. Se necesita el peso para ajustar el programa.

Las partes sensibles como p. ej. los muslos y las alas de pollo o las colas de pescado, se pueden tapar con trocitos de papel de aluminio. De esta manera se puede evitar que se cuezan. Controlar que el papel de aluminio no toque las paredes del interior del horno.

Vajilla

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

Tiempo de reposo

El alimento descongelado debería reposar para la compensación de temperatura durante unos 10-30 minutos.
Los trozos de carne más grandes necesitan un tiempo de reposo mayor que los pequeños. Hay que separar los trozos aplanados y la carne picada antes del tiempo de reposo.

Después se pueden manipular los alimentos, incluso cuando los trozos de carne grandes aún tengan el núcleo congelado. Es el momento de sacar las vísceras de las aves.

¡Atención!

Al descongelar carne, aves o pescado, se produce líquido. Éste no se debe emplear y tampoco debe entrar en contacto con otros alimentos.

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Carne y aves	P 01	
- redondo		0,2-2,0 kg
- trozos de carne aplanados		0,2-1,5 kg
- carne picada		0,2-1,0 kg
- pollo, pularda, pato		0,7-2,0 kg
Pescado pescado entero, filete de pescado, filete grueso de pescado	P 02	0,1-1,0 kg
Pan y pasteles* - pan entero, redondo o alargado, pan en rebanadas, pastel de masa batida, pastel con levadura, pastel de frutas	P 03	0,2-1,5 kg

* Son inapropiadas las tartas de nata, los pasteles con crema, los pasteles con capas de azúcar, glaseado o gelatina.

Programas de cocción

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

Vajilla

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

Preparar los alimentos

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

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

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

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

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

Señal

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

Tiempo de reposo

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

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

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

Alimentos	Número de programa	Margen de peso	Señal para remover
Verdura congelada - coliflor, brécol, guisantes, hinojo, colinabo, puerro, pimientos, coles de Bruselas, espinacas	P 07	0,15-1,0 kg	Después de la mitad del tiempo de cocción

Programas de cocción combinados

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

Preparar los alimentos

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

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

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

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

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

Vajilla

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

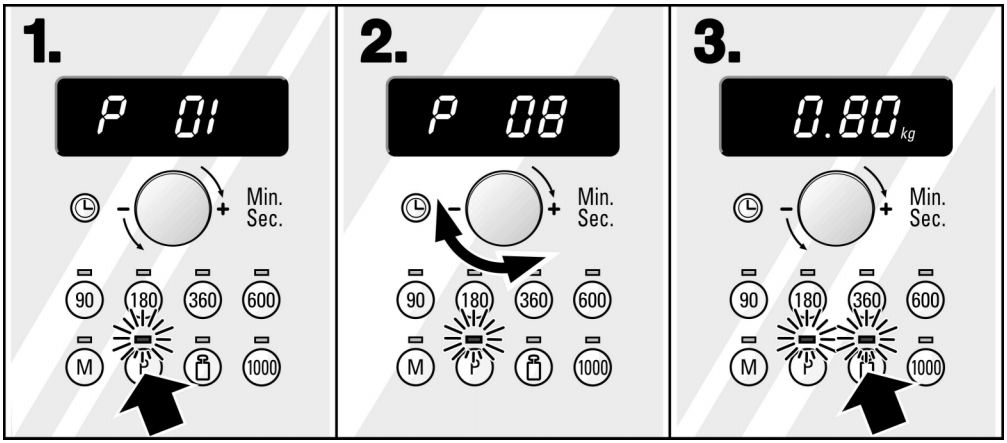
Tiempo de reposo

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

Alimentos	Número de programa	Margen de peso	Señal para dar la vuelta
Asado de carne picada - carne picada mixta, carne picada de ternera, carne picada de cordero	P 08	0,5-1,7 kg	-

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

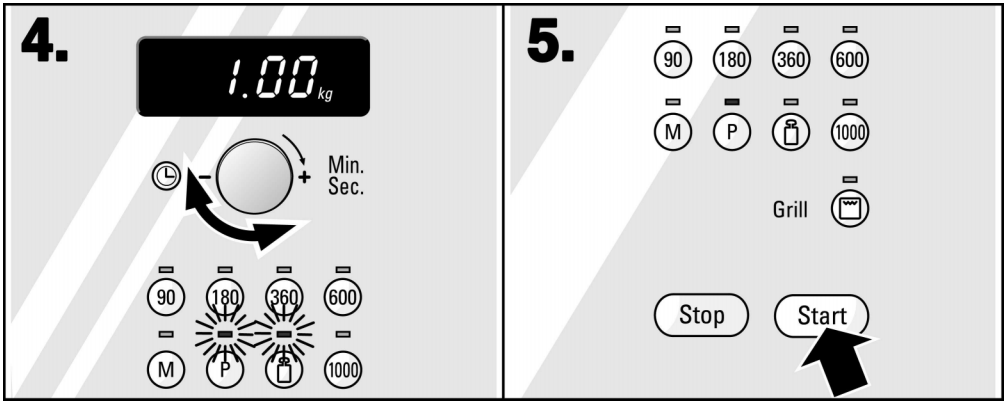
Así se programa



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

2. Seleccionar el programa con el mando giratorio.

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



4. Programar el peso deseado con el mando giratorio.

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

Una vez transcurrido el tiempo

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

Corrección

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

Borrar

Pulsar dos veces la tecla "Stop".

Advertencia

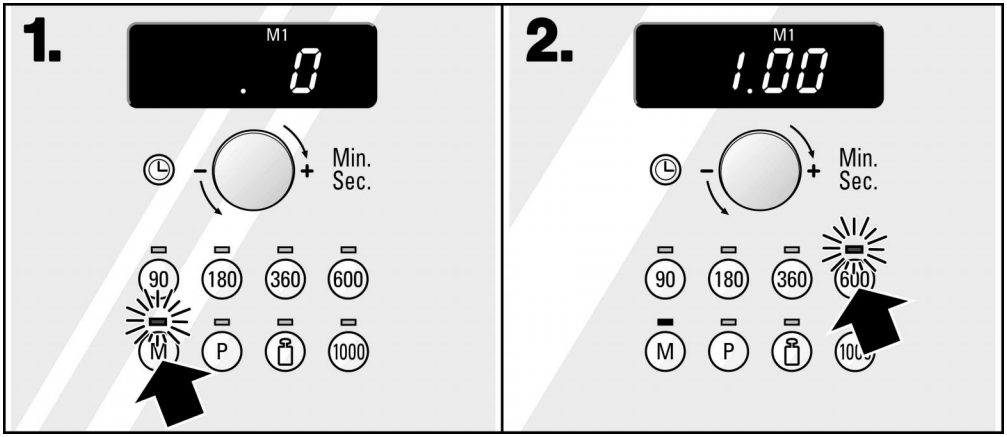
- En algunos programas suena una señal tras un cierto tiempo. Abrir la puerta del asador y remover los alimentos, p. ej. dar la vuelta a la carne o ave. Al cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla "Start".

Memorización

Con la función de memorización puede guardar dos programaciones que utilice a menudo y llamarlas en cualquier momento.
Para ello dispone de dos espacios de memoria M1 y M2. Los espacios de memoria se seleccionan con la tecla M de memoria. Si la pulsa una vez habrá seleccionado el espacio de memoria M1, si la pulsa dos veces M2.

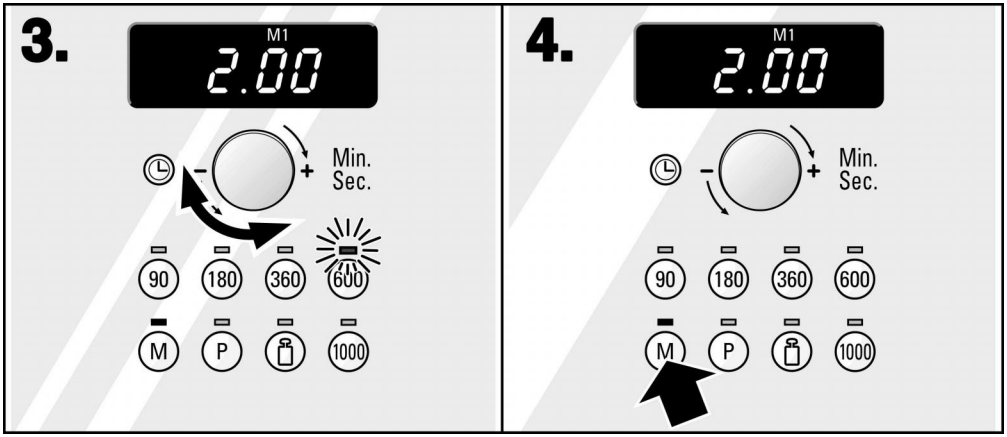
Guardar programaciones

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



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

2. Pulsar la potencia de microondas 600 W.



3. Programar con el mando giratorio la duración deseada

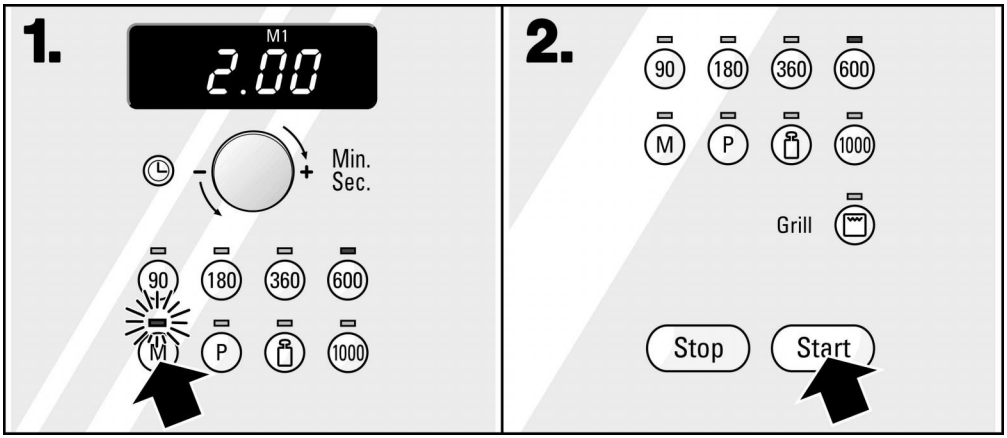
4. Volver a pulsar la tecla M de memoria. El ajuste se ha grabado. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Consejos y advertencias

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

Activar memorización

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



1. Pulsar la tecla M de memoria una o dos veces. El espacio de memoria y la duración grabada aparecen en la indicación visual.

2. Pulsar la tecla "Start". Se desarrolla el funcionamiento de memoria grabado.

Una vez transcurrido el tiempo

suena una señal.
En el indicador aparece un 0.
Si se abre la puerta de la zona de cocción o se pulsa la tecla "Stop", aparece de nuevo la hora.

Interrumpir

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

Modificar

No se pueden modificar los ajustes de memoria. Para grabar otro ajuste se debe ocupar el espacio de memoria M1 o M2 con nuevos ajustes.

Borrar

Al grabar ajustes nuevos se sobreescriben los antiguos.

Modificar la duración de la señal

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

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

Proceda de la siguiente forma

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

La modificación está grabada.

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

Comidas normalizadas según EN 60705

La calidad y el funcionamiento de los hornos microondas son verificados por los correspondientes institutos de control con estos platos.

Cocción con microondas "solo"

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g en molde de vidrio Pirex, 25x20 cm
Bizcocho	600 W, 8-10 min.	Molde de vidrio Pirex Ø 22 cm
Asado de carne picada	600 W, 23-28 min.	Molde rectangular de vidrio Pirex, 28 cm

Descongelar con microondas "solo"

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

Cocer con microondas y grill

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

Cuidado y limpieza

¡No limpiar el aparato nunca con limpiadoras de alta presión o de vapor!

No utilizar nunca detergentes corrosivos ni abrasivos. No utilizar rascadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del aparato. La superficie podría resultar dañada y el vidrio podría deteriorarse. Si la parte delantera entrara en contacto con un producto de este tipo, limpiarla inmediatamente con agua.

Parte exterior del aparato

Basta con que le pase un paño húmedo al aparato. Si estuviera muy sucio, añada una gotas de jabón lavavajillas al agua. Seque a continuación el aparato con una bayeta.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para evitar que aparezcan zonas mates. En caso de que alguno de estos productos llegase a caer sobre la carcasa, límpielo inmediatamente con agua.

Zona de cocción

Limpie el interior del horno con un paño húmedo una vez se haya enfriado después de cocinar. Las salpicaduras y adherencias se pueden quitar fácilmente impidiendo que cuando se utilice otra vez el horno, se incrusten más con el calor.
Si el grado de suciedad es mayor, utilice productos de limpieza suaves.
Seque después bien el interior del horno con un paño suave para no dar lugar a que haya corrosión.

No utilice sprays para hornos ni otros productos limpiahornos agresivos u otros productos abrasivos. Tampoco son adecuados los estropajos o esponjas duras o abrasivas. Estos productos rayan la superficie.

Los olores desagradables, cuando se ha cocinado pescado, p. ej., se pueden eliminar fácilmente. Ponga unas gotas de limón en una taza con agua. Introduzca una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Caliente el agua durante 1 ó 2 minutos con la potencia máxima del microondas.

Los accesorios

Deje los accesorios en remojo después de utilizarlos. Así podrá quitar fácilmente los restos de suciedad con un cepillo o una esponja. La parrilla se puede limpiar igualmente con productos para acero inoxidable o en el lavaplatos.

Plato giratorio

Limpie el plato giratorio y el rodillo circular con jabón lavavajillas. La hendidura en el interior del horno se limpia con un paño húmedo. Asegúrese de que no penetre agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio. Cuando vuelva a colocar el soporte, éste debe quedar bien encajado.

Limpieza de las superficies de las juntas de la puerta

Mantenga siempre limpias las superficies de las juntas de la puerta para que ésta cierre bien.
Junta ¡No quitarla!
Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre:
Limpiar con una esponja, no frotar.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, observe las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar
	Corte en el suministro de corriente	Compruebe si funciona la luz de la cocina.
El microondas no se conecta	La puerta no está bien cerrada	Compruebe si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla de inicio	Pulsar la tecla "Start".
El aparato no funciona. El indicador muestra un tiempo de duración	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar la tecla "Stop".
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual	La potencia programada en el microondas es demasiado baja	Seleccionar una potencia mayor.
	En el aparato se ha introducido una cantidad de alimento mayor de lo habitual	Doble cantidad - aprox. doble de tiempo.
	Los alimentos estaban más fríos de lo habitual	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio hace un ruido de rascadura o de rozadura	Suciedad o cuerpo extraño en la área del mecanismo de accionamiento del plato	Limpiar el rodillo anular y la hendidura en la zona de cocción.

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos. La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riegos para el usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición si su aparato necesita ser reparado. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica. Asimismo, los Centros de Asistencia Técnica que les facilitamos podrán nombrarles una delegación del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio.

E-núm. y FD-núm.

No olvide indicar siempre al Servicio de Asistencia Técnica el número del producto (E-núm.) así como el número de fabricación (FD-núm.) de su aparato. Si abre la puerta de la zona de cocción, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

E-núm.	FD

Servicio de Asistencia Técnica ☎

Datos técnicos

Suministro de corriente:	230 V, 50 Hz
Valor total de conexión:	2620 W
Potencias del microondas:	1000 W
Grill:	1300 W
Frecuencia:	2450 MHz

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

Peso	13 kg
Homologado por VDE:	sí
Etiqueta CE:	sí

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

El grupo 2 indica que las microondas se generan con el fin de calentar alimentos.
La clase B indica que el aparato es apto para el uso doméstico.

Este aparelho de micro-ondas dar-lhe-á muito prazer a cozinhar.

Para que possa tirar proveito de todas as vantagens técnicas, deverá ler atentamente as instruções de serviço.

No início das instruções de serviço, damos-lhe algumas informações importantes sobre segurança. Fica então a conhecer em pormenor as diversas partes do seu novo aparelho. Mostramos-lhe tudo o que ele pode fazer e como o operar.

As tabelas estão organizadas de maneira que poderá proceder às regulações passo a passo. Aí encontra pratos comuns, a loiça adequada e os valores de ajuste ideais, tudo testado no nosso estúdio, naturalmente.

Para que o seu aparelho conserve o bom aspecto durante muito tempo, damos-lhe diversos conselhos relativamente à sua manutenção e limpeza. E se, por acaso, surgir alguma anomalia - encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

Tem dúvidas? Consulte primeiro o índice pormenorizado. Assim, sabe rapidamente como se orientar.

E agora... divirta-se com o seu novo aparelho de micro-ondas.

Índice

Antes de ligar o novo aparelho 49

Antes da montagem 49

Instalação e ligação 50

O que deve ter em atenção 51

Indicações de segurança 51

Indicações de segurança relativamente ao uso das micro-ondas 54

Painel de comandos 56

Selectores rebaixáveis 57

Os tipos de aquecimento 57

Acessórios 57

Antes da primeira utilização 59

Acertar as horas 59

Aquecer o interior do forno 60

As micro-ondas 60

Como regular 61

Descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas 62

Loiça 62

Indicações relativamente às tabelas 63

Descongelar 63

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados 65

Aquecer alimentos 66

Cozinhar alimentos 67

Conselhos sobre micro-ondas 68

Índice

Grelhar 69

Como regular 69

Tabela de grelhados 70

Micro-ondas combinadas com grelhador 71

Como regular 71

Grelhador combinado com micro-ondas 72

Programa automático 74

Programas de descongelação 74

Programas para cozinhar 75

Programas para cozinhar combinados 77

Como regular 78

Memória 80

Gravar as regulações 80

Iniciar a memória 82

Alterar a duração do sinal sonoro 83

Refeições de teste conforme EN 60705 83

Limpeza e Manutenção 84

Exterior do aparelho 85

Interior do forno 85

Acessórios 85

Prato rotativo 85

Limpeza das zonas do vedante da porta 86

Uma anomalia, que fazer? 86

Assistência Técnica 87

Dados técnicos 88

Antes de ligar o novo aparelho

Antes de utilizar o novo aparelho, leia cuidadosamente estas instruções de serviço. Delas constam indicações importantes sobre o uso e a manutenção do aparelho.

- ❑ Guarde em local seguro as instruções de serviço e de montagem. Se o aparelho passar para um novo dono, as respectivas instruções de serviço e de montagem devem ser-lhe também entregues.
- ❑ Não ponha o aparelho a funcionar, se verificar qualquer dano devido ao transporte.

Antes da montagem

Eliminação ecológica



- ❑ Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de modo ecológico.
- ❑ Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE rlativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- ❑ A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Danos de transporte

- ❑ Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.
- ❑ Se o cabo de ligação estiver danificado, o mesmo tem de ser trocado por um técnico, devidamente qualificado e instruído pelo fabricante, de modo a prevenir perigos.

Instalação e ligação

- ❑ Seguir com atenção as instruções especiais de montagem.
- ❑ Este aparelho destina-se apenas à montagem. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado em cima de uma mesa nem dentro de um armário.
- ❑ O aparelho pode ser embutido num armário superior com 60 cm de largura (no mínimo, a uma altura de 85 cm em relação ao chão).
- ❑ O aparelho está já equipado com ficha e só deve ser ligado a uma tomada com contacto de segurança e instalada segundo as normas. O fusível deve ser de 16 Ampere (Automático L ou B). A tensão da rede deve corresponder à tensão indicada na chapa de características.
- ❑ A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação só devem ser efectuadas por um electricista credenciado. Se, depois da montagem, a ficha não ficar acessível, deve ser instalado um dispositivo de corte multipolar com uma distância mínima de 3mm entre contactos.
- ❑ Não deverá utilizar fichas múltiplas, réguas de tomadas nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

O que deve ter em atenção

Indicações de segurança

Este aparelho está em conformidade com as disposições de segurança aplicáveis a aparelhos eléctricos. As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos do serviço de assistência técnica certificados pelo fabricante. Em caso de reparações indevidas, poderá ficar sujeito/a a riscos consideráveis.

O aparelho foi exclusivamente concebido para uso doméstico. Use-o apenas para a preparação de refeições.

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças
– com problemas físicos ou psíquicosou
– que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

Durante o funcionamento combinado, as crianças só devem poder utilizar o aparelho sob a vigilância de um adulto. Perigo de queimaduras!

As crianças e o microondas

⚠ As crianças só devem utilizar o microondas se tal lhes tiver sido ensinado. As crianças têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e de compreender os perigos referidos no manual de instruções.
As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho.

Superfícies quentes

⚠ Nunca toque nas superfícies dos equipamentos de aquecimento e de cozinhar, pois estes aquecem com o aparelho em funcionamento. As superfícies interiores do aparelho e as resistências ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!
Por princípio, não deixe crianças aproximarem-se do aparelho.

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta do aparelho. O isolamento poderia ficar danificado.
Curto-circuito, perigo de choque eléctrico!

Nunca utilize a superfície superior do aparelho como bancada. Perigo de incêndio!

Interior do microondas ⚠ Não guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Poderiam incendiar-se ao ligar o aparelho.
Perigo de queimaduras!

Se verificar que há fumo no seu interior, não abra a porta do aparelho. Desligue a ficha da tomada.

Não ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. O aparelho poderia sofrer uma sobrecarga. Exceptuam-se os testes rápidos aos recipientes (ver capítulo referente ao microondas, loiça).

Nunca utilize o microondas sem o prato rotativo.

Não coloque os alimentos directamente no prato rotativo. Utilize sempre um recipiente.

Os líquidos derramados não podem entrar para dentro do aparelho através da unidade propulsora do prato rotativo. Observe o processo. Utilize um tempo de duração curto e, se necessário, aumente o tempo de duração regulado.

Tenha cuidado ao preparar refeições com bebidas de elevado teor alcoólico (por ex., conhaque ou rum). O álcool evapora quando sujeito a elevadas temperaturas. Em condições desfavoráveis, o vapor de álcool pode incendiar dentro do aparelho. Perigo de queimaduras!
Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico e abra a porta do aparelho com cuidado.

Vedante e porta do aparelho ⚠ Nunca coloque o aparelho em funcionamento se a respectiva porta se encontrar danificada. Existe o perigo de haver fugas de energia de microondas. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A porta do aparelho tem de fechar bem.
Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.

Ambiente

⚠ Não exponha o microondas a humidades ou calor em excesso.

Limpeza

⚠ Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor!
Curto-circuito, perigo de choque eléctrico!

Limpe o aparelho com regularidade. No caso de uma limpeza deficiente, a superfície pode ser danificada e o aparelho pode enferrujar com o tempo. A energia de microondas sai para o exterior!

Reparações

⚠ As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos do serviço de assistência técnica certificados pelo fabricante. Em caso de reparações indevidas, poderá ficar sujeito/a a riscos consideráveis.

Nunca proceda a trabalhos de reparação ou de manutenção, em que a cobertura de protecção contra a energia de microondas tenha de ser retirada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

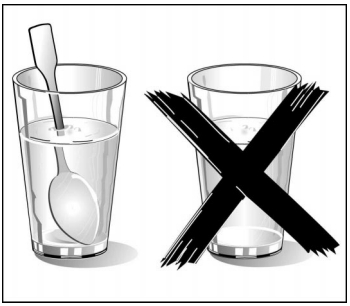
Jamais abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão.

Nunca ligue um aparelho com avaria. Desligue a ficha da tomada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Nunca substitua pessoalmente a lâmpada do interior do aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

ATENÇÃO! Os trabalhos de reparação e de manutenção, em que a cobertura de protecção contra a energia de microondas tem de ser retirada, devem apenas ser efectuados por pessoal especializado devido aos risco inerentes.

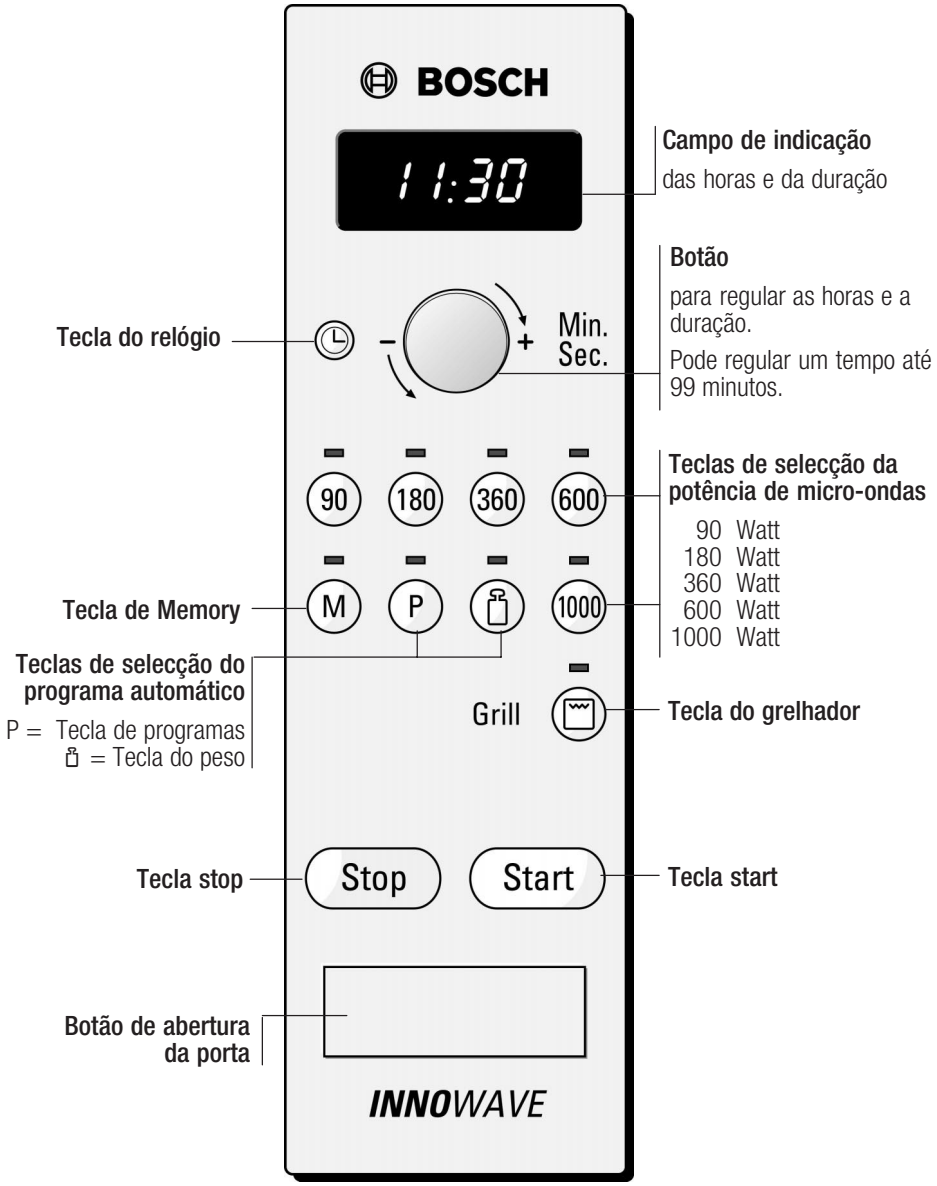
Indicações de segurança relativamente ao uso das micro-ondas



- ❑ O microondas não pode ser ligado sem alimentos dentro.
- ❑ Aqueça somente alimentos e bebidas no microondas. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos, podendo, por ex., incendiar-se almofadas de grãos ou de cereais aquecidas. Perigo de queimaduras!
- ❑ **Perigo de queimaduras!**
  Sempre que aquecer líquidos, deverá introduzir uma colher de café no recipiente, para evitar o atraso da ebulição. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Apenas com um movimento mais brusco do recipiente, o líquido quente pode entrar, repentinamente, em ebulição ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.
- ❑ Comida para bebés:
  A comida para bebés deve ser aquecida em boiões ou biberons, sempre sem tampa e sem tetinas. Depois de aquecida, a comida deve ser bem mexida ou bem agitada. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuido. Verifique sempre a temperatura, antes de dar de comer ao bebé. Perigo de queimaduras!
- ❑ Nunca aqueça comidas ou bebidas em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- ❑ Bebidas alcoólicas não devem aquecer demasiado. Perigo de explosão!
- ❑ Não aquecer refeições em embalagens de manutenção de quente. Elas podem incendiar-se. Alimentos em recipientes de plástico, de papel ou de outros materiais inflamáveis devem ser vigiados durante o aquecimento. No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar.

- ❑ Indicação:
  Nunca cozinhar ovos com casca ou aquecer ovos cozidos qorque podem explodir, mesmo depois de o microondas concluir o aquecimento. Isto aplica-se também a mariscos com pele ou com casca. No caso de ovos estrelados ou ovos em taças, deverá perfurar primeiro a gema.
- ❑ No caso de alimentos com casca ou pele rija, p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes do aquecimento, deverá picar a pele em vários pontos.
- ❑ Se secar ervas aromáticas, fruta ou cogumelos; ou se descongelar ou aquecer alimentos com baixo teor de água, como, por ex., pão, vigie sempre essa operação. Em caso de secagem em excesso, existe o perigo de incêndio.
- ❑ Nunca aqueça óleos alimentares no micro-ondas, pois estes podem incendiar-se.
- ❑ Utilize sempre loiça adequada para micro-ondas.
- ❑ Loiça de porcelana e de cerâmica pode ter furos muito finos nas pegas e nas tampas. Por trás destes furos esconde-se uma espaço oco. A humidade, que tenha penetrado neste espaço oco, pode levar a que o recipiente se rache ou se parta.
- ❑ Seleccione sempre as potências de micro-ondas e os tempos indicados nas instruções de serviço. Se seleccionar uma potência ou um tempo demasiado elevado, os alimentos podem incendiar e danificar o aparelho.
- ❑ Os alimentos aquecidos transmitem calor. A loiça pode ficar quente. Dever utilizar sempre pegas, para retirar os recipientes do forno.

Painel de comandos



Selectores rebaixáveis

O botão rotativo é rebaixável em qualquer posição. Para rebaixar e soltar os manípulos dos selectores basta exercer pressão sobre estes. O botão pode ser rodado para a direita ou para a esquerda.

Os tipos de aquecimento

Micro-ondas

Nos alimentos, transformam-se em calor. O micro-ondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

Potência de micro-ondas ligada

1000 W	para aquecer líquidos.
600 W	para aquecer e cozinhar alimentos.
360 W	para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados.
180 W	para descongelar e continuar a cozinhar.
90 W	para descongelar alimentos delicados.

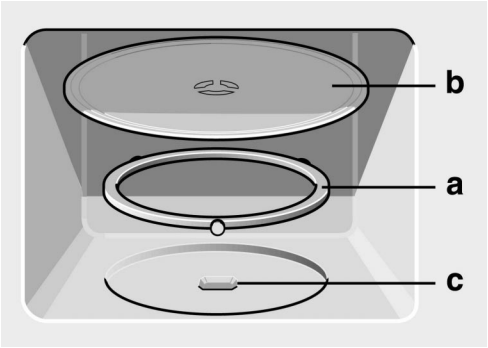
Grelhar

Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Pode grelhar bifes, salsichas, peixe ou torradas.

Grelhador combinado com micro-ondas

Neste modo, o grelhador trabalha ao mesmo tempo que o micro-ondas. Os pratos ficam estaladiços e dourados mas é muito mais rápido e poupa energia.

Acessórios

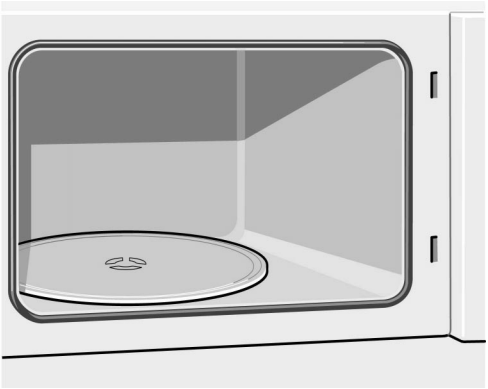


Prato rotativo

Como regular o prato rotativo:

1. Coloque o anel de rolamento **a** na concavidade no interior do micro-ondas.

2. Encaixe o prato rotativo **b** no accionamento existente **c** no centro do micro-ondas.



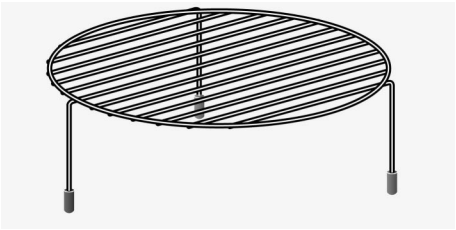
Utilize sempre o aparelho com o prato rotativo montado. Certifique-se que o prato se encontra correctamente encaixado.

O prato rotativo roda em todos os tipos de aquecimento. Pode rodar para a esquerda ou para a direita.



Tabuleiro universal

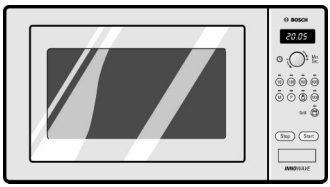
Este tabuleiro pode ser utilizado como receptáculo para recolha da gordura, se preparar grelhados directamente na grelha ou preparar simultaneamente pratos cozinhados e grelhados.



Grelha

para grelhar, por ex., bifes, salsichas ou torradas
ou ainda como superfície de apoio, por ex., para tabuleiros planos para gratinados.

Coloque a grelha no prato rotativo ou no tabuleiro universal.



Notas

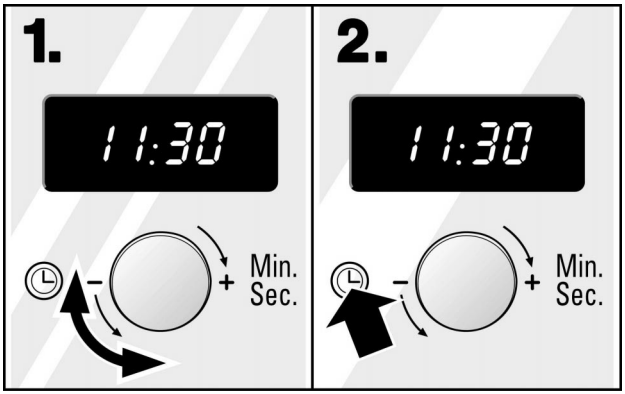
- ❑ O aparelho está equipado com uma turbina de arrefecimento. Esta turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de desligar o aparelho.
- ❑ No vidro da porta, nas paredes interiores e no fundo pode formar-se água condensada. Isso é normal e não prejudica o funcionamento do micro-ondas. Depois de cozinhar, limpe a água condensada com um pano.

Antes da primeira utilização

Acertar as horas

Quando o aparelho é ligado ou após uma falha de corrente, acendem-se três zeros no campo de indicação. Pouco tempo depois, aparece12:00 na indicação.

Acerte as horas.



1. Com o botão, acertar as horas.

2. Premir a tecla do relógio ◷.

Apagar as horas

Premir a tecla do relógio ◷ e depois a tecla stop. A indicação fica escura.

Fazer aparecer as horas

Premir a tecla do relógio ◷ e acertar as horas, tal como se descreve no ponto 1 e 2.

Alterar as horas por ex., da hora de Verão para a hora de Inverno

Premir a tecla do relógio ◷ e acertar as horas, tal como se descreve no ponto 1 e 2.

Nota

- Se aparecer subitamente um tempo de duração na indicação, isso significa que o botão rotativo foi rodado. Premir a tecla stop. Aparece novamente a indicação das horas.

Aquecer o interior do forno

Para eliminar o cheiro a novo, ligue o forno, fechado e vazio, durante 10 minutos.

1. Premir a tecla do grelhador.
2. Com o botão, regular 10 minutos.
3. Premir a tecla de arranque.

Devido ao cheiro que se liberta, é aconselhável arejar a cozinha.

As micro-ondas

As micro-ondas podem ser utilizadas sozinhas ou combinadas com o grelhador.

Faça um teste às micro-ondas. Aqueça, por exemplo, uma chávena de água.

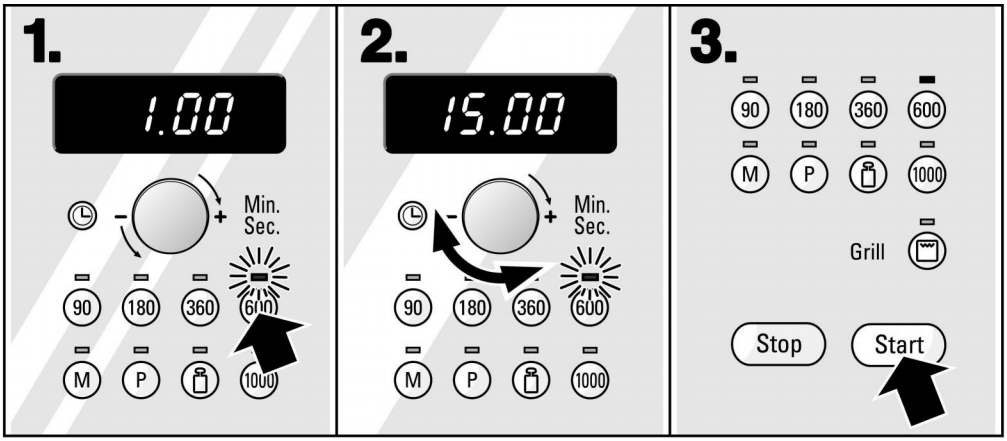
Pegue uma chávena grande, sem decoração dourada ou prateada e coloque nela uma colher de café. Coloque a chávena com a água sobre o prato rotativo.

1. Premir a tecla de selecção de potência de micro-ondas 1000 Watt.
2. Com o botão rotativo, regule 1 minuto.
3. Premir a tecla de arranque.

Após 1 minuto soa um sinal sonoro. A água está quente.

eia as indicações de segurança no início das instruções de serviço. Elas são muito importantes.

Como regular



1. Premir a tecla da potência de micro-ondas pretendida. A lâmpada indicadora pisca por cima da tecla.

2. Com o botão, regular o tempo de duração.

3. Premir a tecla de arranque.

A lâmpada indicadora por cima da potência de micro-ondas acende. O tempo de duração começa a decrescer à vista na indicação.

Terminado o tempo

soa um sinal sonoro.
Na indicação aparece um 0.
Ao abrir a porta do forno ou ao premir a tecla stop, aparece novamente a indicação das horas.

Correcção

Se estiver regulada apenas uma potência de micro-ondas, a duração pode ser alterada em qualquer altura. Se estiverem reguladas diversas potências de micro-ondas e tempos, a duração só pode ser alterada antes do arranque.

Parar

Premir uma vez a tecla stop ou abrir a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, premir a tecla de arranque.

Anular

Premir duas vezes a tecla stop ou abrir a porta e premir novamente a tecla stop uma vez.

Notas

- ❑ Pode regular até 99 minutos.
  1 minuto em passos de 1 segundo
  até 5 minutos em passos de 10 segundos
  até 30 minutos em passos de 1 minuto
  até 99 minutos em passos de 5 minutos.
- ❑ A potência de 1000 Watt pode ser regulada, no máximo 30 minutos, todas as outras potências podem ser reguladas até 99 minutos.
- ❑ Pode regular primeiro a potência de micro-ondas e depois o tempo de duração ou vice-versa.

Regular diversas potências de micro-ondas consecutivas

Proceda como se descreve no ponto 1 e 2. Regule então a 2ª potência de micro-ondas e tempo. Pode regular até 3 potências de micro-ondas e tempos consecutivos. Quando terminar, premir a tecla start.

- ❑ Também pode seleccionar duas vezes uma potência de micro-ondas:
  por ex., 600 W–360 W –600 W.
  1000 W só pode ser regulada uma vez.

Descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Loiça

Utilize recipientes de vidro, vitro-cerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistentes ao calor. Estes materiais permitem a passagem das micro-ondas.

Os recipientes de metal não permitem a passagem das micro-ondas. Por isso, a comida dentro de recipientes metálicos tapados fica fria.
Tenha cuidado para que o metal, p. ex. uma colher, fique pelo menos a 2 cm da parede do forno e da parte interior da porta. A emissão de faíscas poderia danificar o vidro do interior da porta.

Em muitos casos, pode mesmo utilizar a loiça de serviço. Poupa, assim, tempo com o enchimento de travessas e respectiva lavagem.
Se a loiça tiver decoração dourada ou prateada, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para micro-ondas.

Coloque a loiça sobre o prato rotativo.

Teste de loiça:

Se não tiver a certeza se a sua loiça é ou não apropriada para micro-ondas, poderá fazer o seguinte teste:
Coloque o recipiente vazio no forno durante ½ a 1 minuto com a potência máxima. De vez em quando verifique a temperatura. O recipiente deve estar frio ou apenas morno. Se estiver quente ou provocar faíscas, não é apropriado.
Atenção! O micro-ondas não deve ser ligado sem alimentos dentro. A única excepção é este teste de loiça.

Indicações relativamente às tabelas

Nas tabelas seguintes encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para as micro-ondas.

Os tempos indicados nas tabelas são valores orientativos. Estes dependem da loiça utilizada, da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas encontram-se, por vezes, indicadas amplitudes de tempos. Seleccione, primeiro, o tempo menor e prolongue-o, depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.
Para isso existe uma regra base:
Dobro da quantidade - dobro do tempo,
metade da quantidade - metade do tempo.

Colocar sempre a loiça sobre o prato rotativo.

Descongelar

- ❑ Coloque o alimento congelado dentro de um recipiente destapado, sobre o prato rotativo.

- ❑ Virar ou mexer os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo marcado. As peças maiores devem ser viradas diversas vezes.
- ❑ Depois de descongelado, deixe o alimento descansar à temperatura ambiente durante 10 - 20 minutos, para a temperatura se uniformizar. No caso de aves, pode retirar então as miudezas. A carne pode continuar a ser cozinhada mesmo que ainda tenha uma pequena parte do centro congelada.
- ❑ As partes sensíveis, tais como, por ex., pernas e asas de frango ou pontas gordas de assados podem ser cobertas com pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não pode tocar nas paredes do forno. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

	Quantidade	**Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos**	**Notas**
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Cobrir as partes sensíveis com folha de alumínio.
Carne em pedaços ou fatias, de vaca, porco, vitela	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Cobrir as partes sensíveis com folha de alumínio. Ao virar a peça, separar as partes umas das outras.
Carne picada, misturada	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
Aves ou partes de aves	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Embrulhe pernas e aves em folha de alumínio.
Peixe Filetes, lombos de peixe, postas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe as partes descongeladas umas das outras.
Peixe inteiro	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Cobrir as partes sensíveis com pedaços de folha de alumínio.
Legumes, por ex., ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, por ex., framboesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mexer com cuidado durante a descongelação e separar as partes já descongeladas.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Manteiga	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Retirar totalmente da embalagem
Pão, inteiro	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pão de forma, às fatias	250 g 500 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	A meio do tempo, retirar as fatias já descongeladas.
Bolos, húmidos por ex., bolos de frutas, bolos de requeijão	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Apenas para bolos sem cobertura nem gelatina.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

- ❑ Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.
- ❑ Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Não sobreponha alimentos.
- ❑ Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- ❑ Vire ou mexa os alimentos 2 - 3 vezes.
- ❑ Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- ❑ O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, não use muito sal ou especiarias.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada com 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Cozido	500 g	600 W, 10 - 13 min.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Carne com molho, por ex., guisado	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Ao mexer, separar os pedaços de carne.
Peixe, por ex., filetes	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessário, adicionar água, sumo de limão ou vinho.
Gratinados, por ex., lasanha, canelones	400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompanhamentos Arroz, massas	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Adicionar um pouco de líquido.
Legumes, por ex., ervilhas, bróculos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Cobrir o fundo do prato com água.
Esparregado	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cozinhar sem adicionar água.

Aquecer alimentos

- ❑ Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.
- ❑ Sempre que aquecer líquidos, deverá introduzir uma colher de café no recipiente, para evitar o atraso da ebulição. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Apenas com um movimento mais brusco do recipiente, o líquido quente pode entrar, repentinamente, em ebulição ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.
- ❑ Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- ❑ Mexa ou vire várias vezes os alimentos. Controle a temperatura.
- ❑ Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada (2 - 3 componentes)		600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Introduzir uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
Alimentos para bebés, por ex., biberons de leite	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
Sopa, 1 tigela 2 tigelas	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Carne com molho	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar as fatias de carne.
Cozido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Legumes, 1 dose 2 doses	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cozinhar alimentos

- ❑ Cozinhe os alimentos dentro de loiça tapada. Mexa-os ou vire-os várias vezes.
- ❑ O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, não use muito sal ou especiarias.
- ❑ Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Se possível, não sobreponha alimentos.
- ❑ Depois de cozinhado, deixe o prato esperar 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Frango inteiro sem miúdos, fresco	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos	400 g	600 W, 7 - 12 min.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Legumes, frescos	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Para cada 100 g de legumes adicionar 1 - 2 colheres de sopa de água.
Acompanhamentos, por ex., batatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar cerca de 1 cm de altura de água no recipiente, mexer.
Arroz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Adicionar o dobro da quantidade de líquido.
Alimentos doces, por ex., pudim (instantâneo),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mexer o pudim 2 - 3 vezes muito bem com as varas de arames.
fruta, compota,	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Conselhos sobre micro-ondas

Para a quantidade de alimentos preparada não há qualquer indicação de regulação.

Prolongue ou reduza os tempos de cozedura de acordo com a seguinte regra:
Dobro da quantidade = dobro do tempo
metade da quantidade = metade do tempo

O cozinhado ficou demasiado seco.

Regule um tempo de cozedura mais curto ou seleccione uma potência de micro-ondas mais fraca. Destape o cozinhado e adicione mais líquido.

Depois de expirado o tempo, os alimentos ainda não estão descongelados, aquecidos ou cozidos.

Regule um tempo mais longo. Seleccione uma potência de micro-ondas superior à indicada. Quantidades maiores necessitam de mais tempo. Tome atenção à altura dos alimentos, pois alimentos mais altos necessitam de mais tempo.

Decorrido o tempo de cozedura, o cozinhado está sobreaquecido em volta, mas no meio ainda não está pronto.

Mexa o cozinhado de vez em quando e, da próxima vez, seleccione uma potência mais fraca e uma duração maior.

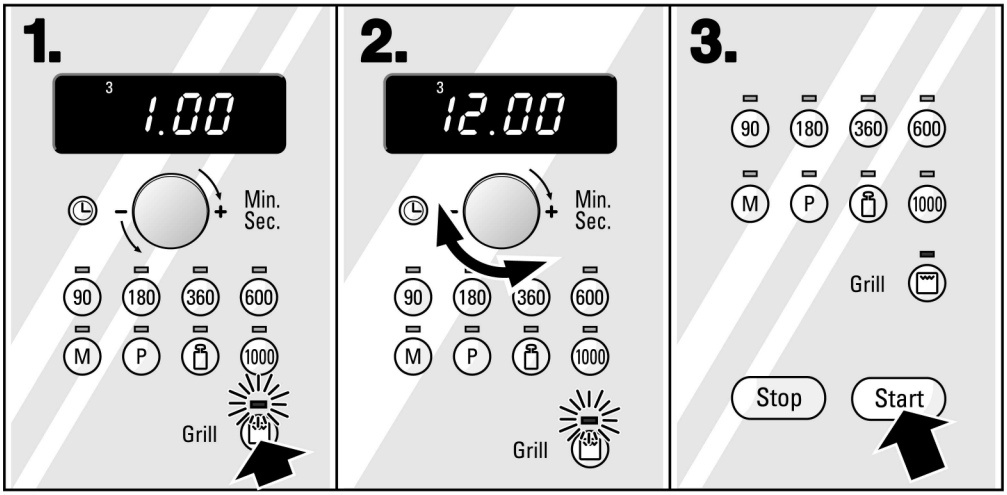
Grelhar

Pode escolher 3 fases diferentes do grelhador.

Fases do grelhador

3 = forte
2 = médio
1 = fraco
se premir uma vez a tecla do grelhador aparece a fase 3 do grelhador. Para alterar as fases do grelhador prima a tecla do grelhador.

Como regular



1. Premir a tecla do grelhador. Aparece a fase do grelhador 3. A tecla do grelhador permite-lhe escolher outra fase do grelhador.

2. Com o botão, regular o tempo de duração.

3. Premir a tecla de arranque.

Terminado o tempo

soa um sinal sonoro.
Abra a porta do forno ou prima a tecla stop. A indicação das horas volta a aparecer.

Correcção

Pode corrigir em qualquer altura a fase do grelhador e a duração.

Anular

Premir duas vezes a tecla stop ou abrir a porta e premir novamente a tecla stop uma vez.

Tabela de grelhados

- ❑ Faça sempre os seus grelhados sobre a grelha, com o forno fechado, e não faça pré-aquecimento.
- ❑ Os valores indicados são valores de orientação, que podem variar consoante as características do alimento.
- ❑ Lave a carne com água fria e seque-a com papel de cozinha.
  A carne só deve ser temperada de sal depois de grelhada.
- ❑ Para recolher o suco da carne, coloque a grelha dentro do tabuleiro universal sobre o prato rotativo.
- ❑ Vire a peça a grelhar com uma pinça para grelhados. Se picar a carne com um garfo, esta perde sucos e fica seca.
- ❑ As carnes escuras, por ex. de vaca, douram mais depressa que as carnes claras, de vitela ou porco. Não se irrite. As peças a grelhar de carne clara ou os filetes de peixe podem estar pouco dourados à superfície mas o interior estar cozinhado e suculento.

	Quantidade	Peso	Fase do grelhador	Tempo em minutos	Notas
Bifes	2-3 unidades	com aprox. 200 g cada	3	1º Lado: cerca de 15 minutos 2º Lado: cerca de 10 - 15 minutos	2-3 cm de altura
Bifes da agulha	3-4 unidades	com aprox. 120 g cada	3	1º Lado: cerca de 20 minutos 2º Lado: cerca de 15 minutos	1-2 cm de altura
Salsichas para grelhar	4-6 unidades	com aprox. 150 g cada	3	1º Lado: cerca de 10 minutos 2º Lado: cerca de 10 minutos	
Postas de peixe	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	3	1º Lado: cerca de 10 minutos 2º Lado: cerca de 8 - 12 minutos	Untar previamente a grelha com óleo.
Peixe, inteiro por ex., trutas	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	3	1º Lado: cerca de 10 minutos 2º Lado: cerca de 10 - 15 minutos	Untar previamente a grelha com óleo.

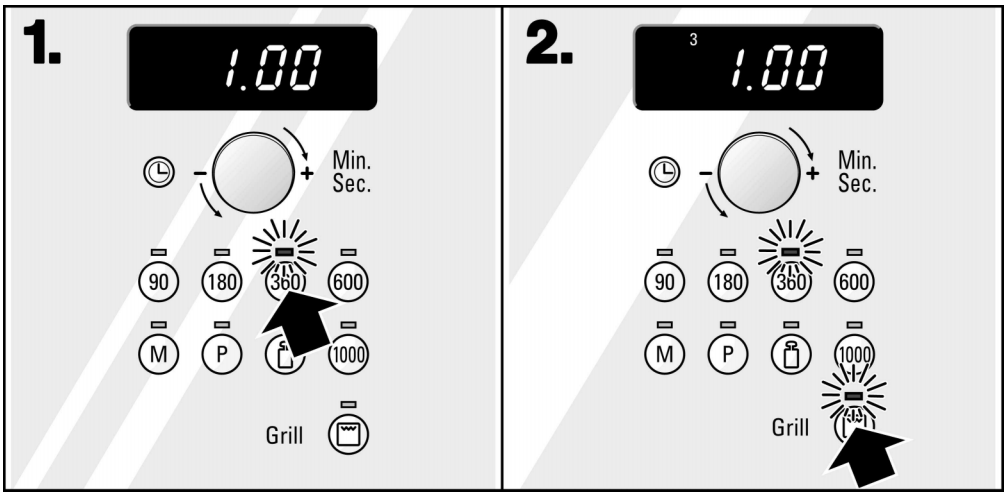
	Quantidade	Peso	Fase do grelhador	Tempo em minutos	Notas
Aquecer pão de forma	2-4 fatias		3	1º Lado: cerca de 2 - 3 minutos 2º Lado: cerca de 2 - 3 minutos	
Gratinar tostas	2-4 fatias		2/3	Consoante o recheio: cerca de 5 - 9 minutos	

Com o botão regule o tempo para o primeiro lado. Vire os pratos a grelhar e regule de seguida o tempo para o segundo lado.

Micro-ondas combinadas com grelhador

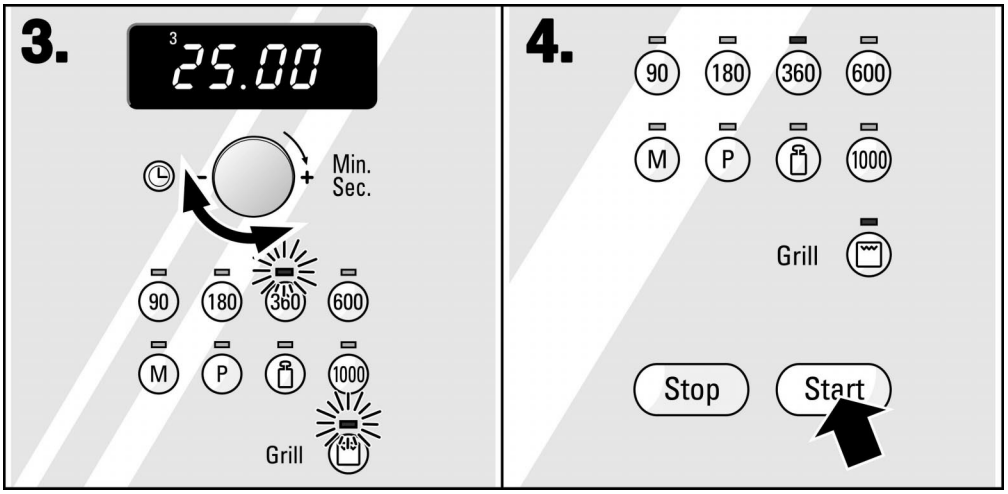
Pode regular em simultâneo o grelhador e as micro-ondas. Os pratos confeccionados ficam estaladiços e dourados. É muito mais rápido e poupa energia.

Como regular



1. Premir a tecla da potência de micro-ondas pretendida.

2. Premir a tecla do grelhador. Aparece a fase do grelhador 3. A tecla do grelhador permite-lhe escolher outra fase do grelhador.



3. Com o botão, regular o tempo de duração.

4. Premir a tecla de arranque.
A duração regulada começa a contar.

Terminado o tempo

soa um sinal sonoro.
Na indicação aparece um 0.
Ao abrir a porta do forno ou ao premir a tecla stop, aparece novamente a indicação das horas.

Parar

- ❑ Premir uma vez a tecla stop ou abrir a porta do forno. Depois de fechar a porta, premir a tecla de arranque.

Correcção

- ❑ Pode corrigir em qualquer altura a fase do grelhador e a duração.

Anular

- ❑ Premir duas vezes a tecla stop ou abrir a porta e premir novamente a tecla stop uma vez.

Grelhador combinado com micro-ondas

- ❑ Colocar sempre a loiça sobre o prato rotativo e não tapar os alimentos.
- ❑ Para assar use um recipiente fundo. Assim não sujará o interior do forno.
- ❑ Para suflés e gratinados, utilize loiça grande e rasa. Em recipientes estreitos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.

- ❑ Verifique se a loiça cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande, para o prato rotativo poder rodar.
- ❑ Regule sempre o tempo máximo de cozedura. Verifique o grau de cozedura ao fim do tempo mínimo indicado.
- ❑ Antes de cortar a carne deixe-a repousar 5 - 10 minutos. Desta forma, os sucos distribuem-se e não escorrem ao cortar.
- ❑ Os soufflés e gratinados devem permanecer mais 5 minutos dentro do forno, depois de este ser desligado.

	Quantidade Peso	**Potência do micro-ondas, W**	**Fase do grelhador**	**Duração em minutos**	**Notas**
Carne de porco para assar, por ex., pescoço	cerca de 750 g	1. Lado: 360 W + grelhador 2. Lado: 360 W + grelhador	2 2	15 Min. 20-25 Min.	Virar decorridos 15 minutos.
Rolo de carne picada para assar* 7 cm de altura, no máximo	cerca de 750 g	600 W + 600 W	3	15 Min. 3-5 Min.	
Frango, inteiro	cerca de 1200 g	360 W + 360 W	3	15 Min. 20-25 Min.	Colocar o frango com a parte do peito virada para baixo. Virar decorridos 15 minutos.
Frango aos pedaços, por ex., frango aos quartos	cerca de 800 g	360 W	3	20-25 min.	Colocar os pedaços com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato	cerca de 800 g	180 W	3	25-30 min.	Colocar o peito com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Suflé de massas (preparado com ingredientes pré-cozinhados)	cerca de 1000 g	600 W	1	18-23 min.	Polvilhar com queijo.
Gratinado de batatas (preparado com batatas cruas)	cerca de 1100 g	600 W	1	20-25 min.	

	Quantidade Peso	Potência do micro-ondas, W	Fase do grelhador	Duração em minutos	Notas
Peixe, gratinar	cerca de 500 g	600 W	3	10-15 min.	Descongelar primeiro o peixe ultra-congelado.
Suflé de queijo fresco*	cerca de 800 g	360 W + 360 W	1	15-20min. 8-12 min.	

* Cozinhe primeiro os pratos no micro-ondas. De seguida, ligue o modo Combi.

Programa automático

O seu aparelho de micro-ondas possui 10 programas automáticos. Basta introduzir o número do programa e o peso. Tudo o resto é feito pelo sistema electrónico.

Encontra os alimentos e as gamas de peso adequados para cada programa nas tabelas. Pode regular qualquer peso dentro da gama de peso.

Programas de descongelação

Os 3 programas de descongelação permitem-lhe descongelar carne, aves, peixe, pão e bolos.

Preparar os alimentos

Se possível, utilize alimentos planos e em porções individuais, congelados e armazenados a -18 °C.

Retire os alimentos a descongelar da embalagem e pese-os. O peso é necessário para regular o programa.

As partes sensíveis, tais como, por ex., pernas e asas de frango ou rabos de peixe podem ser cobertas com pedaços de folha de alumínio. Desta forma evitem que se queimem precocemente. Certifique-se que a folha de alumínio não toca nas paredes do forno.

Loiça

Coloque os alimentos sobre um prato raso, próprio para ir ao micro-ondas, por ex., um prato em vidro ou loiça, e não o tape.

Tempo de repouso

Os alimentos descongelados devem repousar duramte 10-30 minutos, para uniformizar a temperatura.
Pedaços de carne muito grandes requerem um tempo de repouso mais longo que os pedaços pequenos. As peças planas e a carne picada devem ser separadas antes de repousar.

Depois, pode continuar a processar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne maiores ainda tenham o centro congelado. No caso das aves, pode retirar então as vísceras.

Atenção!

Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido. Este líquido não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

Alimentos	Número do programa	Gama de peso
Carne e aves	P 01	
- assar		0,2-2,0 kg
- pedaços de carne planos		0,2-1,5 kg
- carne picada		0,2-1,0 kg
- frango, perú, pato		0,7-2,0 kg
Peixe Peixe inteiro, filetes, postas	P 02	0,1-1,0 kg
Pão e bolos* - Pão, inteiro, redondo ou comprido, pão em fatias, Bolos batidos, bolos de massa levedada, bolos de fruta	P 03	0,2-1,5 kg

* Não é adequado para tartes de nata, bolos com creme, bolos regados, com coberturas ou gelatina.

Programas para cozinhar

Com os 4 programas para cozinhar pode cozinhar arroz, batatas e legumes.

Loiça

Cozinhe os alimentos numa prato de loiça com tampa, adequado para micro-ondas. Para cozinhar arroz utilize um recipiente grande e fundo.

Preparar os alimentos

Pese os alimentos. Esta informação é necessária para para regular o programa.

Arroz: Não utilize arroz em saquinhos para cozer. Adicione a quantidade de água necessária, de acordo com as indicações da embalagem. Normalmente é entre o dobro e o triplo da quantidade de arroz.

Batatas: Para fazer batatas sem pele, corte as batatas frescas em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de batatas sem pele, adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal. Para cozer batas com pele, cozinhe-as lavadas, sem água adicional. Espete previamente a casca com um garfo diversas vezes.

Legumes frescos: Pese os legumes frescos limpos. Corte os legumes em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de legumes adicione uma colher de sopa de água.

Legumes ultra-congelados: Para este programa devem ser utilizados legumes branqueados e não completamente cozinhados. Adicione 2-4 colhereres de sopa de água. Para cozinhar espinafres não é necessário adicionar água.

Sinal

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

Tempo de repouso

Depois de terminado o programa, mexa novamente os alimentos. Para uniformizar a temperatura, os alimentos devem repousar 5-10 minutos.

Os resultados da cozedura dependem das características e da qualidade dos alimentos.

Alimentos	Número do programa	Gama de peso	Sinal para mexer
Arroz - arroz de grão comprido, arroz natural, arroz de grão redondo, arroz basmati	P 04	0,1-0,3 kg	Após aprox. 2-7 minutos
Batatas - batatas sem pele, batatas com pele	P 05	0,2-1,0 kg	Mais de 510 g: Após ter decorrido metade do tempo de cozedura

Alimentos	Número do programa	Gama de peso	Sinal para mexer
Legumes frescos - couve-flor, bróculos, ervilhas, funcho, cenouras, rábano, alho francês, pimento, courgette	P 06	0,2-1,0 kg	Após ter decorrido metade do tempo de cozedura
Legumes ultra-congelados - couve-flor, bróculos, ervilhas, cenouras, rábano, alho francês, pimento, couves-de-bruxelas, espinafres	P 07	0,15-1,0 kg	Após ter decorrido metade do tempo de cozedura

Programas para cozinhar combinados

Para cozinhar e tostar carne ou aves existem 3 programas.

Preparar os alimentos

Sempre que possível utilize alimentos frescos. Os alimentos ultra-congelados devem estar previamente descongelados.

Pese os alimentos. Esta informação é necessária para para regular o programa.

A carne picada assada, antes de cozinhar, não deve ter mais de 7 cm de altura.

Coloque a carne de porco para assar primeiro com o lado do toucinho para baixo, coloque a ave no prato com a parte do peito para baixo.

O programa carne de porco assada P 09 não é adequado para assados com recheio.

Loiça

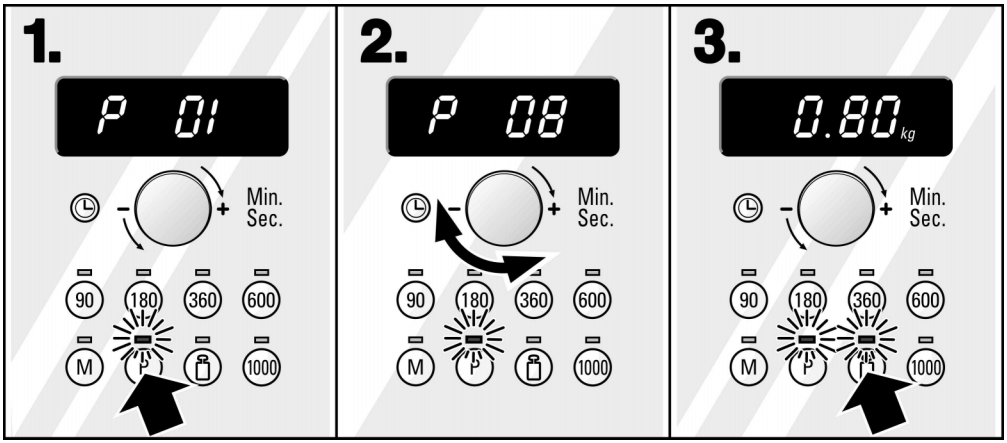
Cozinhe os alimentos num prato de loiça que não seja demasiado grande, seja resistente ao calor e adequada para micro-ondas. Para assar carne picada, use um prato raso.

Tempo de repouso

A carne de porco e a carne picada assada devem repousar aprox. 5-10 minutos depois de terminar o programa, para uniformizar a temperatura.
As aves podem ser servidas de imediato.

Alimentos	Número do programa	Amplitude de peso	Sinal para virar
Carne picada assada - Carne picada mista, carne picada de vaca, carne picada de borrego	P 08	0,5-1,7 kg	-
Carne de porco assada - cachaço, rolo de carne assada, fiambre, escalopes assados sem ossos nem toucinho	P 09	0,8-1,5 kg	Após decorrerem aprox. dois terços do tempo.
Aves - Frango, perú, pato	P 10	0,8-2,0 kg	Após decorrerem aprox. dois terços do tempo.

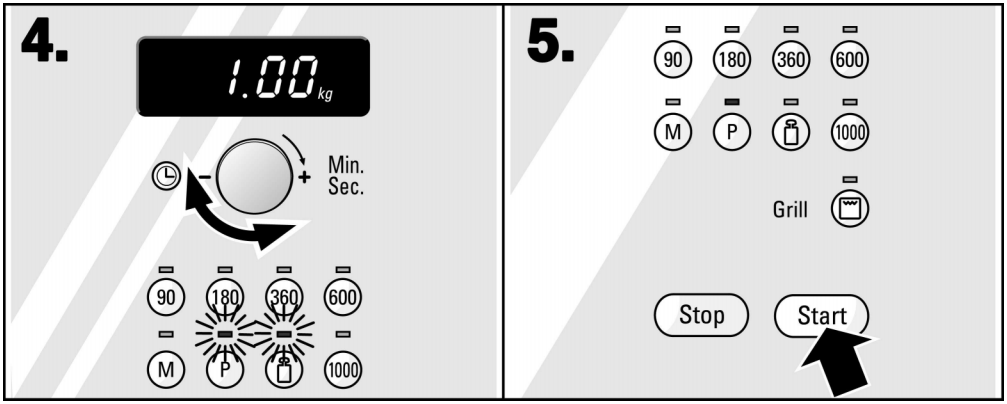
Como regular



1. Premir a tecla P.
Na indicação aparece P 01.

2. Com o botão rotativo regular o programa pretendido.

3. Premir a tecla do peso.
A regulação base do peso aparece na indicação.



4. Com o botão rotativo regular o peso pretendido.

5. Premir a tecla de arranque.
O tempo de duração do programa começa a decrescer na indicação.

Terminado o tempo soa um sinal sonoro.
Premir a tecla stop ou abrir a porta do forno.

Correcção Premir duas vezes a tecla stop e regular de novo.

Anular Premir duas vezes a tecla stop.

Nota

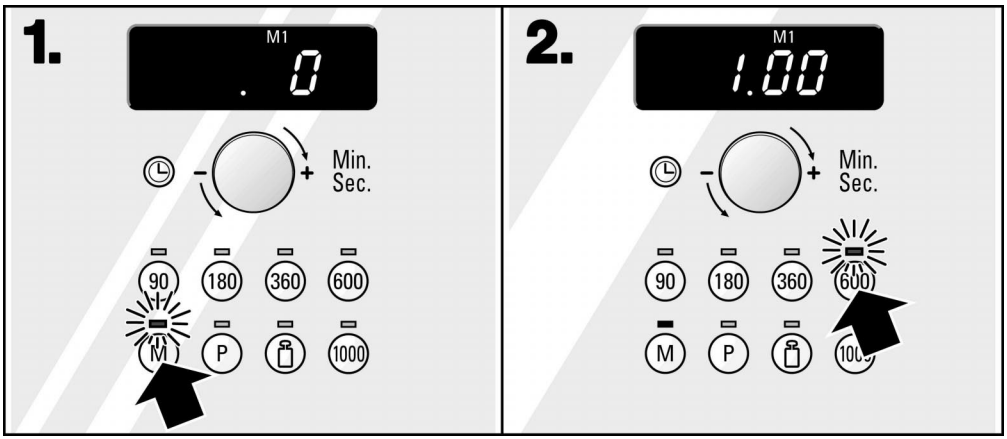
- ❑ Em alguns programas, após um determinado tempo soa um sinal sonoro. Abra a porta do forno e mexa os alimentos ou vire a peça de carne ou ave. Depois de fechar a porta, terá que premir, de novo, a tecla de arranque.

Memória

A memória permite gravar e chamar, em qualquer altura, duas regulações que utilize com frequência. Para isso, encontram-se ao seu dispor as posições de memória M1 e M2. Para escolher a posição da memória, utilize a tecla M de Memory. Se premir uma vez, fica na posição de memória M1, se premir duas vezes, fica na posição de memória M2.

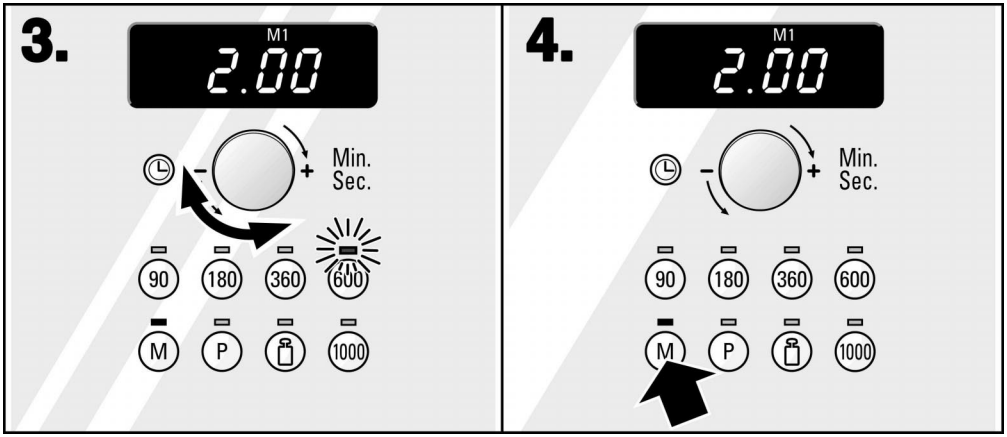
Gravar as regulações

Exemplo: Aquecer 1 tigela de sopa a 600 W durante 2 minutos.



1. Premir a tecla M de Memory. A lâmpada indicadora por cima da tecla pisca. Na indicação aparece M1. Para a posição de memória M2, prima a tecla novamente.

2. Premir a potência de micro-ondas 600 W.



3. Com o botão, regular o tempo de duração.

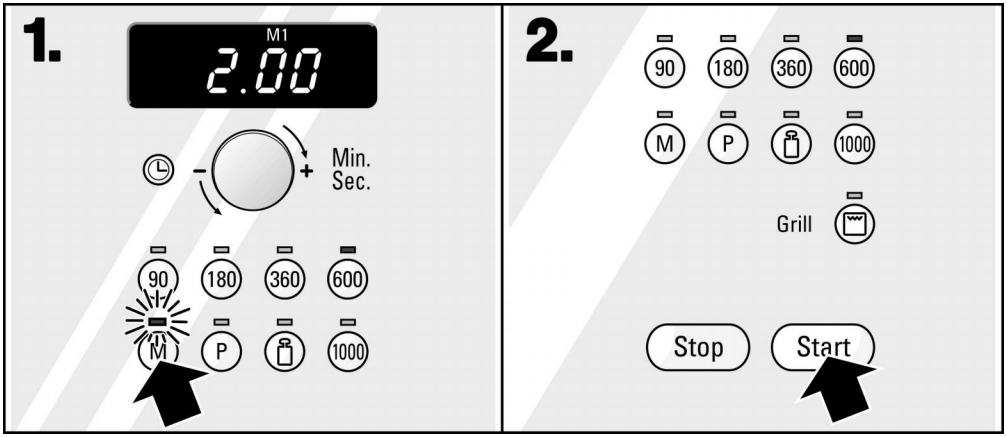
4. Premir novamente a tecla M de Memory. A regulação ficou gravada. A indicação das horas volta a aparecer.

Notas

- ❑ Só pode gravar uma potência de micro-ondas e não diversas potências seguidas.
- ❑ Pode memorizar o funcionamento só das micro-ondas, só do grelhador ou combinado.
- ❑ Uma regulação gravada pode ser substituída por outra em qualquer altura. Proceda como se descreve nos pontos 1 a 4.

Iniciar a memória

Pode consultar em qualquer altura as refeições memorizadas.



1. Premir a tecla M de Memory uma ou duas vezes. A posição de memória e o tempo de duração memorizados aparecem na indicação.

2. Premir a tecla de arranque.
O funcionamento da memória arranca.

Terminado o tempo

soa um sinal sonoro.
Na indicação aparece um 0.
Ao abrir a porta do forno ou premir a tecla stop, aparece novamente a indicação das horas.

Parar

Premir uma vez a tecla stop ou abrir a porta do forno. Depois de fechar a porta, premir a tecla de arranque.

Alterar

As regulações da memória não podem ser alteradas. Se desejar memorizar outra regulação, ocupe a posição de memória M1 ou M2 com as novas regulações.

Anular

Ao gravar novas regulações, as anteriores são substituídas.

Alterar a duração do sinal sonoro

Terminado o tempo de duração regulado, ouve-se um sinal sonoro durante um minuto.

Pode alterar a duração do sinal de 60 segundos para 4 - 5 segundos.

Como proceder

- ❑ O aparelho tem de estar desligado.
- ❑ Premir a tecla start durante 6 segundos, até soar um sinal. Na indicação aparece um 3.

A alteração está introduzida.

Proceda da mesma forma para repor a duração do sinal novamente a 60 segundos.

Refeições de teste conforme EN 60705

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos de micro-ondas são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

Cozinhar só com micro-ondas

Refeição	Potência de micro-ondas W, Duração em minutos	Notas
Leite com ovos	600 W, 9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	750 g em forma de Pyrex, 25x20 cm
Biscoito	600 W, 8-10 Min.	Forma de Pyrex Ø 22 cm
Carne picada assada	600 W, 23-28 Min.	Pyrex em forma de caixa, 28 cm

Descongelar só com micro-ondas

Refeição	Potência de micro-ondas W, Duração em minutos	Notas
Carne	180 W, 9 Min. + 90 W, 10-12 Min.	Prato em plástico próprio para micro-ondas Ø 22 cm. Virar ao fim de 9 minutos

Cozinhar com micro-ondas e grelhador

Prato	Potência de micro-ondas W, Fase do grelhador, Duração em minutos	Notas
Gratinado de batata	600 W, + fase do grelhador 1, 20-25 Min.	Forma de Pyrex, Ø 22 cm
Bolos	-	Não é recomendável
Frango	1º Lado: 360 W + fase do grelhador 3, 15 Min. 2. Lado: 360 W + fase do grelhador 3, 20-25 Min.	Colocar num recipiente de vidro adequado. Virar ao fim de 15 min.

Limpeza e Manutenção

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou corrosivos. Os raspadores de metal não são adequados para limpar o vidro da porta do aparelho. Podem danificar a superfície e o vidro. Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

Exterior do aparelho

Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Se estiver muito sujo, junte algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois, limpe bem o aparelho com um pano seco.

Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos, caso contrário pode haver formação de manchas. Se um produto deste tipo entrar em contacto com a caixa do aparelho, limpe-o de imediato com água.

Interior do forno

Depois de cozinhar, deixar arrefecer o interior do forno e limpá-lo com um pano húmido. Os salpicos e comida agarrada soltam-se facilmente e escusam de ficar incrustados da próxima vez que cozinhar.
Para retirar sujidade mais difícil, use um detergente de loiça não agressivo.
Seque bem o interior do forno com um pano macio, para evitar o desenvolvimento de ferrugem.

Não use sprays limpa-fornos, outros produtos limpa-fornos agressivos ou abrasivos. Os esfregões ásperos e de arame também não são indicados, pois riscam as superfícies.

Os odores desagradáveis, por ex., depois de cozinhar peixe, são fáceis de eliminar. Deite algumas gotas de sumo de limão numa taça com água. Coloque uma colher dentro da taça, para evitar a ebulição retardada. Aqueça a água, durante 1 a 2 minutos, na potência máxima de micro-ondas.

Acessórios

Limpe sempre os acessórios imediatamente a seguir à sua utilização. Nessa altura é fácil remover restos de sujidade com uma escova ou esponja da loiça. A grelha pode ser limpa com um produto para limpar metais ou no lava-loiça.

Prato rotativo

Limpe o prato rotativo e o anel de rolamentos com detergente da loiça. Limpe a reentrância no interior do forno com um pano húmido. Certifique-se que não penetra água no interior do aparelho, através do accionamento do prato rotativo. Ao colocar novamente o suporte no sítio, este tem de encaixar correctamente.

Limpeza das zonas do vedante da porta

Mantenha sempre as zonas do vedante da porta limpas, para a porta do aparelho fechar bem.
Vedante
Não remova o vedante!
Solução quente de água e detergente:
Limpe com uma esponja mas não use produtos abrasivos.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de recorrer à Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Avaria	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona	Ficha não encaixada na tomada	Encaixar na tomada.
	Falta de corrente	Verique, se a lâmpada da cozinha acende.
O micro-ondas não liga	A porta não está bem fechada	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	Não premiu a tecla start	Premir a tecla start.
O aparelho não está em funcionamento. Na indicação encontra-se uma duração	O botão foi accionado inadvertidamente	Premir a tecla stop.
Os alimentos demoram mais a aquecer que antes	Está regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa	Seleccionar uma potência mais alta.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade maior de alimentos	Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios que antes	Mexer ou virar os alimentos a meio do tempo.

Avaria	Causa possível	Indicações/Solução
O prato rotativo faz um ruído de arranhar ou arrastar	Sujidade ou corpo estranho na zona do accionamento do prato rotativo	Limpe o suporte e a reentrância do interior do forno.

As reparações só devem ser efectuadas por técnicos dos Serviços Técnicos devidamente preparados. Se o seu aparelho for, indevidamente, reparado, isso poderá acarretar perigos consideráveis para o utilizador.

Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver que ser reparado, então os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de produto (Nº E) e o número de fabrico (Nº FD) do seu aparelho. A placa de identificação de tipo encontra-se à direita, quando se abre a porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

Nº E	FD

Assistência Técnica ☎

Dados técnicos

Alimentação de corrente:	230 V, 50 Hz
Potência conectada total:	2620 W
Potência de micro-ondas:	1000 W
Grelhador:	1300 W
Frequência:	2450 MHz
Medidas (A x L x P)	
- Aparelho	31 x 51 x 39 cm
- Interior do forno	21,5 x 36 x 35 cm
Peso	13 kg
Testado pela VDE (Associação dos electrotécnicos alemães):	Sim
Símbolo CE:	Sim

Este aparelho satisfaz a norma EN 55011 ou CISPR 11.
É um produto do grupo 2, classe B.

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

Με αυτή τη συσκευή μικροκυμάτων θα σας γίνει το μαγείρεμα πραγματική διασκέδαση.

Για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα, διαβάστε παρακαλώ τις οδηγίες χρήσης.

Στην αρχή των οδηγιών χρήσης θα βρείτε ορισμένα σημαντικά πράγματα σχετικά με την ασφάλεια. Μετά θα γνωρίσετε λεπτομερώς κάθε μέρος της νέας σας συσκευής. Θα σας δείξουμε όλες τις δυνατότητες της συσκευής και τι πρέπει να κάνετε για το σωστό χειρισμό της.

Οι πίνακες έχουν τέτοια δομή, ώστε να μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση βήμα προς βήμα. Εκεί θα βρείτε συνηθισμένα φαγητά, το κατάλληλο σκεύος και τις ιδανικές τιμές ρύθμισης, φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Για να διατηρήσει η συσκευή για πολύ καιρό την ωραία εμφάνισή της, σας δίνουμε πολλές συμβουλές για την περιποίηση και τον καθαρισμό. Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη - στις τελευταίες σελίδες θα βρείτε πληροφορίες, πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικροβλάβες.

Όταν έχετε ερωτήσεις, ανοίγετε πρώτα το λεπτομερή πίνακα περιεχομένων. Εκεί θα κατατοπιστείτε γρήγορα.

Και τώρα καλή διασκέδαση με τη νέα σας συσκευή μικροκυμάτων.

Πίνακας περιεχομένων

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής 92

Πριν τον εντοιχισμό 92

Τοποθέτηση και σύνδεση 93

Τι πρέπει να προσέχετε 94

Υποδείξεις ασφαλείας 94

Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου με μικροκύματα 97

Το πεδίο χειρισμού 99

Βυθιζόμενοι διακόπτες 100

Τα είδη ψησίματος 100

Τα εξαρτήματα 101

Πριν την πρώτη χρήση 102

Ρύθμιση της ώρας 102

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος 103

Τα μικροκύματα 103

Έτσι ρυθμίζετε 104

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα 105

Μαγειρικά σκεύη 105

Υποδείξεις για τους πίνακες 106

Ξεπάγωμα 107

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών 108

Ζέσταμα φαγητών 109

Μαγείρεμα φαγητών 111

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα 112

Ψήσιμο στο γκριλ 112

Έτσι ρυθμίζετε 113

Πίνακας του γκριλ 113

Πίνακας περιεχομένων

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ 115

Έτσι ρυθμίζετε 115

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα 116

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων 118

Προγράμματα ξεπαγώματος 118

Προγράμματα μαγειρέματος 119

Συνδυασμένα προγράμματα μαγειρέματος 121

Έτσι ρυθμίζετε 122

Memory 124

Αποθήκευση ρυθμίσεων 124

Εκκίνηση της λειτουργίας Memory 126

Αλλαγή της διάρκειας του σήματος 127

Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705 128

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα 129

Εξωτερικό της συσκευής 129

Χώρος μαγειρέματος 129

Εξαρτήματα 130

Περιστρεφόμενος δίσκος 130

Καθαρισμός των επιφανειών στεγανοποίησης της πόρτας 130

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης; 131

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 132

Τεχνικά στοιχεία 133

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Αυτές περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση και την περιποίηση της συσκευής.

- ❑ Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλείσθε να δώσετε μαζί και τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης.
- ❑ Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν διαπιστώσετε, ότι αυτή έπαθε ζημιά κατά τη μεταφορά.

Πριν τον εντοιχισμό

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

- ❑ Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



- ❑ Αυτή η συσκευή χαρακηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ 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.

Ζημιές μεταφοράς

- ❑ Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.
- ❑ Εάν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για την αποφυγή κινδύνων, να το αλλάξει ένας ειδικός, εκπαιδευμένος από τον κατασκευαστή.

Τοποθέτηση και σύνδεση

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

Τι πρέπει να προσέχετε

Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, που έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση
– όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση
– ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία, να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα.

Κατά τη διάρκεια της συνδυασμένης λειτουργίας επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τα παιδιά τη συσκευή μόνο κάτω από επιτήρηση των ενηλίκων. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Παιδιά και μικροκύματα ⚠

Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τις συσκευές μικροκυμάτων μόνο, όταν έχουν κατατοπιστεί επαρκώς. Τα παιδιά πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και να κατανοούν τους κινδύνους, που επισημαίνονται στις οδηγίες χρήσης.
Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση της συσκευής, για να μην παίζουν με τη συσκευή.

Καυτές επιφάνειες ⚠

Μην ακουμπήσετε ποτέ τις επάνω επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος. Αυτές θερμαίνονται κατά τη λειτουργία πάρα πολύ. Οι εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής και τα θερμαντικά στοιχεία ζεσταίνονται πάρα πολύ. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στην πόρτα της συσκευής. Η μόνωση των καλωδίων θα μπορούσε διαφορετικά να υποστεί ζημιά.
Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την επάνω πλευρά της συσκευής ως επιφάνεια εναπόθεσης. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Χώρος μαγειρέματος

⚠ Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Αυτά τα αντικείμενα θα μπορούσαν να αναφλεχτούν με την ενεργοποίηση της συσκευής.
Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Σε περίπτωση καπνού μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφαιρέστε το φις από την πρίζα.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Θα μπορούσε διαφορετικά να υπερφορτωθεί. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα μαγειρικό σκεύος.

Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Παρακολουθείτε τη διαδικασία. Χρησιμοποιείτε μια σύντομη διάρκεια και ρυθμίστε, εάν χρειαστεί.

Προσοχή στα φαγητά, τα οποία παρασκευάζονται με δυνατά οινοπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται στις υψηλές θερμοκρασίες. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών μπορούν οι ατμοί του οινοπνεύματος να αναφλεγούν μέσα στη συσκευή. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Πόρτα συσκευής και τσιμούχα στεγανοποίησης

⚠ Μη θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία, όταν η πόρτα της συσκευής είναι χαλασμένη. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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

Περιβάλλον

⚠ Μην εκθέτετε τη συσκευή μικροκυμάτων ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.

Καθαρισμός

⚠ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού! Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά. Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να καταστραφεί η επιφάνεια και η συσκευή με το πέρασμα του χρόνου να σκουριάσει. Διαφεύγει ενέργεια μικροκυμάτων!

Επισκευές

⚠ Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς του σέρβις, που είναι εκπαιδευμένοι από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Μην εκτελείτε ποτέ εργασίες επισκευής ή συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμάτων. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

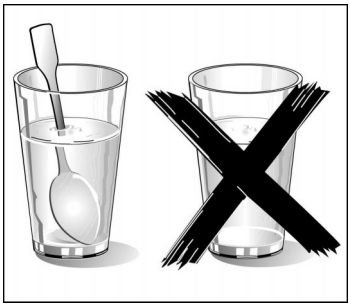
Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Αφαιρέστε το φις από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην αντικαθιστάτε ποτέ οι ίδιοι τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμμάτων, επιτρέπεται να γίνονται, λόγω των κινδύνων που μπορούν να προκύψουν, μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.

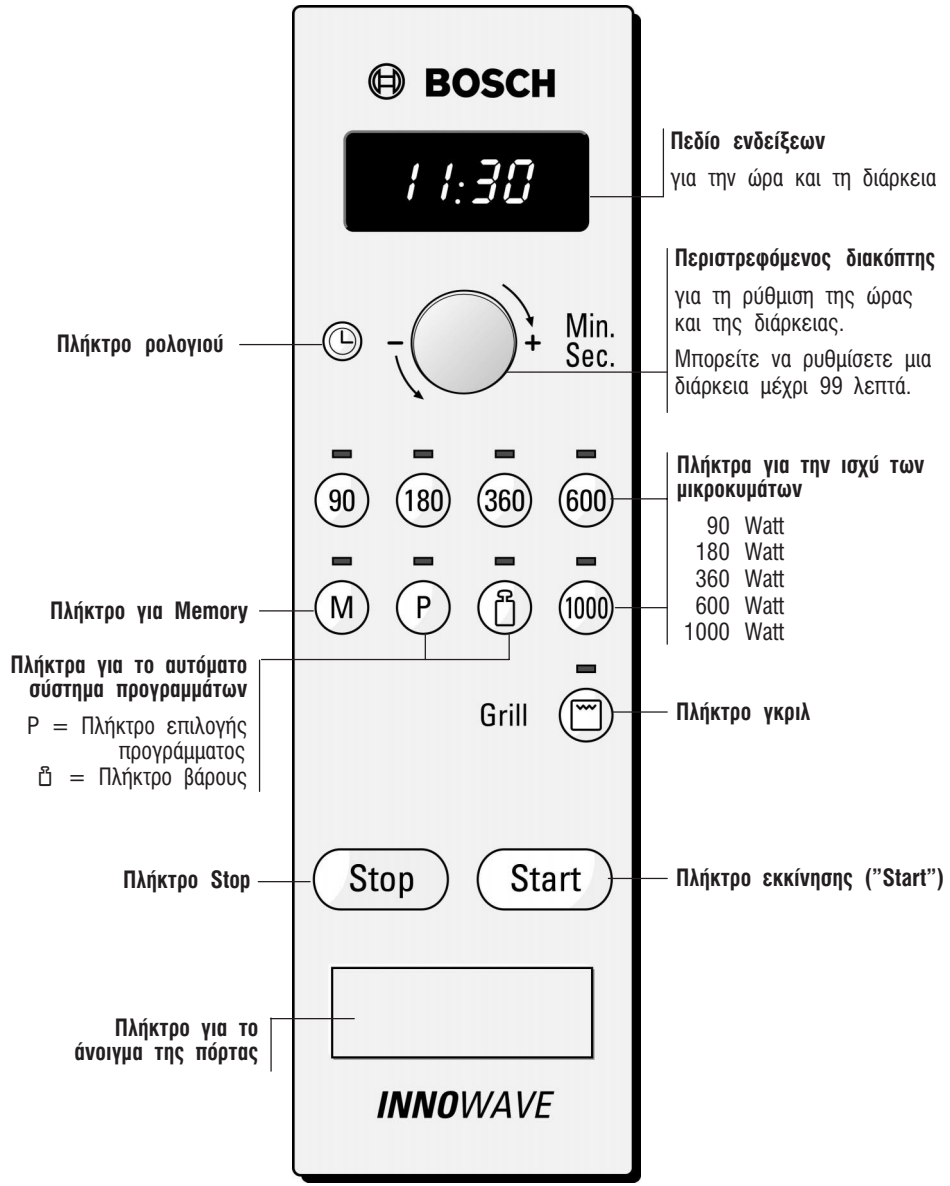
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου με μικροκύματα



- Με το φούρνο μικροκυμάτων ζεσταίνετε πάντοτε μόνο φαγητά και ποτά. Άλλες χρήσεις μπορούν να καταστούν επικίνδυνες και να προκαλέσουν ζημιές. Π.χ. μπορούν να αναφλεχτούν τα σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**
  Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του γλυκού, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχείλιση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα.
- Βρεφικές τροφές:
  Ζεσταίνετε τις βρεφικές τροφές σε βαζάκια ή σε φιάλες πάντοτε χωρίς καπάκι ή θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα πρέπει να ανακατεύετε ή να κουνάτε καλά τη βρεφική τροφή, ώσπου να κατανεμηθεί η θερμότητα ομοιόμορφα. Ελέγχετε παρακαλώ τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Μη ζεσταίνετε φαγητά και ποτά σε ερμητικά κλειστά δοχεία. Κίνδυνος έκρηξης!
- Τα οινοπνευματώδη ποτά δεν επιτρέπεται να ζεσταθούν σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Κίνδυνος έκρηξης!
- Μη ζεσταίνετε φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Αυτές οι συσκευασίες μπορούν να αναφλεγούν. Τα τρόφιμα μέσα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά πρέπει να παρακολουθούνται κατά το ζέσταμα. Στα αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία.
- Υπόδειξη:
  Μη βράζετε ποτέ τα αυγά στο μπολ ή μη θερμαίνετε τα σφιχτοβρασμένα αυγά, επειδή μπορούν να εκραγούν, ακόμα και όταν η θέρμανση μέσω των μικροκυμάτων έχει τελειώσει. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ τρυπήστε πρώτα τον κρόκο.

- ❑ Στα τρόφιμα με σκληρό περίβλημα ή φλούδα, π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα, μπορεί να σκάσει το περίβλημα ή η φλούδα. Γι' αυτό πριν το ζέσταμα τρυπήστε το περίβλημα ή τη φλούδα σ' αυτά τα τρόφιμα.
- ❑ Όταν ξεραίνετε αρωματικά φυτά, φρούτα, ψωμί ή μανιτάρια, πρέπει να επιβλέπετε τη διαδικασία. Σε περίπτωση υπερβολικής ξήρανσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- ❑ Μη ζεσταίνετε λάδι φαγητού με το φούρνο μικροκυμάτων. Θα μπορούσε το λάδι να αναφλεχτεί.
- ❑ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.
- ❑ Τα μαγειρικά σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στα σκεύη.
- ❑ Ρυθμίζετε παρακαλώ πάντοτε την ισχύ των μικροκυμάτων και το χρόνο που αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που επιλέξατε μια πολύ μεγάλη ισχύ ή χρόνο, είναι δυνατόν να αναφλεχτούν τα τρόφιμα και να προκληθούν ζημιές στη συσκευή.
- ❑ Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν τη θερμότητά τους. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε το σκεύος με το φαγητό από τη συσκευή.

Το πεδίο χειρισμού



Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

Τα είδη ψησίματος

Titel:3

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

Ισχύς μικροκυμάτων "On"

1000 W	για το ζέσταμα υγρών.
600 W	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.
360 W	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
180 W	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.
90 W	για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.

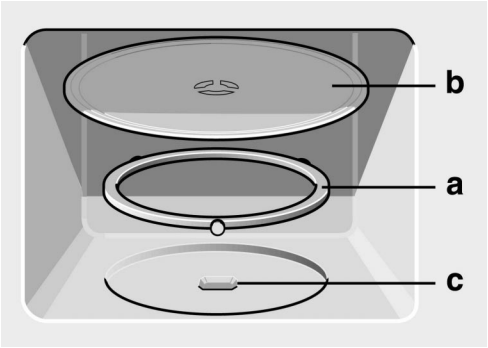
Ψήσιμο στο γκριλ

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

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Σ' αυτή την περίπτωση το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία συγχρόνως με τα μικροκύματα. Τα φαγητά γίνονται τραγανιστά και ροδοκοκκινίζουν, το μαγείρεμα επιτυγχάνεται τώρα πολύ πιο γρήγορα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Τα εξαρτήματα

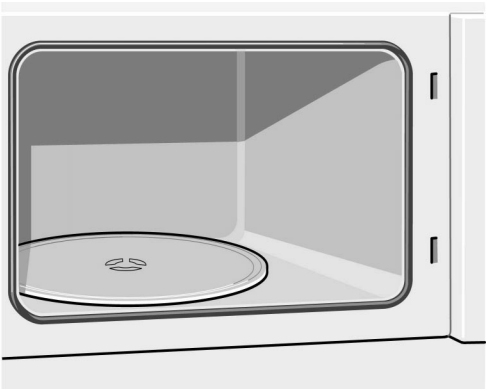


Ο περιστρεφόμενος δίσκος

Έτσι τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο:

1. Τοποθετήστε το δακτύλιο **a** μέσα στην κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος.

2. Αφήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο **b** να ασφαλίσει πάνω στο μηχανισμό κίνησης **c** στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.



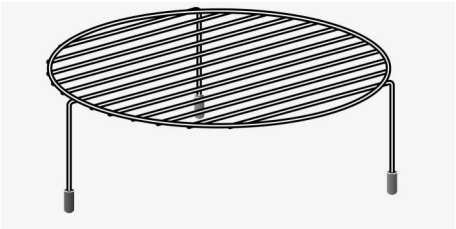
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τοποθετημένο τον περιστρεφόμενο δίσκο. Προσέχετε παρακαλώ, να είναι ο περιστρεφόμενος δίσκος σωστά ασφαλισμένος.

Ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται σ' όλα τα είδη ψησίματος. Μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.



Ταψί γενικής χρήσης

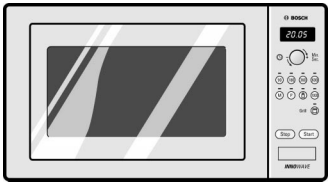
Το ταψί γενικής χρήσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως λεκάνη συγκέντρωσης του λίπους, όταν ψήνετε απευθείας πάνω στη σχάρα ή όταν μαγειρεύετε και ψήνετε στο γκριλ συνδυασμένα.



Σχάρα

για ψήσιμο στο γκριλ, π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ ή
ως επιφάνεια εναπόθεσης, π.χ. για ρηχές φόρμες.

Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο ή στο τηγάνι γενικής χρήσης.



Υποδείξεις

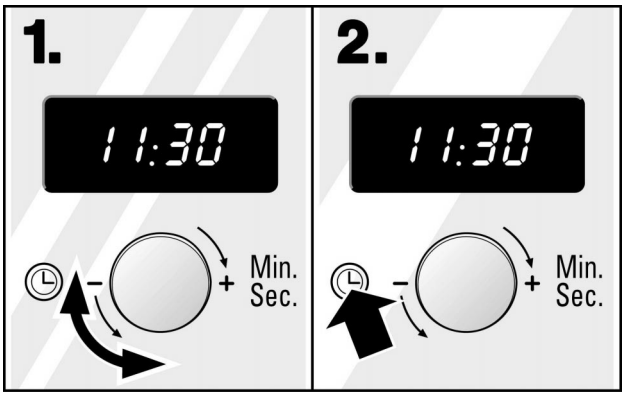
- ❑ Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' έναν ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η συσκευή έχει τεθεί ήδη εκτός λειτουργίας.
- ❑ Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κανονικό και δεν εμποδίζει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

Πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση της ώρας

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

Ρυθμίστε την ώρα.



1. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

2. Πατήστε το πλήκτρο του ρολογιού ◷.

Σβήσιμο της ένδειξης της ώρα

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

Άναμμα της ένδειξης της ώρας

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

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

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

Υπόδειξη

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

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

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

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

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

Τα μικροκύματα

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

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

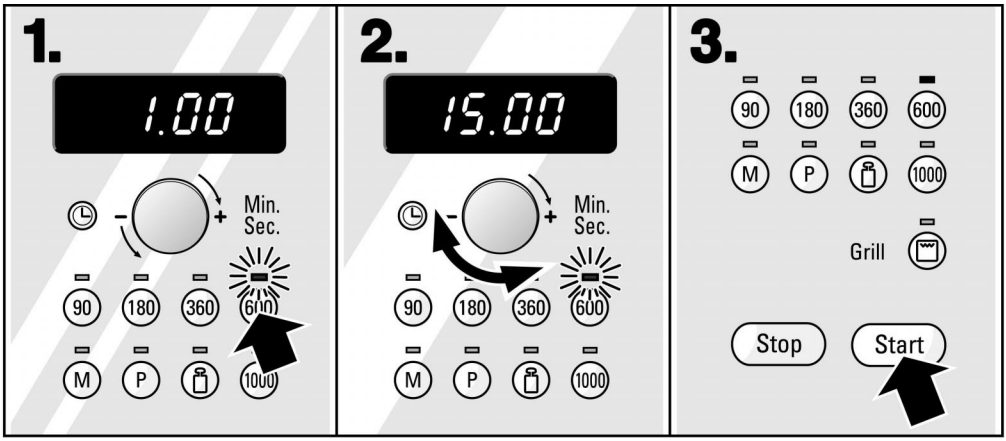
Πάρτε ένα μεγάλο φλιτζάνι χωρίς χρυσή η ασημένια διακόσμηση και βάλτε μέσα σ' αυτό ένα κουταλάκι του τσαγιού. Τοποθετήστε το φλιτζάνι με το νερό πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

1. Πατήστε το πλήκτρο ισχύος μικροκυμάτων των 1000 W.
2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη 1 λεπτό.
3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

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

Έτσι ρυθμίζετε



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

2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

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

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.
Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα 0.
Εάν ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήσετε το πλήκτρο Stop, εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Διόρθωση

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

Σταμάτημα

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

Σβήσιμο

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

Υποδείξεις

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

Ρύθμιση περισσότερων τιμών ισχύος των μικροκυμάτων τη μια μετά την άλλη

Προχωρήστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 1 και 2. Ρυθμίστε μετά τη 2η ισχύ και χρόνο μικροκυμάτων. Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και 3 τιμές ισχύος και χρονικής διάρκειας μικροκυμάτων τη μια μετά την άλλη. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

- ❑ Μια ισχύς μικροκυμάτων μπορεί να επιλεγεί επίσης δύο φορές: π.χ. 600 W-360 W-600 W.
  Τα 1000 W μπορείτε να τα διαλέξετε μόνο μια φορά.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Μαγειρικά σκεύη

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

Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν τα μεταλλικά σκεύη. Γι' αυτό τα φαγητά σε κλειστά μεταλλικά δοχεία παραμένουν κρύα.
Προσέχετε να βρίσκεται ένα τυχόν μεταλλικό αντικείμενο, π.χ. ένα κουτάλι, το λιγότερο 2 cm μακριά από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και από την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Διαφορετικά θα μπορούσε να καταστραφεί το γυαλί της εσωτερικής πλευράς της πόρτας από τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

Σε πολλές περιπτώσεις μπορείτε να χρησιμοποιήσετε από την αρχή σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο στο σερβίρισμα και στο πλύσιμο των σκευών. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφιές ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής των μαγειρικών σκευών εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος βασικά πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Δοκιμή σκεύους:

Εάν δεν είστε σίγουροι(ες), ότι τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, κάνετε την ακόλουθη δοκιμή:
Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ ως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία. Το σκεύος πρέπει να είναι κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού. Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο.
Προσοχή! Τα μικροκύματα δεν επιτρέπεται να τεθούν σε λειτουργία χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι αυτή η δοκιμή σκεύους.

Υποδείξεις για τους πίνακες

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για τα μικροκύματα.

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

Στους πίνακες δίνονται τακτικά περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα στη μικρότερη χρονική διάρκεια και, αν είναι απαραίτητο, την παρατείνετε.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες.
Γι' αυτό υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:
Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια,
μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ξεπάγωμα

- ❑ Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στο περιστρεφόμενο δίσκο.
- ❑ Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1-2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.
- ❑ Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα για 10 - 20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια. Το κρέας μπορεί να δουλευτεί επίσης και μ' ένα μικρό παγωμένο πυρήνα.
- ❑ Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. μπούτια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Η μεμβράνη δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.

	Ποσότητα	**Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά**	**Υποδείξεις**
Κρέας σ' ένα κομμάτι, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι (με και χωρίς κόκαλο)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 + 90 W, 15 -25 180 W, 20 + 90 W, 20 - 30 180 W, 30 + 90 W, 25 - 35	Καλύψτε τα ευαίσθητα σημεία με αλουμινόχαρτο.
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 + 90 W, 4 -6 180 W, 10 + 90 W, 5 - 10 180 W, 10 + 90 W, 10 - 15	Καλύψτε τα ευαίσθητα σημεία με αλουμινόχαρτο. Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια μεταξύ τους.
Κιμάς, ανάμεικτος	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 180 W, 10 + 90 W, 10 - 15 180 W, 15 + 90 W, 15 - 20	Καταψύχετε τον κιμά σε πλατιά κομμάτια με όσο το δυνατό μικρότερο πάχος. Γυρίζετε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 g 1200 g	180 W, 8 + 90 W, 10 -15 180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	Τυλίξτε τα μπούτια και τις φτερούγες με αλουμινόχαρτο.
Ψάρι φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Χωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Ψάρι, ολόκληρο	300 g 600 g	180 W, 3 + 90 W, 10 -15 180 W, 8 + 90 W, 20 - 30	Καλύψτε τα ευαίσθητα σημεία με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια	300 g	180 W, 10 - 15	
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 180 W, 8 + 90 W, 50 - 10	Ανακατεύετε τα φρούτα ενδιάμεσα προσεκτικά και ξεχωρίζετε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Βούτυρο	125 g 250 g	180 W, 2 + 90 W, 2 - 3 180 W, 2 + 90 W, 3 - 5	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
Ψωμί, ολόκληρο	500 g 1000 g	180 W, 8 + 90 W, 5 -10 180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	
Γλυκά, στεγνά π.χ. κέικ	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
Γλυκά, ζουμερά π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο ή ζελατίνα.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

- ❑ Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- ❑ Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- ❑ Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- ❑ Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 - 3 φορές.
- ❑ Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

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

	Ποσότητα	**Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά**	**Υποδείξεις**
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό 2-3 συστατικών	300-400 g	600 W, 8 - 13	
Σούπες	400 g	600 W, 8 - 10	
Φαγητά κατσαρόλας	500 g	600 W, 10 - 13	
Κρέας σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 g	600 W, 12 - 17	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 g	600 W, 10 - 15	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί.
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 g	600 W, 10 - 15	
Πρόσθετα ρύζι, ζυμαρικά	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 600 W, 8 - 10	Προσθέστε λίγο υγρό.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια, μπρόκολο, καρότα	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 600 W, 15 - 20	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσπου να καλυφθεί ο πάτος.
Αλεσμένο σπανάκι	450 g	600 W, 11 - 16	Μαγειρέψτε το χωρίς πρόσθετο νερό.

Ζέσταμα φαγητών

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

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

- ❑ Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- ❑ Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- ❑ Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	**Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά**	**Υποδείξεις**
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)		600 W, 5 - 8	
Ποτά	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ 1000 W, 1½ - 2½ 1000 W, 3 - 4	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκάλια για το γάλα των βρεφών	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 360 1 - 2	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπες, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Κρέας σε σάλτσα	500 g	600 W, 8 - 11	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.
Φαγητό κατσαρόλας	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	
Λαχανικά, 1 μερίδα 2 μερίδες	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	

Μαγείρεμα φαγητών

- ❑ Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Τα φαγητά πρέπει ενδιάμεσα να ανακατευτούν ή να γυρίσουν.
- ❑ Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.
- ❑ Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα, όταν είναι δυνατόν, το ένα πάνω στο άλλο.
- ❑ Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	**Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά**	**Υποδείξεις**
Κοτόπουλο εντελώς χωρίς εντόσθια, φρέσκο	1200 g	600 W, 22 - 25	Γυρίστε το κοτόπουλο μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 g	600 W, 7 - 12	
Λαχανικά, φρέσκα	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 g λαχανικά προσθέστε 1 - 2 κουταλιές νερό.
Πρόσθετα, π.χ. πατάτες	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε περίπου 1 cm νερό στο δοχείο, ανακατέψτε τις πατάτες.
Ρύζι	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.
Γλυκά φαγητά, π.χ. κρέμα (κρύα παρασκευή),	500 ml	600 W, 6 - 8	Ανακατέψτε την κρέμα ενδιάμεσα καλά 2 - 3 φορές.
φρούτα, κομπόστα	500 g	600 W, 9 - 12	

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δεν βρίσκετε στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.

Αυξάνετε ή μειώνετε τις διάρκειες ψησίματος σύμφωνα με τον ακόλουθο γενικό κανόνα:
Διπλάσια ποσότητα = διπλάσιος χρόνος
Μισή ποσότητα = μισός χρόνος

Το φαγητό στέγνωσε πολύ.

Ρυθμίζετε μικρότερη διάρκεια ψησίματος ή επιλέγετε μικρότερη ισχύ μικροκυμάτων. Σκεπάζετε το φαγητό και προσθέτετε περισσότερο υγρό.

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

Ρυθμίζετε περισσότερο χρόνο. Επιλέγετε μεγαλύτερη ισχύ μικροκυμάτων απ' ότι δίνεται στον πίνακα. Μεγαλύτερες ποσότητες χρειάζονται και περισσότερο χρόνο. Προσέξτε το ύψος του φαγητού, υψηλά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.

Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό καίει ολόγυρα, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.

Ανακατεύετε στα ενδιάμεσα και την επόμενη φορά επιλέγετε χαμηλότερη ισχύ και μεγαλύτερη διάρκεια.

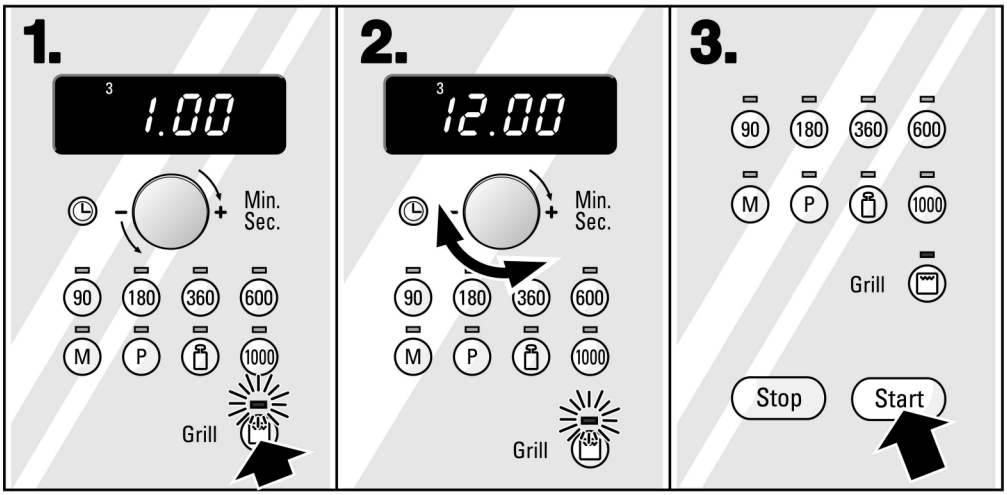
Ψήσιμο στο γκριλ

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

Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ

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

Έτσι ρυθμίζετε



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

2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά τη λήξη του χρόνου

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

Διόρθωση

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

Σβήσιμο

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

Πίνακας του γκριλ

- ❑ Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε πάνω στη σχάρα με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε.
- ❑ Όλες οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορεί να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση του φαγητού.
- ❑ Ξεπλύνετε το κρέας με κρύο νερό και στεγνώνετέ το με χαρτί κουζίνας.
  Αλατίζετε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

- ❑ Για να συλλέγεται ο χυμός του κρέατος, τοποθετείτε τη σχάρα στο τηγάνι γενικής χρήσης πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- ❑ Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στη σχάρα με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.
- ❑ Το σκούρο π.χ. βοδινό κρέας ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχαρίσιο ή χοιρινό κρέας. Μην αμφιβάλλετε. Τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή φιλέτο ψαριού είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά.

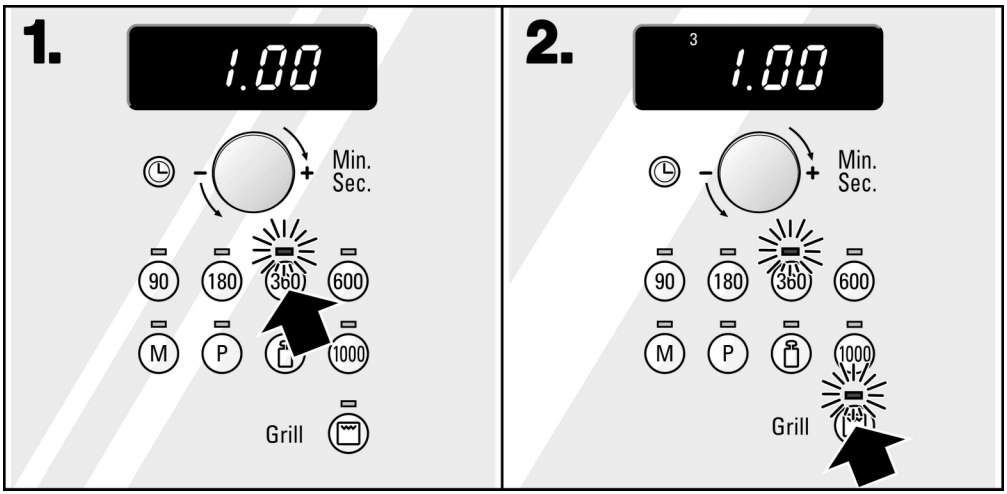
	Ποσότητα	**Βάρος**	**βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ**	**Χρόνος σε λεπτά**	**Υποδείξεις**
Μπριζόλες	2-3 κομμάτια	περίπου από 200 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 15 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά	2-3 cm ύψος
Μπριζόλες σβέρκου	3-4 κομμάτια	περίπου από 120 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 20 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 15 λεπτά	1-2 cm ύψος
Λουκάνικα σχάρας	4-6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 10 λεπτά	
Μπριζόλες ψαριού	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 8-12 λεπτά	Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.
Ψάρι, ολόκληρο π.χ. πέστροφες	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	3	1η πλευρά: περίπου 10 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 10-15 λεπτά	Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.
Ψωμί τοστ προψήσιμο	2-4 φέτες		3	1η πλευρά: περίπου 2-3 λεπτά 2η πλευρά: περίπου 2-3 λεπτά	
Τοστ γκρατινέ	2-4 φέτες		2/3	Ανάλογα με την επίστρωση: περίπου 5-9 λεπτά	

Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον πρώτο χρόνο. Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ και ρυθμίστε μετά το χρόνο για τη 2η πλευρά.

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

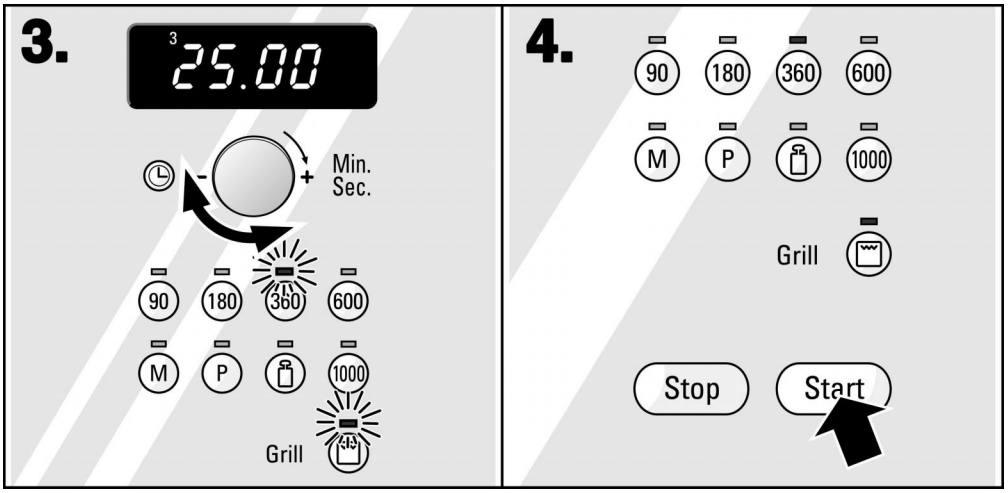
Μπορείτε να ρυθμίσετε συγχρόνως το γκριλ και τα μικροκύματα. Τα φαγητά θα γίνουν τραγανά και θα ροδοκοκκινίσουν. Το φαγητά μαγειρεύονται πολύ γρηγορότερα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων

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



3. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

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

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.
Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα 0.
Εάν ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήσετε το πλήκτρο Stop, εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Σταμάτημα

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

Διόρθωση

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

Σβήσιμο

- ❑ Πατήστε το πλήκτρο Stop δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο Stop μία φορά.

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

- ❑ Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και μην καλύπτετε τα φαγητά.
- ❑ Για το ψήσιμο χρησιμοποιείτε μια ψηλή φόρμα. Έτσι μένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.
- ❑ Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα μεγάλο, ρηχό μαγειρικό σκεύος. Στα στενά, ψηλά μαγειρικά σκεύη τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.

- ❑ Δοκιμάστε, αν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο και ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει ακόμα να μπορεί να περιστρέφεται.
- ❑ Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μοκρότερο χρόνο.
- ❑ Πριν το κόψιμο αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 - 10 λεπτά. Έτσι μοιράζεται ο χυμός του κρέατος ομοιόμορφα και δεν χύνεται κατά το κόψιμο.
- ❑ Στα σουφλέ και στα ογκρατέν πρέπει να συνεχίσει το μαγείρεμα με κλειστή κουζίνα ακόμα 5 λεπτά.

	Ποσότητα Βάρος	**Ισχύς μικροκυμάτων, W**	**βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ**	**Διάρκεια σε λεπτά**	**Υποδείξεις**
Χοιρινό για ψητό, π.χ. σβέρκος	περίπου 750 γρ.	1η πλευρά: 360 W + γκριλ 2η πλευρά: 360 W + γκριλ	2 2	15 λεπτά 20-25 λεπτά	Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά.
Ψητός κιμάς* το πολύ 7 cm ύψος	περίπου 750 γρ.	600 W + 600 W	3	15 λεπτά 3-5 λεπτά	
Κοτόπουλο, ολόκληρο	περίπου 1200 γρ.	360 W + 360 W	3	15 λεπτά 20-25 λεπτά	Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά.
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα	περίπου 800 γρ.	360 W	3	20-25 λεπτά	Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Στήθος πάπιας	περίπου 800 γρ.	180 W	3	25-30 λεπτά	Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Παστίτσιο (από προμαγειρεμένα υλικά)	περίπου 1000 γρ.	600 W	1	18-23 λεπτά	Πασπαλίστε το με τυρί.
Πατάτες ογκρατέν (από ωμές πατάτες)	περίπου 1100 γρ.	600 W	1	20-25 λεπτά	

	Ποσότητα Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ψάρι, ογκρατέν	περίπου 500 γρ.	600 W	3	10-15 λεπτά	Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.
Σουφλέ με μυζήθρα*	περίπου 800 γρ.	360 W + 360 W	1	15-20 λεπτά 8-12 λεπτά	

* Στην αρχή προμαγειρέψτε τα φαγητά με μικροκύματα. Μετά ρυθμίστε τη συνδυασμένη λειτουργία.

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Η συσκευή μικροκυμάτων διαθέτει 10 αυτόματα προγράμματα. Δίνετε μόνο τον αριθμό προγράμματος και το βάρος. Όλα τα άλλα γίνονται αυτόματα ηλεκτρονικά.

Για κάθε πρόγραμμα θα βρείτε στους πίνακες τα κατάλληλα τρόφιμα και το αντίστοιχο βάρος. Μπορείτε να ρυθμίσετε κάθε βάρος μέσα στην περιοχή βάρους.

Προγράμματα ξεπαγώματος

Με τα 3 προγράμματα ξεπαγώματος μπορείτε να ξεπαγώσετε κρέας, κοτόπουλα, ψάρι, ψωμί και γλυκά.

Προετοιμασία τροφίμων

Χρησιμοποιήστε τρόφιμα, τα οποία κατά το δυνατό έχουν παγώσει και αποθηκευτεί χαμηλά και σε λεπτές μερίδες στους -18 °C.

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

Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. μπούτια και φτερούγες κοτόπουλου ή ουρές από ψάρια μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Έτσι αποφεύγετε ένα πρόωρο μαγείρεμα. Προσέξτε να μην αγγίζει το αλουμινόχαρτο τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος.

Μαγειρικό σκεύος

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

Χρόνος ηρεμίας

Τα ξεπαγωμένα τρόφιμα για εξισορρόπηση της θερμοκρασίας πρέπει να ηρεμήσουν ακόμα 10-30 λεπτά.
Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο ηρεμίας παρά τα μικρά κομμάτια. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος και τον κιμά θα πρέπει να τα ξεχωρίζετε πριν τον χρόνο ηρεμίας.

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

Προσοχή!

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Αυτό το υγρό δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιηθεί ή να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

Τρόφιμα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους
Κρέας και πουλερικά	P 01	
- Ψητό		0,2-2,0 κιλά
- Λεπτά κομμάτια κρέατος		0,2-1,5 κιλά
- Κιμάς		0,2-1,0 κιλά
- Κοτόπουλο, κότα, πάπια		0,7-2,0 κιλά
Ψάρι	P 02	0,1-1,0 κιλά
- Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλες ψαριού		
Ψωμί και γλυκά*	P 03	0,2-1,5 κιλά
- Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκά με μαγιά, φρουτόπιτες		

* Δεν ενδείκνυται για τούρτες, γλυκά με κρέμα, γλυκά με γλάσο, γλάσο ή ζελατίνα.

Προγράμματα μαγειρέματος

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

Μαγειρικό σκεύος

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

Προετοιμασία τροφίμων

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

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

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

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

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

Σήμα

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

Χρόνος ηρεμίας

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

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

Τρόφιμα	**Αριθμός προγράμματος**	**Περιοχή βάρους**	**Σήμα για το ανακάτεμα**
Ρύζι - Ρύζι Καρολίνα, φυσικό ρύζι, ρύζι για πιλάφι, ρύζι μπασμάτι	P 04	0,1-0,3 κιλά	Περίπου μετά από 2-7 λεπτά
Πατάτες - Πατάτες βραστές, βραστές πατάτες (με τη φλούδα)	P 05	0,2-1,0 κιλά	Από 510 γρ.: Αφού περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος

Τρόφιμα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους	Σήμα για το ανακάτεμα
Φρέσκα λαχανικά - Κουνουπίδι, μπρόκολο, μπιζέλια, μάραθο, καρότα, γουλιά, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	P 06	0,2-1,0 κιλά	Αφού περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος
Κατεψυγμένα λαχανικά - Κουνουπίδι, μπρόκολο, μπιζέλια, καρότα, γουλιά, πράσο, πιπεριές, λαχανάκια Βρυξελλών, σπανάκι	P 07	0,15-1,0 κιλά	Αφού περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος

Συνδυασμένα προγράμματα μαγειρέματος

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

Προετοιμασία τροφίμων

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

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

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

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

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

Μαγειρικό σκεύος

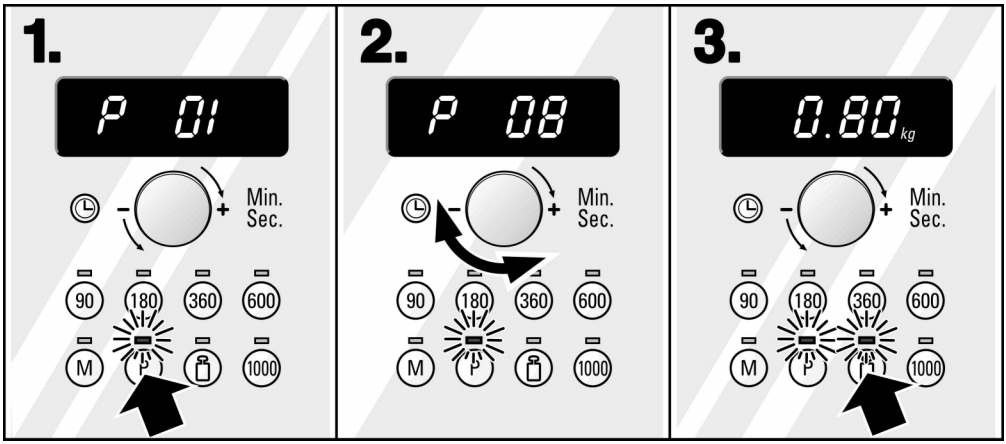
Μαγειρεύετε τα τρόφιμα σ' ένα όχι πολύ μεγάλο, ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα. Χρησιμοποιείτε για τον ψητό κιμά μια κατά το δυνατό ρηχή φόρμα.

Χρόνος ηρεμίας

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

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

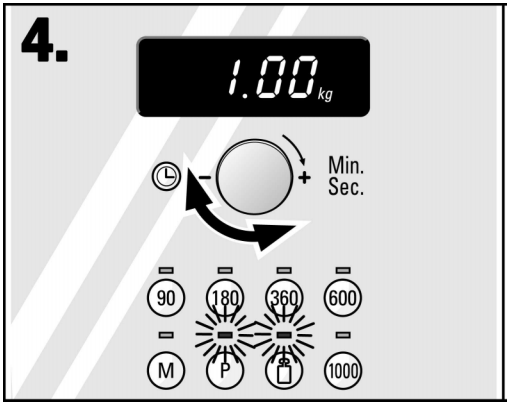
Έτσι ρυθμίζετε



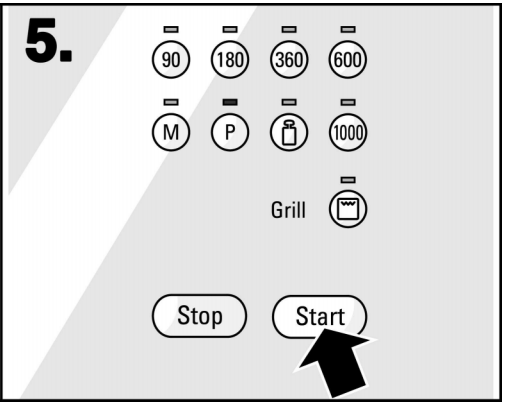
1. Πατήστε το πλήκτρο P. Στην ένδειξη εμφανίζεται P 01.

2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη το επιθυμητό πρόγραμμα.

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



4. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη το επιθυμητό βάρος.



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

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.
Πατήστε το πλήκτρο Stop ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

Διόρθωση

Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο Stop και ρυθμίστε ξανά.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο Stop δύο φορές.

Υπόδειξη

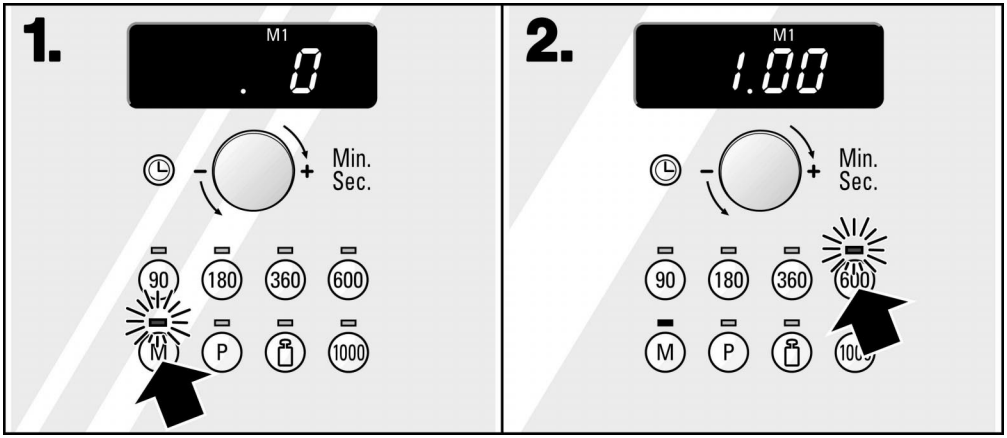
- Σε μερικά προγράμματα ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και ανακατέψτε τα τρόφιμα, ή γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας του φούρνου ξαναπατήστε το πλήκτρο εκκίνησης.

Memory

Με τη λειτουργία Memory μπορείτε να αποθηκεύσετε δύο ρυθμίσεις, τις οποίες χρησιμοποιείτε συχνότερα, και να τις καλέσετε οποτεδήποτε.
Για αυτό έχετε στη διάθεσή σας τις θέσεις αποθήκευσης M1 και M2. Τις θέσεις αποθήκευσης τις επιλέγετε με το πλήκτρο M για Memory (μνήμη). Ένα πάτημα αντιστοιχεί στη θέση αποθήκευσης M1, δύο πατήματα αντιστοιχούν στη θέση αποθήκευσης M2.

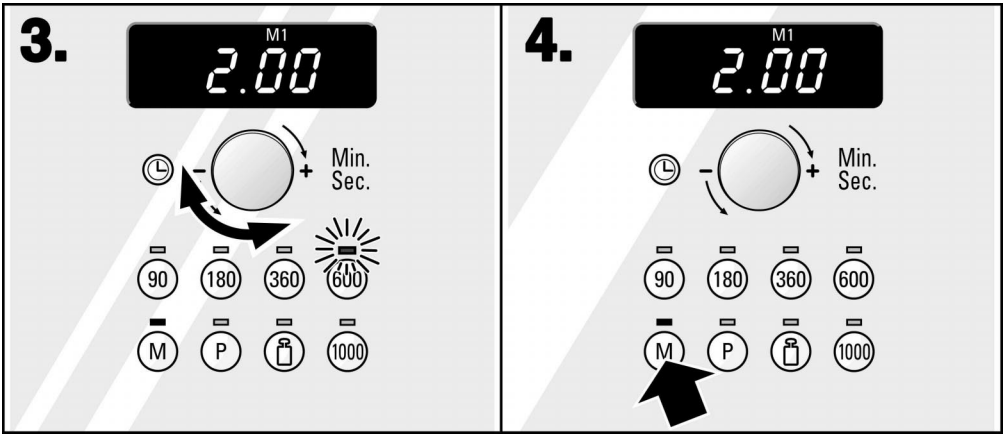
Αποθήκευση ρυθμίσεων

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



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

2. Πατήστε την ισχύ μικροκυμάτων 600 W.



3. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

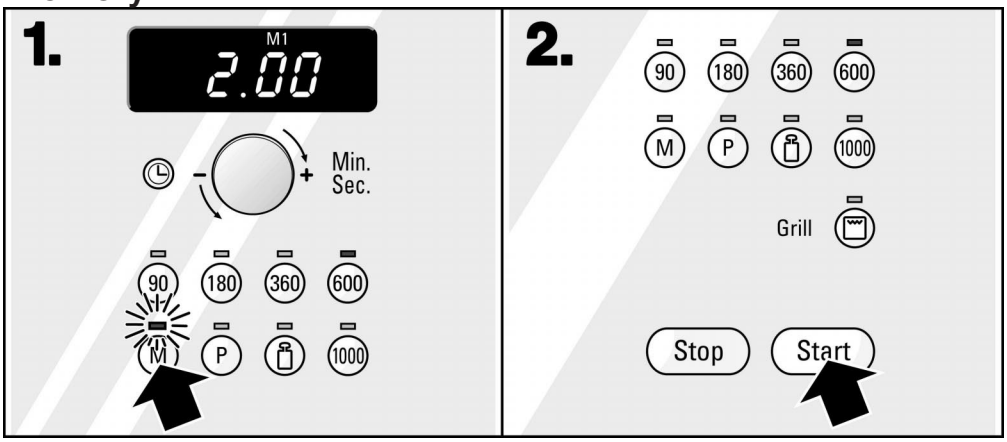
4. Πατήστε πλήκτρο M για Memory ακόμα μια φορά. Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί. Η ώρα εμφανίζεται ξανά στην ένδειξη.

Υποδείξεις

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

Εκκίνηση της λειτουργίας Memory

Μπορείτε να καλέσετε τα αποθηκευμένα φαγητά οποτεδήποτε.



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

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

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.
Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα 0.
Εάν ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή πατήσετε το πλήκτρο Stop, εμφανίζεται ξανά η ώρα.

Σταμάτημα

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

Αλλαγή

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

Σβήσιμο

Αν αποθηκεύσετε νέες ρυθμίσεις, τότε σβήνονται οι παλιές.

Αλλαγή της διάρκειας του σήματος

Μετά τη λήξη της ρυθμισμένης χρονικής διάρκειας ηχεί για ένα λεπτό ένα σήμα.

Μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του σήματος από 60 δευτερόλεπτα στα 4 - 5 δευτερόλεπτα.

Έτσι προχωρείτε

- ❑ Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.
- ❑ Πατήστε για 6 δευτερόλεπτα το πλήκτρο εκκίνησης "Start", μέχρις ότου ακουστεί ένα σήμα. Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα 3.

Η αλλαγή έχει καταχωρηθεί.

Με τον ίδιο τρόπο μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά τη διάρκεια του σήματος στα 60 δευτερόλεπτα.

Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

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

Μαγείρεμα με "Μόνο μικροκύματα"

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

Ξεπάγωμα με "Μόνο μικροκύματα"

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

Μαγείρεμα με μικροκύματα και γκριλ

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

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Κατ' αρχήν μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κοφτερά ή τραχιά υλικά καθαρισμού. Οι μεταλλικές ξύστρες δεν είναι κατάλληλες για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά και το γυαλί να καταστραφεί. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Εξωτερικό της συσκευής

Αρκεί να σφουγγίσετε τη συσκευή μ' ένα βρεγμένο πανί. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι πολύ λερωμένη, προσθέστε στο νερό καθαρισμού μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πλυσίματος πιάτων. Μετά σφουγγίστε τη συσκευή μ' ένα στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή απορρυπαντικό τριψίματος, διαφορετικά δημιουργούνται θαμπά σημεία. Εάν πέσει από λάθος ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού πάνω στη συσκευή, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Χώρος μαγειρέματος

Μετά το μαγείρεμα σφουγγίστε υγρά τον κρύο χώρο μαγειρέματος. Τα πιτσιλίσματα και οι κρούστες μπορούν να διαλυθούν εύκολα και δε σκληραίνουν, καιγόμενα την επόμενη φορά.
Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιήστε ήπια απορρυπαντικά.
Στεγνώστε στη συνέχεια καλά το χώρο μαγειρέματος μ' ένα μαλακό πανί, για να μη δημιουργηθεί καμία διάβρωση.

Μη χρησιμοποιήσετε κανένα σπρέι φούρνου, κανένα άλλο διαβρωτικό απορρυπαντικό φούρνου ή υλικό τριψίματος. Επίσης το σύρμα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα απορρυπαντικά των κατσαρολών δεν είναι κατάλληλα. Αυτά τα μέσα καθαρισμού γρατσουνούν την επιφάνεια.

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

Εξαρτήματα

Μουλιάζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Μετά μπορούν να απομακρυνθούν τα κατάλοιπα των ρύπων πολύ εύκολα με μια βούρτσα ή μ' ένα σφουγγάρι των πιάτων. Τη σχάρα μπορείτε να την καθαρίσετε επίσης και με καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο των πιάτων.

Περιστρεφόμενος δίσκος

Καθαρίστε τον περιστρεφόμενο δίσκο και το δακτύλιο με υγρό καθαρισμού των πιάτων. Σφουγγίστε την κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος μ' ένα υγρό πανί. Προσέξτε, να μην εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Ο φορέας πρέπει να ασφαλίσει σωστά, όταν τον επανατοποθετήσετε.

Καθαρισμός των επιφανειών στεγανοποίησης της πόρτας

Διατηρείτε τις επιφάνειες στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρές, για να κλείνει καλά η πόρτα της συσκευής.
Τσιμούχα στεγανοποίησης
Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!
Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:
Καθαρίστε μ' ένα μαλακό σφουγγάρι, μην τρίβετε.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης;

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

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

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (αριθ. FD) της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα του χώρου μαγειρέματος δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, γράψτε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθ. E	FD

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος:	230 V, 50 Hz
Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος:	2620 W
Ισχύς μικροκυμάτων:	1000 W
Υκριλ:	1300 W
Συχνότητα:	2450 MHz
Διαστάσεις (H x B x T)	
- Συσκευή	31 x 51 x 39 cm
- Χώρος μαγειρέματος	21,5 x 36 x 35 cm
Βάρος	13 kg
Έλεγχος VDE:	ναι
Σήμα CE:	ναι

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.

Приготовление пищи с помощью нашей микроволновой печи доставит Вам большое удовольствие.

Для того чтобы использовать все технические преимущества печи, прочтите Руководство по эксплуатации.

В начале Руководства приведены некоторые важные правила техники безопасности. Далее Вы подробно познакомитесь с отдельными функциями Вашей новой печи. Мы расскажем Вам о ее возможностях и особенностях управления.

Таблицы составлены таким образом, чтобы Вы могли шаг за шагом выполнить все необходимые установки. Здесь Вы также найдете рецепты популярных блюд, рекомендации по выбору посуды и оптимального режима приготовления. Разумеется, все это было предварительно протестировано в нашей кухне-студии.

Для того чтобы Ваша печь долгое время оставалась красивой, мы дадим Вам несколько советов по уходу и чистке. А если вдруг возникнут проблемы - на последних страницах дана информация, с помощью которой Вы сами сможете устранить мелкие неполадки.

У Вас есть вопросы? Прежде всего загляните в оглавление Руководства, и Вы быстро найдете нужный раздел.

Надеемся, что приготовление пищи с новой микроволновой печью доставит Вам много приятных минут.

Содержание

Перед подключением новой плиты 137

Перед монтажом 137

Установка и подключение 138

На что следует обратить внимание 139

Указания по технике безопасности 139

Правила техники безопасности при пользовании микроволновой печью 142

Панель управления 144

Утапливаемые выключатели 145

Виды нагрева 145

Принадлежности 146

Перед первым использованием 147

Установка времени суток 147

Нагрев печи 148

Микроволны 149

Установка 150

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн .. 151

Посуда 151

Указания к таблицам 152

Размораживание 153

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности ... 154

Разогревание полуфабрикатов 156

Доведение полуфабрикатов до готовности 157

Рекомендации по использованию микроволнового режима 158

Жарение в гриле 159

Установка 159

Таблица по жарению в гриле 160

Содержание

Комбинированный гриль и микроволны 162

Установка 162

Гриль в комбинации с микроволнами 163

Автоматические программы 165

Программы размораживания 165

Программы приготовления 167

Программы приготовления "Комби" 168

Установка 170

Память 171

Сохранение установок в памяти 171

Активизация функции памяти 173

Изменение продолжительности сигнала 174

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 175

Так Вы должны ухаживать за Вашей печью .. 176

Чистка печи снаружи 176

Чистка печи внутри 176

Принадлежности 177

Вращающаяся подставка 177

Чистка уплотнительных поверхностей дверцы 177

Что делать при неисправности? 177

Сервисное обслуживание 179

Технические характеристики 180

Перед подключением новой плиты

Прежде, чем начать пользоваться плитой, прочитайте, пожалуйста, внимательно данные правила пользования, в которых содержится важная информация по правильному пользованию и уходу за плитой.

- ❑ Храните правила пользования и инструкцию по монтажу в надежном месте. При продаже плиты передайте новому ее владельцу также обе инструкции.
- ❑ Не начинайте пользоваться плитой в случае, если Вами были обнаружены повреждения, возникшие во время транспортировки плиты.

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки

- ❑ Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Повреждения при транспортировке

- ❑ Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.
- ❑ Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Установка и подключение

- ❑ Руководствуйтесь, пожалуйста, указаниями специальной инструкции по монтажу.
- ❑ Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Прибор нельзя использовать, установив его на стол или в шкаф.
- ❑ Духовой шкаф можно встроить в высокий кухонный шкаф шириной 60 см на высоте минимум 85 см над уровнем пола.
- ❑ Хозяйственный прибор полностью готов для подключения к сети, которое должно осуществляться только через смонтированную согласно предписаниям штепсельную розетку с защитным контактом. Предохранитель должен быть рассчитан на ток 16 ампер (L- или B-автомат). Параметры напряжения в сети должны соответствовать данным, приведенным в фирменной табличке.
- ❑ Многоконтактные штепсели, штепсельные планки и удлинители использовать нельзя, так как при перегрузке они могут загореться.
- ❑ Перенос розетки на другое место или замена сетевого шнура должны выполняться только квалифицированным специалистом-электриком. Если после встройки духового шкафа до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то специалистом, выполняющим электромонтаж, должно быть предусмотрено устройство отключения всех полюсов с расстоянием между открытыми контактами минимум 3 мм.

На что следует обратить внимание

Указания по технике безопасности

Данный прибор сконструирован в соответствии с требованиями техники безопасности для электроприборов. Ремонт должен производиться только специалистами Сервисной службы, прошедшими обучение на заводе-изготовителе. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте его только для приготовления пищи.

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:
- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

При использовании прибора в комбинированном режиме дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.Опасность ожога!

Дети и микроволновый режим ⚠

Дети могут пользоваться микроволновыми приборами только в том случае, если они обучены обращению с ними. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывает руководство по эксплуатации.
Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не допустить баловства.

Горячие поверхности

⚠ Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Во время эксплуатации они нагреваются. Внутренняя поверхность прибора и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Опасность ожога!
Не позволяйте детям подходить близко.

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов дверцей прибора, так как в этом случае можно повредить изоляцию. Опасность короткого замыкания, удара током!

Не кладите на прибор посторонние предметы. Опасность возгорания!

Печь

⚠ Не храните легковоспламеняющиеся вещества внутри прибора. при включении они могут загореться.
Опасность ожога!

Не открывайте дверцу, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор из розетки.

Не включайте прибор, если Вы не поставили в него блюдо, это может привести к перегрузке прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. гл. "Микроволны, посуда").

Используйте микроволновую печь только с установленной вращающейся подставкой.

Не кладите продукты непосредственно на вращающуюся подставку. Используйте посуду.

Жидкость, переливающаяся через край при кипении, не должна проникать через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за этим! Устанавливайте небольшую продолжительность приготовления, при необходимости, можно установить ее еще раз.

Будьте внимательны при приготовлении блюд, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром).
Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта в печи могут вспыхнуть. Опасность ожога!
Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Дверца прибора и уплотнитель

⚠ Не пользуйтесь прибором, если повреждена его дверца. Возможен выход энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Дверца прибора должна хорошо закрываться. Если уплотнитель дверцы сильно загрязнен, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Окружающее пространство

⚠ Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Чистка

⚠ Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
Опасность короткого замыкания, удара током!

Регулярно проводите очистку прибора. Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности, а со временем к ржавлению прибора. Произойдет выход энергии микроволн наружу!

Ремонт

⚠ Ремонт должен производиться только специально обученными производителем сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Не производите самостоятельно работы по ремонту и техническому обслуживанию, при проведении которых нужно снимать защитную крышку, препятствующую выходу энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста Сервисной службы.

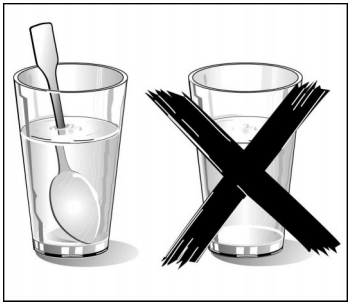
Никогда не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Никогда не включайте неисправный прибор. Выключите прибор из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Не меняйте самостоятельно лампочки внутри прибора. Вызовите специалиста Сервисной службы.

ВНИМАНИЕ! Работы по ремонту и техническому обслуживанию, при которых необходимо снимать защищающую от энергии микроволн крышку, представляют собой опасность и могут выполняться только специализированным персоналом.

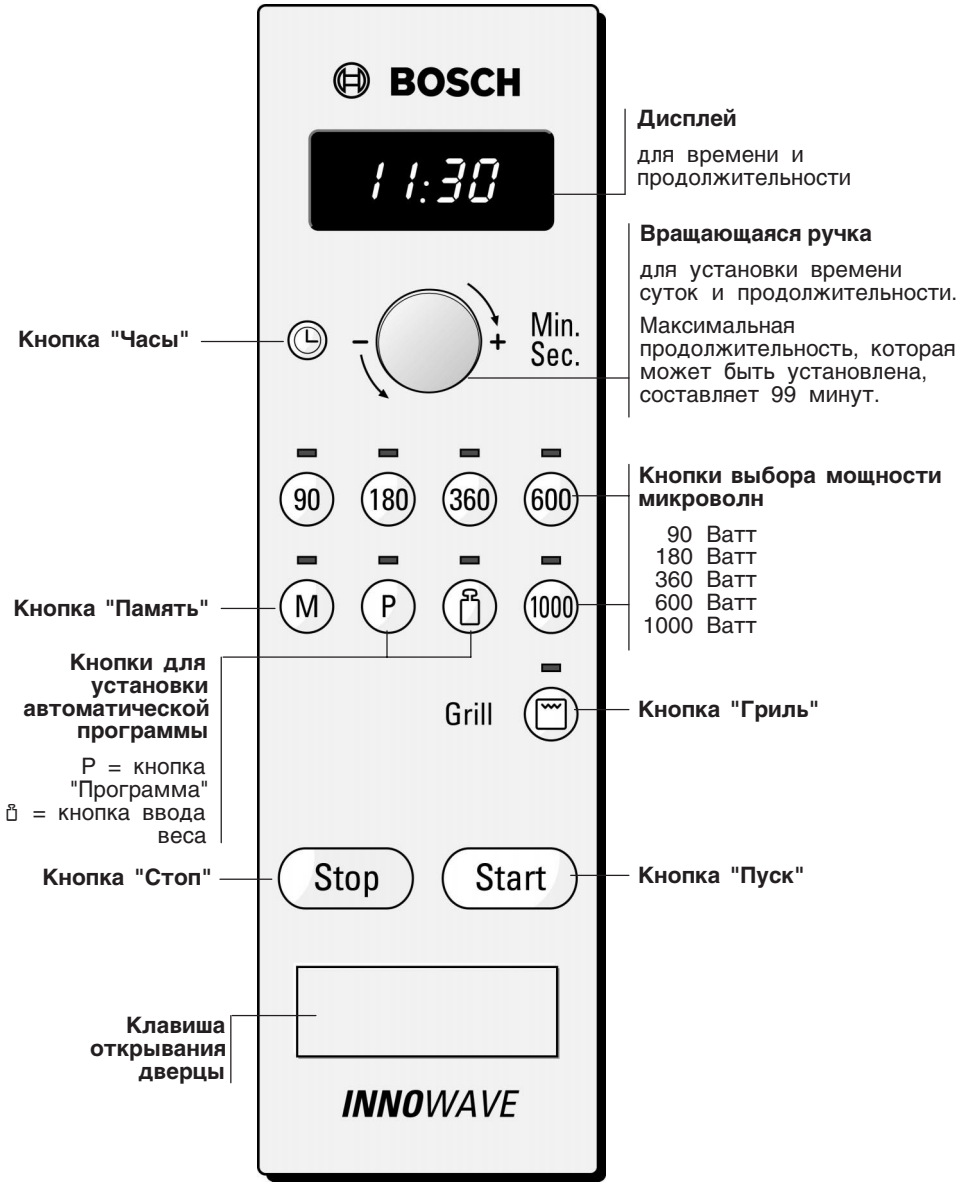
Правила техники безопасности при пользовании микроволновой печью



- ❑ Не включайте микроволновый режим, если духовой шкаф пуст.
- ❑ Разогревайте с помощью микроволн только блюда и напитки. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность ожога!
- ❑ **Опасность ожога!**
  Во избежание задержки закипания при разогревании жидкостей всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.
- ❑ Детское питание:
  Детское питание разогревайте всегда в стеклянных банках или бутылочках без крышки или соски. После разогревания детское питание нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру. Опасность ожога!
- ❑ Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!
- ❑ Не нагревайте алкогольные напитки сильно. Опасность взрыва!
- ❑ Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке, так как она может загореться. Кроме того, в процессе разогревания нужно наблюдать за продуктами в емкостях из пластмассы, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов, а также в герметично запаянной упаковке, так как она может лопнуть.

- Указание:
  Не варите и не разогревайте яйца в скорлупе, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева микроволнами. Это относится также к моллюсками и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно наколоть желток.
- У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Поэтому перед разогреванием таких продуктов наколите кожуру.
- При сушке зелени, фруктов, хлеба или грибов также нужно следить за процессом. При пересыхании продукты могут загореться.
- Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн, так как оно может воспламениться.
- Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи.
- 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.
- Всегда устанавливайте мощность микроволн и время, указанное в Руководстве по эксплуатации. При выборе значительно большей мощности или времени продукты могут воспламениться, что приведет к повреждению печи.
- Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Доставая посуду из печи, пользуйтесь прихватками.

Панель управления



Утапливаемые выключатели

Вращающаяся ручка может утапливаться в любом положении.
Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку. Вращающаяся ручка может поворачиваться как налево, так и направо.

Виды нагрева

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло, поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения пищи до готовности.

Мощность микроволн

1000 Вт для разогревания жидкостей.
600 Вт для разогревания и доведения до готовности.
360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.
180 Вт для размораживания и доведения до готовности.
90 Вт для размораживания нежных блюд.

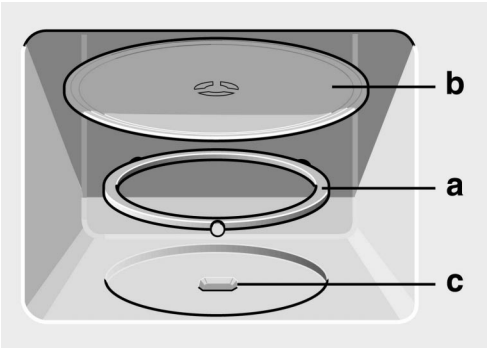
Гриль

В режиме гриля нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно жарить стейки, колбаски, рыбу или тосты.

Гриль в комбинации с микроволнами

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Блюда также получаются хрустящими и поджаристыми, но это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Принадлежности

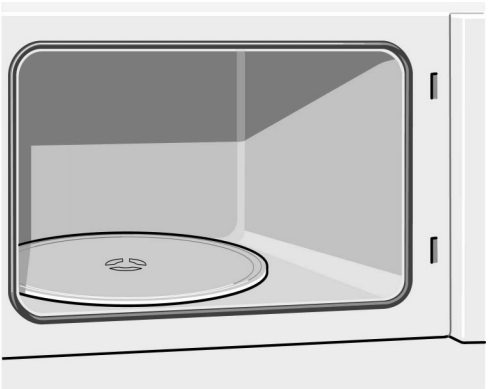


Вращающаяся подставка

Установка вращающейся подставки:

1. Вложите роликовое кольцо **a** в углубление внутри печи.

2. Зафиксируйте вращающуюся подставку **b** в приводе **c** в центре дна.



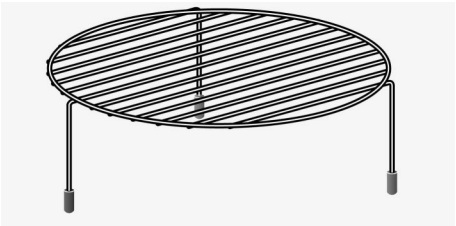
Используйте печь только с входящей в комплект вращающейся подставкой. Следите за тем, чтобы она была правильно зафиксирована.

Вращающаяся подставка вращается во всех режимах. Она может вращаться влево или вправо.



Универсальный противень

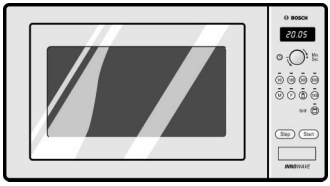
Его можно использовать для собирания жира при жарении прямо на решетке в режиме гриля или в обычном режиме в комбинации с грилем.



Решетка

для жарения в гриле, например, стейков, колбасок или тостов
либо для размещения посуды, например, плоских форм для запеканки.

Поместите решетку для гриля на вращающуюся подставку или в универсальный противень.



Указания

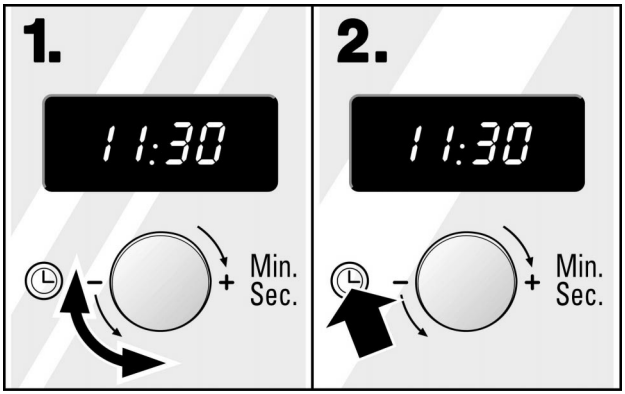
- ❑ Печь оснащена охлаждающим вентилятором, который может продолжать работать даже после выключения печи.
- ❑ На стекле дверцы, внутренних стенках и дне печи может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование печи. По окончании эксплуатации просто протрите печь насухо.

Перед первым использованием

Установка времени суток

При подсоединении печи к сети или временном отключении электроэнергии на дисплее высвечиваются три нуля. Через короткое время высвечивается индикация 12:00.

Установка времени суток



1. Установите необходимое время суток с помощью вращающейся ручки.

2. Нажмите кнопку "Часы" ◷.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку "Часы" ◷, а затем-кнопку "Стоп". Индикация отключается.

Включение индикации времени суток

Нажать кнопку "Часы" ◷ и установить время, как это было описано в пунктах 1 и 2.

Изменение времени суток например, при переходе с летнего на зимнее время

Нажать кнопку "Часы" ◷ и установить время, как это было описано в пунктах 1 и 2.

Указание

❑ Если на дисплее вдруг появляется время приготовления, то это говорит о том, что Вы по ошибке повернули вращающуюся ручку. Нажмите кнопку "Стоп". Время суток появится снова.

Нагрев печи

Для того, чтобы устранить запах нового изделия, нагревайте закрытую пустую печь в течение 10 минут.

1. Нажмите кнопку "Гриль".
2. Установите 10 минут с помощью вращающейся ручки.
3. Нажмите кнопку "Пуск".

При этом из-за возникающего запаха нужно хорошо проветривать кухню.

Микроволны

Вы можете пользоваться или только микроволнами, или комбинированным режимом с грилем.

Попробуйте что-либо приготовить. Разогрейте, к примеру, чашку воды.

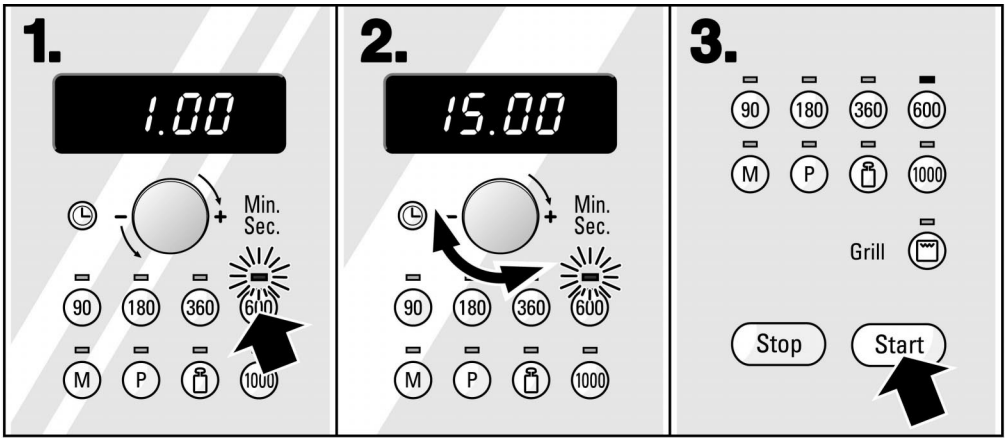
Выберите большую чашку без золотого и серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Налейте воду и поставьте чашку на вращающуюся подставку.

1. Нажмите кнопку мощности микроволн 1000 ватт.
2. Установите с помощью вращающейся ручки время 1 минуту.
3. Нажмите кнопку "Пуск".

Через 1 минуту раздастся сигнал. Вода разогрета.

Внимательно прочтите указания по технике безопасности, содержащиеся в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Установка



1. Нажмите кнопку необходимой мощности микроволн. Индикатор над кнопкой начинает мигать.

2. Установите продолжительность с помощью вращающейся ручки.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

Индикатор над кнопкой мощности микроволн начинает гореть постоянно. На дисплее показывается обратный отсчет времени приготовления.

По истечении времени

раздается сигнал.
На дисплее появляется 0.
При открывании дверцы печи или нажатии кнопки "Стоп" снова высвечивается время суток.

Корректировка

Если установлено только одно значение мощности микроволн, продолжительность можно изменить в любой момент. Если установлены несколько значений мощности и времени, продолжительность можно изменить только перед пуском.

Остановка

Один раз нажмите кнопку "Стоп" или откройте дверцу печи. После закрывания дверцы нажмите кнопку "Пуск".

Отмена

Два раза нажмите кнопку "Стоп" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Стоп".

Указания

- ❑ Можно установить до 99 минут.
  1 минута с шагом в 1 секунду
  до 5 минут с шагом в 10 секунд
  до 30 минут с шагом в 1 минуту
  до 99 минут с шагом в 5 минут.
- ❑ Мощность в 1000 ватт Вы можете установить на время, не превышающее 30 минут, остальные мощности-на время до 99 минут.
- ❑ Можно установить сначала мощность микроволн, а затем продолжительность, и наоборот.

Последовательная установка нескольких значений мощности микроволн

Действуйте в соответствии с пунктами 1 и 2. Затем установите второе значение мощности и времени. Можно установить одно за другим до трех значений мощности и времени. В заключение нажмите кнопку "Пуск".

- ❑ Одну и ту же мощность микроволн также можно выбрать дважды:
  например, 600 Вт-360 Вт -600 Вт.
  Мощность в 1000 ватт можно выбрать только один раз.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

Посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Обязательно ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Иначе обстоит дело с металлической посудой. Так как микроволны не проходят через металл, то в закрытых металлических емкостях пища остается холодной.
Следите за тем, чтобы металлические предметы, например, ложка находились на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы, так как возможно повреждение стекла дверцы из-за искрения.

Во многих случаях можно также использовать сервировочную посуду. Это избавит Вас от необходимости перекладывать блюдо и уменьшит количество грязной посуды.
Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволновой печи.

Проверка пригодности посуды:

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, произведите следующую проверку:
Поставьте пустую посуду на ½-1 минуту в печь при максимальной мощности. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или теплой, так чтобы ее можно было взять рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.
Предупреждение! Не включайте микроволны при пустой печи. Единственным исключением является проверка посуды на пригодность.

Указания к таблицам

В следующих таблицах описываются возможности использования микроволновой печи с указанием оптимальных параметров.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, качества и свойств продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время и, а затем при необходимости увеличьте его.

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.
В этом случае действует общее правило:
Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

- ❑ Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на вращающуюся подставку.
- ❑ В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
- ❑ Оставить размороженные продукты еще на 10-20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно обрабатывать дальше, даже если в середине куска останется небольшое замороженное "ядро".
- ❑ Нежные части, например, ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться стенок духового шкафа. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

	Объем	**Мощность микроволн, Ватт Время, минут**	**Указания**
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г 1000 г 1500 г	180 W, 15 + 90 W, 15-25 180 W, 20 + 90 W, 20-30 180 W, 30 + 90 W, 25-35	Накрыть тонкие части алюминиевой фольгой.
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г 500 г 800 г	180 W, 5 + 90 W, 4-6 180 W, 10 + 90 W, 5-10 180 W, 10 + 90 W, 10-15	Накрыть тонкие части алюминиевой фольгой. При переворачивании отделить части друг от друга.
Овощи, например, горошек	300 г	180 W, 10-15	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Мясной фарш, смешанный	200 г 500 г 800 г	90 W, 15 180 W, 10 + 90 W, 10-15 180 W, 15 + 90 W, 15-20	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
Птица или части птицы	600 г 1200 г	180 W, 8 + 90 W, 10-15 180 W, 15 + 90 W, 20-25	Завернуть окорочка или крылышки в алюминиевую фольгу.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 W, 5 + 90 W, 10-15	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г 600 г	180 W, 3 + 90 W, 10-15 180 W, 8 + 90 W, 20-30	Накрыть тонкие части небольшими кусочками алюминиевой фольги.
Фрукты, например, малина	300 г 500 г	180 W, 7-10 180 W, 8 + 90 W, 5-10	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
Сливочное масло	125 г 250 г	180 W, 2 + 90 W, 2-3 180 W, 2 + 90 W, 3-5	Полностью снять упаковку.
Хлеб, целиком	500 г 1000 г	180 W, 8 + 90 W, 5-10 180 W, 12 + 90 W, 10-20	
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г 750 г	90 W, 10-15 180 W, 5 + 90 W, 10-15	При переворачивании отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
Выпечка, сочная например, фруктовый пирог, творожный торт	500 г 750 г	180 W, 5 + 90 W, 15-20 180 W, 7 + 90 W, 15-20	Только для выпечки без глазури и желатина.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

- ❑ Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- ❑ Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- ❑ В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2-3 раза перемешать или перевернуть.
- ❑ После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- ❑ Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	**Мощность микроволн, Ватт Время, минут**	**Указания**
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2-3 компонентов	300-400 г	600 Вт, 8-13	
Супы	400 г	600 Вт, 8-10	
Рагу	500 г	600 Вт, 10-13	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12-17	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10-15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10-15	
Гарниры Рис, макароны	250 г 500 г	600 Вт, 3-5 600 Вт, 8-10	Добавить немного жидкости.
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 8-10 600 Вт, 15-20	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16	Готовить без добавления воды.

Разогревание полуфабрикатов

- ❑ Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- ❑ При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.
- ❑ Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- ❑ В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- ❑ После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2-3 компонентов)		600 Вт, 5-8	
Напитки	125 мл 200 мл 500 мл	1000 Вт, ½-1½ 1000 Вт, 1½-2½ 1000 Вт, 3-4	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ 360 Вт, ½-1 360 Вт, 1-2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	175 г 350 г	600 Вт, 2-3 600 Вт, 3-4	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8-11	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 6-8 600 Вт, 8-11	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2-3 600 Вт, 3-5	

Доведение полуфабрикатов до готовности

- ❑ Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.
- ❑ Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- ❑ Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части по возможности не должны перекрывать друг друга.
- ❑ Оставьте готовое блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошеный	1200 г	600 Вт, 22-25	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 7-12	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Приготовление свежих овощей	250 г 500 г	600 Вт, 6-10 600 Вт, 10-15	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1-2 столовые ложки на 100 г овощей.
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8-10 600 Вт, 12-15 600 Вт, 15-22	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 см и перемешать.
Рис	125 г 250 г	600 Вт, 4-6 + 180 Вт 12-15 600 Вт, 6-8 + 180 Вт 15-18	Добавить двойное количество жидкости.
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый), фрукты, компот	500 мл 500 г	600 Вт, 6-8 600 Вт, 9-12	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.

Рекомендации по использованию микроволнового режима

Вы не можете найти в таблице установочные значения для подготовленного количества продуктов.

Время приготовления следует укорачивать или удлинять согласно следующему правилу:
удвоенное количество продуктов = время увеличивается вдвое,
половинное количество продуктов = наполовину укороченное время.

Блюдо получилось слишком сухим.

Установите более короткое время приготовления и более низкую мощность микроволн. Накройте посуду с продуктами крышкой и добавьте больше жидкости.

По истечении времени приготовления блюдо переварено по краям, а в центре еще не готово.

Перемешивайте блюдо время от времени, а в следующий раз установите более низкую мощность и более продолжительное время приготовления.

Блюдо по истечении заданного времени еще не оттаяло, не нагрелось или не было готово.

Установите более продолжительное время приготовления и более высокую мощность микроволн чем та, что указана в рецепте, так как большое количество продуктов готовится дольше. Кроме того, следите за тем, чтобы блюдо было не слишком высоким, так как в этом случае время приготовления так же увеличивается.

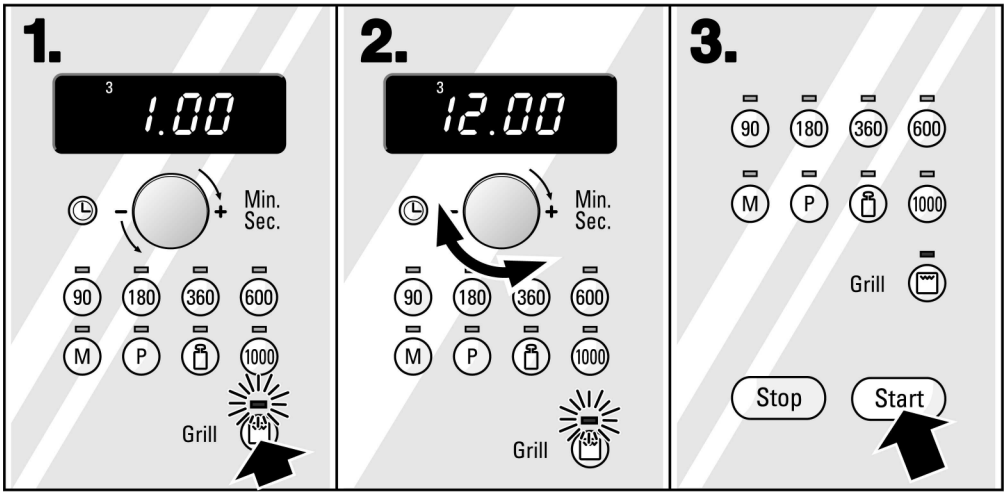
Жарение в гриле

Вы можете выбрать один из 3 режимов гриля.

Режимы гриля

3 = сильный
2 = средний
1 = слабый
Если вы один раз нажмете кнопку "Гриль", появится режим гриля 3. С помощью кнопки "Гриль" Вы можете изменить режим гриля.

Установка



1. Нажмите кнопку "Гриль". Появляется режим гриля 3. Теперь с помощью кнопки "Гриль" Вы можете выбрать любой режим.

2. Установите продолжительность с помощью вращающейся ручки.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

По истечении времени раздается сигнал.
Откройте дверцу или нажмите кнопку "Стоп". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Корректировка Режим гриля и продолжительность процесса можно регулировать в любой момент времени.

Отмена Два раза нажмите кнопку "Стоп" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Стоп".

Таблица по жарению в гриле

- ❑ В гриле всегда нужно жарить на решетке при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.
- ❑ Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продукта.
- ❑ Мясо нужно обмыть под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем.
  Солить лучше уже готовое мясо.
- ❑ Для того чтобы сок не стекал на дно печи, вставьте решетку в универсальный противень на вращающуюся подставку.
- ❑ 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. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

	Объем	**Вес**	**Ступень нагрева гриля**	**Время в минутах**	**Указания**
Стейки	2-3 штуки	прим. по 200 г	3	1-я сторона: ок. 15 минут 2-я сторона: ок. 10-15 минут	2-3 см толщиной

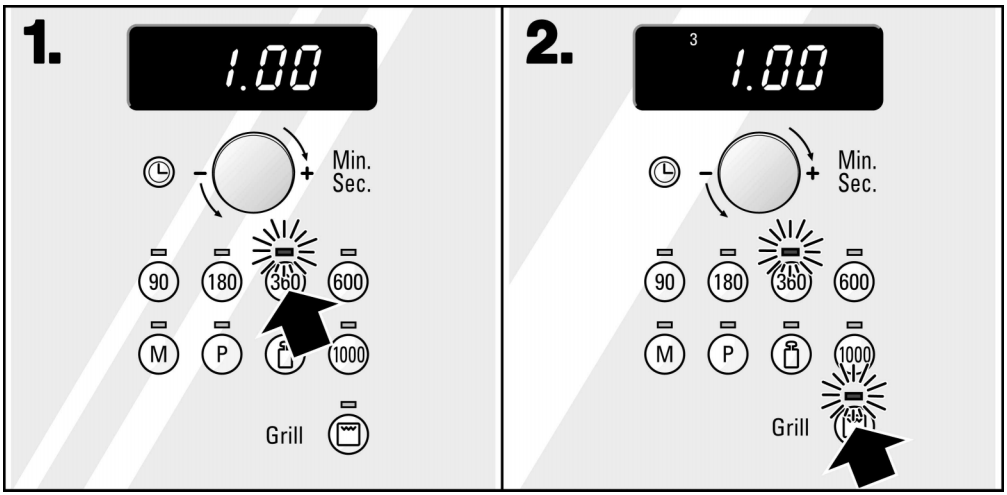
	Объем	Вес	Ступень нагрева гриля	Время в минутах	Указания
Стейки из шейки	3-4 штуки	прим. по 120 г	3	1-я сторона: ок. 20 минут 2-я сторона: ок. 15 минут	1-2 см толщиной
Колбаски	4-6 штук	прим. по 150 г	3	1-я сторона: ок. 10 минут 2-я сторона: ок. 10 минут	
Рыбные котлеты	2-3 штуки	прим. по 150 г	3	1-я сторона: ок. 10 минут 2-я сторона: ок. 8-12 минут	Предварительно смазать решетку растительным маслом.
Рыба целиком напр., форель	2-3 штуки	прим. по 150 г	3	1-я сторона: ок. 10 минут 2-я сторона: ок. 10-15 минут	Предварительно смазать решетку растительным маслом.
Подсушивание хлеба для тостов	2-4 ломтика		3	1-я сторона: ок. 2-3 минут 2-я сторона: ок. 2-3 минут	
Тосты с начинкой	2-4 ломтика		2/3	В зависимости от начинки: ок. 5-9 минут	

Установите время для первой стороны с помощью вращающейся ручки. Переверните куски и установите время для 2-й стороны.

Комбинированный гриль и микроволны

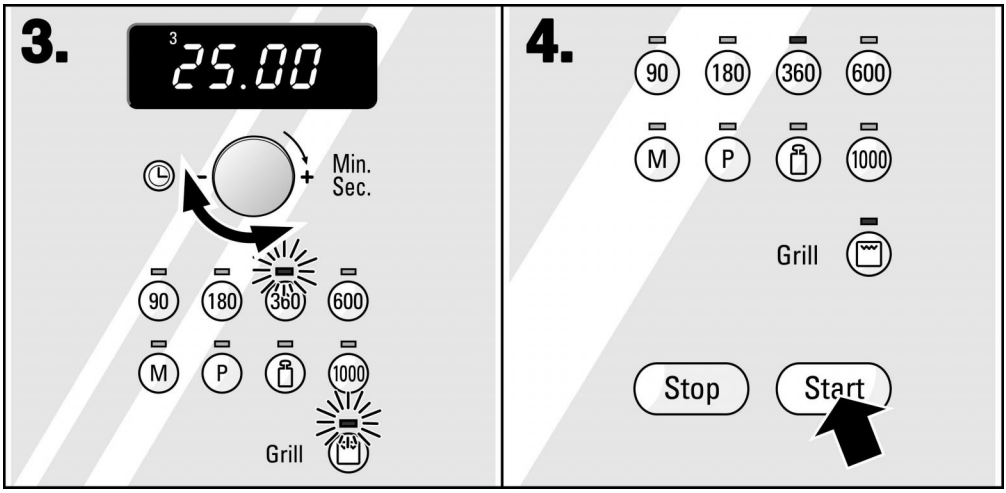
Вы можете использовать режим гриля и микроволн одновременно. Блюда также получаются хрустящими и поджаристыми, но это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Установка



1. Нажмите кнопку необходимой мощности микроволн.

2. Нажмите кнопку "Гриль". Появляется режим гриля 3. Теперь с помощью кнопки "Гриль" Вы можете выбрать любой режим.



3. Установите продолжительность с помощью вращающейся ручки.

4. Нажмите кнопку "Пуск". Установленная продолжительность процесса отражается на дисплее.

По истечении времени раздается сигнал.
На дисплее появляется 0.
При открывании дверцы печи или нажатии кнопки "Стоп" снова высвечивается время суток.

Остановка

- ❑ Нажмите один раз кнопку "Стоп" или откройте дверцу печи. После закрывания дверцы нажмите кнопку "Пуск".

Корректировка

- ❑ Режим гриля и продолжительность процесса можно регулировать в любой момент времени.

Отмена

- ❑ Два раза нажмите кнопку "Стоп" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Стоп".

Гриль в комбинации с микроволнами

- ❑ Всегда устанавливайте посуду на вращающуюся подставку и не накрывайте блюдо.
- ❑ Используйте для жаркого глубокую форму. Тогда печь внутри не так сильно испачкается.
- ❑ Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

- ❑ Проверьте, чтобы посуда свободно размещалась в печи. Она не должна быть слишком большой, иначе вращающаяся подставка не сможет вращаться.
- ❑ Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте блюдо, если Вы сократили приведенное время.
- ❑ Оставьте мясо на 5-10 минут перед тем, как нарезать. Тогда сок распределится равномерно по куску мяса и не будет вытекать при нарезании.
- ❑ Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

	Количество Вес	**Мощность микроволн Ватт**	**Ступень нагрева гриля**	**Продолжительность, мин**	**Указания**
Жаркое из свинины, напр., шейка	ок. 750 г	1-я сторона: 360 Вт + гриля, 2-я сторона: 360 Вт + гриля	2 2	15 мин 20-25 мин	Через 15 мин перевернуть.
Мясной рулет* макс. 7 см высотой	ок. 750 г	600 Вт + 600 Вт	3	15 мин 3-5 мин	
Цыпленок целиком	ок. 1200 г	360 Вт + 360 Вт	3	15 мин 18-23мин	Положить грудкой вниз. Через 15 мин перевернуть.
Куски курицы, напр., четверть	ок. 800 г	360 Вт	3	20-25 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Грудка утки	ок. 800 г	180 Вт	3	20-25 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов)	ок. 1000 г	600 Вт	1	18-23 мин	Посыпать сыром.

	Коли-чество Вес	Мощность микроволн Ватт	Ступень нагрева гриля	Продолжит ельность, мин	Указания
Картофельная запеканка (из сырого картофеля)	ок. 1100 г	600 Вт	1	20-25 мин	
Запеченая рыба	ок. 500 г	600 Вт	3	10-15 мин	Замороженную рыбу нужно предварительн о разморозить.
Творожная запеканка*	ок. 800 г	360 Вт + 360 Вт	1	15-20 мин 8-12 мин	

* Сначала готовьте блюдо при помощи микроволн. Затем установите комбинированный режим.

Автоматические программы

Микроволновая печь имеет 10 автоматических программ. Вы вводите лишь номер программы и вес. Все остальное за Вас выполняет электроника.

Для каждой программы в таблице Вы находите соответствующий продукт и диапазон веса. Можно установить любой вес в пределах данного диапазона веса.

Программы размораживания

С помощью 3-х программ размораживания Вы можете разморозить мясо, птицу, рыбу, хлеб или пирог.

Подготовка продукта

По возможности используйте продукт, который порционно замораживался и хранился при температуре -18 °C.

Для размораживания извлеките продукт из упаковки и взвесьте его. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Восприимчивые к высокой температуре части, к примеру, куриные ножки и крылья или же хвосты рыбы можно прикрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. Таким образом, Вам удастся избежать их преждевременной готовности. Следите за тем, чтобы фольга не касалась внутренних стенок печи.

Посуда

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

Время выдержки

Для выравнивания температур размороженный продукт оставить еще на 10-30 минут.
Для крупных кусков мяса потребуется более длительное время выдержки, чем для небольших. Если это порционные куски или фарш, то прежде, чем дать мясу полежать, отделите кусочки друг от друга.

Затем обработку продукта можно продолжить, даже если толстые куски еще не совсем оттаяли внутри. У птицы на этом этапе можно извлечь внутренности.

Внимание!

При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

Продукты	**Номер программы**	**Диапазон веса**
Мясо и птица	P 01	
– жаркое		0,2–2,0 кг
– порционные куски		0,2–1,5 кг
– мясной фарш		0,2–1,0 кг
– кура, цыпленок, утка		0,7–2,0 кг
Рыба рыба целиком, рыбное филе, рыба кусочками	P 02	0,1–1,0 кг

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Хлеб и пироги* – хлеб, целый, круглый либо батон, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог	P 03	0,2–1,5 кг

* Нельзя выпекать торты со сливками, пироги с кремом, пироги с заливкой, глазурью или с желатином.

Программы приготовления

С помощью 4 различных программ Вы сможете приготовить рис, картофель и овощи.

Посуда

Готовить продукт следует в посуде, пригодной для микроволн с крышкой. Для риса рекомендуется использовать большую, высокую форму.

Подготовка продукта

Взвесьте продукт. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Рис: Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.
Добавьте нужное количество воды согласно указанному на упаковке. Обычно это двух-трехкратное количество от веса самого риса.

Картофель: Для приготовления отварного картофеля порежьте его на небольшие куски одинакового размера. Добавьте на каждые 100 г отварного картофеля одну ст.л. воды и немного соли. Печеный картофель готовят еще влажным после мытья, но без воды. Предварительно кожуру протыкают в нескольких местах.

Свежие овощи: Взвесьте свежие очищенные овощи. Порежьте их на небольшие одинакового размера кусочки. Добавьте на каждые 100 г овощей одну ст.л. воды.

Овощи глубокой заморозки: Для этой программы подходят овощи, лишь бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой. Добавьте 2–4 ст.л. воды. При готовке шпината воду добавлять не следует.

Сигнал

Во время работы программы через некоторый промежуток времени раздается сигнал. Перемешайте блюдо.

Время выдержки

По окончании программы перемешайте блюдо еще раз. Для выравнивания температуры блюдо рекомендуется выдержать еще 5–10 минут.

Результаты Вашей готовки зависят от качества и свойств продукта.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса	Сигнал к перемешиванию блюда
Рис – длинный рис, необработанный рис, круглый рис, рис басмати	P 04	0,1–0,3 кг	Через 2–7 минут
Картофель – отварной картофель, печеный картофель	P 05	0,2–1,0 кг	Начиная с 510 г: По истечении половины времени
Свежие овощи – цветная капуста, брокколи, горошек, фенхель, морковь, кольраби, лук-порей, сладкий перец, кабачки цуккини	P 06	0,2–1,0 кг	По истечении половины времени
Овощи глубокой заморозки – цветная капуста, брокколи, горошек, морковь, кольраби, лук-порей, сладкий перец, брюссельская капуста, шпинат	P 07	0,15–1,0 кг	По истечении половины времени

Программы приготовления "Комби"

Для приготовления и жарки мяса или птицы в Вашем распоряжении имеются 3 программы.

Подготовка продукта

Используйте по возможности свежие продукты. Глубокозамороженные продукты предварительно необходимо полностью разморозить.

Взвесьте продукт. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Высота мясного рулета перед его готовкой не должна превышать 7 см.

Положите свинину сначала жировым слоем, а птицу-грудкой, на дно посуды.

Программа "Жаркое из свинины" P 09 не предназначена для фаршированного жаркого.

Посуда

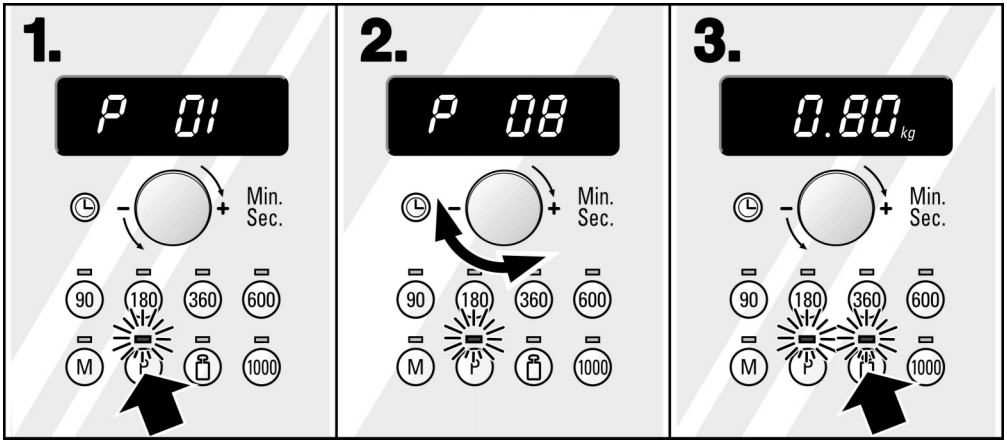
Готовить продукт следует в не слишком большой, жаропрочной, посуде, пригодной для микроволн. Для мясного рулета рекомендуется использовать по возможности плоскую форму.

Время выдержки

Свинину и мясной рулет по истечении программы рекомендуется оставить еще приблизительно на 5-10 минут для выравнивания температуры. Птицу можно подавать на стол сразу.

Продукты	**Номер программы**	**Диапазон веса**	**Сигнал к переворачиванию блюда**
Мясной рулет – смешанный мясной фарш, говяжий фарш, бараний фарш	P 08	0,5–1,7 кг	–
Жаркое из свинины – жаркое из шейки, рульки, ветчины, шницель без костей и без кожи	P 09	0,8–1,5 кг	По истечении двух третей времени.
Птица – кура, цыпленок, утка	P 10	0,8–2,0 кг	По истечении двух третей времени.

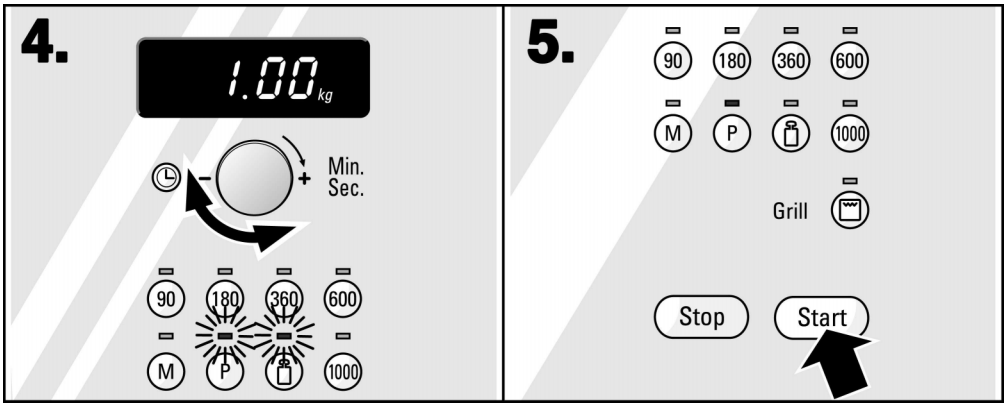
Установка



1. Нажмите кнопку P.
На дисплее появится P 01.

2. С помощью вращающейся ручки установите нужную программу.

3. Нажмите кнопку "Вес".
На дисплее появится базовая установка для отсчета веса.



4. С помощью вращающейся ручки установите нужный вес.

5. Нажмите кнопку "Пуск".
На дисплее показывается обратный отсчет времени программы

По истечении времени раздается сигнал.
Откройте дверцу или нажмите кнопку "Стоп".

Корректировка Два раза нажмите кнопку "Стоп" и введите новые значения.

Отмена Два раза нажмите кнопку "Стоп".

Указание

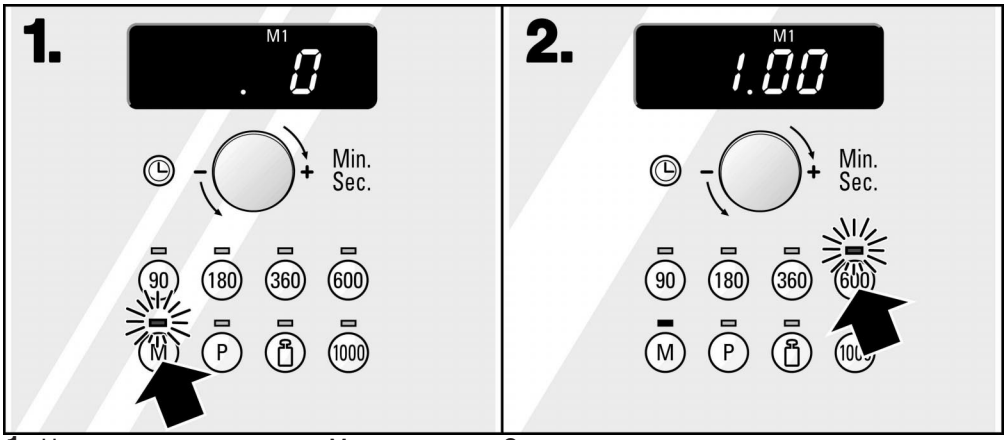
- ❑ При работе некоторых программ через определенный промежуток времени раздается сигнал. Откройте дверцу печи и перемешайте блюдо или, если это мясо или птица, переверните его. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Пуск".

Память

С помощью функции памяти можно сохранить в памяти, а затем в любой момент вызвать две установки, которые Вы используете чаще всего. Для этого в Вашем распоряжении имеются две области памяти M1 и M2. Область памяти можно выбрать нажатием кнопки M (кнопка памяти). Нажимая один раз, Вы выбираете область M1, нажимая два раза-область M2.

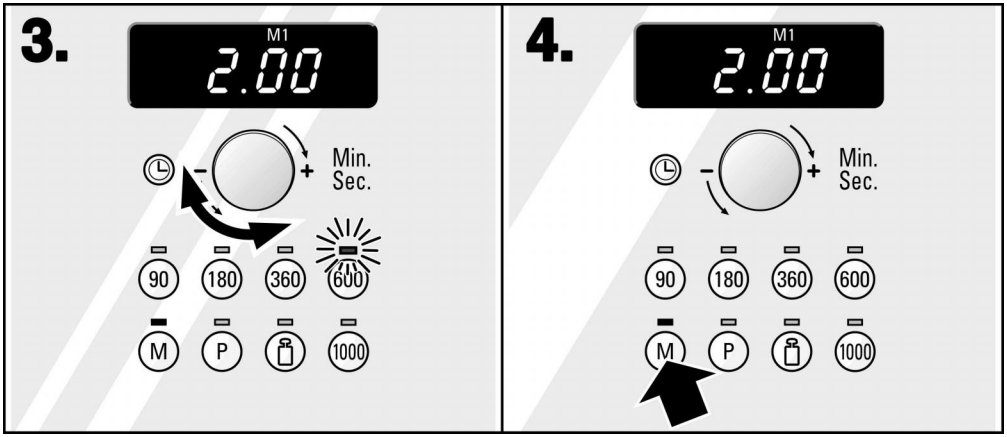
Сохранение установок в памяти

Пример: Как разогреть 1 тарелку супа при мощности 600 Вт за 2 минуты.



1. Нажмите кнопку памяти M. Индикатор над кнопкой начинает мигать. На дисплее появляется M1. Для выбора области M2 нажмите эту же кнопку повторно.

2. Нажмите кнопку мощности микроволн 600 Вт.



3. Установите продолжительность с помощью вращающейся ручки.

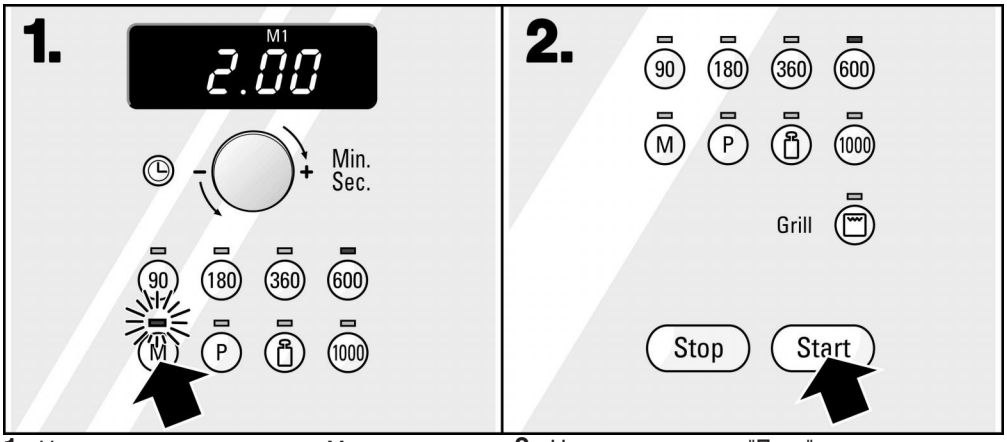
4. Повторно нажмите кнопку памяти M. Установка сохранена в памяти. На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Указания

- ❑ Можно сохранить в памяти только одно значение мощности микроволн.
- ❑ Можно сохранить установки для микроволн, гриля или комбинированного режима.
- ❑ Сохраненную в памяти установку можно в любой момент изменить на другую. Выполните установку в соответствии с пунктами 1-4.

Активизация функции памяти

Вы можете в любой момент вызвать установки, сохраненные в памяти.



1. Нажмите кнопку памяти M один или два раза. Область памяти и занесенное в память время приготовления появятся на дисплее.

2. Нажмите кнопку "Пуск". Записанный в память режим начинает работать.

По истечении времени

раздается сигнал.
На дисплее появляется 0.
При открывании дверцы печи или нажатии кнопки "Стоп" снова высвечивается время суток.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "Стоп" или откройте дверцу печи. После закрывания дверцы нажмите кнопку "Пуск".

Изменение

Установку памяти нельзя менять в ходе процесса. Если Вы хотите сохранить в памяти другую установку, занесите в область памяти M1 или M2 новые значения.

Отмена

При сохранении в памяти новой установки, прежние варианты удаляются.

Изменение продолжительности сигнала

По истечении установленного времени приготовления в течение одной минуты звучит сигнал.

Можно изменить продолжительность сигнала с 60 секунд до 4-5 секунд.

Последовательность действий:

- ❑ Печь должна быть выключена.
- ❑ Нажмите кнопку "Пуск" и удерживайте в течение 6 секунд, пока не раздастся сигнал. На дисплее появляется 3.

Изменение сохранено в памяти.

Точно так же можно снова установить продолжительность сигнала 60 секунд.

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволновой печи контролирующими органами.

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), продолжительность (мин)	Указания
Омлет	600 Вт, 9 мин + 180 Вт, 15–20 мин	750 г в форме Pyrex, 25x20 см
Бисквит	600 Вт, 8–10 мин	форма Pyrex Ø 22 см
Мясной рулет	600 Вт, 23–28 мин	прямоугольная форма Pyrex, 28 см

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), продолжительность (мин)	Указания
Мясо	180 Вт, 9 мин + 90 Вт, 10–12 мин	Пригодная для микроволн пластмассовая тарелка Ø 22 см. Через 9 минут перевернуть

Приготовление пищи с микроволнами и с помощью гриля

Блюдо	Мощность микроволн (Вт) ,режим гриля, продолжительность (мин)	Указания
Картофельная запеканка	600 Вт, + режим гриля 1, 20–25 мин	форма Pyrex Ø 22 см
Пирог	–	Не рекомендуется
Цыпленок	1-я сторона: 360 Вт + режим гриля 3, 15 мин 2-я сторона: 360 Вт, + режим гриля 3, 20–25 мин	Уложить в пригодную для микроволн стеклянную посуду. Через 15 мин перевернуть.

Так Вы должны ухаживать за Вашей печью

Для чистки духовки категорический запрещается использовать устройства для мойки струей водой под высоким давлением или струей пара.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Для чистки стекла на дверце прибора нельзя использовать металлические скребки. Поверхность может повредиться, а стекло разбиться. Если подобные средства попали на переднюю панель, сразу смойте их водой.

Чистка печи снаружи

Достаточно протереть печь влажной тряпочкой. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мыться посуды. После этого протрите печь сухой тряпочкой.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, так как они разрушают глянцевый слой. Если такое средство попадет на корпус, сразу смойте его водой.

Чистка печи внутри

После готовки протрите остывшую печь внутри влажной тряпочкой. Тогда брызги и пятна легко удалятся и в следующий раз не пригорят к поверхности.
При сильном загрязнении используйте мягкое чистящее средство.
Вытрите печь насухо мягким полотенцем, чтобы избежать возможной коррозии.

Не используйте спреи для чистки духовок или прочие агрессивные чистящие средства. Также не пригодны жесткие губки, грубые мочалки и средства для мытья посуды. Все эти средства царапают внутреннюю поверхность печи.

Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Оставьте ложечку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Грейте воду в печи в течение 1-2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности сразу после использования. В этом случае загрязнение легко можно будет удалить щеткой или губкой для мытья посуды. Решетку также можно чистить средствами для чистки металлических изделий или мыть в посудомоечной машине.

Вращающаяся подставка

Вращающуюся подставку и роликовое кольцо можно мыть с помощью средства для мытья посуды. Углубление на дне печи протирайте влажной тряпочкой. Следите за тем, чтобы вода не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек печи. Следите за тем, чтобы роликовое кольцо было правильно зафиксировано.

Чистка уплотнительных поверхностей дверцы

Для того чтобы печь хорошо закрывалась, всегда держите в чистоте уплотнительные поверхности дверцы.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Печь не работает	Штепсельная вилка не вставлена в розетку	Вставьте вилку в розетку.
	Отключена электроэнергия	Проверьте, горит ли лампочка на кухне.
Микроволны не включаются	Дверца не плотно закрыта	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Кнопка "Пуск" не нажата	Нажмите кнопку "Пуск".
В данный момент печь не используется, но на дисплее высвечивается продолжительность	Вращающуюся ручку случайно повернули.	Нажмите кнопку "Стоп".
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно	Установлена слишком низкая мощность микроволн	Выберите более высокую мощность.
	В печи находится больший объем продуктов, чем обычно	Двойной объем-почти двойное время приготовления
	Блюда холоднее, чем обычно	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
При вращении подставки слышен царапающий или трущий звук	Загрязнение или посторонние предметы в области привода вращающейся подставки	Очистите роликовое кольцо и углубление на дне печи.

Ремонт печи должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте печь может стать источником серьезной опасности.

Сервисное обслуживание

Если Ваша печь нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашей печи. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы долго не искать в случае неисправности, впишите прямо сейчас данные печи.

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☎

Технические характеристики

Напряжение питания:	230 В, 50 Гц
Общая подключаемая мощность:	2620 Вт
Мощность микроволн:	1000 Вт
Гриль:	1300 Вт
Частота:	2450 МГц
Размеры (В x Ш x Г)	
- прибор	31 x 51 x 39 см
- печь	21,5 x 36 x 35 см
Вес	13 кг
Проверка VDE (Союз Немецких Электротехников):	да
Знак CE (Европейское Сообщество):	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.
Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что микроволновая печь предназначена только для нагрева пищевых продуктов.
Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Bu mikrodalga fırın ile yemek pişirmekten çok zevk alacaksınız.

Bu cihazın sunmuş olduğu teknik avantajlardan tamamen faydalanabilmek için, kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

Kullanma kılavuzunun başında, güvenlik konuları ile ilgili önemli bilgiler verilmektedir. Bu bölümden sonraki kısımda, size cihazınızın değişik bölümlerini ve parçalarını tanıtacağız. Cihazınızın neler yapabildiğini ve nasıl kullanacağınızı göreceksiniz.

Tablolar öyle düzenlenmiştir ki, ayarlama esnasında yapmanız gereken her işlemi adım adım takip edebilesiniz. Bu tablolarda, alışılagelmiş yemekler, kullanılması gereken uygun tabaklar - çanaklar ve en iyi ayar verileri hakkında bilgi verilmektedir; tabii ki bu verilerin hepsi kendi mutfaklarımızda denenmiştir.

Cihazınızın uzun süre güzel kalması için, bakım, muhafaza ve temizlik konuları ile ilgili bilgiler de verilecektir. Her hangi bir arıza meydana gelmesi halinde - küçük arızaları nasıl kendiniz giderebilebileceğiniz ile ilgili bilgiler son sayfalardadır.

Başka sorularınız var mı? Önce daima detaylı bilgiler içeren fihriste bakınız. Böylelikle istediğiniz konu hakkında gerekli bilgileri bulmanız kolaylaşır.

Mikrodalga fırınınızla mutlu ve zevkli bir zaman geçirmenizi dileriz.

İçindekiler

Yeni cihazı kurmadan evvel 184

Montajdan önce 184

Cihazın kurulması ve bağlanması 184

Dikkat etmeniz gereken hususlar 185

Güvenlik bilgileri 185

Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik bilgileri 188

Kumanda bölümü 190

İçeri gömülebilen şalterler 191

Isıtma şekilleri 191

Aksesuarlar 192

İlk kez kullanmaya başlamadan önce 193

Saatin (güncel zamanın) ayarlanması 193

Cihazın içinin ısıtılması 194

Mikrodalga 194

Şu şekilde ayarlanır: 195

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme 196

Tabak ve çanaklar 196

Tablolar hakkında bilgiler 197

Buz çözme 197

Derin dondurulmuş yemeklerin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi 199

Yemeklerin ısıtılması 200

Yemeklerin pişirilmesi 201

Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler 202

Izgara yapmak (gril) 202

Şu şekilde ayarlanır: 203

Izgara yapma tablosu 203

İçindekiler

Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu 205

Şu şekilde ayarlanır: 205

Mikrodalga ile kombine edilmiş ızgara 206

Program otomatiği 208

Buz çözme programları 208

Yemek pişirme programları 210

Kombine pişirme programları 211

Şu şekilde ayarlanır: 212

Bellek 213

Ayarların belleğe kaydedilmesi 214

Bellek fonksiyonunun çalıştırılması 215

Sinyal süresinin değiştirilmesi 216

Bakım, Muhafaza ve Temizlik 217

Cihazın dışı 217

Cihazın içi 217

EN 60705 normuna uygun test yemekleri 218

Bakım, Muhafaza ve Temizlik 219

Cihazın dışı 219

Cihazın içi 219

Aksesuarlar 220

Döner tabak 220

Cihazın kapısının contasının ve conta ile temas eden yüzeylerin temizlenmesi 220

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler 220

Yetkili servis 221

Teknik özellikler 222

Yeni cihazı kurmadan evvel

Yeni cihazı kullanmaya başlamadan evvel, lütfen kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Kullanma kılavuzunda, cihazın kullanımı ve bakımı hakkında önemli bilgiler yer almaktadır.

- ❑ Kullanma ve tesisat talimatlarını özenle saklayınız. Cihazı başkalarına teslim ettiğinizde kullanma ve tesisat talimatlarını da vermeyi unutmayın.
- ❑ Nakliyat hasarı görebiliyorsanız, cihazınızı kullanmayınız.

Montajdan önce

Çevre koruma kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

- ❑ Cihazın ambalajını açınız ve ambalaj maddelerini çevre koruma kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Nakliye hasarları

- ❑ Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.
- ❑ Bağlantı hattı zarar görnüşse, olası tehlikelerin önlenmesi için, üretici tarafından eğitilmiş bir uzman tarafından değiştirilmelidir.

Cihazın kurulması ve bağlanması

- ❑ Özel montaj talimatlarına lütfen dikkat ediniz.
- ❑ Bu cihaz sadece montaj amaçlı tasarlanmıştır. Bu cihaz masa üstünde veya bir dolap içinde kullanılmak amacıyla düşünülmemiştir.

- ❑ Cihazı 60 cm genişliğinde bir yüksek mutfak dolabının içine kurmak mümkündür (zeminden en az 85 cm yukarıda).
- ❑ Cihaz, fişi prize takılıp çalıştırılacak şekilde hazırdır ve sadece yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş bir prize bağlanmalıdır. Bağlı olduğu sigorta 16 amper (L veya B sigorta otomatı) olmalıdır. Bağlı olduğu besleme gerilimi ile, cihazın tip levhası üzerinde bildirilen işletme gerilimi aynı olmalıdır.
- ❑ Elektrik prizinin montajı veya elektrik kablosunun değiştirilmesi sadece yetkili servisimiz veya uzman ve yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Eğer cihaz yerine kurulduktan sonra elektrik fişine ulaşmak mümkün olmayacaksa, montaj tarafında en az 3 mm kontak mesafesi olan bir çok kutuplu ayırma tertibatı mevcut olmalıdır.
- ❑ Çok prizli uzatma kabloları, priz düzenekleri ve uzatma kabloları kullanılması yasaktır. Aşırı yüklenme durumunda yangın tehlikesi söz konusudur.

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Güvenlik bilgileri

Bu cihaz, elektrikli cihazlara yönelik güvenlik kurallarına uygundur. Tamir çalışmaları, sadece üreticinin eğitmiş olduğu yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılabilir. Usulüne uygun şekilde yapılmayan tamir çalışmaları büyük tehlikelere yol açabilir.

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihazı sadece yemeklerin hazırlanmasında kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar
- eğer fiziksel veya zihinsel olarak veya cihazı doğru kullanmakiçin yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değillerse,
- cihaz gözetimsiz bir şekilde çalıştırılmamalıdır.

Kombine kullanım sırasında, çocuklar cihazı sadece yetişkinlerin denetimi altında kullanabilirler. Yanma tehlikesi!

Çocuklar ve mikrodalga fırınlar ⚠

Çocuklar mikrodalga cihazları ancak onlara öğretilmesi ön koşuluyla kullanabilirler. Çocuklar, kullanma kılavuzunda yer alan tehlikeleri anlamalı ve cihazı doğru kullanabilmelidirler.
Çocuklar cihazı kullanırken, cihazla oynamamaları için kontrol edilmelidirler.

Sıcak yüzeyler ⚠

Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeylerine asla dokunmayınız. Bu yüzeyler, çalışma esnasında çok ısınacaktır. Cihazın iç yüzeyleri ve ısıtma elemanları çok fazla ısınmaktadır. Yanma tehlikesi!
Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla cihazın kapağıyla sıkıştırmayınız. İzolasyon zarar görebilir. Kısa devre, elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın üst kısmını asla eşya koyma yeri olarak kullanmayınız. Yangın tehlikesi!

Pişirme alanı ⚠

Yanıcı cisimleri asla pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Bu cisimler cihaz çalıştırılırken alev alabilir. Yanma tehlikesi!

Pişirme alanında duman oluşması halinde asla cihazın kapağını açmayınız. Elektrik fişini çekiniz.

Cihazı asla pişirme alanında yiyecek olmadan çalıştırmayınız. Cihaza aşırı yük binebilir. Kısa süreli bir kap testi bunun dışında tutulmaktadır (bakınız başlık mikrodalga, kaplar).

Mikrodalga cihazını asla döner tabak olmadan kullanmayınız.

Gıda maddelerini asla döner tabağın üzerine koymayınız. Daima bir kap kullanınız.

Fazla pişmiş sıvılar, döner tabağın dönmesi sırasında akarak cihazın iç kısmına ulaşmamalıdır. İşlemi takip ediniz. Kısa bir süre kullanınız ve gerekiyorsa tekrar ayarlama yapınız.

Yüksek oranda alkol (örn. konyak, rom) ile hazırlanan yemeklerde dikkat edilmelidir.
Alkol yüksek ısılarda buharlaşmaktadır. Uygun olmayan koşullarda alkol buharı cihazda tutuşabilir. Yanma tehlikesi!
Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve cihaz kapağını dikkatlice açınız.

Cihaz kapağı ve conta

⚠ Cihaz kapağının hasar görmesi durumunda cihazı asla çalıştırmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Yetkili servisi çağırınız.

Cihaz kapağı iyice kapanmalıdır.
Eğer conta aşırı kirlenmişse, çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.

Çevre

⚠ Mikrodalga cihazını asla aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayınız.

Temizleme

⚠ Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız!
Kısa devre, elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı düzenli bir şekilde temizleyiniz. Yetersiz temizlik durumunda yüzey hasar görebilir ve cihaz zaman ile paslanabilir. Mikrodalga enerjisi düşer!

Onarımlar

⚠ Onarımlar, sadece üreticinin eğitmiş olduğu yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Usulüne uygun şekilde yapılmayan tamir çalışmaları büyük tehlikelere yol açabilir.

Mikrodalga enerjisini engelleyen koruyucu kaplamanın çıkartılmasını gerektiren onarım ve bakım çalışmalarını asla kendiniz yapmayınız. Yetkili servisi çağırınız.

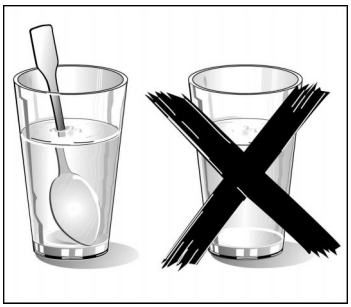
Gövdeyi kesinlikle açmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

Asla arızalı bir cihazı çalıştırmayınız. Elektrik fişini çekiniz. Yetkili servisi çağırınız.

Asla pişirme alanı lambasını kendi başınıza değiştirmeyiniz. Yetkili servisi çağırınız.

DİKKAT! Mikrodalga enerjisini engelleyen koruyucu kaplamanın çıkartılmasını gerektiren onarım ve bakım çalışmaları, bu sırada oluşan risklere bağlı olarak sadece uzman personel tarafından yapılmalıdır.

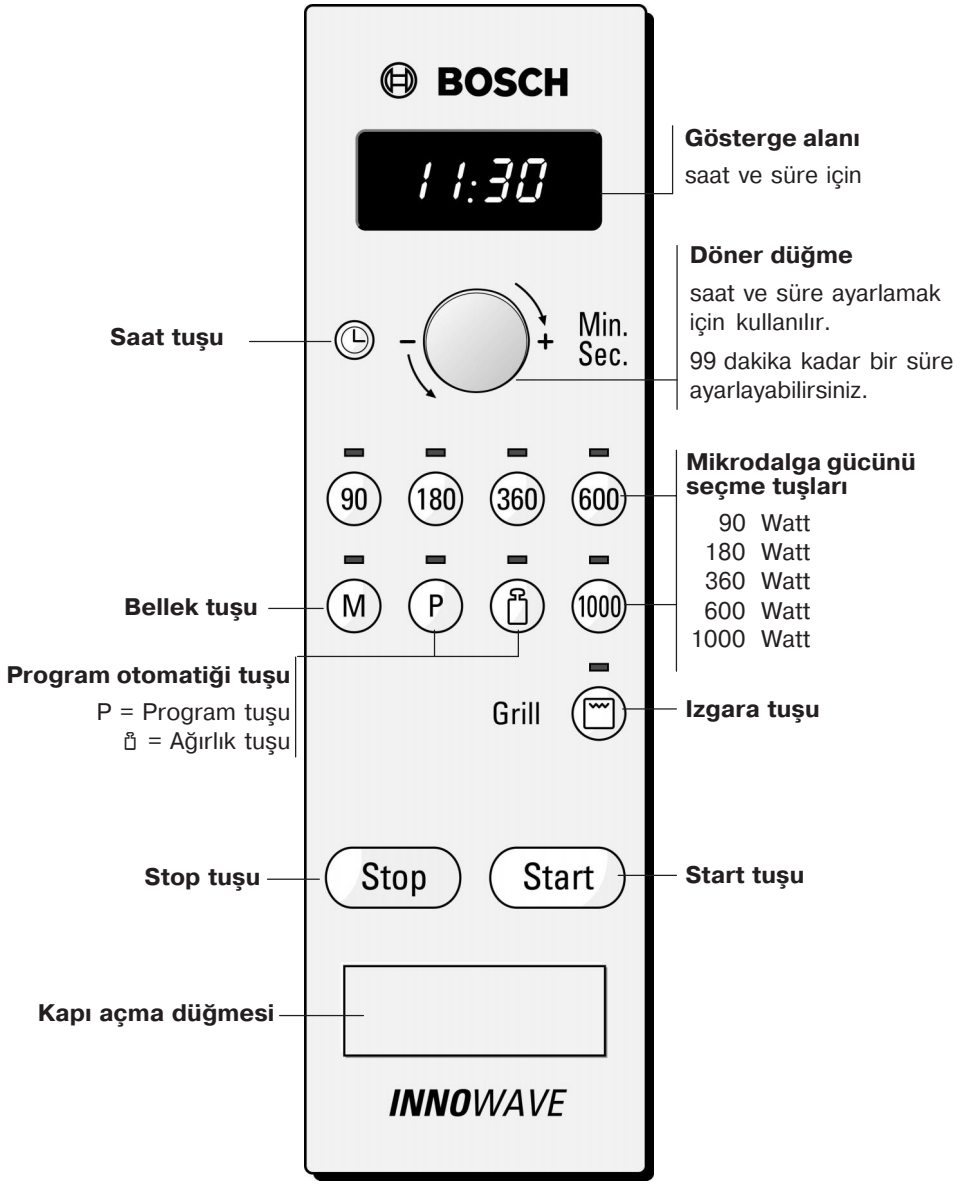
Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik bilgileri



- ❑ Mikrodalga, içerisinde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır.
- ❑ Mikrodalgada sadece besin ve içecek ısıtınız. Başka kullanımlar tehlikeli olabilir ve ayrıca zarara sebep olabilir. Örn., içinde çekirdek veya tahıl taneleri bulunan yastıklar tutuşup yanabilir. Yanma tehlikesi!
- ❑ **Yanma tehlikesi!**
  Sıvı maddeleri ısıtırken, kaynama gecikmesi olmasını önlemek için kabın içine daima bir kahve kaşığı koyunuz. Kaynama gecikmesinde, kaynama sıcaklığına erişildiği halde, normal bir kaynamada gözlenilen fokurdama ve sıvının içinde hava kabarcıklarının yükselmesi olayına rastlanmaz. Kaynama gecikmesinin söz konusu olduğu bir durumda, içinde sıvı olan kab biraz kıpırdadığı anda, sıcak sıvı aniden fokurdayarak kaynamaya, taşmaya veya etrafa sıçramaya başlayabilir. Bu da, yaralanmaya ve yanmaya sebep olabilir.
- ❑ Kapakları iyice kapatılmış olan kablar içinde herhangi bir yemek veya içecek ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!
- ❑ Alkollü içeceklerin fazla ısıtılmaları yasaktır. Patlama tehlikesi!
- ❑ Mikrodalga ile likit yemek yağ ısıtmayınız. Yağ alevlenip yanabilir.
- ❑ Bebek maması:
  Bebek mamalarını daima kapağını veya emziğini çıkararak, şişe veya biberon içerisinde ısıtınız. Bebek mamasını ısıttıktan sonra, iyicek karıştırınız veya çalkalayınız. Böylelikle ısı mama içerisinde daha iyi dağılır. Mamayı bebeğinize yedirmeye başlamadan önce, sıcaklığını kontrol ediniz. Yanma tehlikesi!
- ❑ Sıcak tutma ambalajları içerisinde yemek ısıtmayınız. Bu ambalajlar alevlenip yanabilir. Plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden yapılmış kablar içerisindeki besinleri denetim altında ısıtınız (gözleyiniz). Hava sızdırmayacak şekilde ambalajlanmış besinlerin ambalajı patlayabilir.
- ❑ Kabuğu soyulmamış yumurta pişirmeyiniz ve lop yumurta ısıtmayınız. Bu yumurtalar aniden patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar (örn. kabuklu deniz hayvanları) için de geçerlidir. Sahanda yumurta veya bardak içerisinde yumurta pişireceğiniz zaman, önce yumurta sarısını deliniz.

- Bilgi:
  Yumurtaları asla kabuğu ile pişirmeyin veya yarı pişmiş yumurtaları ısıtmayın aksi takdirde mikro dalga ile ısıtma işlemi sona erse dahi yumurtalar patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar (örn. kabuklu deniz hayvanları) için de geçerlidir. Sahanda yumurta veya bardak içerisinde yumurta pişireceğiniz zaman, önce yumurta sarısını deliniz.
- Şifalı ot, otsu baharat, meyve, ekmek veya mantar kuruttuğunuz zaman, tüm işlem esnasında sürekli hazır bulunmanız ve işlemi denetlemeniz gerekir. Aşırı derecede kuruma halinde yangın tehlikesi söz konusudur.
- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanılmaya elverişli bulaşıklar (tabak-çanak) kullanınız.
- Porselen ve seramik tabak-çanakların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin dibinde boşluklar vardır. Bu boşluklara su veya nem girebilir ve ısınıp genleşerek ilgili kabların çatlamasına yol açabilir.
- Lütfen daima kullanma kılavuzunda bildirilen mikrodalga güç ve sürelerini ayarlayınız. Gereken güç ve süreden çok daha yüksek bir güç veya süre ayarlarsanız, besinler alevlenip yanabilir ve cihaza zarar verebilir.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı verirler. Bu yemeklerin içinde bulundukları kablar da çok ısınabilir. Bu nedenle, ilgili kabı cihazdan çıkarırken uygun bir tutma bezi kullanınız.

Kumanda bölümü



İçeri gömülebilen şalterler

Döner düğmeyi her pozisyonda içeri gömmek (sokmak) mümkündür.
İlgili şalteri içeri sokmak veya dışarı çıkarmak için üzerine basınız. Döner düğmeyi sağa veya sola çevirmek mümkündür.

Isıtma şekilleri

Mikrodalgalar

Mikrodalgalar besinlerin içinde ısıya dönüşürler. Mikrodalga, çabuk buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemleri için uygundur.

Mikrodalga gücü açık

1000 W	Sıvıları ısıtmak için kullanılır.
600 W	Yemekleri ısıtmak ve pişirmek için kullanılır.
360 W	Et pişirmek ve hassas yemekleri ısıtmak için kullanılır.
180 W	Buz çözmek ve pişirmeye devam etmek için kullanılır.
90 W	Hassas yemeklerin buzunu çözmek için kullanılır.

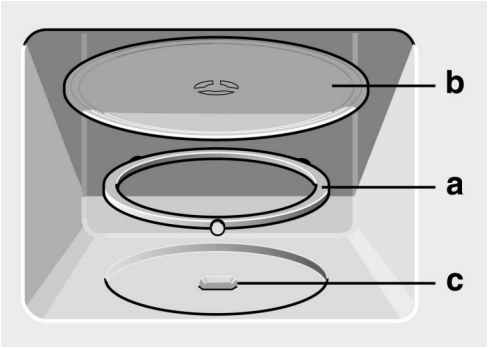
Izgara yapmak

Izgaranın ısıtıcı elemanlarının alt tarafındaki tüm alan ısınır. Izgarada biftek, sosis, balık veya tost kızartabilirsiniz.

Mikrodalga ile kombine edilmiş ızgara

Izgaraö mıkrodalga fonksiyonu ile aynı anda devrededir. Yemekler çıtır çıtır olurlar ve hem daha çabuk kızarırlar, hem de daha az enerji sarf edilir.

Aksesuarlar

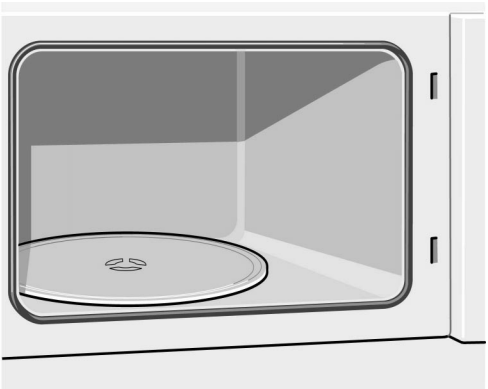


Döner tabak

Döner tabağın takılması:

1. Plastik bileziği **a** cihazın tabanındaki çukura yerleştiriniz.

2. Döner tabağı **b** cihazın tabanının tam ortasında bulunan tahrik düzenine **c** iyice oturtturunuz.



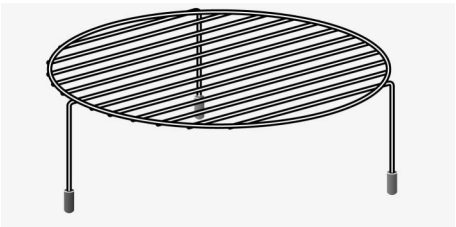
Cihazı sadece döner tabağı takarak kullanınız. Döner tabağın yerine tam olarak oturmasına dikkat ediniz.

Döner tabak her ısıtma türünde döner. Döner tabak sola veya sağa dönebilir.



Üniversal tava

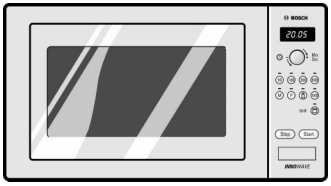
Doğrudan ızgara teli üzerinde kızartma yapıldığında veya kombine pişirme ve ızgara yapma işleminde, yağ toplamak için kullanılabilir.



Tel ızgara

Izgara yapmaya (örn. biftek, sosis veya tost)
veya üzerine örn. yassı sufle kalıplarını yerleştirmeye yarar.

Izgara telini döner tabak üzerine veya üniversal tavanın içine yerleştiriniz.



Bilgiler/Notlar

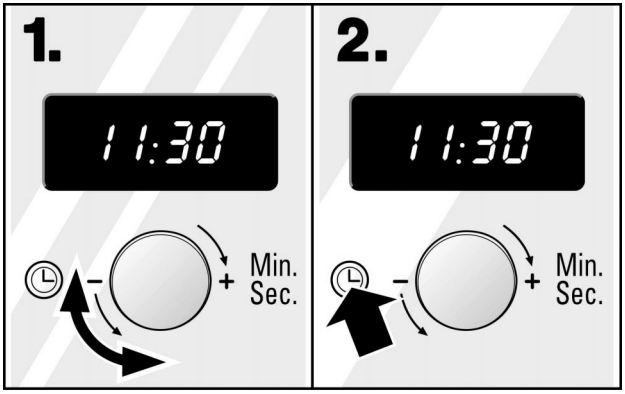
- ❑ Cihaz bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Cihaz kapatılmış olsa da, fan çalışmaya devam edebilir.
- ❑ Kapının camında, cihazın iç yüzünde ve tabanında kondanse su oluşabilir. Bu normal bir durumdur ve mikrodalga fonksiyonunu etkilemez. Yemek piştikten sonra, yoğuşmuş olan bu suyu silip temizleyiniz.

İlk kez kullanmaya başlamadan önce

Saatin (güncel zamanın) ayarlanması

Cihaz elektrik şebekesine bağlandıktan sonra veya bir elektrik kesilmesinden sonra, gösterge alanında üç sıfır yanar. Kısa bir süre sonra göstergede 12:00 belirir.

Saati (güncel zamanı) ayarlayınız.



1. Döner düğme ile saati ayarlayınız. **2.** Saat tuşuna ◷ basınız.

Saatin (güncel zamanın) göstergeden silinmesi

Saat tuşuna ◷ basınız ve sonra stop tuşuna basınız. Gösterge kararır.

Saatin (güncel zamanın) göstergede gösterilmesi

Saat tuşuna ◷ basınız ve saati madde 1 ve 2'de tarif edildiği gibi ayarlayınız.

Saatin (güncel zamanın) değiştirilmesi örn. yaz saatinden kış saatine değiştirme

Saat tuşuna ◷ basınız ve saati madde 1 ve 2'de tarif edildiği gibi ayarlayınız.

Not

- ❑ Eğer söstergede aniden bir süre gösterilirse, yanlışlıkla döner düğme çevrilmiş demektir. Stop tuşuna basınız. Göstergede yine normal saat görünür.

Cihazın içinin ısıtılması

Yeni cihaz kokusunu gidermek için, içi boş ve kapısı kapalı olan cihazı 10 dakika ısıtınız.

1. Izgara (gril) tuşuna basınız.

2. Döner düğme ile 10 dakika ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

Oluşan kukuyu gidermek amacıyla, mutfağı havalandırmanız iyi olur.

Mikrodalga

Mikrodalga fonksiyonunu solo, yani tek başına veya ızgara fonksiyonu ile birlikte kullanabilirsiniz.

Mikrodalga fonksiyonunu hemen deneyiniz. Örneğin bir fincan su ısıtınız veya kaynatınız.

Kenarları altın veya gümüş dekorlu olmayan büyük bir fincan alınız ve içine bir çay kaşığı koyunuz. Fincanı, içine su doldurduktan sonra döner tabağın üzerine koyunuz.

1. 1000 Watt mikrodalga gücüne ait tuşa basınız.

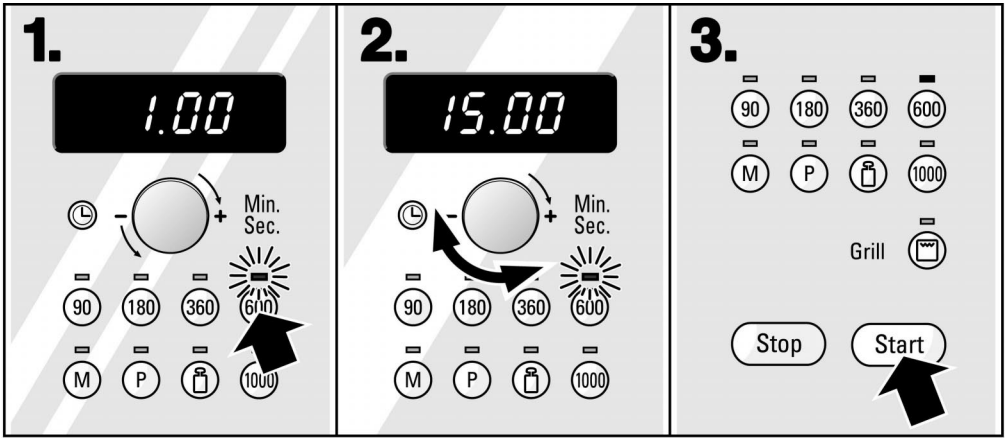
2. Döner düğme ile 1 dakika ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

1 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Su ısınmıştır.

Kullanma kılavuzunun başındaki güvenlik bilgilerini lütfen okuyunuz. Bu bilgiler çok önemlidir.

Şu şekilde ayarlanır:



1. İstediğiniz mikrodalga gücüne ait tuşa basınız. Tuşun üst tarafındaki gösterge lambası yanıp söner.

2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

İlgili mikrodalga gücünün üst tarafındaki gösterge lambası yanar. Ayarlanmış olan süre, göstergede görünür bir şekilde çalışır.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur.
Göstergede 0 gösteriliyor.
Pişirme bölümünün kapısını açarsanız veya stop tuşuna basarsanız, saat (zaman) tekrar belirir.

Düzeltme

Eğer sadece bir mikrodalga gücü ayarlanmışsa, ayarlanmış olan süre her zaman değiştirilebilir. Eğer birden fazla mikrodalga gücü ve mikrodalga süresi ayarlanmışsa, ayarlanmış olan süre sadece start işleminden önce değiştirilebilir.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihazın kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

- 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.
  1 dakikaya kadar, 1'er saniyelik adımlarla
  5 dakikaya kadar, 10'ar saniyelik adımlarla

30 dakikaya kadar, 1'er dakikalık adımlarla
99 dakikaya kadar, 5'er dakikalık adımlarla.

- ❑ 1000 W mikrodalga gücünü azami 30 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz; diğer tüm mikrodalga güçleri 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.
- ❑ Önce mikrodalga gücünü ve sonra pişirme süresini veya önce pişirme süresini sonra mikrodalga gücünü ayarlayabilirsiniz.

Birkaç mikrodalga gücünün peş peşe ayarlanması

Madde 1 ve 2'de tarif edildiği şekilde işlem yapınız. Sonra 2. mikrodalga gücünü ve mikrodalga süresini ayarlayınız. Peş peşe 3 mikrodalga gücü ve mikrodalga süresi ayarlayabilirsiniz. Son olarak start tuşuna basınız.

- ❑ Bir mikrodalga gücünü iki kez de ayarlayabilirsiniz: örn. 600 W-360 W-600 W.
  1000 W gücü ise sadece bir kez ayarlayabilirsiniz.

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme

Tabak ve çanaklar

Isıya dayanıklı kablar kullanınız (örn. cam, seramik cam, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik kablar). Mikrodalgalar bu maddelerden geçer.

Bu durum metal kablar için geçerli değildir. Mikrodalgalar metal kablardan geçemez ve kapalı metal kablar içindeki yemekler soğuk kalır.
Metalik cisimlerin (örn. bir kaşık) cihazın iç yüzeylerinden ve kapısının iç tarafından en az 2 cm uzakta olmasına dikkat ediniz. Oluşabilecek kıvılcımlardan dolayı, kapının iç tarafındaki cam tahrip olabilir.

Çok kez hemen servis yaptığınız kabları kullanabilirsiniz. Böylelikle hem doldurup boşaltmadan, hem fazladan bulaşık oluşmasından kurtulursunuz.
Eğer mutfak takımınızın kenarlarında altın veya gümüş dekor varsa, sadece mutfak takımının üreticisi takımın mikrodalga fırında kullanılabileceğine dair garanti verebiliyorsa, bu takımı mikrodalga fonksiyonu ile kullanınız.

Yemek pişirmek için kullandığınız kabı genel olarak döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Tabak çanak testi:

Mutfak takımınızın mikrodalgalar için elverişli olup olmadığından emin değilseniz, şu testi yapınız:
Azami güç pozisyonunu ayarlayınız ve boş bir tabağı ½ - 1 dakika kadar bir süre cihaza koyunuz. Bu süre zarfında ara sıra tabağın sıcaklığını kontrol ediniz. Tabağın soğuk veya çok az (elle tutulabilecek sıcaklıkta) sıcak olması gerekir. Çok ısınırsa veya kıvılcım oluşursa, mutfak takımınız mikrodalga fırınlar için uygun değildir.
Dikkat! Mikrodalga fonksiyonunun cihazın içinde yemek yokken çalıştırılması yasaktır. Bu hususda tek istisna mutfak takımı (tabak vs.) testidir.

Tablolar hakkında bilgiler

Müteakip tablolarda mikrodalga fonksiyonuna ait birçok olanaklar ve ayar değerleri bulabilirsiniz.

Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler kullanılan kablara, besinlerin kalitesine, sıcaklığına ve sıfatlarına bağlıdır.

Tablolarda çok kez geniş bir süre (iki değer arasında kalan bir süre şeklinde) bildirilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse sonra bu süreyi uzatınız.

Sizin bildiğiniz veya kullandığınız miktarlar tablolarda bildirilen miktarlardan farklı olabilir.
Bu hususda şu formül sizin işinizi kolaylaştırabilir:
Bildirilen miktarın iki mislini kullanmak demek,
- hemen hemen iki misli zaman demektir.
Bildirilen miktarın yarısını kullanmak demek,
- zamanın da yarısı demektir.

Yemek pişirmek için kullandığınız kabı daima döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

- ❑ Dondurulmuş besinleri üstü açık bir kabın içine koyup, döner tabağın üzerine yerleştiriniz.
- ❑ Besinleri ara sıra 1-2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parça besinleri birkaç kez çevirmeniz gerekir.
- ❑ Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılabilmesi için, buzu çözülmüş olan besinleri yaklaşık 10 - 20 dakika kadar daha oda sıcaklığında bekletiniz. Kümes hayvanlarının içindeki sakatatları şimdi çıkarabilirsiniz. Etin orta kısmında küçük bir parçanın buzu çözülmemiş olsa da, eti işlemek mümkündür.

❑ Tavukların kanat ve bacakları veya kızartmaların yağlı kenar kısımları gibi hassas parçaların üzerini küçük alüminyum folyolar ile örtünüz. Bu folyoların fırının kenarlarına (yan yüzlerine) değmemesine dikkat ediniz. Buz çözme süresinin yarısı sona erdikten sonra, alüminyum folyoları çıkarabilirsiniz.

	Miktar	**Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika**	**Bilgiler**
Bütün parça et sığır, domuz, dana (kemikli veya kemiksiz)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 + 90 W, 15 - 25 180 W, 20 + 90 W, 20 - 30 180 W, 30 + 90 W, 25 - 35	Hassas kısımların üzerine alüminyum folyo örtünüz.
Doğranmış veya dilim et (sığır, domuz, dana)	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 + 90 W, 4 - 6 180 W, 10 + 90 W, 5 - 10 180 W, 10 + 90 W, 10 - 15	Hassas kısımların üzerini alüminyum folyo örtünüz. Parçaları çevirirken birbirlerinden ayırınız.
Kıyma, karışık	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 180 W, 10 + 90 W, 10 - 15 180 W, 15 + 90 W, 15 - 20	Mümkün olduğu kadar yassı şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş olan etleri çıkarınız.
Kümes hayvanları veya kümes hayvanlarının parçaları	600 g 1200 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15 180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	But ve kanatların etrafına alüminyum folyo sarınız.
Balık fileto, balık pirzolası, dilimler halinde	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Buzu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.
Bütün balık	300 g 600 g	180 W, 3 + 90 W, 10 - 15 180 W, 8 + 90 W, 20 - 30	Hassas kısımların üzerine küçük alüminyum folyo parçaları örtünüz.
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10 - 15	
Meyve, örn. frambuaz	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 180 W, 8 + 90 W, 5 - 10	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve buzu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.
Tereyağı	125 g 250 g	180 W, 2 + 90 W, 2 - 3 180 W, 2 + 90 W, 3 - 5	Ambalajdan tamamen çıkarınız.
Bütün ekmek	500 g 1000 g	180 W, 8 + 90 W, 5 - 10 180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	
Kuru pasta örn. basit pasta	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Çevirirken, pasta parçalarını birbirlerinden ayırınız. Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş, kremasız veya krem şantisiz pastalar için.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Sulu pasta örn meyveli pasta, yağsız süzme yoğurtlu pasta	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş veya jelatinsiz pastalar için.

Derin dondurulmuş yemeklerin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

- ❑ Hazır yemeği ambalajından çıkarınız. Mikrodalga fırına dayanıklı bir kab içinde daha çabuk ve daha muntazam ısınır. Aynı kab içinde olan farklı yemekler farklı derecede ve farklı sürelerde ısınabilir.
- ❑ Yassı yemekler, yüksek yemeklerden daha çabuk pişer. Bu nedenle, yemekleri kabın içine mümkün olduğu kadar yassı bir şeklide yayınız. Besinleri üst üste dizmeyiniz.
- ❑ Yemeklerin üzerini daima kapatınız. Eğer kabınıza uygun bir kapak yoksa, kabın üzerine bir tabak veya özel mikrodalga folyosu kapatınız.
- ❑ Yemekleri ara sıra 2 - 3 kez karıştırınız veya çeviriniz.
- ❑ Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılabilmesi için, yemekleri ısındıktan sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.
- ❑ Yemeklerin kendine özgü tadı hemen hemen tamamen korunur. Bu nedenle tuz ve baharat koyarken dikkatli olunuz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, 2-3 farklı bileşenli hazır yemek	300-400g	600 W, 8 - 13	
Çorbalar	400 g	600 W, 8 - 10	
Türlüler	500 g	600 W, 10 - 13	
Sos içinde et, örn. gulaş	500 g	600 W, 12 - 17	Karıştırırken, et parçalarını birbirlerinden ayırınız.
Balık, örn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10 - 15	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ilave ediniz.
Sufleler, örn. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15	

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Garnitürler / Katıklar Pirinç pilavı, makarna	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 600 W, 8 - 10	Biraz sıvı ilave ediniz.
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 600 W, 15 - 20	Kabın içine tabanı örtülecek kadar su dökünüz.
Ispanak püresi	450 g	600 W, 11 - 16	Su ilave etmeden pişiriniz.

Yemeklerin ısıtılması

- ❑ Hazır yemeği ambalajından çıkarınız. Mikrodalga fırına dayanıklı bir kab içinde daha çabuk ve daha muntazam ısınır. Aynı kab içinde olan farklı yemekler farklı derecede ve farklı sürelerde ısınabilir.
- ❑ Sıvı maddeleri ısıtırken, kaynama gecikmesi olmasını önlemek için kabın içine daima bir kahve kaşığı koyunuz. Kaynama gecikmesinde, kaynama sıcaklığına erişildiği halde, normal bir kaynamada gözlenilen fokurdama ve sıvının içinde hava kabarcıklarının yükselmesi olayına rastlanmaz. Kaynama gecikmesinin söz konusu olduğu bir durumda, içinde sıvı olan kab biraz kıpırdadığı anda, sıvı aniden fokurdayarak kaynamaya, taşmaya veya etrafa sıçramaya başlayabilir. Bu da, yaralanmaya ve yanmaya sebep olabilir.
- ❑ Yemeklerin üzerini daima kapatınız. Eğer kabınıza uygun bir kapak yoksa, kabın üzerine bir tabak veya özel mikrodalga folyosu kapatınız.
- ❑ Yemekleri ara sıra birkaç kez karıştırınız veya çeviriniz. Sıcaklığı kontrol ediniz.
- ❑ Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılabilmesi için, yemekleri ısındıktan sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, hazır yemek (2-3 farklı bileşenli)		600 W, 5 - 8	
İçecekler	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ 1000 W, 1½ - 2½ 1000 W, 3 - 4	Kabın içine kaşık koyunuz. Alkollü içecekleri fazla ısıtmayınız. Ara sıra kontrol ediniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Bebek maması, örn. biberon içinde süt	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 360 W, 1 - 2	Emziksiz ve kapaksız. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Sıcaklığı kesinlikle kontrol ediniz.
Çorba, 1 tas 2 tas	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Sos içinde et	500 g	600 W, 8 - 11	Et dilimlerini birbirlerinden ayırınız.
Türlü	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	
Sebze, 1 porsiyon 2 porsiyon	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	

Yemeklerin pişirilmesi

- ❑ Yemekleri üstü kapalı kablarda pişiriniz. Ara sıra karıştırılmaları veya çevrilmeleri gerekir.
- ❑ Yemeklerin kendine özgü tadı hemen hemen tamamen korunur. Bu nedenle tuz ve baharat koyarken dikkatli olunuz.
- ❑ Yassı yemekler, yüksek yemeklerden daha çabuk pişer. Bu nedenle, yemekleri kabın içine mümkün olduğu kadar yassı bir şeklide yayınız. Besinleri mümkünse üst üste dizmeyiniz.
- ❑ Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılabilmesi için, yemekleri piştikten sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Tamamen sakatatsız tavuk, taze	1200 g	600 W, 22 - 25 diak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir.
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 7 - 12 diak.	
Sebze, taze	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 diak. 600 W, 10 - 15 diak.	Sebzeyi aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g sebze için 1 - 2 yemek kaşığı su ilave ediniz.
Tatlılar, örn. puding (toz), meyve, komposto	500 ml 500 g	600 W, 6 -8 diak. 600 W, 9 -12 diak.	Pudingi ara sıra çırpma teli ile 2 - 3 kez iyice karıştırınız.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Katıklık, örn. patates	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 diak. 600 W, 12 - 15 diak. 600 W, 15 - 22 diak.	Patatesleri aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. Kabın içine yaklaşık 1 cm yükseklikte su doldurunuz, karıştırınız.
Pirinç pilavı	125 g 250 g	600 W, 4 -6 diak. + 180 W, 12 - 15 diak. 600 W, 6 -8 diak. + 180 W, 15 - 18 diak.	İki misli su ilave ediniz.

Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler

Hazırlanan yemek miktarına uygun ayar bilgileri tabloda yok.

Pişirme sürelerini şu formüle göre uzatınız veya kısaltınız:
İki misli yemek = iki misli zaman
Yarım miktar = yarı zaman

Yemek çok kuru oldu.

Daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga gücü ayarlayınız. Yemek kabının kapağını örtünüz ve biraz daha fazla su ilave ediniz.

Ayarlanan süre dolduğu halde, yemeğin buzu çözülmedi, ısınmadı veya pişmedi.

Daha uzun bir süre ayarlayınız. Bildirilen mikrodalga gücünden daha yüksek bir güç ayarlayınız. Miktar fazlalaşınca süre de uzar. Yemeğin veya ilgili gıda maddesinin yüksekliğine dikkat ediniz. Ne kadar yüksek olursa, o kadar uzun sürer.

Ayarlanan pişme süresi bittiğinde yemeğin dış kenarı çok sıcak, ortası ise daha olmamış.

Ara sıra karıştırınız ve bir dahaki sefer daha düşük bir güç ve daha uzun bir süre ayarlayınız.

Izgara yapmak (gril)

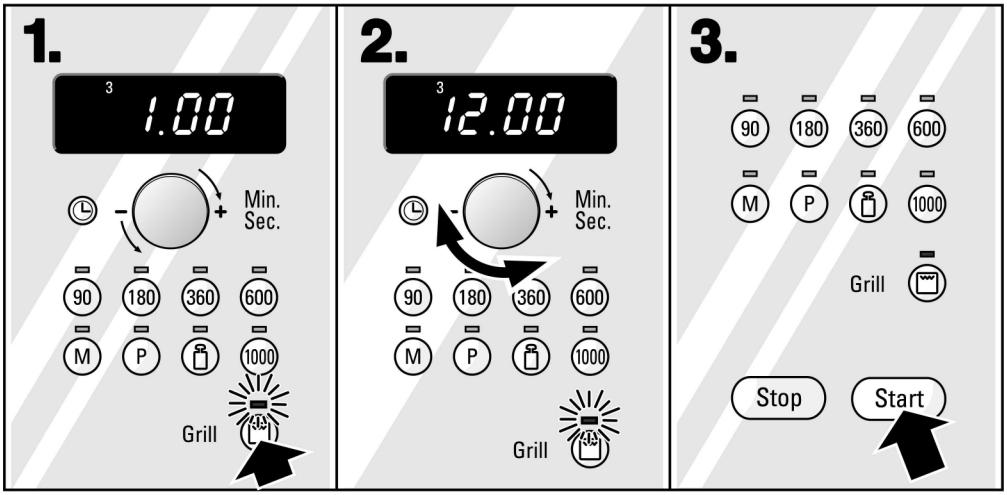
3 farklı ızgara kademesi ayarlayabilirsiniz.

Izgara kademeleri

3 = kuvvetli
2 = orta
1 = hafif
ızgara tuşuna bir kez bastığınız zaman, göstergede

ızgara kademesi 3 belirir. Izgara tuşuna basarak, ızgara kademelerini değiştirebilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır:



1. Izgara (gril) tuşuna basınız Izgara kademesi 3 belirir. Izgara tuşuna basarak, şimdi başka bir ızgara kademesi ayarlayabilirsiniz.

2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur.
Pişirme bölümünün kapısını açınız veya stop tuşuna basınız. Göstergede yine normal saat görünür.

Düzeltme

Izgara yapma kademesini ve süreyi her zaman düzeltebilirsiniz.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Izgara yapma tablosu

- ❑ Daima cihazın kapısını kapatarak, ızgara teli üzerinde ızgara yapınız ve ön ısıtma yapmayınız.
- ❑ Bildirilen tüm değerler kılavuz değerlerdir ve bu değerler besinlerin özelliklerine göre değişebilir.
- ❑ Eti soğuk su ile yıkayınız ve nemini mutfak kağıdı ile alınız.
  Eti ancak ızgara yaptıktan sonra tuzlayınız.

- ❑ Etin suyunun toplanabilmesi için, ızgara telini üniversal tavanın içine koyup, döner tabağın üzerine yerleştiriniz.
- ❑ Izgara yaptığınız et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Eğer bir çatal ile eti delerseniz, et su kaybeder ve kuru olur.
- ❑ Kırmızı (koyu renkli) et (örn. sığır eti) beyaz etten (örneğin dana veya domuz eti) daha çabuk kızarmış bir renk alır. Bu hususda yanılmamaya dikkat ediniz. Izgara yapılan beyaz etin veya balık filetosunu çok kez sadece üst yüzeyi az kızarmış bir renk alır, fakat içi yine de pişmiştir ve gevrektir.

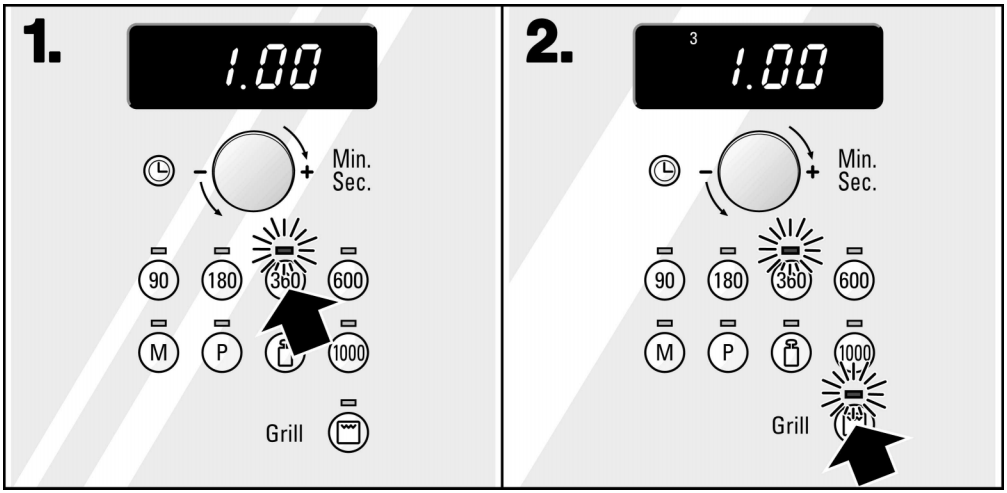
	Miktar	**Ağırlık**	**Izgara (grill) kademesi**	**Dakika türünden zaman (dakika)**	**Bilgiler**
Biftek	2-3 adet	herbiri yakl. 200 g	3	1. yüzü: yakl. 15 dak. 2. yüzü: yakl. 10 - 15 dak.	2 - 3 cm kalın
Ense etinden biftek	3-4 adet	herbiri yakl. 120 g	3	1. yüzü: yakl. 20 dak. 2. yüzü: yakl. 15 dak.	1 - 2 cm kalın
Izgaralık sucuk/sosis	4-6 adet	herbiri yakl. 150 g	3	1. yüzü: yakl. 10 dak. 2. yüzü: yakl. 10 dak.	
Balık filetosu	2-3 adet	herbiri yakl. 150 g	3	1. yüzü: yakl. 10 dak. 2. yüzü: yakl. 8 - 12 dak.	Izgara teline önce yağ sürünüz.
Balık, bütün örn. alabalık	2-3 adet	herbiri yakl. 150 g	3	1. yüzü: yakl. 10 dak. 2. yüzü: yakl. 10 - 15 dak.	Izgara teline önce yağ sürünüz.
Tost ekmeği ön kızartma	2-4 dilim		3	1. yüzü: yakl. 2 - 3 dak. 2. yüzü: yakl. 2 - 3 dak.	
Döşenmiş tostun üstten kızartılması	2-4 dilim		2/3	Üzerine konulan malzemelere göre: yakl. 5 - 9 dakika	

Döner düğme ile ilk süreyi (zamanı) ayarlayınız. Izgara yaptığınız parçaları çeviriniz ve sonra 2. yüz için öngörülmüş olan süreyi (zamanı) ayarlayınız.

Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu

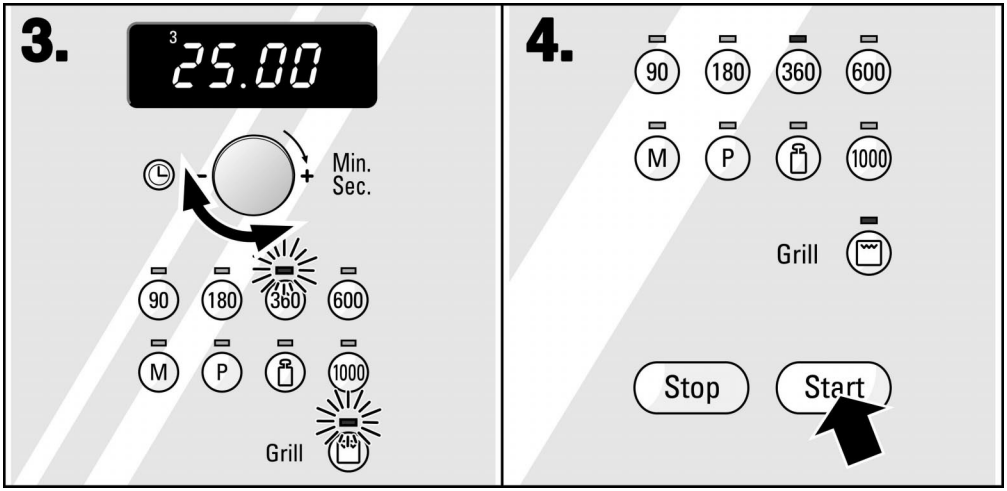
Izgara ve mikrodalga fonksiyonlarını aynı zamanda ayarlayabilirsiniz. Kızartmalar çıtır çıtır olur ve güzel bir kızartma rengi alır. Böylelikle hem yemek çok daha çabuk pişer, hem de enerjiden tasarruf etmiş olursunuz.

Şu şekilde ayarlanır:



1. İstediğiniz mikrodalga gücüne ait tuşa basınız.

2. Izgara (gril) tuşuna basınız.
Izgara kademesi 3 belirir.
Izgara tuşuna basarak, şimdi başka bir ızgara kademesi ayarlayabilirsiniz.



3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.

4. Start tuşuna basınız.
Ayarlanmış olan süre çalışmaya başlar.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur.
Göstergede 0 gösteriliyor.
Pişirme bölümünün kapısını açarsanız veya stop tuşuna basarsanız, saat (zaman) tekrar belirir.

Durdurma

- ❑ Stop tuşuna bir kez basınız veya pişirme bölümünün kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Düzeltme

- ❑ Izgara yapma kademesini ve süreyi her zaman düzeltebilirsiniz.

Silme

- ❑ Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Mikrodalga ile kombine edilmiş ızgara

- ❑ İçine yemek koyduğunuz kabı daima döner tabağın üzerine yerleştiriniz ve üzerine herhangi bir kapak kapatmayınız.
- ❑ Kızartma yapmak için yüksek bir kalıp kullanınız. Böylelikle cihazın içi daha temiz kalır.
- ❑ Sufle ve gratenli yemekler için büyük ve yassı kablar kullanınız. Dar ve yüksek kablarda yemekler daha uzun sürede pişer ve üst tarafları daha koyu bir renk alır.
- ❑ Kabınızın cihazın içine girip girmediğini kontrol ediniz. Kab çok büyük olmamalıdır ve döner tabak dönebilmelidir.

- ❑ Daima azami pişirme süresini ayarlayınız. Yemeği bildirilmiş olan kısa süreden sonra kontrol ediniz.
- ❑ Eti kesmeden önce, dinlenebilmesi için 5 - 10 dakika kadar daha bekletiniz. Böylelikle etin suyu daha muntazam dağılır ve eti keserken akmaz.
- ❑ Sufle ve gratenli yemekler, cihaz kapatıldıktan sonra daha 5 dakika cihazın içinde bekletilmelidir (ek pişme).

	Miktar Ağırlık	**Mikrodalga gücü, W**	**Izgara (grill) kademesi**	**Süre (dakika)**	**Bilgiler**
Domuz kızartması, örn. enseden bir parça	yaklaşık 750 g	1. yüzü: 360 W + ızgara 2. yüzü: 360 W + ızgara	2 2	15 dak. 20-25 dak.	15 dakika sonra çevrilir
Kıyma kızartması* azm. 7 cm kalın	yaklaşık 750 g	600 W + 600 W	3	15 dak. 3-5 dak.	
Tavuk, bütün	yaklaşık 1200 g	360 W + 360 W	3	15 dak. 20-25 dak.	Göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. 15 dakika sonra çevrilmelidir.
Tavuk parçaları, örn. dörde bölünmüş tavuk	yaklaşık 800 g	360 W	3	20-25 dak.	Derisi yukarıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Çevirmeyiniz.
Ördek göğsü	yaklaşık 800 g	180 W	3	25-30 dak.	Derisi yukarıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Çevirmeyiniz.

	Miktar Ağırlık	Mikrodalga gücü, W	Izgara (grill) kademesi	Süre (dakika)	Bilgiler
Makarna suflesi veya fırında makarna (önceden pişirilmiş malzemeler ile)	yaklaşık 1000 g	600 W	1	18-23 dak.	Üstüne peynir serpilir.
Patates graten (çiğ patatesler ile)	yaklaşık 1100 g	600 W	1	20-25 dak.	
Balık, üstten (graten) kızartılmış	yaklaşık 500 g	600 W	3	10-15 dak.	Derin dondurulmuş balığın buzu önce çözülmelidir.
Süzme yoğurtlu sufle*	yaklaşık 800 g	360 W + 360 W	1	15-20 dak. 8-12 dak.	

* Yemekleri mikrodalga fırında bir ön pişirmeye tabi tutunuz. Sonra kombine işletme fonksiyonunu ayarlayınız.

Program otomatiği

Mikrodalga fırınınızın 10 otomatik programı vardır. Siz sadece program numarasını ve besin ağırlığını giriyorsunuz. Diğer tüm işlemleri cihazın elektronik sistemi hallediyor.

Her programa uygun besinleri ve ilgili ağırlık bilgilerini tablolarda bulabilirsiniz. Bildirilen ağırlık aralığı dahilinde, her ağırlığı ayarlayabilirsiniz.

Buz çözme programları

3 buz çözme programı ile, et, kümes hayvanları, balık, ekmek ve pasta buzunu çözmek mümkündür.

Besinlerin hazırlanması

Mümkün olduğu kadar yassı ve uygun porsiyonlara bölünerek -18 °C'de dondurulmuş ve depolanmış besinler kullanınız.

Besinleri, buzlarını çözmek için genel olarak ambalajından çıkarınız ve tartınız. Programı ayarlayabilmek için, besinin ağırlığını bilmeniz gerekir.

Örn. tavukların bacakları ve kanatları veya balıkların kuyruk kısımları gibi hassas parçaların üzerini küçük alüminyum folyolar ile örtebilirsiniz. Böylelikle bu kısımları çok erken pişmesini veya yanmasını önlemiş olursunuz. Bu folyoların, pişirme bölümünün duvarlarına temas etmemesine dikkat ediniz.

Tabak ve çanaklar

Besinleri mikrodalgalara karşı dayanıklı bir yassı kaba (örn. bir cam veya porselen tabağa) yerleştiriniz ve üzerine bir kapak kapatınız.

Dinlenme süresi

Buzu çözülmüş olan besin, ısının dengeli yayılması için 10-30 dakika daha bekletilmelidir.
Büyük parça etlerin bekletilme süresi, küçük parçalardan daha uzun olmalıdır. Yassı parçaları ve kıymayı, dinlendirem süresinden önce birbirlerinden ayırmanız veya dağıtmanız doğru olur.

Bu dinlendirme süresinden sonra, besinleri işleyebilirsiniz; kalın et parçalarının orta kısımlarındaki bu henüz çözülmemiş olsa da, çnemli değildir. Kümes hayvanlarının içindeki sakatatları şimdi çıkarabilirsiniz.

Dikkat!

Dondurulmuş etlerin, kümes hayvanlarının veya balıkların buzunu çözerken, su oluşur. Bu su kesinlikle pişirme işleminde kullanılmamalıdır veya başka besinlere temas etmemelidir.

Gıda maddesi	**Program numarası**	**Ağırlık alanı**
Et ve kümes hayvanları	P 01	
- Kızartma		0,2-2,0 kg
- Yassı et parçaları		0,2-1,5 kg
- Kıyma		0,2-1,0 kg
- Tavuk, piliç, ördek		0,7-2,0 kg
Balık bütün balık, balık filetosu, balık pirzolası	P 02	0,1-1,0 kg
Ekmek ve pasta*	P 03	0,2-1,5 kg
- Ekmek, bütün, yuvarlak veya uzun, dilimlenmiş ekmek, basit pasta, mayalı pasta, meyveli pasta		

* Yaş pasta, kremalı pasta, üzerine eritilmiş çikolata veya tatlı dökülmüş veya jelatin koyulmuş pastalar bu işlem için uygun değildir.

Yemek pişirme programları

4 pişirme programı ile, pirinç, patates ve sebze pişirebilirsiniz.

Tabak ve çanaklar

Besinleri genel olarak mikrodalga fırında kullanılmaya uygun bir kab içinde ve üzerine bir kapak örterek pişiriniz. Pirinç (pilav) için büyük ve yüksek bir kab kullanmalısınız.

Besinlerin hazırlanması

Besileri tartınız. Programı ayarlayabilmek için, besinin ağırlığını bilmeniz gerekir.

Pirinç: Plastik torba içinde kaynatılarak pişirilen pirinç kullanmayınız.
Üreticinin ambalaj üzerinde verdiği bilgilere göre, gereken miktarda su ilave ediniz. Normal olarak, pirincin ağırlığının iki-üç misli su ilave edilir.

Patates: Kabuğu soyulmuş, tuzlu suda pişirilen patates pişirmek için, taze patatesleri soyunuz (eğer soyulmamışlarsa) ve küçük parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g tuzlu suda pişirilen patates için bir çorba kaşığı su ve biraz tuz ilave ediniz. Kabuğuyla haşlanan patatesi, yıkadıktan sonra üzerlerinde kalan su ile ve başka su ilave etmeden pişiriniz. Pişirmeya başlamadan önce, kabuklarını birkaç kez deliniz.

Taze sebze: Taze, temizlenmiş sebzeyi tartınız. Sebzeyi küçük, muntazam parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g sebze için bir çorba kaşığı su ilave ediniz.

Dondurulmuş sebze: Bu program için sadece kaynar suya daldırılarak haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebze kullanılmalıdır. 2-4 çorba kaşığı su ilave ediniz. Ispanak pişirmek için su ilave etmeye gerek yoktur.

Sinyal

Program çalışmaktayken, belli bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Besileri karıştırınız.

Dinlenme süresi

Program sona erdikten sonra, besinleri tekrar karıştırınız. Besinler, ısının dengeli yayılması için 5-10 dakika daha bekletilmelidir.

Pişirmenin sonucu, besinlerin kalitesine ve sıfatlarına bağlıdır.

Gıda maddesi	Program numarası	Ağırlık alanı	Karıştırma sinyali
Pirinç - Uzun (pilavlık) pirinç, tabii pirinç, yuvarlak (olmalık) pirinç Basmati pirinci	P 04	0,1-0,3 kg	Yakl. 2 -7 dakika sonra
Patates - Tuzlu suda pişirilen kabuksuz patates, kabuğuyla haşlanan patates	P 05	0,2-1,0 kg	510 g'dan itibaren: Pişirme süresinin yarısı sona erince
Taze sebze - Karnabahar, İtalyan lahanası, bezelye, rezene, havuç, alabaş, pırasa, biber, kabak	P 06	0,2-1,0 kg	Pişirme süresinin yarısı sona erince
Dondurulmuş sebze - Karnabahar, İtalyan lahanası, bezelye, havuç, alabaş, pırasa, biber, Brüksel lahanası, ıspanak	P 07	0,15-1,0 kg	Pişirme süresinin yarısı sona erince

Kombine pişirme programları

Et veya kümes hayvanlarını pişirmek ve kızartmak için, 3 program vardır.

Besinlerin hazırlanması

Mümkün olduğu kadar taze besin kullanınız. Dondurulmuş besinler işlenmeden önce, buzları tamamen çözülmüş olmalıdır.

Besileri tartınız. Programı ayarlayabilmek için, besinin ağırlığını bilmeniz gerekir.

Kıyma, pişirilmeden önce 7 cm'den yüksek olmamalıdır.

Domuz eti önce yağ tabakası alt tarafta olacak şekilde tepsiye yerleştirilmelidir; kümes hayvanları önce göğüs kısmı alt tarafta olacak şekilde kaba yerleştirilmelidir.

Domuz eti kızartma programı P 09, içi doldurulmuş kızartma için uygun değildir.

Tabak ve çanaklar

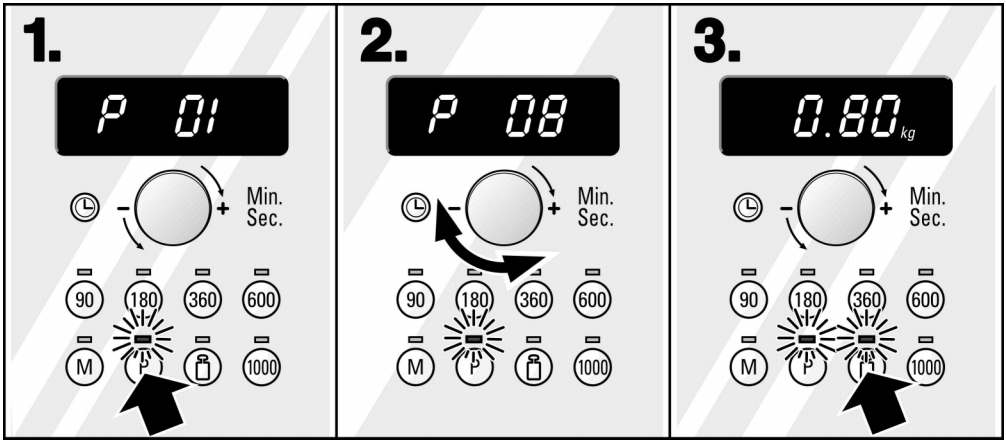
Besinleri çok büyük olmayan ve mikrodalga fırında kullanılmaya uygun, yüksek sıcaklığa karşı dayanıklı bir kab içinde pişiriniz. Kıyma kızartması (dalyan köfte) için mümkün olduğu kadar yassı bir kalıp kullanınız.

Dinlenme süresi

Domuz kızartması ve dalyan köfte, program sona erdikten sonra, ısının dengeli yayılması için yakl. 5-10 dakika daha bekletilmelidir.
Kümes hayvalarının kızartmaları, piştikten hemen sonra servis yapılabilir.

Gıda maddesi	Program numarası	Ağırlık alanı	Çevirme sinyali
Dalyan köfte - Karışık kıyma, sığır kıyması kuzu kıyması	P 08	0,5-1,7 kg	-
Domuz kızartması - Ense, rulat, jambon, şnitzel kızartması, kemiksiz ve derisiz	P 09	0,8-1,5 kg	Sürenin yakl. üçte ikisi sona erince.
Kümes hayvanları - Tavuk, piliç, ördek	P 10	0,8-2,0 kg	Sürenin yakl. üçte ikisi sona erince.

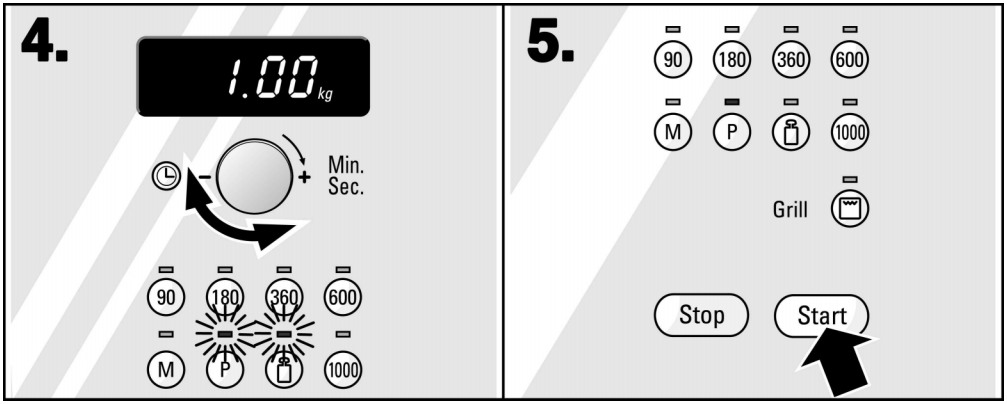
Şu şekilde ayarlanır:



1. P tuşuna basınız. Göstergede P 01 gösteriliyor.

2. Döner düğme ile istediğiniz programı ayarlayınız.

3. Ağırlık tuşuna basınız. Ağırlığa ait temel ayar göstergede belirir.



4. Döner düğme ile istediğiniz ağırlığı ayarlayınız.

5. Start tuşuna basınız.
Programa ait süre, göstergede görünür bir şekilde çalışır.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur.
Stop tuşuna basınız veya pişirme bölümünün kapısını açınız.

Düzeltme

İki kez stop tuşuna basınız ve yeniden ayarlayınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız.

Not

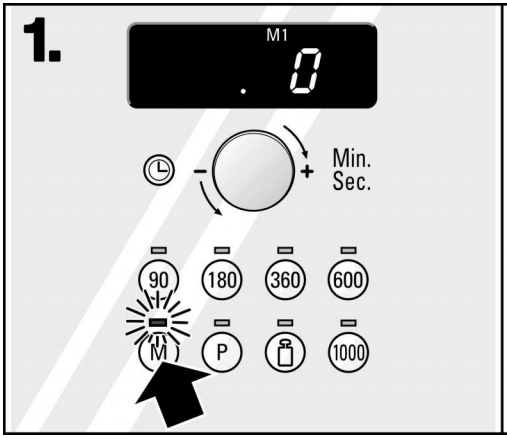
- Bazı programlarda, belli bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Pişirme bölümünün kapısını açınız ve besinleri karıştırınız ya da etleri veya kümes hayvanlarının etini çeviriniz. Fırının kapısını kapattıktan sonra, tekrar start tuşuna basınız.

Bellek

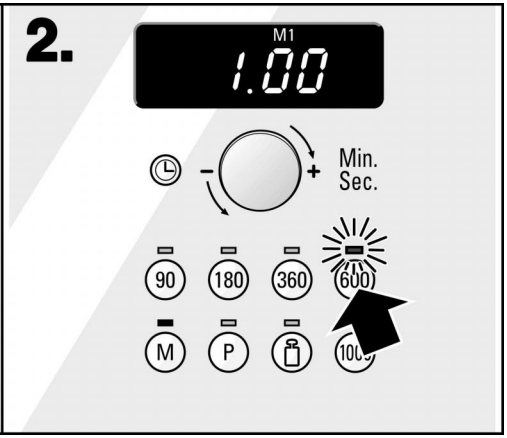
Bellek fonksiyonu ile, sık kullandığınız iki ayarı cihazın belleğine kaydedip, istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Bu işlem için, M1 ve M2 bellek pozisyonlarını kullanabilirsiniz. Bellek pozisyonlarını M (Memory) tuşu ile seçebilirsiniz. Bu tuşa bir kez basarsanız M1 ve iki kez basarsanız M2 pozisyonunu seçmiş olursunuz.

Örnek: 1 tas çorbanın 600 W ile 2 dakika ısıtılması.

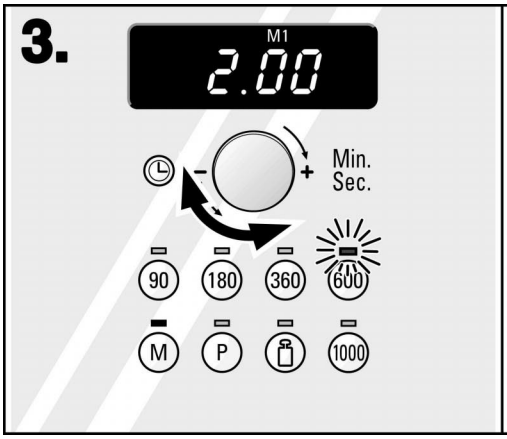
Ayarların belleğe kaydedilmesi



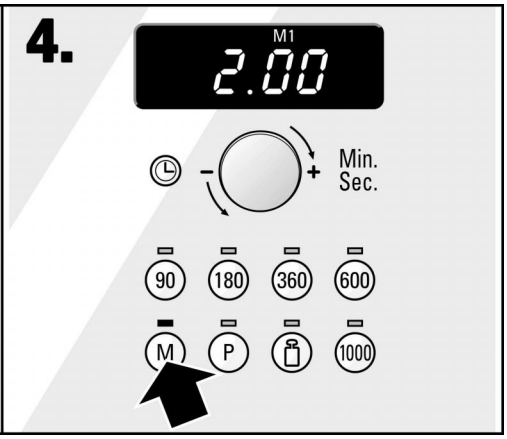
1. Memory, yani bellek fonksiyonu için M tuşuna basınız. Tuşun üst tarafındaki gösterge lambası yanıp söner. Göstergede M1 gösterilir. M2 pozisyonunu seçmek için, tuşa tekrar basınız.



2. 600 Watt mikrodalga gücüne ait tuşa basınız.



3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.



4. Memory, yani bellek fonksiyonu için M tuşuna tekrar basınız. Yaptığınız ayarlama belleğe kaydedilmiştir. Göstergede yine normal saat görünür.

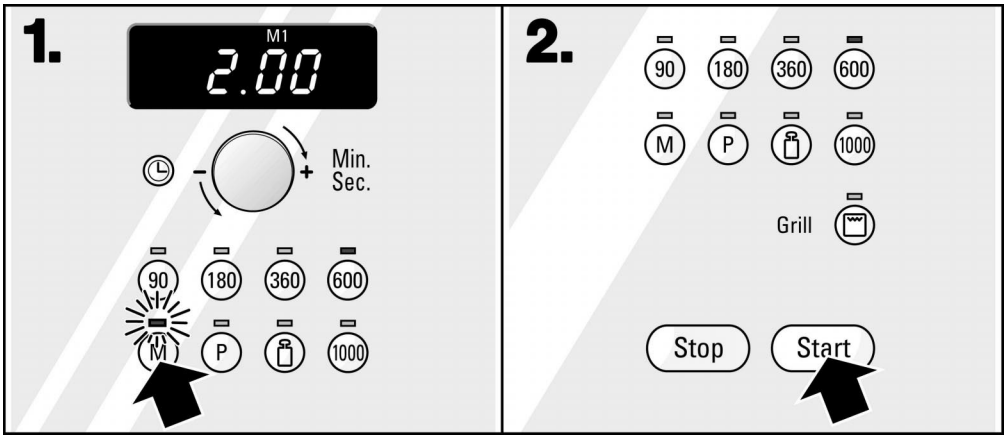
Bilgiler

- Sadece bir mikrodalga gücünü belleğe kaydedebilirsiniz; birden fazla mikrodalga gücünü belleğe peş peşe kaydedemezsiniz.

- ❑ Mikrodalga fırını, ızgarayı veya bir kombine çalıştırmayı belleğe kaydedebilirsiniz.
- ❑ Belleğe kaydedilmiş olan bir ayarın yerine her zaman başka bir ayar kaydetmek mümkündür. Ayarlama işlemini 1 - 4 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız.

Bellek fonksiyonunun çalıştırılması

Belleğe kaydedilmiş olan yemeklere ait ayarları istediğiniz zaman çalıştırabilirsiniz (seçebilirsiniz).



1. Memory, yani bellek için M tuşuna bir veya iki kez basınız. Bellek pozisyonu ve belleğe kayıtlı süre göstergede görüntülenir.

2. Start tuşuna basınız.
Belleğe kayıtlı olan memory (bellek) işletmesi çalışmaya başlar.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur.
Göstergede 0 gösteriliyor.
Pişirme bölümünün kapısını açarsanız veya stop tuşuna basarsanız, saat (zaman) tekrar belirir.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya pişirme bölümünün kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Değiştirme

Bellek (memory) ayarları değiştirilemez. Eğer başka bir ayarı belleğe kaydetmek istiyorsanız, M1 veya M2 bellek pozisyonuna yeni ayarları kaydediniz.

Silme

Yeni ayarları belleğe kaydettiğiniz zaman, eski ayarlar silinir ve üzerlerine yenileri kaydedilir.

Sinyal süresinin değiştirilmesi

Ayarlanmış olan süre sona erince, bir dakika boyunca bir sinyal sesi duyulur.

Sinyal süresini 60 saniyeden
4 - 5 saniyeye değiştirebilirsiniz.

Yapmanız gereken işlem

- ❑ Cihazın kapalı olması gerekir.
- ❑ Bir sinyal sesi duyuluncaya kadar, 6 saniye boyunca start tuşuna basınız. Göstergede 3 gösteriliyor.

Yaptığınız değişiklik sisteme girilmiştir.

Aynı şekilde, sinyal süresini tekrar değiştirip,
60 saniyeye ayarlayabilirsiniz.

Bakım, Muhafaza ve Temizlik

Genel olarak yüksek basınçlı temizleme sistemleri veya buharlı temizleme sistemleri kullanmayınız.

Cihazın dışı

Cihazın dışını nemli bir bez ile silmeniz yeterlidir. Eğer fazla kirli ise, temizleme suyuna bir kaç damla bulaşık deterjanı ilave ediniz. Ardından cihazı kuru bir bez ile siliniz.

Keskin veya ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayınız, aksi halde yüzey boyasında donuk bölgeler oluşur. Eğer böyle bir madde cihaza temas edecek olursa, derhal su ile siliniz.

Cihazın içi

Soğumuş olan cihazın içini, pişirme işleminden sonra nemli bir bez ile siliniz. Böylelikle etrafa sıçrayan damlalar ve kurumuş artıklar daha rahat temizlenir ve bir dahaki sefer daha da fazla kuruyup cihaza yapışmaz. Daha fazla kırlenme söz konusu ise, fazla keskin olmayan bir temizleme malzemesi kullanınız. Korozyon oluşmasını önlemek için, cihazın içini yumuşak bir bez ile iyice kurulayınız.

Fırın spreyi, başka bir tesirli fırın temizleme maddesi veya ovalama gerektiren temizlik malzemesi kullanmayınız. Ovalama bezi, kaba sünger ve tencere teli gibi temizleme malzemeleri de kullanılmamalıdır. Bu gibi malzemeler cihazın yüzeyini çizer.

Eğer çok kokan bir yemek (örn. balık) pişirdiyseniz, bu rahatsız edici kokuyu çok rahat giderebilirsiniz. Bir tas suyun içine bir kaç damla limon suyu sıkınız. Su gibi sıvıları ısıtırken, gecikmeli kaynama durumunu önlemek için, kabın içine uygun bir kaşık koyunuz. Suyu 1 - 2 dakika en yüksek mikrodalga gücü ile ısıtınız / kaynatınız.

EN 60705 normuna uygun test yemekleri

Mikrodalga fırınların kaliteleri ve fonksiyonel özellikleri kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler bazında test edilir.

Solo mikrodalga fonksiyonu ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga gücü (W), süre (dakika)	Bilgiler
Yumurtalı süt	600 W, 9 dak. + 180 W, 15-20 dak.	750 g pireks (ateşe dayanıklı) kalıp içinde, 25x20 cm
Bisküvi	600 W, 8-10 dak.	Pireks (ateşe dayanıklı) kalıp, Ø 22 cm
Dalyan köfte	600 W, 23-28 dak.	Pireks (ateşe dayanıklı) kutu kalıp, 28 cm

Solo mikrodalga fonksiyonu ile buz çözülmesi

Yemek	Mikrodalga gücü (W), süre (dakika)	Bilgiler
Et	180 W, 9 dak. + 90 W, 10-12 dak.	Mikrodalga fırında kullanılmaya uygun plastik tabla Ø 22 cm. 9 dakika sonra çevrilir

Mikrodalga ve ızgara ile yemek pişirmek

Yemek	Mikrodalga gücü (W), ızgara kademesi, süre (dakika)	Bilgiler
Patates graten	600 W, + Izgara kademesi 1, 20-25 dak.	Pireks (ateşe dayanıklı) kalıp, Ø 22 cm
Pasta	-	Tavsiye edilmez
Tavuk	1. yüzü: 360 W, + Izgara kademesi 3, 15 dak. 2. yüzü: 360 W, + Izgara kademesi 3, 20-25 dak.	Uygun bir kaba koyunuz. 15 dakika sonra çeviriniz.

Bakım, Muhafaza ve Temizlik

Genel olarak yüksek basınçlı temizleme sistemleri veya buharlı temizleme sistemleri kullanmayınız.

Keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayınız. Cihaz kapağı camını temizlemede metal kazıma bıçakları uygun değildir. Yüzeye zarar verebilir ve camı tahrip edebilir. Bu tür bir maddenin ön yüzeye temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla temizleyiniz.

Cihazın dışı

Cihazın dışını nemli bir bez ile silmeniz yeterlidir. Eğer fazla kirli ise, temizleme suyuna bir kaç damla bulaşık deterjanı ilave ediniz. Ardından cihazı kuru bir bez ile siliniz.

Keskin veya ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayınız, aksi halde yüzey boyasında donuk bölgeler oluşur. Eğer böyle bir madde cihaza temas edecek olursa, derhal su ile siliniz.

Cihazın içi

Soğumuş olan cihazın içini, pişirme işleminden sonra nemli bir bez ile siliniz. Böylelikle etrafa sıçrayan damlalar ve kurumuş artıklar daha rahat temizlenir ve bir dahaki sefer daha da fazla kuruyup cihaza yapışmaz. Daha fazla kırlenme söz konusu ise, fazla keskin olmayan bir temizleme malzemesi kullanınız. Korozyon oluşmasını önlemek için, cihazın içini yumuşak bir bez ile iyice kurulayınız.

Fırın spreyi, başka bir tesirli fırın temizleme maddesi veya ovalama gerektiren temizlik malzemesi kullanmayınız. Ovalama bezi, kaba sünger ve tencere teli gibi temizleme malzemeleri de kullanılmamalıdır. Bu gibi malzemeler cihazın yüzeyini çizer.

Eğer çok kokan bir yemek (örn. balık) pişirdiyseniz, bu rahatsız edici kokuyu çok rahat giderebilirsiniz. Bir tas suyun içine bir kaç damla limon suyu sıkınız. Su gibi sıvıları ısıtırken, gecikmeli kaynama durumunu önlemek için, kabın içine uygun bir kaşık koyunuz. Suyu 1 - 2 dakika en yüksek mikrodalga gücü ile ısıtınız / kaynatınız.

Aksesuarlar

Cihazın aksesuarlarını kullandıktan hemen sonra, alışıla gelmiş temizleme malzemeleri ile ıslatıp, kirlerin yumuşamasını sağlayınız. Böylelikle geri kalan kir ve pislikleri bir fırça veya sünger ile kolayca temizleyebilirsiniz. Tel ızgarayı paslanmaz çelik temizleme maddesi ile veya bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz.

Döner tabak

Döner tabağı ve plastik bileziği bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Cihazın tabanındaki çukuru nemli bir bez ile siliniz. Döner tabağın tahrik ünitesi üzerinden cihazın içine su akmamasına dikkat ediniz. Döner tabağın tutucu düzeninin tekrar taktığınız zaman, yerine tam olarak oturmasına dikkat ediniz.

Cihazın kapısının contasının ve conta ile temas eden yüzeylerin temizlenmesi

Cihazın kapısının iyi kapanabilmesi için, conta yüzeylerini daima temiz tutunuz.
Conta
Çıkartmayınız!
Sıcak bulaşık suyu:
Bulaşık süngeri ile temizleyiniz, ovmayınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Meydana gelen arızaların genel olarak basit sebepleri vardır. Yetkili servisimizi çağırmadan önce şu bilgilere dikkat ediniz:

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor	Fişi prize takılmamış	Fişi prize takınız.
	Elektrik kesintisi	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil	Cihazın kapısının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
	Start tuşuna basılmamış	Start tuşuna basınız.
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor	İstenmeden döner düğme devreye sokuldu	Stop tuşuna basınız.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyorlar	Ayarlanan mikrodalga çok düşük	Daha yüksek bir güç ayarlayınız.
	Cihaza koyduğunuz miktar normalden daha fazla	İki misli yemek demek, hemen hemen iki misli zaman demektir.
	Yemekler normalden daha soğuktu	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.
Döner tabaktan çızırtı veya sürtünme sesi geliyor	Döner tabak tahrik düzeninin olduğu alanda pislik veya yabancı bir cisim var	Plastik bileziği ve cihazın tabanındaki çukuru temizleyiniz.

Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemleri sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenlerine yaptırınız. Cihazınız yönetmeliklere uygun olmayan bir şekilde tamir edilirse, sizin açınızdan çok ciddi tehlikeler söz konusu olabilir.

Yetkili servis

Cihazınızın onarılması gerekirse, yetkili servisimiz daima hizmetinizdedir. Size en yakın yetkili servisin adesini ve telefon numarasını telefon rehberinde bulabilirsiniz. Burada bildirilmiş olan yetkili servis merkezleri üzerinden de, size en yakın yetkili servis hakkında bilgi alabilirsiniz.

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servisimize daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve işleme numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Bu numaraların yazılı olduğu tip levhası, cihazın kapısının sağ yan tarafındadır. Bir arıza halinde uzun süre aramak mecburiyetinde kalmamak için, cihazınıza ait olan bu bilgileri hemen buraya yazınız.

E-Nr.	FD

Yetkili servis ☎

Teknik özellikler

Elektrik akımı beslemesi:	230 V, 50 Hz
Toplam bağlantı değeri:	2620 W
Mikrodalga gücü:	1000 W
Izgara:	1300 W
Frekans:	2450 MHz

Ebatlar (Y x G x D)	
- Cihaz	31 x 51 x 39 cm
- Cihazın iç kısmı	21,5 x 36 x 35 cm

Ağırlık	13 kg
VDE kontrollü:	evet
CE işareti:	evet

Bu cihaz EN 55011 ve/veya CISPR 11 normlarına uygundur.
2. grup, B sınıfı ürünüdür.

2. grup, gıda ısıtma amacıyla kullanılan mikro dalgaları temsil eder.
B sınıfı, cihazın ev ortamında kullanıma uygun olduğunu gösterir.

Notlar

Notlar

9000114339
170987