

Con questo forno, cucinare diventerà un divertimento!

Per poter usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti, è importante leggere le istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso iniziano con alcune importanti indicazioni in materia di sicurezza. Si potrà poi prendere confidenza con le singole parti del nuovo apparecchio. Vi viene qui mostrato tutto ciò che può fare, nonché il modo per utilizzarlo.

Le tabelle sono strutturate in modo tale da consentire di procedere alla regolazione in modo graduale. Esse illustrano le pietanze più comuni, le stoviglie adatte ed i valori di impostazione ottimali, il tutto naturalmente già provato nella nostra cucina sperimentale.

Affinché l'apparecchio possa essere conservato a lungo in buone condizioni, vengono forniti numerosi consigli per la cura e la pulizia. Qualora dovessero verificarsi dei guasti, le ultime pagine forniscono informazioni utili per eliminare da sé le piccole anomalie.

Vi sono domande? In questo caso, consultare sempre innanzitutto l'indice dettagliato, in modo da orientarsi rapidamente.

Non resta ora che augurare buon divertimento in cucina!

Istruzioni per l'uso	1-58
Instrucciones para el uso	59-119
Instruções de serviço	120-175
Kullanma kılavuzu	176-232

Indice

Prima di allacciare l'apparecchio nuovo	4
Installazione e allacciamento	5
Raccomandazioni	6
Istruzioni di sicurezza	6
Istruzioni di sicurezza per l'uso del forno a microonde	8
Pannello comandi	10
Comandi a scomparsa	12
Tipi di riscaldamento	12
Accessori	13
Impostazioni di base	15
Impostazione della lingua	15
Modifica della durata del segnale acustico	16
Al primo uso	17
Riscaldare il vano di cottura	17
Regolazione dell'ora	18
Il forno a microonde	20
Stoviglie	20
Gradi di potenza delle microonde	21
Regolazione	21
Tabelle	23
Consigli per l'uso della funzione microonde	29
Regolazione del forno	30
Regolazione del forno	31
... quando si desidera disattivare direttamente il forno	32

Indice

Impostazione del forno e del microonde in modalità combinata	33
Regolazione	33
Carne, pollame, pesce	35
Stoviglie	35
Avvertenze per la cottura di arrosti	35
Avvertenze per la cottura al grill	36
Consigli per cuocere arrosti e grigliate	38
Dolci e biscotti	39
Stampi per dolci	39
Tabelle	39
Consigli per la cottura in forno	41
Sformati, gratin, toast	43
Programmatore automatico	44
Regolazione	44
Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica	45
Tabella dei programmi	47
Memory	49
Salvare Memory	49
Avvio di memory	51
Manutenzione e pulizia	52
Cosa fare in caso di guasto?	54
Difesa dell'ambiente	55
Assistenza tecnica	56
Pietanze sperimentate secondo la norma EN 60705	57

Prima di allacciare l'apparecchio nuovo

Norme di sicurezza importanti

Prima di usare il nuovo apparecchio, siete pregati di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti sull'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

- ☐ Conservate con cura il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio. Se cedete l'apparecchio, siete pregati di consegnare anche le istruzioni per l'uso e il montaggio.
- ☐ Non mettete l'apparecchio in funzione, se avete constatato un danno di trasporto.

Installazione e allacciamento

- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.
- ❑ Osservare le speciali istruzioni di montaggio.
- ❑ L'apparecchio può essere installato in un armadio a colonna largo 60 cm (almeno a un'altezza di 85 cm dal pavimento).
- ❑ L'apparecchio è munito di spina elettrica ed è pronto per l'allacciamento. Deve essere collegato esclusivamente ad una presa con contatto di terra. La protezione deve equivalere a 16 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta di identificazione.
- ❑ L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se la spina non è più raggiungibile dopo l'installazione, nell'impianto domestico deve essere disponibile un interruttore onnipolare idoneo con distanza di contatto non inferiore a 3 mm.
- ❑ E' vietato l'uso di connettori e prese multiple o di prolunghes. In caso di sovraccarico, sussiste il pericolo di incendio.

Raccomandazioni

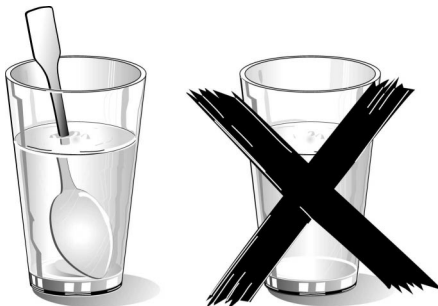
Istruzioni di sicurezza

- ❑ Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.
- ❑ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- ❑ I bambini possono usare l'apparecchio soltanto dopo averne appreso le modalità di utilizzo. I bambini devono essere in grado di utilizzarlo correttamente e devono essere a conoscenza dei pericoli indicati nelle istruzioni per l'uso.
- ❑ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente dopo aver montato il piatto girevole.
- ❑ Accertarsi che i liquidi non penetrino, traboccando, all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole.
- ❑ Attivare la funzione microonde soltanto dopo aver inserito le pietanze nel forno. Senza pietanze, l'apparecchio potrebbe infatti essere sottoposto a sovraccarico. La sola eccezione consentita è quella di una breve prova stoviglie (si vedano in merito le avvertenze relative all'uso delle stoviglie).
- ❑ Le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura diventano calde durante il funzionamento.
Tenere lontano dalla portata dei bambini. Pericolo di scottature!
- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono aderire alla porta calda del forno. In caso contrario, l'isolamento potrebbe subire danni.
Cortocircuito, scossa elettrica!

- ❑ Non conservare oggetti infiammabili nel forno.
Potrebbero bruciare in caso di accensione dell'apparecchio.
Pericolo di scottature!
- ❑ Se nel forno è presente del fumo, non si deve aprire la porta. Staccare la spina della corrente.
- ❑ La porta del forno deve potersi chiudere perfettamente.
- ❑ Se la porta del forno è danneggiata, si potrà utilizzare l'apparecchio soltanto dopo averlo fatto riparare da un tecnico del servizio di assistenza tecnica. Dal forno potrebbe fuoriuscire energia sotto forma di microonde.
- ❑ Proteggere l'apparecchio dal calore e dall'umidità.
- ❑ Non aprire l'alloggiamento. L'apparecchio funziona in condizioni di alta tensione.
- ❑ Nel caso in cui l'apparecchio sia difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile corrispondente nella valvoliera.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Istruzioni di sicurezza per l'uso del forno a microonde

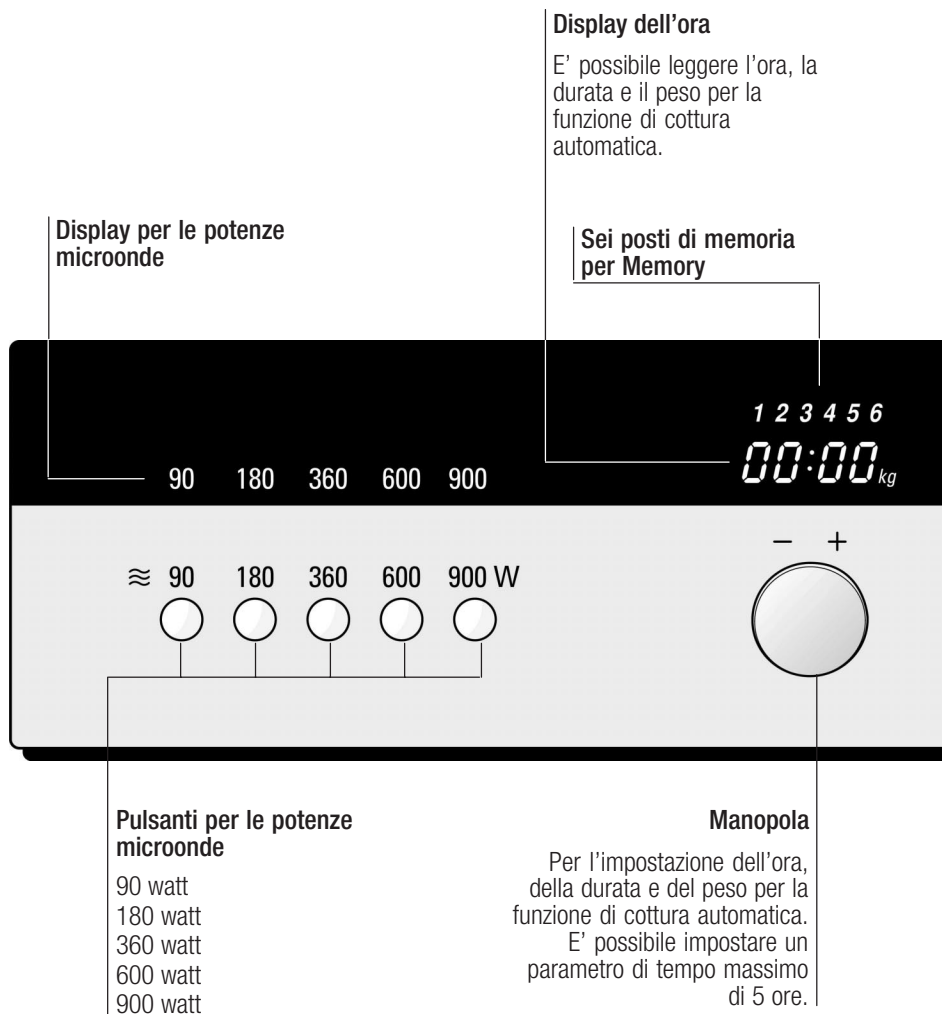
- ❑ Non attivare la funzione microonde se non è stata dapprima introdotta la pietanza.
- ❑ In linea di principio, si raccomanda di utilizzare la funzione microonde soltanto per alimenti e bevande. Altri tipi di impiego possono esser pericoli e causare danni. Per esempio, i cuscini di grano possono incendiarsi se vengono riscaldati.
- ❑ **Pericolo di scottature!**
Quando si fanno scaldare ingredienti liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino da caffè nel recipiente, al fine di evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. In caso di ritardo nell'ebollizione, la temperatura in questione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido o la formazione di spruzzi. Questo può causare ferite e scottature.



- ❑ **Alimenti per neonati:**
Gli alimenti per neonati devono essere fatti riscaldare sempre in bicchieri o bottiglie senza coperchio o succhiatore. Dopo averlo riscaldato, è necessario mescolare o agitare bene l'alimento, in modo da favorire la diffusione uniforme del calore. Controllare sempre la temperatura prima di dare l'alimento al bambino. Pericolo di scottature!
- ❑ Non riscaldare mai le pietanze e le bevande in contenitori chiusi ermeticamente. Pericolo di esplosione!
- ❑ Le bevande alcoliche non devono essere fatte scaldare troppo. Pericolo di esplosione!
- ❑ Soltanto l'olio può essere fatto scaldare con la funzione microonde.

- ❑ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al forno a microonde.
- ❑ Non riscaldare gli alimenti contenuti in confezioni termiche. Queste ultime potrebbero infatti incendiarsi. Durante il riscaldamento è necessario tenere sotto controllo gli alimenti nei contenitori di plastica, di carta o altri materiali infiammabili. Le confezioni a chiusura ermetica possono esplodere.
- ❑ Non cuocere le uova con il guscio e non far scaldare le uova sode. Possono esplodere. Questo vale anche per molluschi con guscio e crostacei. Prima della cottura, pungere il tuorlo delle uova al tegamino o da bere.
- ❑ La scorza o la pelle dura degli alimenti, per esempio nel caso di mele, pomodori, patate, salsicciotti, può esplodere. Prima di farli scaldare, forare la pelle.
- ❑ Se si fanno essiccare erbe aromatiche, frutta o funghi oppure se si fanno scongelare o riscaldare alimenti con basso contenuto d'acqua, quali per esempio il pane, è necessario rispettare la procedura. In caso di eccessiva essiccazione, sussiste il pericolo di incendio.
- ❑ Le stoviglie in porcellana e in ceramica possono presentare dei piccoli fori sul coperchio o nelle maniglie. Questi fori nascondono una cavità. La penetrazione di umidità in questa cavità può provocare la rottura del pezzo.
- ❑ Si raccomanda di impostare sempre soltanto i gradi di potenza microonde e i parametri di tempo indicati nelle istruzioni per l'uso. Se è stata selezionata una potenza eccessiva o un tempo troppo lungo, la pietanza può incendiarsi, danneggiando l'apparecchio.
- ❑ Gli alimenti riscaldati cedono calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare presine per pentole quando si prelevano le stoviglie dall'apparecchio.
- ❑ Estrarre il piatto girevole procedendo con molta attenzione. Il corpo riscaldante aperto resta surriscaldato ancora per alcuni minuti. Pericolo di scottature!

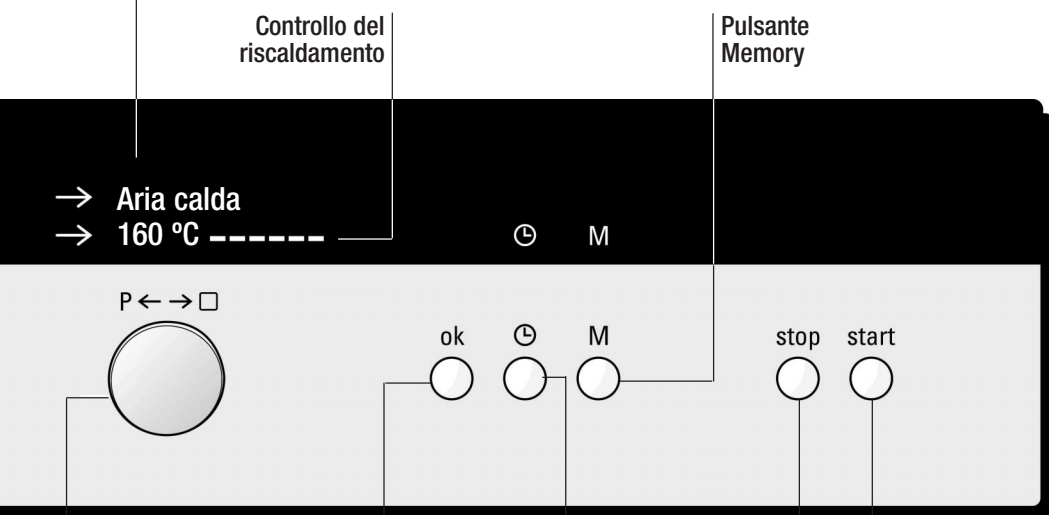
Pannello comandi



Display con testo in chiaro

La visualizzazione del testo in chiaro è possibile in 12 lingue.

- Visualizza il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado selezionati
- Mostra le pietanze della funzione di cottura automatica
- Fornisce indicazioni ai fini delle operazioni di regolazione



Controllo del
riscaldamento

Pulsante
Memory

→ Aria calda
→ 160 °C -----



M

P ← → □



ok



M



stop



start



Selettore funzioni

Per l'impostazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o della funzione di cottura automatica

Ruotando verso destra il selettore funzioni, vengono visualizzati i tipi di riscaldamento o i livelli; facendolo ruotare verso sinistra vengono invece visualizzati i programmi.

Pulsante OK

Per cambiare riga sul display con testo in chiaro

Pulsante
Stop

Pulsante
Start

Pulsante Orologio

Comandi a scomparsa

Il selettore funzioni e la manopola rientra in ogni posizione.

Per innestare e disinnestare, premere sulla manopola dell'interruttore. Gli interruttori possono essere ruotati verso destra oppure verso sinistra.

Tipi di riscaldamento

Per il forno sono disponibili diversi tipi di riscaldamento. Così è possibile scegliere un tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

Microonde

Vengono trasformate in calore per gli alimenti. Il forno a microonde è ideale per scongelare rapidamente, riscaldare, fondere e cuocere.

Gradi di potenza delle microonde:

900 W Per riscaldare i liquidi.

600 W Per riscaldare e cuocere i cibi.

360 W Per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati.

180 W Per scongelare e continuare la cottura.

90 W Per scongelare cibi delicati.

Microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento

Con questa modalità la funzione microonde è in funzione contemporaneamente a un altro tipo di riscaldamento. Le pietanze diventano come al solito particolarmente croccanti e dorate, ma in modo molto più veloce con un conseguente risparmio di energia.

L'abbinamento della funzione microonde e del caldo energico non è possibile.

Riscaldamento superiore e inferiore

Il calore si distribuisce pertanto in modo uniforme dall'alto e dal basso sugli alimenti. Il riscaldamento super./infer. è adatto per il pane, i dolci e gli arrosti.

Caldo energico

Oltre al riscaldamento super./infer., sono in funzione anche una lampada alogena e un grill al quarzo. In brevissimo tempo si sviluppa calore. Gli alimenti assumono una colorazione dorata particolarmente intensa.

Aria calda

Nel caso della funzione 'aria calda', il calore è generato dalla lampada alogena, dal grill al quarzo e dal riscaldamento inferiore, e viene fatto circolare attraverso l'azione di un ventilatore. L'aria calda è ideale in particolare per la modalità combinata con la funzione microonde.

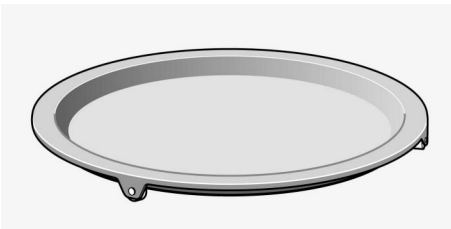
Cottura al grill

Il tipo di riscaldamento 'grill' è la combinazione di riscaldamento superiore, lampada alogena e grill al quarzo. E' possibile selezionare tre differenti livelli. Questo tipo di riscaldamento è adatto per cuocere al grill bistecche, salsicciotti, pesce o toast.

Riscaldamento inferiore

In questo modo viene attivato solo l'elemento riscaldante inferiore. Questo tipo di riscaldamento è adatto soprattutto per riscaldare dopo la cottura al forno. E' possibile selezionare tre differenti livelli.

Accessori



Piatto girevole

come superficie di appoggio per le griglie.

Alimenti che necessitano di particolare calore dal basso. Questo tipo di alimenti può essere sistemato direttamente sul piatto girevole.

Non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole.

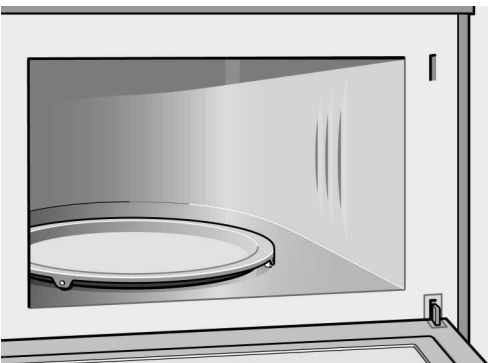
Caricare il piatto girevole con un peso massimo di 4,5 kg.

Posizionare il piatto girevole sul sistema di azionamento al centro del fondo del forno.

Accertarsi che sia stato montato correttamente in posizione.

Il piatto girevole deve ruotare per tutti i tipi di riscaldamento. Questo è necessario per poter ottenere buoni risultati di cottura.

Può ruotare sia verso sinistra sia verso destra.



Griglia inferiore

per la modalità di funzionamento a microonde nonché per la cottura in forno e gli arrosti. Posizionare la griglia sul piatto girevole.

Griglia in alto per cuocere al grill, per esempio bistecche, salsicciotti o toast. Può essere utilizzata anche come superficie di appoggio, per esempio per stampi per soufflé piani.

Posizionare la griglia sul piatto girevole.

Avvertenza

- ☐ Per la regolazione della temperatura, la lampada alogena e il grill al quarzo continuano ad attivarsi e disattivarsi automaticamente.
- ☐ L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore può continuare a funzionare anche quando il forno è già disattivato. Fin tantoché il ventilatore è in funzione, questo viene visualizzato sul display con testo in chiaro.
- ☐ Sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul pavimento può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Eliminare la condensa una volta terminata la fase di cottura.

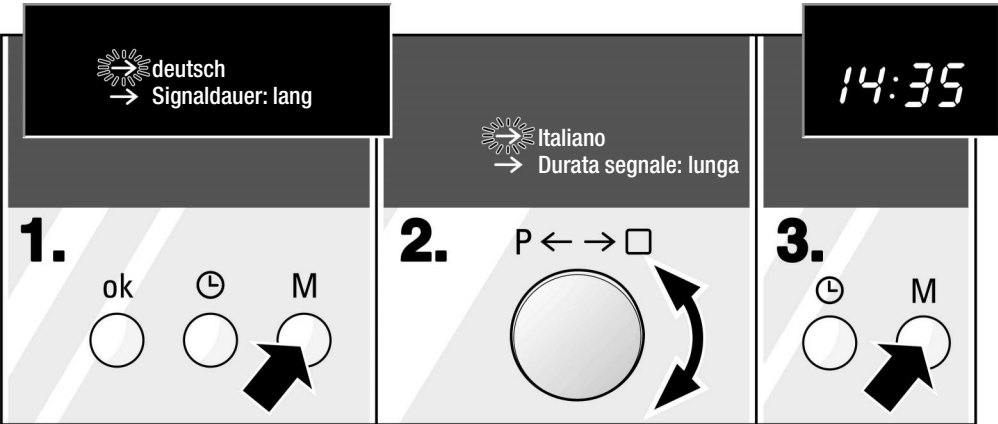
Impostazioni di base

L'apparecchio viene fornito con alcune impostazioni di base, le quali possono essere successivamente modificate.

Impostazione di base	Modifica
La lingua del display con testo in chiaro è il tedesco.	E' possibile scegliere tra 12 lingue differenti.
Una volta trascorsa la durata, viene generato un segnale acustico.	E' possibile modificare la durata del segnale acustico.
Durata lunga del segnale acustico = 30 toni.	Durata breve del segnale acustico = 3 toni.

Impostazione della lingua

Il nuovo apparecchio presenta un display per testo in chiaro in lingua tedesca. E' possibile scegliere tra 12 lingue differenti.



- 1.** Premere per 6 secondi il pulsante Memory, finché il display non visualizza 'deutsch' nella prima riga e 'Signaldauer: lang' nella seconda.
- 2.** Servendosi del selettore funzioni, impostare la lingua desiderata.
- 3.** Premere il pulsante Memory. La regolazione è stata salvata.

Modifica della durata del segnale acustico

Quando il forno si disattiva, risuona un segnale acustico. E' possibile modificare la lunghezza del segnale.

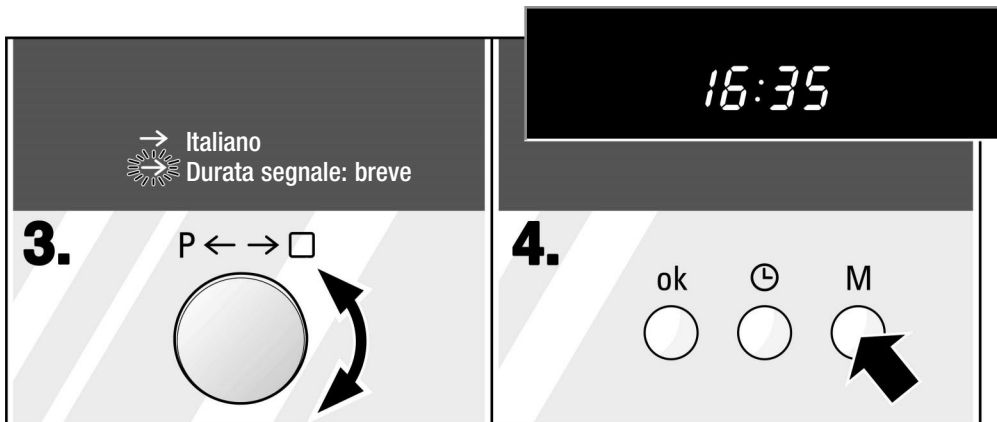
Durata lunga del segnale acustico = 30 toni

Durata breve del segnale acustico = 3 toni



1. Premere per 6 secondi il pulsante Memory, finché il display non visualizza la lingua nella prima riga e la durata del segnale nella seconda: Durata segnale: lungo.

2. Azionando il pulsante OK, passare alla seconda riga.



3. Servendosi del selettore funzioni, modificare la durata del segnale acustico.

4. Premere il pulsante Memory. La regolazione è stata salvata.

Al primo uso

Riscaldare il vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il forno vuoto e chiuso per 10 minuti.



1. Ruotare verso destra il selettore funzioni sino a 'Massima potenza'.

2. Servendosi della manopola, impostare 10 minuti.

3. Premere il pulsante Start.

Il forno si disattiva automaticamente dopo 10 ore.

A causa dell'odore generato dall'apparecchio nuovo, si consiglia di aerare la cucina.

Regolazione dell'ora

In seguito all'allacciamento dell'apparecchio o a una caduta dell'alimentazione, sul display orologio vengono visualizzati tre zeri.

Impostare l'ora.

1.	2.	3.
1. Premere il pulsante Orologio ⌚.	2. Per mezzo della manopola, impostare l'ora.	3. Premere il pulsante Orologio ⌚.

Modifica dell'ora ad esempio dall'ora legale all'ora solare

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1-3.

Mascheramento dell'ora

Se la visualizzazione dell'ora sull'apparecchio risulta fastidiosa, è possibile disattivarla.

1.	2.	3.
1. Premere il pulsante Orologio ⌚.	2. Servendosi del pulsante OK, passare alla riga "Disattivazione ora". L'ora scorre in background.	3. Premere il pulsante Orologio ⌚.

Visualizzazione dell'ora

Per visualizzare nuovamente l'ora, procedere nel seguente modo:

 Regolare l'ora Mostrare l'ora	 Regolare l'ora → Oscurare l'ora	13:25
 1. ok  M    	 2. ok  M    	3. ok  M    
1. Premere il pulsante Orologio  .	2. Azionando il pulsante OK, passare alla prima riga.	3. Premere il pulsante Orologio  . L'ora viene visualizzata sul display.

Il forno a microonde

La funzione microonde può essere utilizzata da sola oppure in combinazione con un altro tipo di riscaldamento.

Perché non provarlo subito? Provate a riscaldare ad esempio una tazza d'acqua per preparare un tè. Prendere una tazza grande senza alcuna decorazione in oro o in argento ed introdurre un cucchiaino da tè. Posizionare la griglia inferiore sul piatto girevole, quindi appoggiarvi la tazza.

1. Premere il pulsante Potenza microonde 900 watt.

2. Per mezzo della manopola, impostare un tempo pari a 1 minuto e 30 secondi.

3. Premere il pulsante Start.

Dopo 1 minuto e 30 secondi viene emesso un segnale acustico. L'acqua è bollente.

Mentre bevete il tè, approfittatene per leggere nuovamente le istruzioni di sicurezza fornite all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Stoviglie

Utilizzare stoviglie resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico termoresistente. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

Diverso è invece il caso delle stoviglie in metallo, le quali non lasciano passare le microonde. Gli alimenti nei contenitori metallici restano pertanto freddi. Accertarsi che gli oggetti in metallo - per esempio, un cucchiaio - si trovino a non meno di 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Il vetro interno della porta potrebbe andare distrutto per la formazione di scintille.

In molti casi è possibile utilizzare direttamente stoviglie da tavola. Si evitano in questo modo travasi, nonché un numero eccessivo di stoviglie da lavare.

Le stoviglie con decorazioni in oro o in argento possono essere utilizzate esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisca che sono adatte al sistema di cottura a microonde.

Prova stoviglie:

Se si è incerti sull'idoneità delle stoviglie all'uso con forno a microonde, si consiglia di effettuare la seguente prova:

Mettere nel forno una stoviglia vuota per un tempo compreso tra $\frac{1}{2}$ e 1 minuto impostando la potenza massima. Controllare nel frattempo la temperatura. La stoviglia deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui si riscaldi o si formino scintille, la stoviglia non è adatta all'uso del microonde.

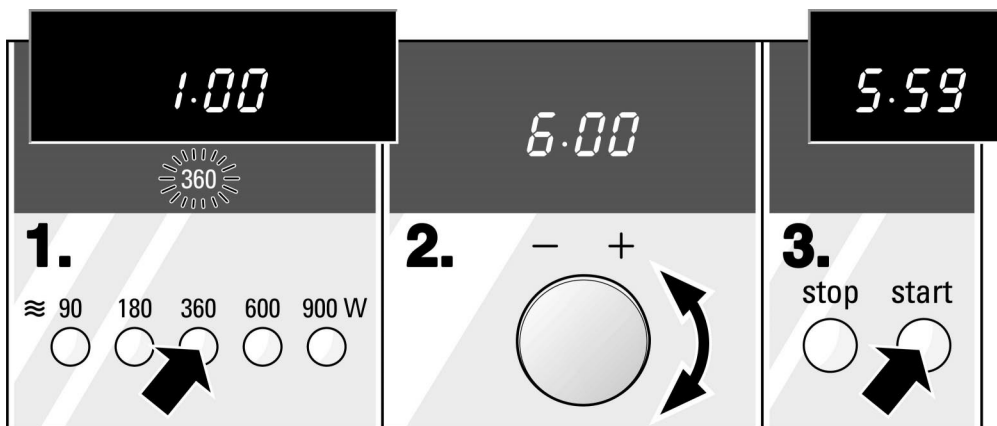
Attenzione!

Non attivare la funzione microonde se non è stata dapprima introdotta la pietanza. La sola eccezione consentita è quella della prova stoviglie qui menzionata.

Gradi di potenza delle microonde

900 watt	Per riscaldare i liquidi
600 watt	Per riscaldare e cuocere i cibi
360 watt	Per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati
180 watt	Per scongelare e continuare la cottura
90 watt	Per scongelare cibi delicati

Regolazione



1. Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde desiderata.

2. Impostare la durata servendosi della manopola.

3. Premere il pulsante Start.

Nel display viene visualizzato il tempo che scorre.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.

Il display visualizza "Fine".

Quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante Stop, si spegne il display.

Impostare in successione più potenze microonde

Procedere come descritto ai punti 1 e 2. Impostare poi il secondo tempo ed il secondo grado di potenza microonde. E' possibile impostare fino a 3 potenze microonde e parametri di tempo in sequenza. Premere alla fine il pulsante Start. La durata complessiva viene visualizzata sul display e inizia a scorrere a ritroso. La potenza microonde attiva appare più luminosa.

- ☐ Il grado di potenza microonde può essere selezionato anche due volte:
per es. 600 W-360 W-600 W.
900 W può essere selezionato una sola volta.

Correzione

Se è stato impostato un solo grado di potenza microonde, la durata può essere modificata in qualunque momento.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante Start.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Illuminazione supplementare

Se l'illuminazione del forno non è sufficiente, è possibile attivare per tre secondi anche la lampada alogena. Premere il pulsante Start. Un'attivazione prolungata influenzerebbe il processo di cottura.

Avvertenze

- ☐ La potenza di 900 watt può essere regolata per un tempo massimo di 30 minuti, mentre tutte le altre potenze possono essere impostate fino a 5 ore.
 - 1 minuti a intervalli di secondi
 - fino a 5 minuti a intervalli di 10 secondi
 - fino a 60 minuti a intervalli di minuti
 - fino a 5 minuti a intervalli di 5 secondi.
- ☐ E' possibile regolare prima la potenza microonde e poi la durata, o viceversa.

Tabelle

Le seguenti tabelle illustrano numerose possibilità e valori di regolazione relativi alla funzione microonde.

I valori riportati dalle tabelle sono valori orientativi che dipendono dalla qualità, dalla temperatura e dalla natura degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso indicati campi di durata. Impostare dapprima la durata più breve e prolungarla se necessario.

Può accadere che le proprie quantità siano differenti da quelle indicate dalle tabelle.

A questo scopo esiste una regola approssimativa:
quantità doppia - durata pressoché doppia,
mezza quantità - metà durata.

Posizionare sempre la pentola sulla griglia inferiore. In questo modo le microonde possono raggiungere gli alimenti su tutti i lati.

Scongelare

- ☐ Disporre gli alimenti surgelati in un contenitore aperto e posizionarlo sul piatto girevole.
- ☐ Le parti delicate, quali le zampe e le ali di pollo, oppure le parti marginali grasse dell'arrosto possono essere coperte con pezzetti di foglio di alluminio. Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del forno. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, si può togliere il foglio di alluminio.
- ☐ Mescolare o voltare gli alimenti 1 o 2 volte. Gli alimenti di maggiori dimensioni devono essere voltati più volte.
- ☐ Lasciare riposare l'alimento scongelato per altri 10 - 20 minuti a temperatura ambiente per compensare la temperatura. Per il pollame si può quindi procedere all'estrazione delle interiora. La carne può continuare ad essere trattata anche qualora conservi un piccolo nucleo congelato.

	Quantità	Potenza microonde, Watt Durata in minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Voltare ripetutamente.
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	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.	Voltare i pezzi di carne avendo cura di separarli uno dall'altro.
Carne tritata, mista	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.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
Pollame e parti di pollo	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Carne	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Nel frattempo mescolare accuratamente.
Frutta, ad esempio lamponi	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Burro	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Rimuovere completamente la carta.
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare i dolci l'uno dall'altro. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo in caso di dolci senza glassa, panna o gelatina.

Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

- ❑ Estrarre le pietanze pronte dall’imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.
- ❑ Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Non disporre gli alimenti a strati.
- ❑ Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.
- ❑ Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.
- ❑ Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.
- ❑ Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra.
Pesce, ad esempio filetto	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorni	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Aggiungere del liquido.
Riso, pasta	500 g	600 W, 8 - 10 min.	

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua.

Riscaldare le pietanze

- ❑ Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.
- ❑ Durante il riscaldamento di liquidi, mettere sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare un ritardo di ebollizione. In caso di ritardo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. Anche scuotendo minimamente il contenitore, il liquido può improvvisamente traboccare o emettere spruzzi con violenza. Questo può causare ferite e scottature.
- ❑ Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.
- ❑ Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti. Controllare la temperatura.
- ❑ Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Potenza microonde Watt, Durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatto, piatto pronto (2 - 3 componenti)	350-500 g	600 W, 5 - 10	senza coperchio
Bevande	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Inserire un cucchiaino nel recipiente. Non riscaldare le bevande alcoliche. Tenere sotto controllo.
Alimenti per l'infanzia, per es. biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Senza tettarella né coperchio. Scuotere bene dopo la fase di riscaldamento. Controllare assolutamente la temperatura!
Minestra, 1 piatto 2 piatti	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Carne al sugo	500 g	600 W, 8 - 11	senza coperchio
Minestrone	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	recipiente con coperchio
Verdure, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Aggiungere un po' di liquido.

Cottura delle pietanze

- ☐ Per la cottura delle pietanze, utilizzare stoviglie con coperchio. Mescolare o voltare gli alimenti di tanto in tanto.
- ☐ Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.
- ☐ Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Evitare, se possibile, di disporre gli alimenti a strati.
- ☐ Una volta conclusa la cottura, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.
Contorno, ad esempio patate	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cm di altezza, mescolare.
ad esempio riso	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
Dolci, ad esempio budino (istantaneo), frutta, composta di frutta	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.

Consigli per l'uso della funzione microonde

Non sono qui fornite indicazioni in merito alla regolazione delle quantità di alimenti.

La pietanza è diventata troppo secca.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo, la pietanza non è ancora scongelata, oppure non è ancora calda o cotta.

Una volta terminato il tempo di cottura, la pietanza è surriscaldata sui bordi, mentre al centro non è ancora pronta.

Dopo essere scongelato, la carne è pressoché cotta all'esterno, mentre al centro non è ancora scongelata.

Prolungare o ridurre i tempi di cottura secondo la seguente regola approssimativa:

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve oppure selezionare una potenza microonde inferiore. Togliere il coperchio e aggiungere più liquido.

Impostare un intervallo di tempo più lungo. Le pietanze con maggiori dimensioni e maggiore quantità necessitano di tempi maggiori.

Mescolare durante la cottura e la prossima volta impostare una potenza inferiore e una durata maggiore.

La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore. In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte.

Regolazione del forno

Per impostare il forno, selezionare un tipo di riscaldamento e una temperatura o un grado servendosi del selettore funzioni. Servendosi della manopola, impostare anche un parametro di durata per la propria ricetta. Una volta trascorso questo intervallo di tempo, il forno si disattiverà automaticamente.

Per ogni tipo di riscaldamento la seconda riga del display con testo in chiaro propone una temperatura o un grado.

Il valore proposto può essere modificato mediante il selettore funzioni.

Tipi di riscaldamento	Valori proposti	Valori proposti
Riscaldamento superiore e inferiore	180 °C	20 minuti
Aria calda	160 °C	20 minuti
Massima potenza	250 °C	5 minuti
Cottura al grill	livello 3	10 minuti
Riscaldamento inferiore	livello 3	5 minuti

Regolazione del forno



1. Ruotare il selettore funzioni, finché non compare il tipo di riscaldamento desiderato.



2. Azionando il pulsante OK, passare alla seconda riga.



3. Servendosi del selettore funzioni, impostare la temperatura desiderata



4. Impostare la durata servendosi della manopola.



5. Premere il pulsante Start.

Scaduto il tempo impostato

Nel display viene visualizzato il tempo che scorre.

Il forno si disattiva. Risuona un segnale acustico e sul display viene visualizzato "Fine". Quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante Stop, si spegne il display.

Correzione

La temperatura e la durata possono essere modificati in qualsiasi momento.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante Start.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Illuminazione supplementare

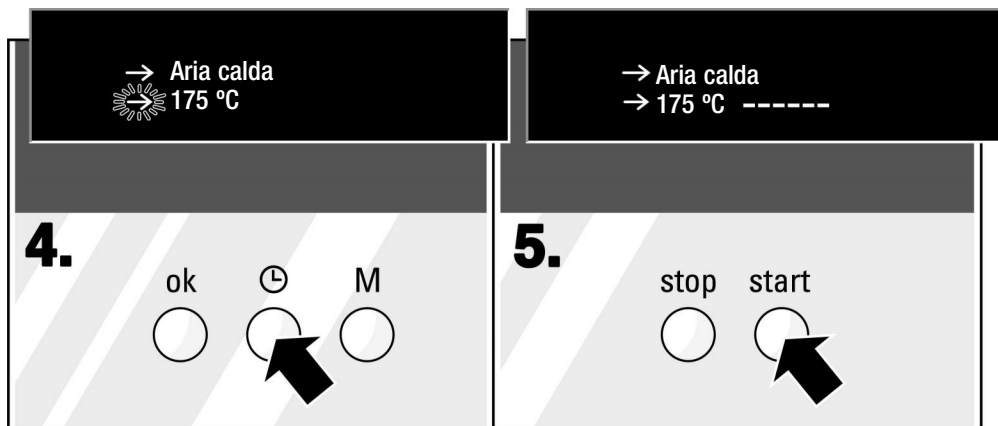
Se l'illuminazione del forno non è sufficiente, è possibile attivare per tre secondi anche la lampada alogena. Premere inoltre il pulsante Start.

Avvertenze

☐ E' anche possibile impostare dapprima la durata e successivamente il tipo di riscaldamento e la temperatura. Servendosi della manopola, impostare il parametro di durata e successivamente il tipo di riscaldamento mediante il selettore funzioni. Premere il pulsante OK e modificare la temperatura. Attivare il forno.

... quando si desidera disattivare direttamente il forno

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1-3. Disattivare il parametro di durata, procedendo come descritto al punto 4, quindi attivare il forno.



4. Premere il pulsante Orologio.

5. Premere il pulsante Start.

Impostazione del forno e del microonde in modalità combinata

Con questa modalità un tipo di riscaldamento è in funzione contemporaneamente al microonde.

I seguenti tipi di riscaldamento possono essere combinati con la funzione microonde fino a 600 w.

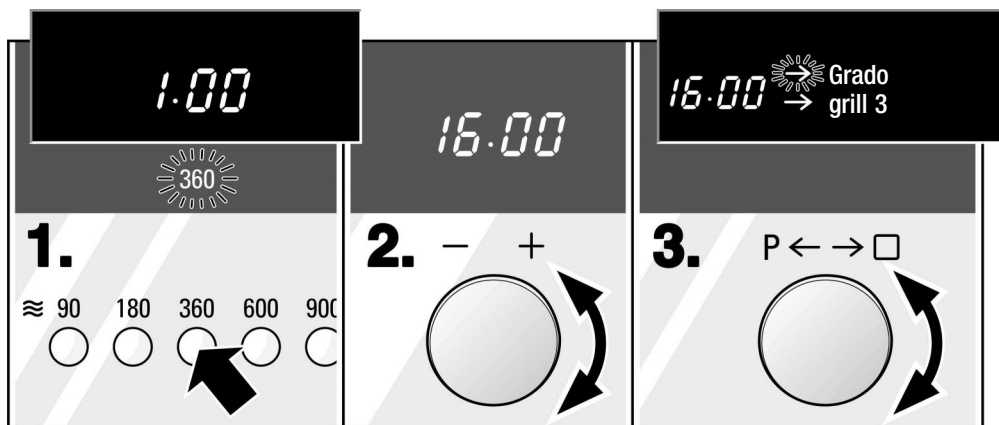
Riscaldamento super./infer.

Aria calda

Riscaldamento inf.

Grill

Regolazione



1. Premere il pulsante Potenza microonde.

2. Impostare la durata servendosi della manopola.

3. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento.



4. Azionando il pulsante OK, passare alla seconda riga.

5. Servendosi del selettore funzioni, impostare la temperatura o il grado grill.

6. Premere il pulsante Start.

Scaduto il tempo impostato

il forno si disattiva. Risuona un segnale acustico e sul display viene visualizzato "Fine". Quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante Stop, si spegne il display.

Correzione

La temperatura e la durata possono essere modificati in qualsiasi momento.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante Start.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Illuminazione supplementare

Se l'illuminazione del forno non è sufficiente, è possibile attivare per tre secondi anche la lampada alogena. Premere il pulsante Start. Un'attivazione prolungata influenzerebbe il processo di cottura.

Avvertenze

☐ E' anche possibile impostare dapprima il tipo di riscaldamento e la temperatura, e soltanto successivamente le potenza microonde e la durata.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

E' possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglie resistente al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. Le teglie in metallo possono essere utilizzate esclusivamente per la cottura senza microonde.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare pertanto presine per pentole quando le si estrae.

Avvertenze per la cottura di arrosti

- ☐ Utilizzare uno stampo per arrosti dai bordi alti.
- ☐ Accertarsi che le proprie stoviglie entrino nel vano cottura. Non devono essere troppo grandi, in quanto il piatto girevole deve poter ruotare senza difficoltà.
- ☐ Aggiungere alla carne magra 2 o 3 cucchiaini di liquido ed allo stufato da 8 a 10 cucchiaini, in funzione delle rispettive dimensioni.
Una volta trascorsa la metà del tempo, voltare le fette di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il succo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Tabella

I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche della pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un un parametro più elevato.

Ulteriori informazioni sono fornite alla sezione "Consigli per la cottura al forno e al grill" dopo le tabelle.

	Potenza microonde, Watt, durata in minuti	Tipo di riscal- damento	Temperatura °C, grado grill	Avvertenze
Arrosti di maiale, ca. 750 g per esempio la coppa	360 W, 35-45 min.	riscaldamento super./infer.	170-180	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Infine lasciare riposare per 10 minuti.
Brasato di manzo ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	Aria calda	190-200	Stoviglie con coperchio sulla griglia inferiore.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 35-45 min.	Aria calda	200-210	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciare riposare per 10 minuti.
Polpettone ca. 750 g	600 W, 20-30 min.	Aria calda	210-220	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Infine lasciare riposare per 5 minuti.
Pollo, intero ca. 1200 g	360 W, 30-40 min.	riscaldamento super./infer.	210-230	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Disporlo con il petto rivolto verso il basso. Voltare dopo 15-20 minuti.
Porzioni di pollo, per esempio quarti di pollo ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	riscaldamento super./infer.	230-250	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Disporre con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Petto di anatra ca. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grill	livello 3	Disporre sulla griglia superiore con il petto rivolto verso l'alto. Voltare dopo 10 minuti.
Pesce, gratinato ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	Grill	livello 3	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Il pesce surgelato va scongelato in anticipo.

Avvertenze per la cottura al grill

- ☐ Per cuocere al grill, posizionare la griglia alta sul
piatto girevole.
- ☐ Cuocere al grill sempre con la porta del vano
cotture chiusa e non preriscaldare.
- ☐ Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore
possibilmente uguale. Le bistecche devono avere
uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm. Questi si
rosolano in questo modo uniformemente e non si
seccano. Si consiglia di salare le bistecche
soltanto dopo la cottura al grill.

- ❑ Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Se si infilza con una forchetta la carne, essa perde il proprio sangue e risulterà asciutta.
- ❑ La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale, ma non preoccupatevi. I pezzi da cuocere al grill di carne chiara o il filetto di pesce in superficie sono spesso marrone chiaro, tuttavia dentro sono cotti e succosi.
- ❑ Inoltre: L'elemento grill e la lampada alogena si attivano e si disattivano automaticamente. Si tratta di un comportamento normale, il quale dipende dal grado grill impostato.

Tabella

I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura al grill dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche della pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Ulteriori informazioni sono fornite alla sezione "Consigli per la cottura al forno e al grill" dopo le tabelle.

	Quantità	Peso	Grado grill	Durata in minuti
Bistecche spesse 2-3 cm	2-3 pezzi	di ca. 200 g	Grado grill 3 Grado grill 3	1. lato: ca. 10-15 2. lato: ca. 10-15
Coppa spessa 2-3 cm	2-3 pezzi	di ca. 120 g	Grado grill 3 Grado grill 3	1. lato: ca. 15-20 2. lato: ca. 15-20
Salami da cuocere al grill	4-6 pezzi	di ca. 150 g	Grado grill 3 Grado grill 3	1. lato: ca. 10-15 2. lato: ca. 10-15
Cotoletta di pesce*	2-3 pezzi	di ca. 150 g	Grado grill 3 Grado grill 3	1. lato: ca. 10 2. lato: ca. 8-12
Pesce, intero* per es. trota	2-3 pezzi	di ca. 150 g	Grado grill 2 Grado grill 2	1. lato: ca. 10-15 2. lato: ca. 10-15

* Oliare precedentemente la griglia superiore.

Consigli per cuocere arrosti e grigliate

Nella tabella non vi sono dati per il peso dell'arrosto.

Scegliere l'indicazione corrispondente al primo peso inferiore e prolungare il tempo.

Come accertare se l'arrosto è pronto.

Usare un termometro per carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaino». Premere con il cucchiaino sull'arrosto. Se è sodo, è pronto. Se è molliccio deve cuocere ancora un poco.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.

La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più piccolo, oppure aggiungere più liquido.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.

La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più grande e aggiungere meno liquido.

Avete aggiunto le microonde. L'arrosto all'interno non è cotto.

Tagliare l'arrosto. Preparare il sugo nel recipiente per arrosto e deporre le fette di arrosto nel sugo. Ultimare la cottura della carne solo con le microonde.

La volta seguente aggiungete le microonde dall'inizio. Utilizzate il termometro per carne e lasciate riposare nel forno l'arrosto pronto per altri 10 minuti.

Dolci e biscotti

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Se si accende il microonde, l'ideale è utilizzare stampi di vetro, di ceramica o di plastica. Questi devono essere mantenuti a una temperatura di 250 °C.

Utilizzando questo tipo di stampi, i dolci assumono una minore doratura.

Tabelle

I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla consistenza dell'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Per ulteriori informazioni vedere "Consigli per la cottura in forno" dopo le tabelle.

Posizionare sempre lo stampo al centro della griglia inferiore.

Dolci in stampi	Stoviglie	Potenza microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura°C
Torta alle noci	Stampo a cerniera	90 W	30-35	Riscaldamento sup./inf.	170-180
Torta alla frutta o torta al quark con pasta frolla**	Stampo a cerniera	360 W	35-45	Riscaldamento sup./inf.	160-180
Dolce alla frutta, pasta fluida miscelata fine	Stampo a scodella	90 W	30-40	Aria calda	160-180

Dolci in stampi	Stoviglie	Potenza microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscalda- mento	Tempera- tura°C
Torte piccanti* (per esempio Quiche/dolce alle cipolle)	Stampo a cerniera o per Quiche	180 W	35-45	Aria calda	170-180
* Posizionare lo stampo direttamente sul piatto girevole.					
** Lasciare raffreddare il dolce ca. 20 minuti nell'apparecchio.					

Dolci	Stoviglie	Tipo di riscal- damento	Temperatura °C	Durata in minuti
Pasta, semplice	Stampo a scodella/a corona/rettangolare	riscaldamento super./infer.	160-180	50-60
Pasta, fine (per es. torta paradiso)**			140-160	60-70
Fondi di torta con bordo di pasta frolla	Stampo a cerniera	riscaldamento super./infer.	170-190	25-35
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	Aria calda	160-170	25-30
Torta biscottata (Pan di Spagna in acqua)	Stampo a cerniera	riscaldamento super./infer.	150-170	25-35
Dolci con guarnitura secca (pasta fluida miscelata)	Teglia per dolci	riscaldamento super./infer.	170-190	30-40
Dolci con guarnitura succosa per es. pasta lievitata con Streusel di mele (guarnitura per dolci a base di latte, farina e uova)	Teglia per dolci	riscaldamento super./infer.	170-190	30-40
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	Teglia per dolci	riscaldamento super./infer.	160-180	30-40
Stollen con 500 g di farina	Teglia per dolci	Aria calda	170-180	65-75
Pizza*	Teglia per dolci	Aria calda	190-210	35-45
Pane cotto con lievito 1 kg*** (preriscaldare)	Teglia per dolci	Aria calda	190-200	55-65

* Posizionare lo stampo direttamente sul piatto girevole.

** Lasciare raffreddare il dolce ca. 20 minuti nell'apparecchio.

*** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Pasticcini	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Pasticcini	Riscaldamento sup./inf.	140-160	20-30
Meringhe	Riscaldamento sup./inf.	100	80-90
Amaretti	Aria calda	110	30-40
Pasta sfoglia	Aria calda	180-200	30-35
Panini (per esempio panini di segale)	Riscaldamento sup./inf.	180-200	25-35

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.

Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.

Si potrà in questo modo capire se il dolce è cotto regolarmente.

Circa 10 minuti prima della fine dell'ora di cottura, perforare la parte più alta del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.

Il dolce si sgonfia.

La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del vano di cottura di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.

Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.

Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.

Il dolce diventa troppo scuro.

Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la cottura del dolce.

Il dolce è troppo secco.

A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.

Il pane o il dolce (per esempio la torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).

Il dolce non si stacca capovolgendolo.

Si è provveduto a misurare la temperatura del vano cottura con un proprio termometro ed è stata rivelata una differenza rispetto al parametro stabilito.

Tra lo stampo e la griglia si formano delle scintille.

La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Per i dolci con guarnitura succosa, far cuocere dapprima il fondo, quindi cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.

Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5 - 10 minuti. In questo modo si staccherà più facilmente dallo stampo. Se non si stacca ancora, separarlo sui bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare ben bene lo stampo e cospargere inoltre con pangrattato.

Dopo un certo periodo di tempo la temperatura del vano cottura viene misurata dal costruttore con una griglia di prova in corrispondenza del centro del vano stesso. Ogni stoviglia e ogni accessorio utilizzato influisce sul valore misurato, in modo tale per cui nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.

Continuare a cuocere senza microonde, prolungare la durata della cottura.

Sformati, gratin, toast

La tabella si riferisce all'inserimento della pietanza nel vano di cottura freddo.

Mettere lo sformato in una stoviglia adatta alla funzione microonde sulla griglia inferiore.

Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In stoviglie strette e alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Per i soufflé e i gratin, lasciare proseguire la cottura per altri 5 minuti dopo aver disattivato l'apparecchio.

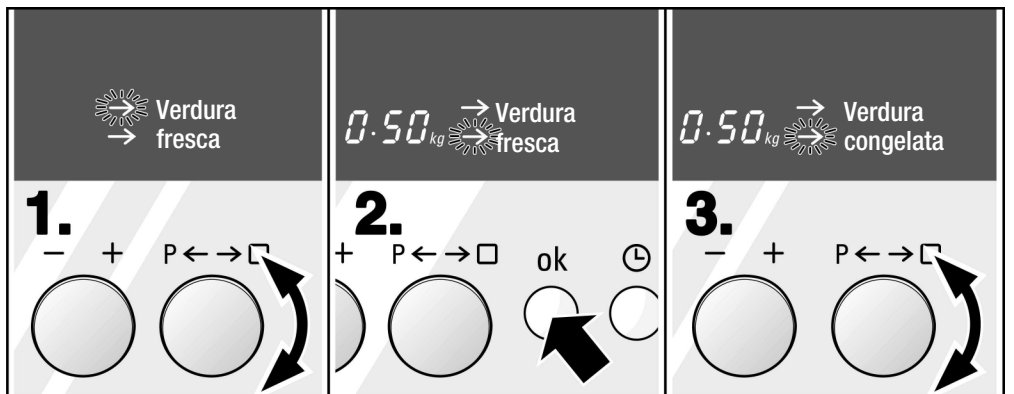
Pietanza	Quantità	Stoviglie	Microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temp. °C, grill
Soufflé dolci (per esempio soufflé di quark con frutta)	ca. 1500 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	180 W	20-30	Aria calda	170-190
Sformati piccanti con ingredienti cotti (per esempio sformato di pasta)	ca. 1000 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	600 W	15-20	Aria calda	180-190
Sformati piccanti con ingredienti crudi (per esempio gratin di patate)	ca. 1100 g	Stampo per soufflé piano	600 W	25-35	Aria calda	180-190
Gratinare i toast*	2-4 fette	Griglia inferiore	A seconda della farcitura:	ca. 8-10	Massima potenza	250

* Non è necessario pretostare.

Programmatore automatico

Regolazione

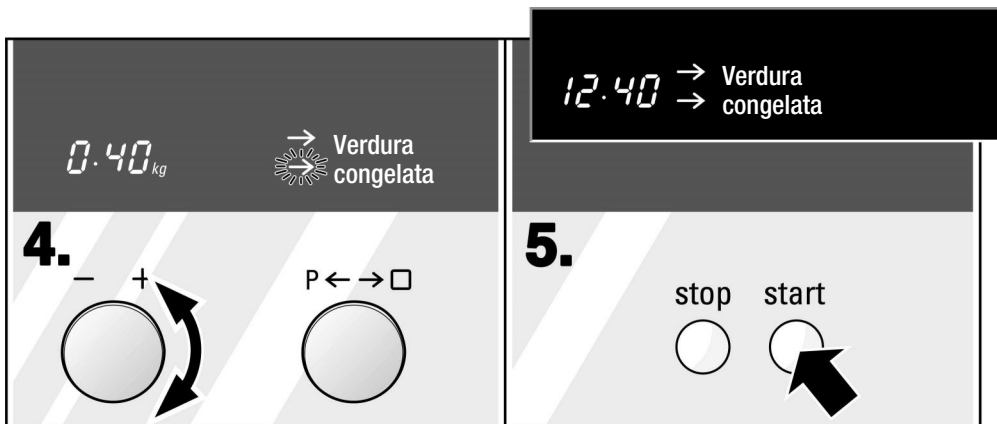
La funzione di cottura automatica consente di scongelare con facilità gli alimenti e di preparare rapidamente e senza problemi molte ricette.



1. Impostare il selettore funzioni sul programma desiderato.

2. Utilizzare il tasto ok nella seconda riga per apportare modifiche.

3. Se si desidera, modificare la seconda riga con il selettore funzioni.



4. Impostare il peso con la manopola.

5. Premere il tasto Start. La durata compare sul display.

Trascorso il tempo impostato

il forno si spegne. Risuona un segnale acustico e sul display compare "Fine". Il display si spegne quando si apre la porta del forno o si preme il tasto Stop.

Arresto

Premere una volta il tasto Stop o aprire la porta del forno. Dopo la chiusura premere il tasto Start.

Disattivazione

Premere due volte il tasto Stop o aprire la porta del forno e premere una volta il tasto Stop.

Illuminazione supplementare

Se l'illuminazione del forno non fosse sufficiente, è possibile attivare la lampada alogena per tre secondi. A questo scopo, premere il tasto Start. Un'attivazione più lunga comprometterebbe il processo di cottura.

Avvertenze

❑ Per sapere nel frattempo il peso impostato, premere il tasto "M".

Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Il peso è necessario ai fini della regolazione del programmatore automatico.

Se, dopo un certo intervallo di tempo, risuona un breve segnale acustico, si devono voltare o mescolare gli alimenti.

Se il risultato di un determinato programma non è quello desiderato (per esempio la guarnitura della pizza è troppo succosa) è possibile modificare la durata. Avviare il programma. Il parametro di durata viene visualizzato sul display. Premere il pulsante Stop. Modificare la durata e avviare nuovamente il programma.

Surgelati: pizze, prodotti a base di patate, snacks, brezen (ciambelle salate), pollo, pesce

Preparare questi prodotti direttamente sul piatto girevole. In questo modo li si potrà cuocere con particolare rapidità.

Patate

Patate lessate: Lavare le patate e forare ripetutamente la buccia. Mettere le patate ancora umide in una pentola senz'acqua.

Patate lessate in acqua salata: Tagliare le patate a pezzetti di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di patate aggiungere un cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale.

Pollame

Far cuocere il pollo in una pentola profonda e senza coperchio.

In un primo momento far cuocere il pollame con il petto rivolto verso il basso. Voltare il pollame una volta trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura (aspettare il segnale).

Il pollo può essere servito immediatamente dopo la cottura.

Carne

Utilizzare una pentola profonda senza coperchio. L'arrosto dovrebbe ricoprire ca. i due terzi del fondo della pentola.

Alla fine, lasciare riposare l'arrosto per altri 5-10 minuti nel forno spento. Avvolgere l'arrosto in una pellicola di alluminio. Voltare dopo 5 minuti. L'arrosto può essere tagliato anche a freddo.

Pasta surgelata

Mettere la pietanza in un recipiente adatto al microonde e farla cuocere sulla griglia inferiore.

Riso

Non utilizzare il riso in bustine. Aggiungere al riso la quantità d'acqua necessaria, seguendo le indicazioni fornite sulla confezione. Di norma la quantità d'acqua da aggiungere equivale al doppio o al triplo del peso del riso.

Poiché i cereali producono molta schiuma, si consiglia di utilizzare sempre una pentola profonda con coperchio.

Verdura

Verdura fresca: Tagliare a fette la verdura. Per ogni 200 g aggiungere un cucchiaino d'acqua.

Verdure, surgelate: Per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Far cuocere la verdura senza acqua. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte.

Scongelare

Utilizzare una stoviglia piana, per esempio un piatto in vetro o in porcellana. Disporre gli alimenti sul piatto. Distribuirli il più possibile. Disporre il pollo sul piatto in modo che il petto sia rivolto verso l'alto.

Dopo averlo fatto scongelare, lasciare ancora disgelare il cibo per altri 10-30 minuti.

Si consiglia di far scongelare il pane soltanto nella quantità necessaria in quanto invecchia rapidamente.

Tabella dei programmi

Programma prima riga	seconda riga	Ambito di peso in kg	Avvertenze
Pizza, congelata	a base sottile	0,30 - 0,50	Senza stoviglie direttamente sul piatto girevole.
	a base spessa	0,40 - 0,60	
Prodott a base di patate, cong. (cong. =congelato	Patatine fritte	0,20 - 0,75	Senza stoviglie direttamente sul piatto girevole.
	patat. fritte, sottili.	0,20 - 0,75	
	patate arrostite	0,20 - 0,85	
	Crocchette	0,20 - 0,85	
	Sformatini di patate	0,20 - 0,75	
Patate	Patate less	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio sulla griglia inferiore. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciare riposare per 5 minuti.
	Pat. less con buccia	0,20 - 1,00	
Spuntini, congelati	Involtni primavera	0,10 - 0,70	Senza stoviglie direttamente sul piatto girevole.
	Mini-involtni di primav.	0,10 - 0,70	
	Pizzette	0,09 - 0,50	Senza stoviglie direttamente sulla griglia inferiore.
Pollame, congelato	Ali di pollo	0,20 - 0,60	Senza stoviglie direttamente sul piatto girevole.
Pollame, fresco	Pollo	0,80 - 1,80	Disporre con il petto rivolto verso il basso; il recipiente senza coperchio va posizionato sulla griglia inferiore. Voltare una volta trascorsa metà del tempo di cottura (aspettare il segnale).
Carne, fresca	Capa di maiale	0,80 - 1,80	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciare riposare per 10 minuti.
	Coscia d'agn. disoss.	0,80 - 1,50	
	Roastbeef	0,80 - 1,80	
Pesce, congelato	Anelli di seppia	0,20 - 0,50	Senza stoviglie direttamente sul piatto girevole.
	Bastoncini di pesce	0,20 - 0,60	
Piatti d. pasta congel.	Lasagne bolognesi	0,40 - 1,10	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore.

Programma		Ambito di peso in kg	Avvertenze
prima riga	seconda riga		
Riso	Riso a chicco lungho	0,10 - 0,50	Stoviglie con coperchio sulla griglia inferiore. Mescolare dopo 2-12 minuti. Infine lasciare riposare per 5-10 minuti.
	Riso basmati	0,10 - 0,50	
Prodott. da forno, corg.	ciambelle	0,07 - 0,30	Senza stoviglie direttamente sul piatto girevole.
Verdura	fresca	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio sulla griglia inferiore. Mescolare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciare riposare per 5 minuti.
	congelata	0,20 - 1,00	
Scongellare	Pane	0,20 - 1,00	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore.
	Dolce asciutto	0,20 - 1,00	
	Dolce cremoso	0,20 - 1,00	
	Carne tritata	0,30 - 1,00	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
	Pollame, intero	0,40 - 2,00	
			Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Disporlo con il petto rivolto verso l'alto. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciare riposare per 10-30 minuti.
	Pezzi di pollo	0,40 - 2,00	
			Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Disporre con la pelle rivolta verso l'alto. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciare riposare per 10-20 minuti.
	Carne di maiale dis.	0,50 - 2,00	
	Carne di manzo	0,50 - 2,00	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciare riposare per 10-20 minuti.

Memory

Memory consente di creare dei propri programmi. Si possono memorizzare fino a sei ricette per poterle poi richiamare in qualunque momento.

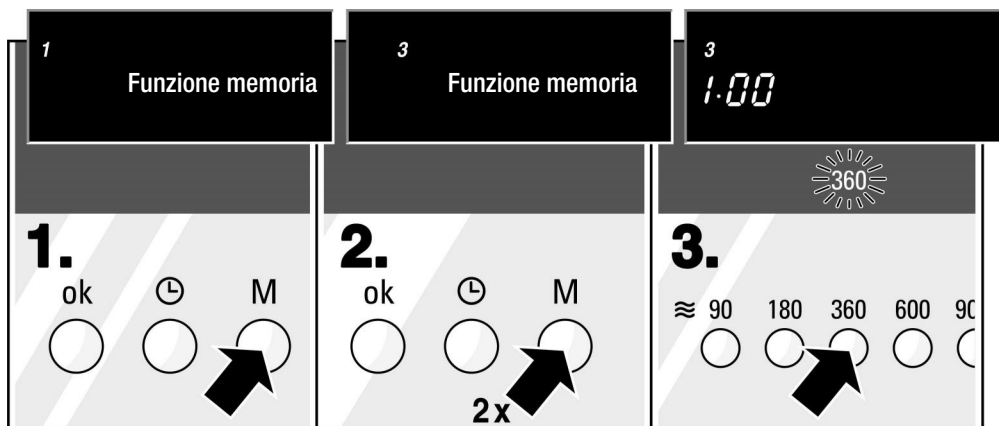
La funzione memory è utile quando si necessitano varie impostazioni per la pietanza desiderata, oppure quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

Salvare Memory

Esempio

Selezionare una delle sei memorie ed effettuare l'impostazione.

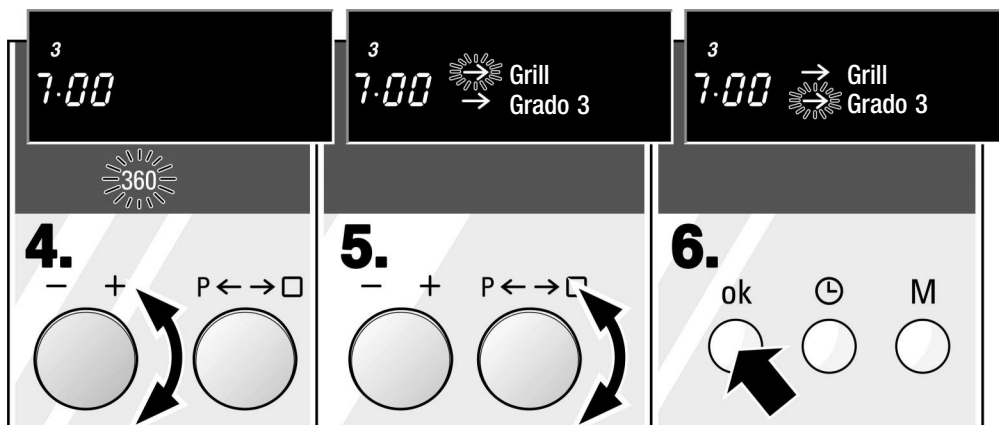
Memoria 3
360 W, 7 min.,
Grill, grado 1.



1. Premere il pulsante Memo. Il numero 1 indica la memoria 1.

2. Premere ancora due volte il pulsante Memo. Il numero 3 indica la memoria 3.

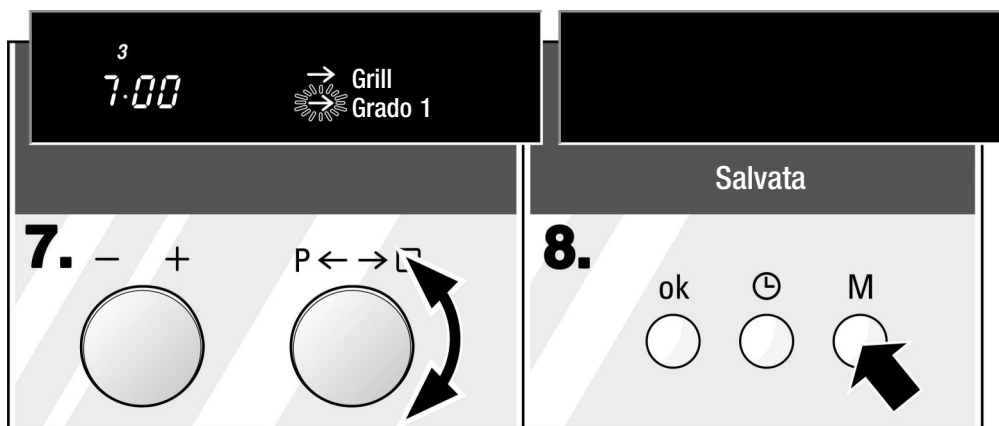
3. Premere il pulsante 360 W.



4. Servendosi della manopola, impostare 7 minuti.

5. Servendosi del selettore funzioni, scegliere il grill.

6. Azionando il pulsante OK, passare alla seconda riga.



7. Servendosi del selettore funzioni, impostare il grado 1.

8. Premere il pulsante Memory finché non viene nuovamente visualizzata l'ora. Le impostazioni vengono memorizzate.

Registrare anche il parametro di Memory, quindi attivare subito l'apparecchio. Al punto 8 premere il pulsante Start anziché Memory.

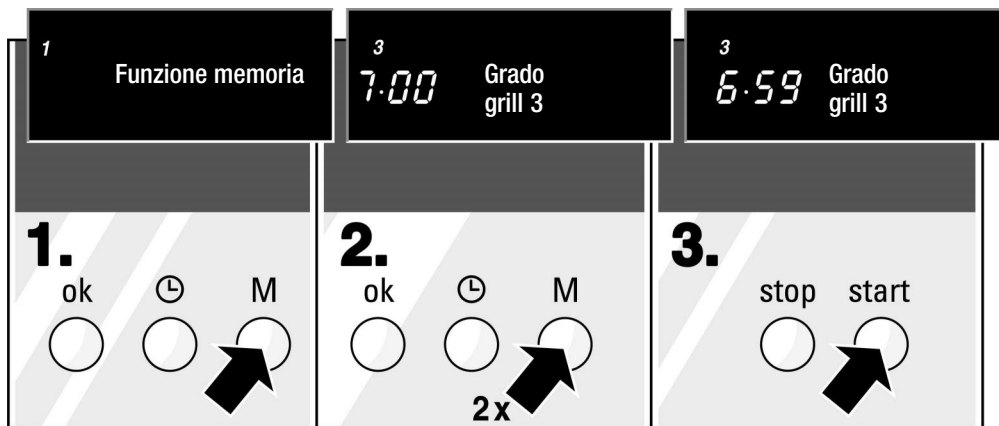
Avvertenze

- ☐ Se si desidera registrare nuovamente in corrispondenza di un determinato posto in memoria, premere il pulsante Stop ed effettuare una nuova regolazione.
- ☐ Non è possibile impostare più potenze microonde in successione.
- ☐ E' inoltre possibile memorizzare anche una ricetta scelta tra quelle del programmatore automatico.

Avvio di memory

Le impostazioni memorizzate per le proprie ricette possono essere facilmente richiamate.

Mettere la pietanza nel forno.



1. Premere il pulsante Memo. Il numero 1 indica la memoria 1.

2. Premere ancora 2 volte il pulsante Memo, finché non compare la memoria desiderata.

3. Premere il pulsante Start.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.

Il display visualizza 'Programma terminato'.

Quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante Stop, si spegne il display.

Breve attivazione dell'illuminazione del forno

Premere il pulsante Start. La lampada del forno si accende per 3 secondi.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante Start.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Avvertenze

☐ Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la memoria.

Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o di pulitrici a getto di vapore!

Esterno dell'apparecchio

E' sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto.

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, poiché in caso contrario si formano zone opache. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo immediatamente con acqua.

Apparecchio in acciaio legato

Rimuovere al più presto possibile macchie di calcare, grasso, fecola e albume. Al di sotto di queste macchie può iniziare un processo di corrosione.

Per la pulizia utilizzare detergenti per acciaio legato che si trovano comunemente in commercio. Prestare molta attenzione alle indicazioni del produttore e fare una prova in un angolo, prima di utilizzare il detergente sull'intera superficie.

Griglia di areazione

Per la pulizia può essere rimossa.

Forno

A cottura ultimata, pulire il forno dopo averlo lasciato raffreddare. Gli spruzzi e le incrostazioni possono così essere rimossi e si potrà pertanto evitare che si solidifichino la volta successiva.

In caso di forte imbrattamento, utilizzare detergenti leggeri.

Accertarsi che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole.

Asciugare con cura il forno utilizzando un panno morbido affinché non si verifichino corrosioni.

Non utilizzare spray per forno né altri abrasivi o detergenti aggressivi. Anche i cuscinetti abrasivi, le spugne ruvide e i detergenti per le stoviglie non sono adatti allo scopo. Questi strumenti graffiano infatti la superficie.

Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore al fine di evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza microonde.

Accessori

Immergere gli accessori in acqua con detergente immediatamente dopo il loro utilizzo. In questo modo i residui potranno essere rimossi facilmente con una spazzola od una spugnetta per stoviglie. Per la pulizia della griglia si può utilizzare un pulitore per acciaio inox oppure la lavastoviglie.

Piatto girevole

Pulire il piatto girevole con del detergente. La cavità del vano cottura deve essere pulita con un panno umido. Accertarsi che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve scattare correttamente in posizione.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Mancanza della corrente.	Controllare che la lampada della cucina funzioni.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella valvoliera se il fusibile della cucina è integro.
Il display orologio visualizza tre zeri.	Mancanza della corrente.	Regolare nuovamente l'ora. Registrare nuovamente Memory.
Il display visualizza una durata.	E' stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il pulsante Stop.
	Non è stato premuto il pulsante Start dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il pulsante Start oppure cancellare l'impostazione mediante il pulsante Stop.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è completamente chiusa.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Il pulsante Start non è premuto.	Premere il pulsante Start.
L'apparecchio non è in funzione Il display visualizza una durata.	E' stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il pulsante Stop.
Gli alimenti si riscaldano più lentamente del solito.	E' stata impostata una potenza microonde troppo bassa.	Selezionare una potenza superiore.
	E' stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo quasi doppio.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
	Gli alimenti erano più freddi del solito.	Mescolare o voltare di tanto in tanto gli alimenti.
Il piatto girevole gratta o produce un rumore strascicato.	E' presente dello sporco o un corpo estraneo nel sistema di azionamento del piatto girevole.	Pulire la cavità del fondo del forno.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza adeguatamente qualificati. Se non effettuate in modo corretto, le riparazioni possono causare gravi pericoli.

Difesa dell'ambiente

Avvertenze per lo smaltimento

L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate. Prima di rottamare l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva «Attenzione: apparecchio guasto!»

Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

Assistenza tecnica

**Sigla del prodotto (E-Nr.)
e numero di fabbricazione
(FD-Nr.)**

Se il vostro apparecchio deve essere riparato, rivolgetevi all'assistenza tecnica. Trovate nell'elenco allegato al prodotto l'indirizzo ed il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica.

Indicate sempre al servizio assistenza clienti la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) del vostro apparecchio. Trovate la targhetta d'identificazione con i dati aprendo la porta del forno. Per evitare di cercare a lungo in caso di guasto, trascrivete subito qui i dati del vostro apparecchio.

E-Nr.	FD-Nr.
Assistenza tecnica ☎	

Dati tecnici

Alimentazione di energia elettrica:	230 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita:	3380 W
Potenza microonde:	900 W
Grill:	2100 W
Riscaldamento sup./inf.:	1900 W
Frequenza:	2450 MHz
Dimensioni (H x Largh. x P)	
- Apparecchio	45,8 x 59,5 x 52 cm
- Vano cottura	20,4 x 44 x 42 cm
Peso	25 kg
Testato VDE (Associazione elettronica tedesca):	si
Certificazione CE:	si

Pietanze sperimentate secondo la norma EN 60705

La qualità ed il funzionamento degli apparecchi con funzione microonde combinata vengono testati da centri di controllo tenendo conto di queste pietanze.

Scongellare con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde Watt, Durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Stampo di pyrex Ø 22 cm

Cuocere con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde Watt, Durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Disporre lo stampo in pyrex sulla griglia inferiore.
Biscotto	600 W, 9 - 11	Disporre lo stampo in pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Polpettone	600 W, 25 - 30	Disporre lo stampo in pyrex sulla griglia inferiore.

Cottura con funzione microonde combinata

Pietanza	Potenza microonde Watt, Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Avvertenze
Patate gratinate	360 W, 35 - 40	Aria calda	140	Disporre lo stampo in pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.

Pietanza	Potenza microonde Watt, Durata in minuti	Tipo di riscal- damento	Tempera- tura °C	Avvertenze
Dolci	180 W, 20	riscal- damento super./ infer.	160	Disporre lo stampo in pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Pollo	360 W, 30 - 35	Aria calda	180	Disporre il pollo sulla griglia inferiore con il petto rivolto verso il basso. Voltare dopo 15 minuti.

Con este horno se disfruta de la cocina.

Leer las instrucciones de uso para poder aprovechar todas las ventajas técnicas.

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

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

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 se dispone de información de gran utilidad a la hora de subsanar pequeños fallos.

¿Alguna duda? Consultar siempre en primer lugar el amplio índice de las instrucciones. Éste permite una orientación rápida y sencilla.

Y ahora, a disfrutar de la cocina.

Contenido

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica	62
Instalación y conexión	62
Lo que se debe tener en cuenta	63
Indicaciones de seguridad	63
Indicaciones de seguridad para el uso del microondas	65
El panel de mandos	68
Mandos escamoteables	70
Los tipos de calentamiento	70
Los accesorios	71
Ajustes básicos	73
Ajustar el idioma	73
Modificar la duración de la señal	74
Antes de la primera puesta en marcha	75
Calentar el compartimento de cocción	75
Programar la hora	76
El microondas	78
Recipiente	78
Potencias del microondas	79
Así se programa	79
Tablas de cocción	81
Consejos prácticos para usar el microondas	87
Programar el horno	88
Manera de ajustar el horno	89
... en caso de querer desconectar el horno uno mismo	91

Contenido

Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas	92
Así se programa	92
Carne, aves, pescado	94
Recipiente	94
Consejos prácticos para asar	94
Consejos prácticos para asar al grill	96
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	97
Pasteles y repostería	98
Moldes para hornear	98
Tablas de cocción	98
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	100
Gratinados, soufflés, tostadas	102
Programa de cocción automática ajustado	103
Así se programa	103
Consejos y advertencias sobre los programas automáticos	104
Tabla de programas	106
Memorización	108
Almacenar la memorización	109
Activar memorización	111
Cuidado y limpieza	112
¿Qué hacer en caso de avería?	114
La protección del medio ambiente	116
Servicio de Asistencia Técnica	117
Comidas normalizadas según EN 60705	118

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

Indicaciones de seguridad importantes

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.

Instalación y conexión

- ☐ Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.
- ☐ Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.
- ☐ El aparato se puede montar en un armario en alto de 60 cm de anchura (por lo menos 85 cm por encima del suelo).

- ❑ El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. El fusible debe ser de 16 amperios (fusibles automáticos L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.
- ❑ Cambiar de sitio la caja de enchufe o cambiar la línea de conexión son trabajos que debe realizar únicamente un electricista cualificado. Si, una vez colocado, el enchufe no es accesible, debe existir en la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto mínima de 3 mm.
- ❑ No se pueden utilizar enchufes múltiples, regletas de enchufes o alargaderas. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Lo que se debe tener en cuenta

Indicaciones de seguridad

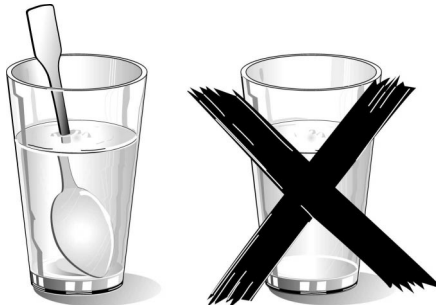
- ❑ Este aparato cumple las normas de seguridad específicas para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo podrán ser realizadas por técnicos del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos por el fabricante. Las reparaciones realizadas de forma indebida pueden suponer un grave riesgo para el usuario.
- ❑ Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

- ❑ Los niños sólo podrán utilizar el microondas cuando se les haya enseñado a hacerlo. Los niños tienen que saber manejar el aparato correctamente y comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso.
- ❑ Por norma general, utilizar el aparato sólo con el plato giratorio insertado.
- ❑ Se debe evitar que el líquido que se derrame penetre en el interior del aparato por el dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
- ❑ Conectar el microondas sólo con alimentos en su interior. De no haber alimentos dentro, el aparato puede sufrir una sobrecarga. La única excepción de esta norma sería una breve prueba de la vajilla (ver las indicaciones acerca de la vajilla).
- ❑ Las superficies de los aparatos para calentar y cocinar se calientan durante su funcionamiento. Mantener lejos a los niños. ¡Peligro de quemaduras!
- ❑ Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben quedar aprisionados en la puerta del horno. Podría resultar dañado el aislamiento de los cables.
¡Cortocircuito, descarga eléctrica!
- ❑ No guardar ni colocar objetos inflamables en el interior del horno. Podrían incendiarse al conectar el aparato.
¡Peligro de quemaduras!
- ❑ En caso de ver que se forma humo en el interior del microondas, ¡no abrir la puerta del aparato!
Desconectar el cable de la red.
- ❑ La puerta del horno debe cerrarse siempre herméticamente.
- ❑ En caso de que la puerta del aparato esté dañada, no se podrá volver a utilizar el aparato hasta que haya sido reparado por personal del Servicio de Asistencia Técnica. Podría producirse un escape de energía microondas.

- ❑ Proteger el horno del calor excesivo y de la humedad.
- ❑ La carcasa no debe abrirse. El aparato funciona con alta tensión.
- ❑ En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el enchufe de conexión a la red eléctrica o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Indicaciones de seguridad para el uso del microondas

- ❑ Conectar el horno microondas sólo con alimentos o líquidos en el interior.
- ❑ Calentar con el microondas únicamente comidas y bebidas. Otras aplicaciones pueden ser peligrosas y causar daños. P. ej. pueden quemarse las almohadas terapéuticas.
- ❑ **¡Peligro de quemaduras!**
Cuando se calienten líquidos, introducir 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 el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Esto 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. Controlar la temperatura antes de darle el alimento al niño. ¡Peligro de quemaduras!
- ❑ No calentar nunca comidas ni bebidas en recipientes o envases cerrados. ¡Peligro de explosión!
- ❑ Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. ¡Peligro de explosión!
- ❑ No calentar 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. Los envases herméticos que contienen alimentos pueden reventar.
- ❑ No deben cocerse los huevos con la cáscara ni calentar huevos duros. Pueden reventar como un explosivo. Esto es igualmente válido para moluscos o crustáceos. En el caso de huevos fritos o huevos en vaso, pinchar la yema previamente.
- ❑ En alimentos con cáscara o piel dura, p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, es posible que reviente la cáscara. Pinchar la cáscara antes de calentarlos.
- ❑ Si se desean desecar alimentos como hierbas, fruta o setas, o descongelar o calentar alimentos con escaso contenido en agua, como p. ej. pan, debe vigilarse el proceso. En caso de un desecado excesivo existe peligro de incendio.
- ❑ No calentar nunca aceite solo en el microondas.
- ❑ Utilizar solamente vajilla apta para microondas.
- ❑ La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar finos agujeros en asas y tapaderas. Detrás de esos agujeros puede ocultarse 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 y dañar el aparato.
- ❑ Los alimentos calentados despiden calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar. Utilizar agarradores al sacar la vajilla del aparato.
- ❑ Extraer el plato giratorio con mucha precaución. La resistencia descubierta sigue muy caliente durante unos minutos. ¡Peligro de quemaduras!

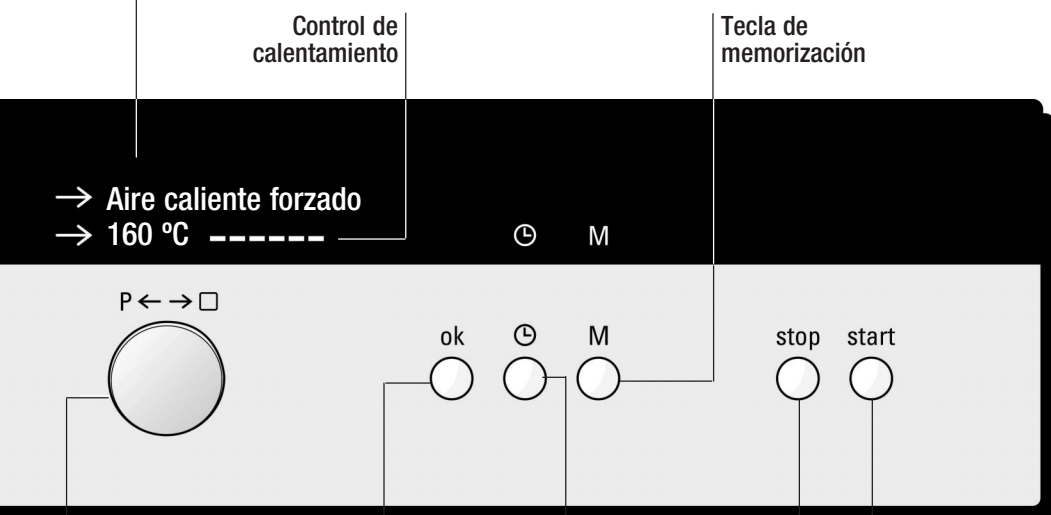
El panel de mandos



Pantalla indicadora de textos completos

La indicación de textos completos está disponible en 12 lenguas.

- indica el tipo de calentamiento seleccionado y la temperatura o el escalón de potencia
- muestra los platos correspondientes al programa de cocción automático ajustado
- facilita consejos prácticos para efectuar los ajustes del aparato



Control de calentamiento

Tecla de memorización

→ Aire caliente forzado
→ 160 °C -----

P ← → □

ok

⌚

M

stop

start

Selector de funciones

para ajustar el tipo de calentamiento, la temperatura o los programas automáticos

Al girar el selector de funciones hacia la derecha aparecen los tipos de calentamiento o escalones de potencia, al girarlo hacia la izquierda aparecen los programas.

Tecla ok

para cambiar de renglón en la indicación de textos completos

Tecla de reloj

Tecla stop

Tecla de puesta en marcha

Mandos escamoteables

El mando selector de las funciones y el mando giratorio se pueden escamotear en cualquier posición. Para enclavar o desenclavar los mandos sólo hay que oprimirlos. Los mandos se pueden girar indistintamente hacia la izquierda o derecha.

Los tipos de calentamiento

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar la forma de preparación más idónea para cada alimento.

Microondas

Estas ondas se transforman en calor en los alimentos. La microonda es apropiada para descongelar, calentar, fundir y cocer con rapidez.

Potencias del microondas:

- 900 W para calentar líquidos.
- 600 W para calentar y cocer alimentos.
- 360 W para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
- 180 W para descongelar y para ultimar la cocción de los platos.
- 90 W para descongelar alimentos delicados.

Microondas combinado con un tipo de calentamiento

Aquí el microondas funciona simultáneamente con otro tipo de calentamiento. Los platos siguen saliendo crujientes y dorados como hasta ahora, pero se cocinan mucho más rápido y ahorrando energía.

No es posible combinar el microondas y el escalón intensivo.

Calor superior e inferior

Aquí el calor proviene de manera uniforme desde arriba y abajo sobre los alimentos. El calor superior e inferior es apropiado para pan, pasteles y asados.

Escalón intensivo

Adicionalmente al calor superior e inferior, también hay en funcionamiento una lámpara halógena y el grill de cuarzo. El calor está disponible muy rápido. Los alimentos se doran de manera intensiva.

Aire caliente

En el aire caliente, la lámpara halógena, el grill de cuarzo y el calor inferior generan el calor, que circula gracias a un ventilador. El aire caliente es apropiado especialmente si se utiliza en combinación con el microondas.

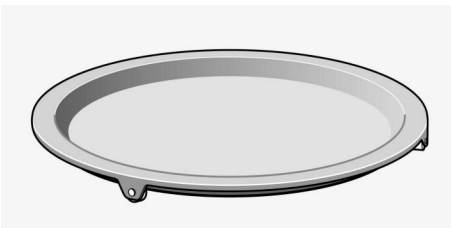
Asar al grill

El tipo de calentamiento grill se consigue combinando calor superior, lámpara halógena y grill de cuarzo. Se pueden seleccionar tres escalones de potencia diferentes. El tipo de calentamiento es apropiado para asar al grill bistecs, salchichas, pescados o tostadas.

Calor inferior

Sólo la resistencia inferior está en funcionamiento. Este tipo de calentamiento es apropiado para ultimar el horneado. Se pueden seleccionar tres escalones de potencia.

Los accesorios



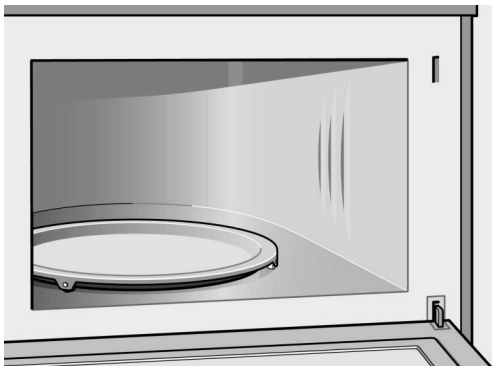
El plato giratorio

la superficie donde se colocan las parrillas.

Los platos que necesitan calentarse mucho por debajo pueden prepararse directamente sobre el plato giratorio.

No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio insertado.

No colocar más de 4,5 kg de peso sobre el plato giratorio.



Colocar el plato giratorio encima de la transmisión en el centro de la base del horno.

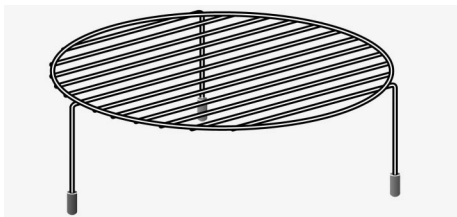
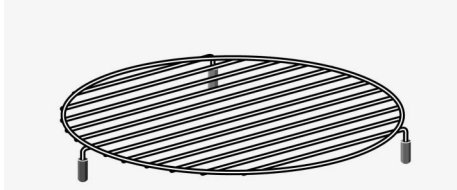
Asegurarse de que queda bien encajado.

El plato giratorio tiene que girar con todos los tipos de calentamiento, lo que es necesario para conseguir un buen resultado de cocción.

Puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

Parrilla inferior

para el funcionamiento del microondas, así como para hornear y asar. Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.



Parrilla superior para asar al grill, p. ej. bistecs, salchichas o tostadas. También puede utilizarse como superficie de apoyo, p. ej. para moldes para gratinar planos.

Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

Advertencia

- ☐ La lámpara halógena y el grill de cuarzo siempre se conectan y desconectan para regular la temperatura.
- ☐ El aparato está equipado con un ventilador para su refrigeración. El ventilador puede seguir funcionando aunque se haya desconectado el horno. Mientras funcione el ventilador, el aparato lo señala en la indicación de textos completos.
- ☐ En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de condensación. Esto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Secar el agua de condensación cuando se haya terminado de cocinar.

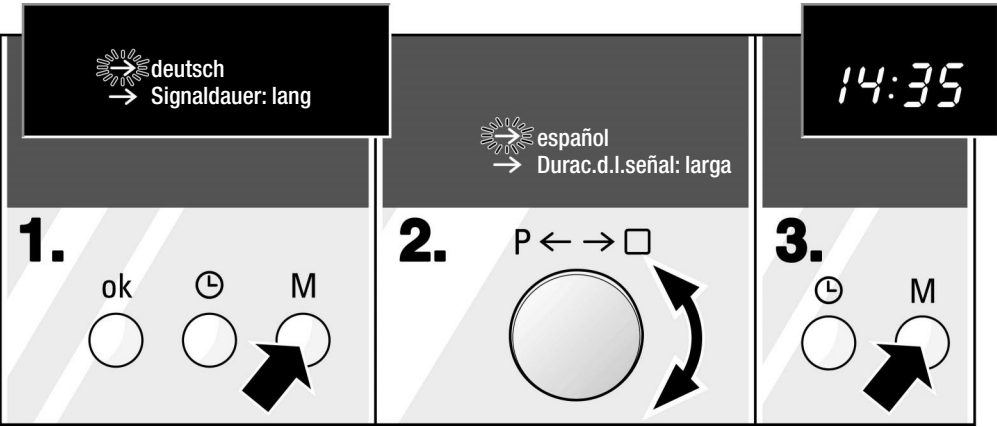
Ajustes básicos

Al adquirir el aparato nuevo, éste posee algunos ajustes básicos que se pueden modificar si se desea.

Ajuste básico	Modificar en
La indicación de texto completo se realiza en lengua alemana.	Se puede escoger entre 12 lenguas diferentes.
Una vez haya transcurrido la duración, se oirá una señal.	Se puede modificar la duración de la señal.
Durac.d.l.señal larga = 30 tonos.	Durac.d.l.señal corta = 3 tonos.

Ajustar el idioma

Este nuevo aparato tiene una indicación de textos completos en español. Se puede escoger entre 12 idiomas diferentes.



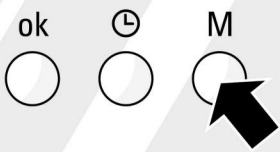
- 1.** Pulsar la tecla de memorización durante 6 segundos, hasta que en la indicación visual aparezca "deutsch" en el primer renglón y "Signaldauer: lang" en el segundo.
- 2.** Elegir el idioma deseado con el selector de funciones.
- 3.** Pulsar la tecla de memorización. La modificación se ha grabado.

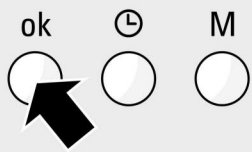
Modificar la duración de la señal

Cuando el horno se desconecta se oye una señal. Se puede modificar la duración de la señal.
Durac.d.l.señal: corta = 30 tonos
Durac.d.l.señal: larga = 3 tonos

 **español**
Durac.d.l.señal: larga

 **español**
Durac.d.l.señal: larga

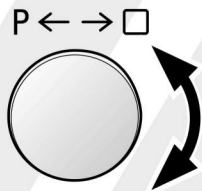
1.


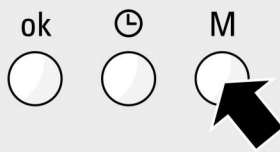
2.


1. Pulsar la tecla de memorización durante 6 segundos, hasta que en la indicación de textos completos aparezca el idioma en el primer renglón y la duración de la señal en el segundo: aparece larga.
2. Con la tecla ok, pasar al segundo renglón.

 **español**
Durac.d.l.señal: corta

 **16:35**

3.


4.


3. Modificar la duración de la señal con el selector de funciones.
4. Pulsar la tecla de memorización. La modificación se ha grabado.

Antes de la primera puesta en marcha

Calentar el compartimento de cocción

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el compartimento de cocción cerrado y vacío durante 10 minutos.



1. Girar hacia la derecha el selector de funciones hasta el escalón intensivo.

2. Ajustar una duración de 10 minutos con el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla inicio.

Transcurridos 10 minutos, el horno se desconecta solo.

A causa del olor, se recomienda ventilar la cocina.

Programar la hora

Tras conectar el aparato o después de un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla de visualización del reloj parpadean tres ceros.

Poner el reloj en hora.



1. Pulsar la tecla de reloj ☹.

2. Poner el reloj en hora con el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla de reloj ☹.

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

Realizar el ajuste como se describe en los puntos del 1 al 3.

Suprimir la indicación de la hora

En caso de que resulte molesta la pantalla de visualización del reloj, se puede ocultar la hora.



1. Pulsar la tecla de reloj ☹.

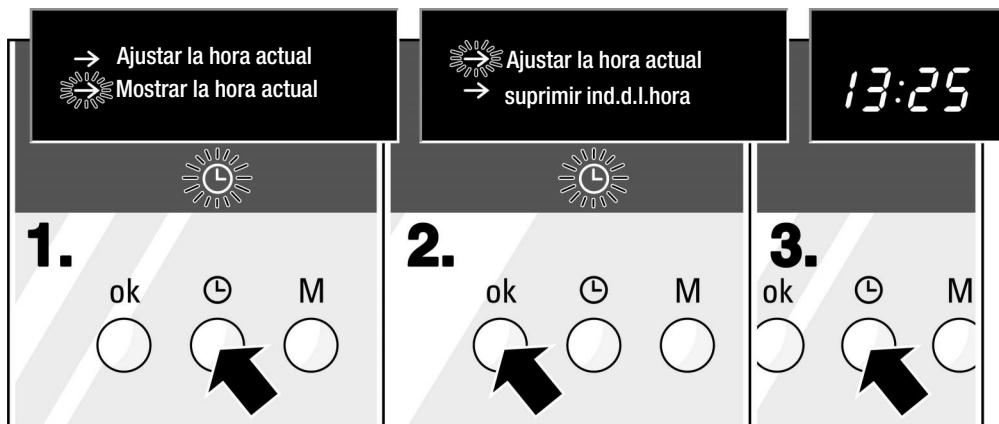
2. Con la tecla ok, pasar al renglón "suprimir ind.d.l.hora".

3. Pulsar la tecla de reloj ☹.

El hora transcurre en un segundo plano.

Insertar la indicación de la hora

Si se desea volver a mostrar la hora, proseguir de la siguiente manera:



1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

2. Pasar a la primera línea con la tecla ok.

3. Pulsar la tecla de reloj ⌚.
La hora aparece en la indicación visual.

El microondas

El microondas se puede utilizar solo o combinado con uno de los tipos de calentamiento del horno.

¡Hay que probarlo! Calentar, por ejemplo, una taza de agua para hacer un té.

Tomar una taza grande que no tenga adornos dorados o plateados e introducir en ella una cucharilla. Colocar la parrilla baja sobre el plato giratorio y colocar la taza encima.

1. Pulsar la tecla de potencia del microondas 900 vatios.
 2. Programar con el mando giratorio 1 minuto 30 segundos.
 3. Pulsar la tecla de puesta en marcha.
- Al cabo de 1 minuto y 30 segundos suena una señal acústica. El agua está caliente.

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

Recipiente

Utilizar recipientes resistentes al calor que sean de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico termorresistente. 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.

Procurar que el metal, como p. ej. una cuchara, esté alejado por lo menos 2 cm de las paredes del horno y de la cara interior de la puerta. El cristal de la parte interior de la puerta podría romperse si saltan chispas.

La mayoría de las veces se puede utilizar la misma vajilla en la que se sirva la comida. De esta forma se ahorra bastante trabajo cambiando de un recipiente a otro y fregando después.

Si se tiene vajilla con decoraciones doradas o plateadas, utilizarla únicamente si el fabricante garantiza que es adecuada para microondas.

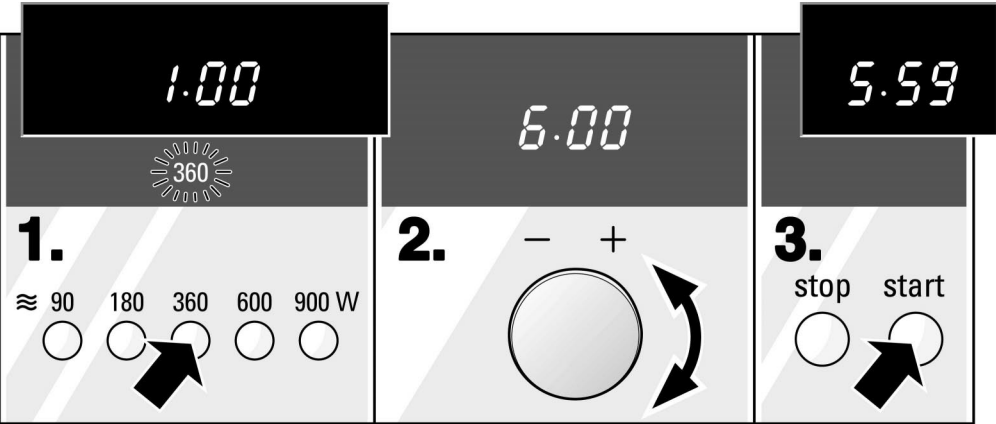
Prueba de la vajilla:

Si no se está seguro de si su vajilla es adecuada para el microondas o no, se puede efectuar la siguiente prueba:
Introducir el recipiente vacío durante ½ hasta 1 minuto en el aparato conectándolo a su máxima potencia. Comprobar 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.

Potencias del microondas

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

Así se programa



- 1. Pulsar la tecla para la potencia deseada del microondas.
- 2. Programar con el mando giratorio la duración deseada
- 3. Pulsar la tecla inicio.

En la pantalla se visualiza claramente el transcurso del tiempo seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal.

En la indicación visual aparece "Fin del ciclo de cocción".

La indicación visual se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla stop.

Programar varias potencias de microondas secuencialmente

Proceder como se describe en los puntos 1 y 2. Programar a continuación la 2ª potencia y duración de las microondas. Pueden programarse hasta 3 potencias y tiempos de duración consecutivamente. Pulsar al final la tecla de puesta en marcha. La duración total aparece en la indicación visual y va transcurriendo a la inversa. La potencia activa de las microondas se ilumina con más claridad.

- ☐ También se puede seleccionar una misma potencia dos veces: por ej. 600 W-360 W-600 W. Sólo se puede seleccionar 900 W una sola vez.

Corrección

Si sólo se ha programado una potencia de las microondas, se puede modificar en cualquier momento la duración.

Interrumpir

Pulsar la tecla stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla inicio.

Borrar

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

Iluminación adicional

En caso de que la iluminación interior del horno no sea suficiente, se puede conectar la lámpara halógena durante tres segundos. Para ello, pulsar la tecla de puesta en marcha. Si se conecta durante más tiempo, esto influirá en el proceso de cocción.

Consejos y advertencias

- ☐ La potencia de 900 vatios se puede programar como máximo durante 30 minutos, todas las otras potencias hasta 5 horas.
 - 1 minuto en intervalos de segundo
 - Hasta 5 minutos en intervalos de 10 segundos
 - Hasta 60 minutos en intervalos de minutos
 - Hasta 5 horas en intervalos de 5 minutos
- ☐ Puede regularse primero la potencia de las microondas y después la duración, o al revés.

Tablas de cocción

En las tablas siguientes se encuentran 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. Seleccionar siempre el valor más bajo y, si fuera necesario, prolongar después el tiempo de cocción.

Puede que a veces se 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.

Colocar los recipientes siempre sobre la parrilla baja. De esta forma, el microondas calentará la comida desde todos los lados.

Descongelar

- ☐ Ponga los alimentos congelados en un recipiente sin tapar en el plato giratorio.
- ☐ 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.
- ☐ 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.

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne en piezas enteras 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, 25 - 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Dar la vuelta varias veces.
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.	Al darles la vuelta, separar las piezas de carne unas de otras.
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 congelan. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
Aves o trozos de ave	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
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.	
Verdura, p. ej. guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Remover con cuidado de vez en cuando.
Fruta, p. ej. frambuesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Remover con cuidado de vez en cuando 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.	Extraer el envoltorio por completo.
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. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
Pastel, jugoso p. ej. pastel de frutas o de quesón	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina.

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

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

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 11 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.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Guarniciones arroz, pastas	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
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	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2 - 3 componentes)	350-500 g	600 W, 5 - 10	tapar
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Introducir una cuchara en el recipiente. No sobrecalentar las bebidas alcohólicas. Ir controlando de vez en cuando.
Alimentos para bebés, p. ej. biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Sin tetina o tapa. Después de calentar, sacudir bien siempre. ¡Es indispensable controlar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Carne con salsa	500 g	600 W, 8 - 11	tapar
Cocido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	Recipiente cerrado
Verdura, 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Añadir un poco de líquido.

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

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.

El alimento sale demasiado seco.

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

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato está demasiado caliente en los bordes pero en el centro todavía no está listo.

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

Prolongar o reducir en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica:

Doble cantidad = casi el doble de tiempo de cocción

Mitad de la cantidad = mitad del tiempo de cocción

Ajustar un tiempo de cocción más corto o seleccionar una potencia del microondas menor la próxima vez. Cubrir el alimento con una tapa y agregar más líquido.

Aumentar la duración del ciclo de cocción. Las grandes cantidades de comida y los alimentos más altos necesitan más tiempo para cocerse.

Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez una potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.

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

Programar el horno

El horno se programa seleccionando un tipo de calentamiento y una temperatura o escalón de potencia con el selector de funciones. Introducir adicionalmente una duración para el plato con el mando giratorio. El horno se desconecta automáticamente pasado este tiempo.

Para cada tipo de calentamiento aparece en el segundo renglón de la indicación de textos completos una temperatura o escalón de potencia como valor recomendado.

El valor recomendado se puede modificar con el selector de funciones.

Tipos de calentamiento	Valores recomendados	Valores recomendados
Calor superior e inferior	180 °C	20 minutos
Aire caliente	160 °C	20 minutos
Escalón intensivo	250 °C	5 minutos
Asar al grill	Escalón 3	10 minutos
Calor inferior	Escalón 3	5 minutos

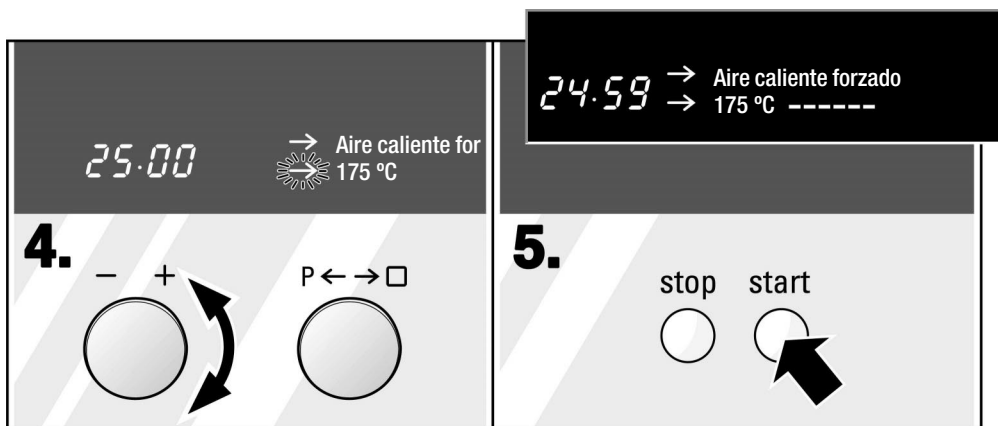
Manera de ajustar el horno



1. Girar a la derecha el selector de funciones hasta que aparezca el tipo de calentamiento deseado.

2. Con la tecla ok, pasar al segundo renglón.

3. Programar la temperatura deseada con el selector de funciones.



4. Programar con el mando giratorio la duración deseada

5. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

En la pantalla se visualiza claramente el transcurso del tiempo seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

el horno se desconecta. Suena una señal acústica y en la indicación visual aparece "Fin del ciclo de cocción". La indicación visual se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla stop.

Corrección

La temperatura y la duración se pueden modificar en cualquier momento.

Interrumpir

Pulsar la tecla stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla inicio.

Borrar

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

Iluminación adicional

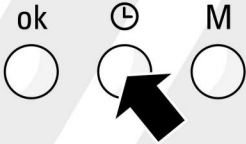
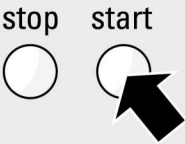
En caso de que la iluminación interior del horno no sea suficiente, se puede conectar la lámpara halógena durante tres segundos. Para ello, pulsar la tecla de puesta en marcha.

Consejos y advertencias

- ❑ También puede programarse primero la duración, luego el tipo de calentamiento y la temperatura. Programar la duración con el botón giratorio y a continuación el tipo de calentamiento con el selector de funciones. Pulsar la tecla ok y modificar la temperatura. Poner el horno en marcha.

... en caso de querer desconectar el horno uno mismo

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 3. Ocultar entonces la duración como en el punto 4 y poner el horno en marcha.

4. → Aire caliente forzado 175 °C ok ⌚ M 	5. → Aire caliente forzado → 175 °C ----- stop start 
4. Pulsar la tecla de reloj.	5. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas

Existe un tipo de calentamiento que trabaja conjuntamente con el microondas.

Los siguientes tipos de calentamiento pueden combinarse con el microondas hasta 600 W.

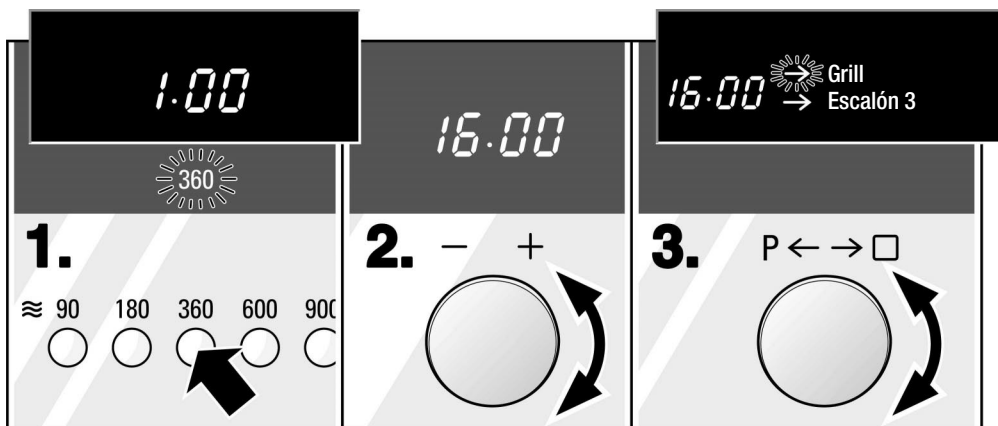
Calor superior e inferior

Aire caliente

Calor inferior

Grill

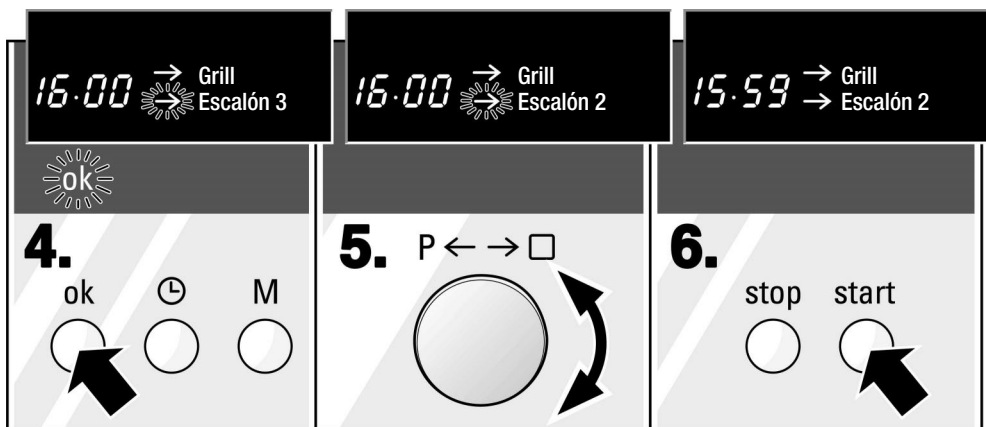
Así se programa



1. Pulsar la tecla de potencia del microondas.

2. Programar con el mando giratorio la duración deseada

3. Ajuste el tipo de calentamiento con el selector de funciones.



4. Con la tecla ok, pasar al segundo renglón.

5. Modificar la temperatura o el escalón del grill con el selector de funciones.

6. Pulsar la tecla inicio.

Una vez transcurrido el tiempo

el horno se desconecta. Suena una señal acústica y en la indicación visual aparece "Fin del ciclo de cocción". La indicación visual se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla stop.

Corrección

La temperatura y la duración se pueden modificar en cualquier momento.

Interrumpir

Pulsar la tecla stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla inicio.

Borrar

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

Iluminación adicional

En caso de que la iluminación interior del horno no sea suficiente, se puede conectar la lámpara halógena durante tres segundos. Para ello, pulsar la tecla de puesta en marcha. Si se conecta durante más tiempo, esto influirá en el proceso de cocción.

Consejos y advertencias

- ❑ También puede programarse primero el tipo de calentamiento y la temperatura, y luego la potencia del microondas y la duración.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar toda clase de recipiente termorresistente adecuado también para microondas. Los recipientes o bandejas de metal sólo son adecuados para el asado sin microondas.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Los recipientes se pueden calentar mucho. Utilizar agarradores para retirarlos del horno.

Consejos prácticos para asar

- ☐ Para asar, utilizar un recipiente alto de asado.
- ☐ Comprobar si el recipiente cabe en el interior del horno. No puede ser demasiado grande, dado que el plato giratorio debe poder girar.
- ☐ En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 3 cucharadas soperas de líquido. Si se trata de un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.
Dar la vuelta a las piezas de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté hecho debería reposar durante 10 minutos en el horno apagado y cerrado. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Tabla de cocción

Las indicaciones de tiempo de la tabla de cocción han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

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

En el capítulo "Sugerencias y consejos prácticos para el asado y el asado al grill" figura información adicional relacionada con las tablas de cocción.

	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Tipo de calen- tamiento	Temperat ura en °C, escalón del grill	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, aprox. 750 g p. ej. el trozo de la cabezada	360 W, 35-45 min.	Calor superior e inferior	170-180	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Para finalizar, dejarlo reposar durante 10 minutos.
Estofado de vaca aprox. 1.000 g	180 W, 80-90 min.	Aire caliente	190-200	Recipiente cerrado en la parrilla inferior.
Roastbeef, poco hecho aprox. 1.000 g	180 W, 35-45 min.	Aire caliente	200-210	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejarlo reposar durante 10 minutos.
Asado de carne picada aprox. 750 g	600 W, 20-30 min.	Aire caliente	210-220	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Para finalizar, dejarlo reposar durante 5 minutos.
Pollo, entero aprox. 1.200 g	360 W, 30-40 min.	Calor superior e inferior	210-230	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Poner la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta a los 15-20 minutos.
Trozos de pollo, p. ej. cuarto de pollo aprox. 800 g	360 W, 20-30 min.	Calor superior e inferior	230-250	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Poner la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato aprox. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grill	Escalón 3	Colocar sobre la parrilla superior con la parte de la pechuga hacia arriba. Dar la vuelta a los 10 minutos.
Pescado, gratinar aprox. 500 g	600 W, 10-15 min.	Grill	Escalón 3	Recipiente abierto en la parrilla inferior. El pescado congelado debe descongelarse antes.

Consejos prácticos para asar al grill

- ❑ Para asar al grill, colocar la parrilla alta sobre el plato giratorio.
- ❑ Asar al grill siempre con la puerta del compartimento de cocción cerrada y sin precalentar.
- ❑ Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Los bistecs deberían tener un grosor mínimo de 2 ó 3 cm, a fin de que queden dorados de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos al grill.
- ❑ Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de grill. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta 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 hay que preocuparse por ello. Los trozos asados de carne blanca o de pescado suelen estar poco dorados por fuera pero bien hechos y jugosos por dentro.
- ❑ Por cierto: la resistencia del grill y la lámpara halógena se desconectan y se vuelven a conectar automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Tabla de cocción

Las indicaciones de tiempo del cuadro de cocción han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

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

En el capítulo "Sugerencias y consejos prácticos para el asado y el asado al grill" figura información adicional relacionada con las tablas de cocción.

	Cantidad	Peso	Escalón del grill	Duración en minutos
Bistecs 2-3 cm de grosor	2-3 piezas	de aprox. 200 g	Escalón del grill 3 Escalón del grill 3	1r lado aprox. 10-15 2º lado aprox. 10-15
Chuletas de cabezada 2-3 cm de grosor	2-3 piezas	de aprox. 120 g	Escalón del grill 3 Escalón del grill 3	1r lado aprox. 15-20 2º lado aprox. 15-20
Salchichas para asar	4-6 piezas	de aprox. 150 g	Escalón del grill 3 Escalón del grill 3	1r lado aprox. 10-15 2º lado aprox. 10-15
Filete de pescado*	2-3 piezas	de aprox. 150 g	Escalón del grill 3 Escalón del grill 3	1r lado aprox. 10 2º lado aprox. 8-12
Pescado, entero* p. ej. truchas	2-3 piezas	de aprox. 150 g	Escalón del grill 2 Escalón del grill 2	1r lado aprox. 10-15 2º lado aprox. 10-15

* Engrasar previamente con aceite la parrilla alta.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

Programa el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.

Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado) hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.

Vd. ha conectado el microondas. La carne no está en su punto.

Corte la pieza en lonchas. Prepare la salsa en el recipiente. Coloque las lonchas de carne en la salsa. Termine de preparar la carne sólo con el microondas.

Conecte la próxima vez el microondas desde el principio del ciclo de preparación de la carne. Utilizar un termómetro para carnes; dejar reposar el asado durante 10 minutos en el horno.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Si se conecta el microondas, utilizar preferiblemente moldes de vidrio, cerámica o plástico. Éstos deben resistir temperaturas de hasta 250 °C. En caso de utilizar estos moldes, los pasteles salen menos dorados.

Tablas de cocción

Las indicaciones de tiempo de la tabla de cocción han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se indican márgenes de tiempo. Probar siempre la primera vez con el valor mínimo y, si es necesario, ajustar un valor superior la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

En "Sugerencias y consejos prácticos para el horneado" figura más información referida a las tablas.

Colocar los moldes siempre en el centro de la parrilla baja.

Pasteles y tartas para preparar en moldes	Recipiente	Potencias del microondas, vatios	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pastel de nueces	Molde desarmable	90 W	30-35	Calor superior e inferior	170-180
Tarta de fruta o requesón de pastaflora**	Molde desarmable	360 W	35-45	Calor superior e inferior	160-180
Tarta de fruta, de masa batida fina	Molde alto	90 W	30-40	Aire caliente	160-180
Pasteles salados* (p. ej. quiche/pastel de cebollas)	Molde desarmable o molde para quiche	180 W	35-45	Aire caliente	170-180

* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

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

Pasteles	Recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastel de masa batida normal	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	Calor superior e inferior	160-180	50-60
Pastel de masa batida fino (p. ej. coca)**			140-160	60-70
Base de la tarta con borde de pastaflora	Molde desarmable	Calor superior e inferior	170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	Aire caliente	160-170	25-30
Bizcocho	Molde desarmable	Calor superior e inferior	150-170	25-35
Pastel con revestimiento seco (masa batida)	Bandeja para pasteles	Calor superior e inferior	170-190	30-40
Pastel con revestimiento jugoso, p. ej. masa de levadura con cobertura de manzana	Bandeja para pasteles	Calor superior e inferior	170-190	30-40

Pasteles	Recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Trenza con 500 g de harina	Bandeja para pasteles	Calor superior e inferior	160-180	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja para pasteles	Aire caliente	170-180	65-75
Pizza*	Bandeja para pasteles	Aire caliente	190-210	35-45
Pan de levadura 1 kg*** (precalentar)	Bandeja para pasteles	Aire caliente	190-200	55-65

* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

** Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

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

Repostería	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Calor superior e inferior	140-160	20-30
Merengues	Calor superior e inferior	100	80-90
Almendrados	Aire caliente	110	30-40
Pasta de hojaldre	Aire caliente	180-200	30-35
Panecillos (por ejemplo de centeno)	Calor superior e inferior	180-200	25-35

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Se quiere utilizar una receta propia.

Orientarse por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

Esta es la manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado señalado, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

La tarta quedó aplastada.

Emplear la próxima vez menos líquido o seleccionar una temperatura del compartimento de cocción 10 grados más baja. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

La tarta ha subido bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.

Engrasar solamente la base del molde desarmable. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

El pastel sale demasiado oscuro.

Seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejar el pastel durante más tiempo en el horno.

El pastel sale demasiado seco.

Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura 10 grados más elevada y reducir el tiempo de horneado.

El pan o la repostería (por ejemplo tarta de queso) se presentan con un buen aspecto, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).

Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más de tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, y luego poner el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de horneado.

La tarta no se desprende al volcar el molde.

Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta durante unos 5 o 10 minutos. De esta manera, la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin poder ser desprendida, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo y frío. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.

Se ha medido con el propio termómetro la temperatura del compartimento de cocción y se han constatado divergencias en los valores.

Entre el molde y la parrilla se forman chispas.

La temperatura del compartimento de cocción es medida por el fabricante al cabo de un tiempo determinado, con ayuda de una parrilla de comprobación específica colocada en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.

Seguir cociendo sin microondas, la duración de la cocción será más larga.

Gratinados, soufflés, tostadas

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos en el compartimento de cocción frío.

Poner el soufflé en un recipiente adecuado, resistente al microondas, y colocarlo sobre la parrilla baja.

Utilizar recipientes grandes y aplanados para hacer soufflés y gratinados. En recipientes altos y estrechos los alimentos necesitan más tiempo y se vuelven más oscuros en la superficie.

Los soufflés y los gratinados deberían reposar y acabar de cocerse durante 5 minutos en el aparato parado.

Plato	Cantidad	Recipiente	Microondas vatos	Duración en minutos	Tipo de calenta- miento	Temp. °C
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	aprox. 1.500 g	Molde para gratinar plano de 4-5 cm	180 W	20-30	Aire caliente	170-190

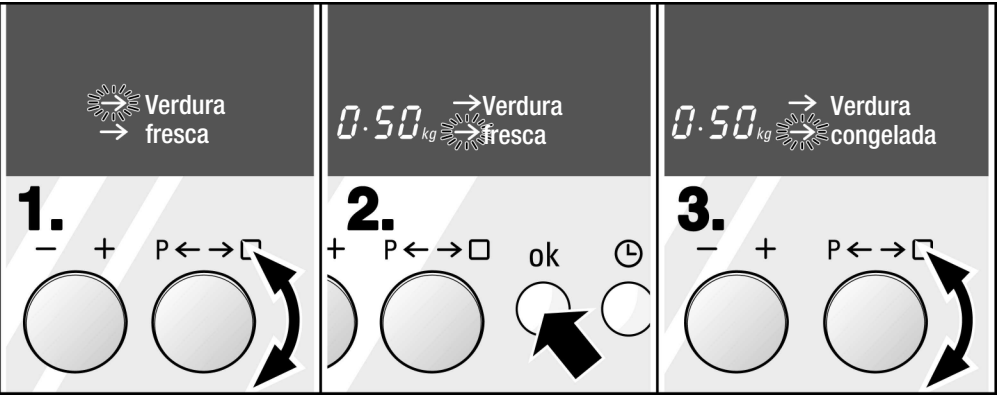
Plato	Cantidad	Recipiente	Microondas vatios	Duración en minutos	Tipo de calenta- miento	Temp. °C
Soufflés sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. soufflé de pasta)	aprox. 1.000 g	Molde para gratinar plano de 4-5 cm	600 W	15-20	Aire caliente	180-190
Soufflés sazonados, con ingredientes crudos (p. ej. gratén de patatas)	aprox. 1.100 g	Molde para gratinar plano	600 W	25-35	Aire caliente	180-190
Gratinar tostadas*	2-4 rebanadas	Parrilla inferior	Según el revestimiento:	aprox. 8-10	Escalón intensivo	250

* No es necesario tostar previamente.

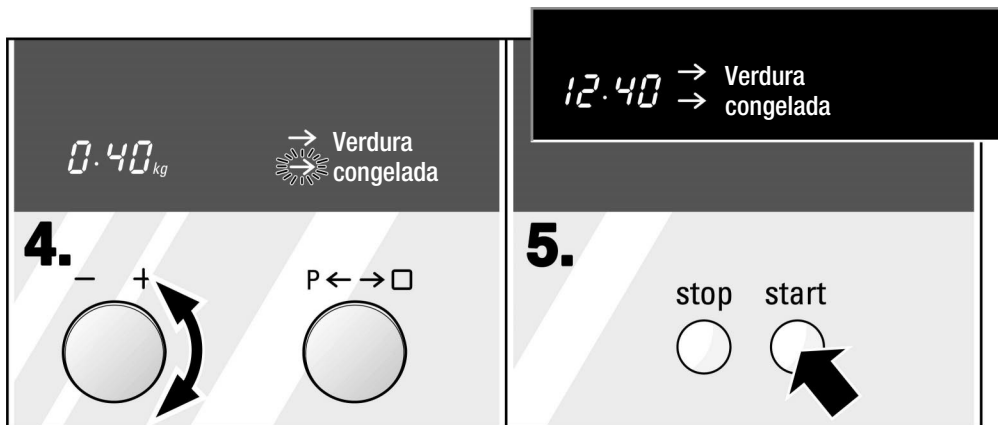
Programa de cocción automática ajustado

Así se programa

Con los programas automáticos pueden descongelarse alimentos de manera sencilla y prepararse muchos platos con rapidez y sin problemas.



1. Ajustar el selector de funciones al programa deseado.
2. Pasar al segundo renglón con la tecla ok.
3. Si se desea, modificar el segundo renglón con el selector de funciones.



4. Programar el peso con el mando giratorio.

5. Pulsar la tecla de puesta en marcha. La duración aparece en la indicación visual.

Una vez transcurrido el tiempo

el horno se desconecta. Suena una señal acústica y en la indicación visual aparece el texto "Fin del ciclo de cocción". La indicación visual se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla stop.

Interrupción

Pulsar la tecla stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla de puesta en marcha.

Borrado

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

Iluminación adicional

En caso de que la iluminación interior del horno no sea suficiente, puede conectarse la lámpara halógena durante tres segundos. Para ello, pulsar la tecla de puesta en marcha. Si se conecta durante más tiempo, esto podría influir en el proceso de cocción.

Consejos y advertencias

- ☐ Si se desea saber el peso programado durante el proceso de cocción, pulsar la tecla "M".

Consejos y advertencias sobre los programas automáticos

Extraer los alimentos del envoltorio y pesarlos. Se necesita saber el peso para ajustar los programas automáticos.

Si tras un tiempo determinado suena una breve señal, debería darse la vuelta al alimento o removerse.

Si el resultado de un programa no acaba de ser el deseado, p. ej. los ingredientes de la pizza están demasiado húmedos, puede modificarse la duración. Iniciar el programa. La duración aparece en la indicación visual. Pulsar la tecla stop. Modificar la duración e iniciar de nuevo el programa.

Pizzas congeladas, productos de patata, sándwiches, rosquillas saladas, aves, pescado congelado

Preparar estos productos directamente sobre el plato giratorio. De este modo el resultado será muy rápido.

Patatas

Patatas cocidas: lavar las patatas y pinchar la piel varias veces. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.

Patatas hervidas: cortar las patatas en trozos pequeños iguales. Añadir una cucharada de agua y una pizca de sal en el agua por cada 100 g de patatas.

Aves

Cocinar el pollo en un recipiente alto y abierto.

Empezar a cocer el ave con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta al ave una vez transcurridas las $\frac{2}{3}$ partes del tiempo de cocción (señal para dar la vuelta).

Las aves se pueden servir inmediatamente después de haberlas cocinado.

Carne

Utilizar un recipiente alto y abierto. El asado debe cubrir aproximadamente dos tercios del fondo del recipiente.

Dejar reposar el asado al final entre 5 y 10 minutos más con el horno apagado. Para ello, envolver el roastbeef en papel de aluminio. Darle la vuelta al cabo de 5 minutos. El roastbeef también es apropiado para cortarlo en frío.

Platos de pasta congelados

Colocar el plato en un recipiente apto para microondas sobre la parrilla inferior.

Arroz

No utilizar arroz en bolsitas para cocinar. Añadir la cantidad de agua necesaria según indica el modo de empleo del paquete de arroz. Normalmente, suele ser entre dos y tres veces el peso del arroz.

Como los cereales hacen bastante espuma, debería utilizarse siempre para el arroz un recipiente alto con tapa.

Verdura

Verdura fresca: cortar la verdura en trozos. Añadir una cucharada de agua por cada 200 g.

Verdura congelada: para este programa sólo es apropiada la verdura escaldada sin precocer. Cocer la verdura sin agua. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada.

Descongelar

Utilizar un recipiente plano, p. ej. un plato de vidrio o de porcelana. Colocar el alimento en el plato. Extenderlo si es posible de manera plana. Colocar el ave en el plato con la pechuga orientada hacia arriba.

Tras descongelar dejar el alimento en reposo entre 10 y 30 minutos.

El pan sólo debe descongelarse en la cantidad necesaria, pues se volvería duro.

Tabla de programas

Programa primer renglón	segundo renglón	Margen de peso en kg	Consejos y advertencias
Pizza, congelada	base delgada	0,30 - 0,50	Sin recipiente directamente sobre el plato giratorio.
	base gruesa	0,40 - 0,60	
Prod.d.patatas congel. (congel. = congelado)	Patatas fritas	0,20 - 0,75	Sin recipiente directamente sobre el plato giratorio.
	Pat.fritas, muy finas	0,20 - 0,75	
	Tortilla típ.d.Berna	0,20 - 0,85	
	Croquetas	0,20 - 0,85	
	Tortilla d.pat.rall.	0,20 - 0,75	

Programa primer renglón	segundo renglón	Margen de peso en kg	Consejos y advertencias
Patatas	Patatas hervidas	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado en la parrilla inferior. Remover una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejarlas reposar durante 5 minutos.
	Patatas cocidas	0,20 - 1,00	
Sándwiches congelados	Loempias	0,10 - 0,70	Sin recipiente directamente sobre el plato giratorio.
	Miniloempias	0,10 - 0,70	
	Minipizza	0,09 - 0,50	Sin recipiente directamente sobre la parrilla inferior.
Aves congeladas	Alones de pollo	0,20 - 0,60	Sin recipiente directamente sobre el plato giratorio.
Aves frescas	Pollo	0,80 - 1,80	Colocar los recipientes abiertos sobre la parrilla inferior con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo (señal para dar la vuelta).
Carne fresca	Cuello de cerdo	0,80 - 1,80	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejarlo reposar durante 10 minutos.
	Pierna de cordero, s.h.	0,80 - 1,50	
	Roastbeef	0,80 - 1,80	
Pescado congelado	Calamares en aros	0,20 - 0,50	Sin recipiente directamente sobre el plato giratorio.
	Barritas de pescado	0,20 - 0,60	
Pastas	Lasaña boloñesa	0,40 - 1,10	Recipiente abierto en la parrilla inferior.
Arroz	Arroz, grano largo	0,10 - 0,50	Recipiente cerrado en la parrilla inferior. Dar la vuelta a los 2 - 12 minutos. Para finalizar, dejarlo reposar durante 5 - 10 minutos.
	Arroz indio	0,10 - 0,50	
Pan y bollería, congel.	Rosquillas saladas	0,07 - 0,30	Sin recipiente directamente sobre el plato giratorio.
Verdura	fresca	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado en la parrilla inferior. Remover una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejarlo reposar durante 5 minutos.
	congelada	0,20 - 1,00	
Descongelar	Pan	0,20 - 1,00	Recipiente abierto en la parrilla inferior.
	Pastel seco	0,20 - 1,00	
	Pastel húmedo	0,20 - 1,00	

Programa primer renglón	segundo renglón	Margen de peso en kg	Consejos y advertencias
	Carne picada	0,30 - 1,00	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelen. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
	Ave, entera	0,40 - 2,00	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Poner la parte de la pechuga hacia arriba. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejarlo reposar durante 10 - 30 minutos.
	Trozos de ave	0,40 - 2,00	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Poner la parte de la piel hacia arriba. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejarlo reposar durante 10 - 20 minutos.
	Carne de cerdo s.h.	0,50 - 2,00	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejarlo reposar durante 10 - 20 minutos.
	Carne de vaca	0,50 - 2,00	

Memorización

Con la tecla de memorización se pueden configurar los programas que se deseen. Se pueden guardar las programaciones para seis platos y recuperarlas en cualquier momento.

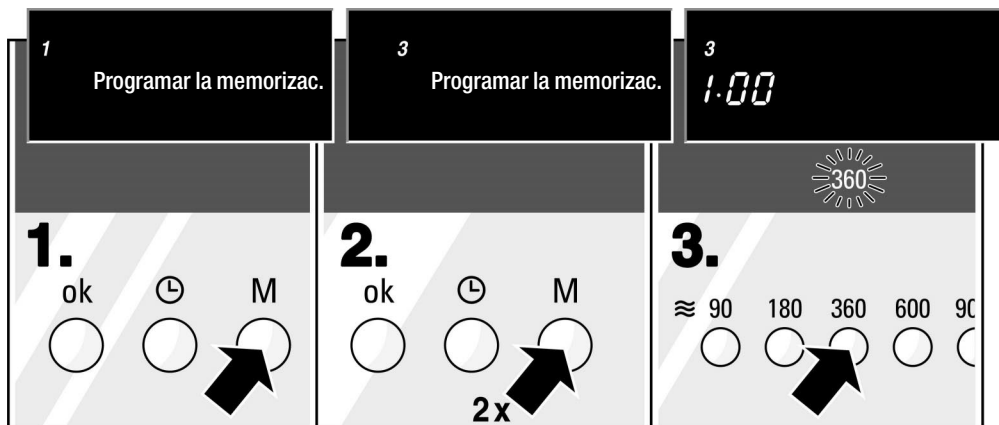
La función de memorización es particularmente útil en el caso de que el plato que se desea preparar necesite varios ajustes o en el caso de preparar un plato determinado con mucha frecuencia.

Almacenar la memorización

Seleccionar una de las seis posiciones de memoria y programar.

Ejemplo

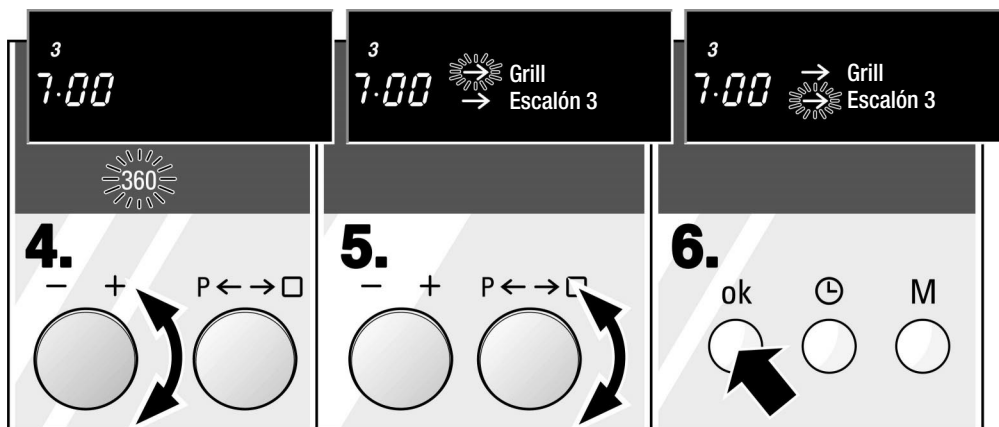
Posición de memoria 3
360 W, 7 min.,
Escalón del grill 1.



1. Pulsar la tecla de memorización. El 1 aparece para la posición de memoria 1.

2. Pulsar la tecla de memorización dos veces más. El 3 aparece para la posición de memoria 3.

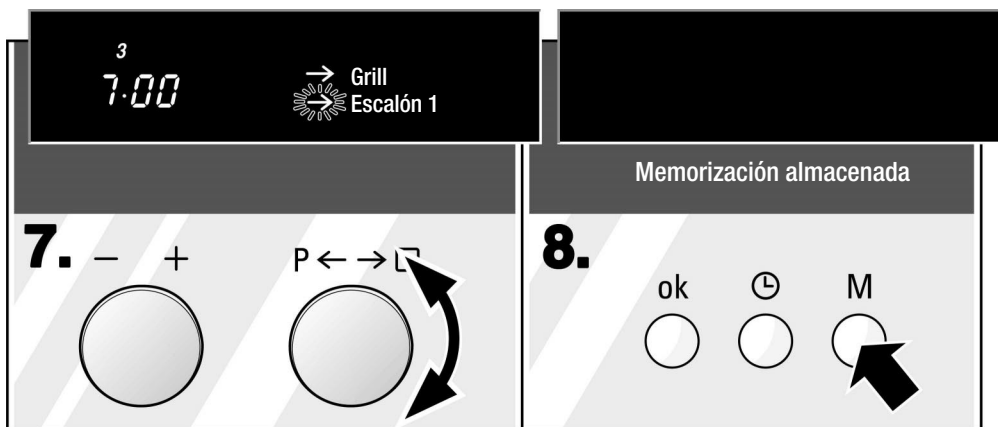
3. Pulsar tecla 360 W.



4. Programar 7 minutos con el botón giratorio.

5. Seleccionar el grill con el selector de funciones.

6. Con la tecla ok, pasar al segundo renglón.



7. Programar el escalón de potencia 1 con el selector de funciones.

8. Pulsar la tecla de memorización hasta que aparezca la hora. Los ajustes están grabados.

Se puede almacenar la memorización y poner el aparato en marcha justo a continuación. En el punto 8, no pulsar la tecla de memorización, sino la de puesta en marcha.

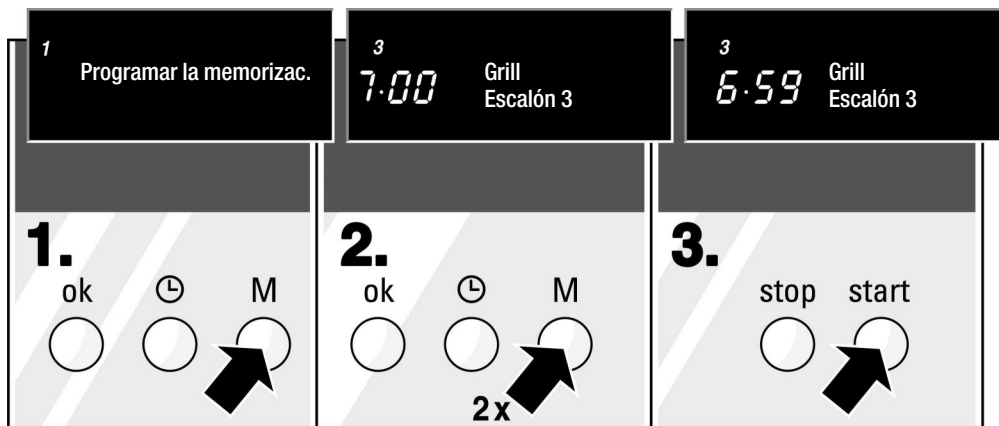
Consejos y advertencias

- ☐ En caso de querer ocupar una nueva posición de memoria, pulsar la tecla stop y programar de nuevo.
- ☐ No se pueden programar varias potencias de microondas consecutivamente.
- ☐ También puede almacenarse un plato de los programas automáticos.

Activar memorización

Los ajustes almacenados para los platos se pueden cargar de una forma muy sencilla.

Colocar el plato en el horno.



1. Pulsar la tecla de memorización. El 1 aparece para la posición de memoria 1.

2. Pulsar la tecla de memorización dos veces más hasta que aparezca la posición de memoria deseada.

3. Pulsar la tecla inicio.

Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal.

En la indicación visual aparece Programa finalizado. La indicación visual se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla stop.

Conectar brevemente la iluminación interior del horno

Interrumpir

Pulse la tecla "Start". La lámpara de iluminación del horno se enciende durante 3 segundos.

Pulsar la tecla stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla inicio.

Borrar

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

Consejos y advertencias

- ☐ Tras la puesta en marcha, ya no se podrá modificar la posición de memoria.

Cuidado y limpieza

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

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.

Aparatos de acero inoxidable

Elimine cuanto antes las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Bajo esas capas de suciedad puede darse corrosión.

Para el cuidado y la limpieza utilice los productos para acero inoxidable usuales en el comercio. Debe atenerse generalmente a las indicaciones del fabricante en cuestión y probar el producto en un espacio pequeño antes de aplicarlo a toda la superficie.

Rejilla de ventilación

Puede extraerse y limpiarse.

Horno

Una vez finalizada la cocción, limpiar el horno frío con un trapo húmedo. Las salpicaduras y las incrustaciones se pueden eliminar fácilmente y no se enganchan todavía más la próxima vez. Si se necesita limpiar más a fondo, usar sólo productos de limpieza suaves.

Asegurarse de que no penetre agua en el interior del aparato por el dispositivo de accionamiento del plato giratorio.

Secar bien el horno con un paño húmedo, de forma que se evite cualquier tipo de corrosión.

No utilizar sprays limpiadores ni ningún otro limpiador para hornos o producto abrasivo agresivo. Tampoco es adecuado utilizar estropajos, esponjas bastas o limpiadores para ollas. Estos agentes podrían rayar la superficie.

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

Los accesorios

Poner en remojo con un poco de detergente los accesorios del horno inmediatamente después de haber finalizado su uso. Así se podrán quitar fácilmente los restos de suciedad con un cepillo o una esponja. Las parrillas se pueden limpiar con productos para acero inoxidable o en el lavavajillas.

El plato giratorio

Limpiar el plato giratorio con lavavajillas. La cavidad del compartimento de cocción se limpia con un paño húmedo. Asegurarse de que no penetre agua en el interior del aparato por el dispositivo de accionamiento del plato giratorio. Al volver a colocar el plato giratorio, éste debe quedar bien encajado.

¿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, prestar atención a las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red.	Enchufarlo.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está averiado.	Verificar en la caja de fusibles si los fusibles de la cocina funcionan correctamente.
En la pantalla de visualización del reloj se iluminan tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora. Volver a grabar la memorización.
La indicación visual muestra una duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar la tecla stop.
	No se ha pulsado la tecla de puesta en marcha después de efectuar la programación.	Pulsar la tecla de puesta en marcha o borrar la programación con la tecla stop.
El microondas no se conecta.	La puerta no está bien cerrada.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla de puesta en marcha.	Pulsar la tecla puesta en marcha.
El aparato no funciona. La indicación visual muestra una 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.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
	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 cuerpos extraños en el área del mecanismo de accionamiento del plato.	Limpiar la cavidad de la base del horno.

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

La protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado

Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo y caracterizarlo con un adhesivo: «¡Atención! Aparato defectuoso».

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de no lograr subsanar las perturbaciones o averías de su aparato con ayuda de nuestros consejos y advertencias, deberá solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su zona de residencia. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica de su localidad. Asimismo le podrán facilitar dicha dirección los Centros de Asistencia Técnica reseñados en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica.

Número de producto («E-Nr.») y de fabricación («FD-Nr.»)

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato, emplazada en el interior del recinto del aparato. Para localizar con mayor facilidad y rapidez dichos números, le aconsejamos los anote directamente aquí:

E-Nr.	FD-Nr.
Servicio de Asistencia Técnica 🏠	

Datos técnicos

Alimentación de corriente:	230 V, 50 Hz
Valor total de conexión:	3.380 W
Potencia del microondas:	900 W
Grill:	2.100 W
Calor superior e inferior:	1.900 W
Frecuencia:	2.450 MHz

Medidas (altura x anchura x profundidad)	
- Aparato	45,8 x 59,5 x 52 cm
- Compartimento de cocción	20,4 x 44 x 42 cm

Peso	25 kg
Homologado por VDE:	sí
Etiqueta CE:	sí

Comidas normalizadas según EN 60705

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

Descongelar con microondas

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Molde de vidrio pyrex Ø 22 cm

Cocinar con microondas

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Colocar el molde de vidrio pyrex sobre la parrilla inferior.
Bizcocho	600 W, 9 - 11	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Asado de carne picada	600 W, 25 - 30	Colocar el molde de vidrio pyrex sobre la parrilla inferior.

Cocinar con microondas combinado

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en min.	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Consejos y advertencias
Gratén de patatas	360 W, 35 - 40	Aire caliente	140	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en min.	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Consejos y advertencias
Pasteles	180 W, 20	Calor superior e inferior	160	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pollo	360 W, 30 - 35	Aire caliente	180	Colocar el pollo sobre la parrilla inferior con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta a los 15 minutos.

Cozinhar com este forno será um prazer.

Para aproveitar todas as vantagens técnicas, leia, por favor, 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 a cozinhar.

Índice

Antes de ligar o novo aparelho	123
Instalação e ligação	123
O que deve ter em atenção	124
Indicações de segurança	124
Indicações de segurança relativamente ao uso das micro-ondas	126
Painel de comandos	128
Selectores rebaixáveis	130
Os tipos de aquecimento	130
Acessórios	131
Regulações base	133
Ajustar idioma	134
Alterar a duração do sinal	134
Antes da primeira utilização	135
Aquecer forno	135
Regular as horas	136
As micro-ondas	138
Loiça	138
As potências de micro-ondas	139
Como regular	139
Tabelas	141
Sugestões para o micro-ondas	146
Regular o forno	147
Como regular o forno	148
... se pretender desligar o forno manualmente	149
Regular o forno e o micro-ondas em conjunto .	150
Como regular	150

Índice

Carne, aves, peixe	152
Loiça	152
Indicações sobre assar	152
Indicações sobre grelhar	154
Conselhos para assar e grelhar	155
Bolos e bolachas	156
Formas para bolos	156
Tabelas	156
Sugestões de cozedura	158
Pratos no forno, gratinados, tostas	160
O automático de programas	161
Como regular	161
Indicações sobre o automático de programas	162
Tabela de programas	164
Memória	166
Memorizar a memória	166
Iniciar modo memória	168
Limpeza e Manutenção	169
Exterior do aparelho	169
Forno	169
Acessórios	170
Prato rotativo	170
Uma anomalia, que fazer?	170
Protecção do Meio ambiente	172
Assistência Técnica	173
Refeições de teste conforme EN 60705	174

Antes de ligar o novo aparelho

Importantes informações de segurança

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.

Instalação e ligação

- ☐ Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.
- ☐ Observe as instruções de montagem especiais.
- ☐ O aparelho pode ser montado num armário alto com 60 cm de largura (pelo menos 85 cm acima do chão).
- ☐ O aparelho está pronto a ligar à corrente e deve ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A rede de segurança tem de suportar 16 Ampere (Autómato L ou B). A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na placa de tipo.

- ❑ A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação devem ser sempre efectuadas por um electricista. Se a ficha não ficar acessível após a montagem, aquando da instalação deverá existir um dispositivo seccionador omnipolar com uma distância de contacto no mínimo de 3 mm.
- ❑ Não utilizar fichas triplas, múltiplas ou extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

O que deve ter em atenção

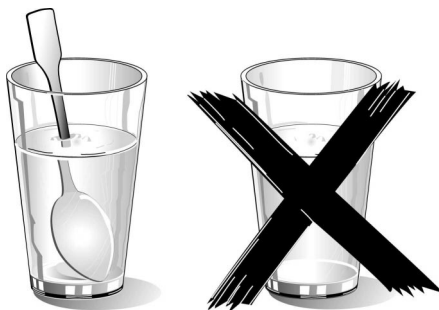
Indicações de segurança

- ❑ Este aparelho está em conformidade com as determinações de segurança para aparelhos eléctricos. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos dos Serviços Técnicos, devidamente formados pelo fabricante. Reparações indevidamente efectuadas podem provocar danos consideráveis ao utilizador.
- ❑ Utilize o aparelho apenas para a preparação de alimentos.
- ❑ As crianças só podem mexer no aparelho, depois de terem sido ensinadas. As crianças têm de saber utilizá-lo correctamente e entender os perigos indicados nas instruções de serviço.
- ❑ Utilize o aparelho apenas com o prato rotativo colocado.
- ❑ Certifique-se que não penetra líquido no interior do aparelho, através do accionamento do prato.
- ❑ Ligue o micro-ondas apenas com alimentos no forno. Sem alimentos, o aparelho pode sofrer uma sobrecarga. Exceptua-se aqui o teste rápido de loiça (ver indicações sobre a loiça).

- ❑ As superfícies dos aparelhos de aquecimento e de cozinhar ficam quentes, quando em funcionamento.
Manter as crianças afastadas. Perigo de queimaduras!
- ❑ Os cabos de aparelhos eléctricos não podem ficar entalados na porta do forno. Isso poderia danificar o isolamento dos cabos.
Curto-circuito, choque eléctrico!
- ❑ Não guarde objectos inflamáveis no forno. Estes podem arder, se o forno for ligado inadvertidamente.
Perigo de queimaduras!
- ❑ Caso verifique que está a sair fumo do forno, não pode abrir a porta deste. Retire a ficha da tomada.
- ❑ A porta do forno tem de fechar bem.
- ❑ Caso a porta do forno esteja danificada, apenas volte a utilizar o aparelho, depois de este ter sido reparado por um técnico dos Serviços Técnicos. De contrário, poderia haver uma fuga de energia das micro-ondas.
- ❑ Proteja o aparelho de calor intenso e da humidade.
- ❑ Não abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão.
- ❑ Se o aparelho não funcionar correctamente, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.
Contacte os Serviços Técnicos.

Indicações de segurança relativamente ao uso das micro-ondas

- ❑ O micro-ondas não pode ser ligado sem alimentos.
- ❑ Utilize o micro-ondas apenas para aquecer alimentos e bebidas. Outro tipo de utilizações podem ser perigosas e provocar danos. P.ex. almofadas de grãos ou espigas aquecidas podem incendiar-se.
- ❑ **Perigo de queimaduras!**
Coloque sempre uma colher de café no recipiente, quando aquecer líquidos, para evitar o retardamento da ebulição. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Mesmo com uma ligeira agitação do recipiente o líquido quente pode ferver bruscamente ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.



- ❑ Comida para bebés:
Aqueça alimentos para bebés em frascos ou biberões, sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecida, a comida deve ser bem mexida ou bem agitada. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuído. Verifique sempre a temperatura, antes de dar de comer ao bebé. Perigo de queimaduras!
- ❑ Não aqueça quaisquer alimentos e bebidas em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- ❑ As bebidas alcoólicas não podem ser aquecidas a temperaturas muito elevadas. Perigo de explosão!

- ❑ Não aqueça quaisquer alimentos em embalagens alimentares. 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 fechados herméticamente, a embalagem pode rebentar.
- ❑ Não coza ovos com casca e não aqueça ovos bem cozidos. Podem rebentar de forma explosiva. 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, p.ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes de os aquecer, pique a casca.
- ❑ Se secar alimentos, tais como ervas, fruta ou cogumelos, ou descongelar ou aquecer alimentos com pouca humidade, como p. ex. pão, terá de vigiar o processo. Em caso de secagem em excesso, existe o perigo de incêndio.
- ❑ Nunca aqueça exclusivamente óleo alimentar com o micro-ondas.
- ❑ Utilize sempre loiça adequada para micro-ondas.
- ❑ A loiça de porcelana e cerâmica pode ter furos diminutos em pegas e tampas. Por trás destes furos esconde-se um espaço vazio. A humidade, que tenha penetrado neste espaço vazio, pode levar a que o recipiente se rache ou se parta.
- ❑ Regule sempre as potências e tempos de micro-ondas indicadas nas instruções de serviço. Se tiver seleccionado uma potência ou tempo demasiado elevado, os alimentos podem incendiar-se e o aparelho pode ser danificado.
- ❑ Os alimentos aquecidos transmitem calor. A loiça pode ficar quente. Dever utilizar sempre pegas, para retirar os recipientes do forno.
- ❑ Retire o prato rotativo com muito cuidado. A resistência descoberta ainda fica muito quente durante alguns minutos. Perigo de queimaduras!

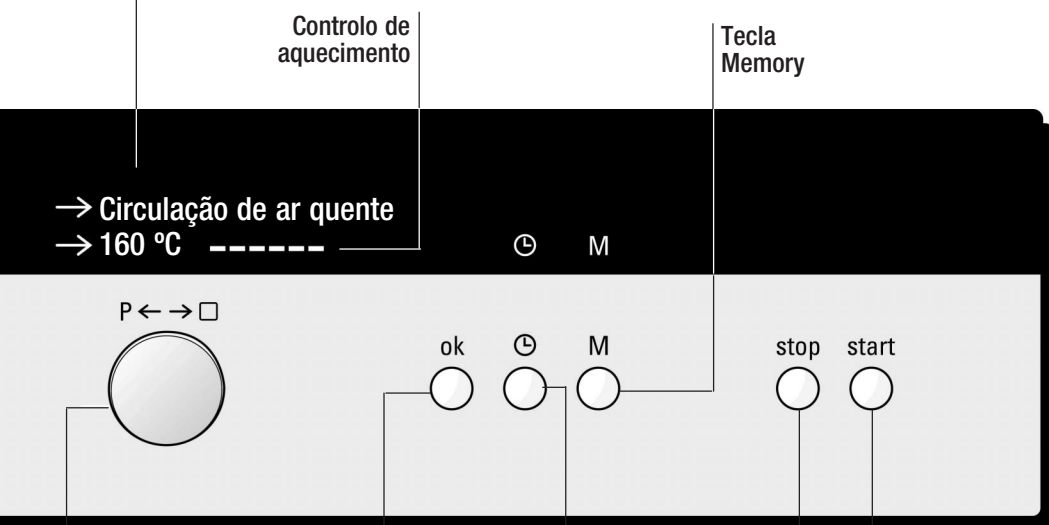
Painel de comandos



Indicação em escrita normal

A indicação em escrita normal é possível em 12 idiomas.

- mostra o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência seleccionados
- mostra os pratos do automático de programas
- fornece-lhe indicações para regulação



Selector de funções

Para regulação do tipo de aquecimento, temperatura ou automático de programas

Se rodar o selector de funções para a direita, aparecem os tipos de aquecimento ou potências, se rodar para a esquerda aparecem os programas.

Tecla ok

Para mudar de linha na indicação em escrita normal

Tecla do relógio

Tecla stop

Tecla start

Selectores rebaixáveis

O selector de funções e o botão rotativo são rebaixáveis em qualquer posição. Para rebaixar e soltar, basta fazer pressão sobre os selectores ou sobre o botão. Os selectores podem ser rodados para a direita ou para a esquerda.

Os tipos de aquecimento

Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Micro-ondas

Transformam-se em calor em contacto com os alimentos. O micro-ondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

Potências de micro-ondas:

- 900 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.

Micro-ondas combinado com um tipo de aquecimento.

Neste caso, o micro-ondas está a funcionar simultaneamente com um outro tipo de aquecimento. Os alimentos ficam, como até aqui, estaladiços e tostados, mas o processo é muito mais rápido, permitindo, assim, poupar energia.

Não é possível utilizar conjuntamente micro-ondas e a fase intensiva.

Calor superior e inferior

Permite distribuir uniformemente o calor, por cima e por baixo, pelos alimentos. O calor superior e inferior é adequado para pão, bolos e assados.

Fase intensiva

Adicionalmente ao calor superior e inferior, estão ainda em funcionamento uma lâmpada de halogénio e um grelhador de quartzo, o que permite um aquecimento rápido. Os alimentos ficam muito bem tostados.

Circulação de ar quente

Com a circulação de ar quente, o calor é gerado pela lâmpada de halogénio, o grelhador de quartzo e o calor inferior, sendo feito circular através de uma turbina. A circulação de ar quente é especialmente adequada para o funcionamento conjunto com micro-ondas.

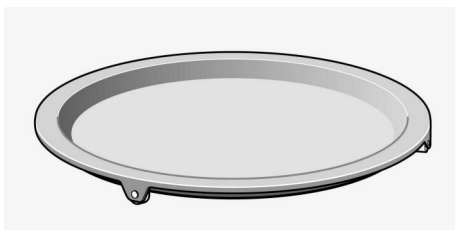
Grelhar

O tipo de aquecimento "grelhar" é alcançado a partir da combinação de calor superior, lâmpada de halogénio e grelhador de quartzo. Tem à escolha três potências. Este tipo de aquecimento é adequado para grelhar bifes, salsichas, peixe ou tostas.

Calor inferior

Somente a resistência inferior está a funcionar. Este tipo de aquecimento é sobretudo adequado para a pós-cozedura. Tem à escolha três potências.

Acessórios



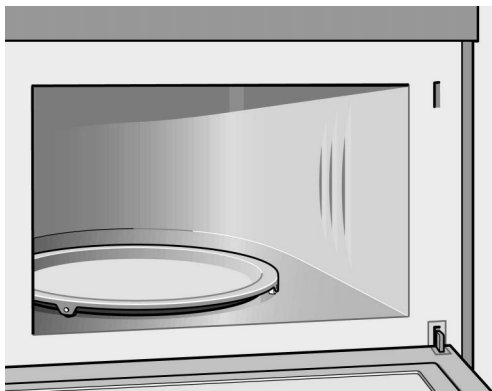
Prato rotativo

como suporte para as grelhas.

Alimentos que necessitem particularmente de muito calor inferior. Pode confeccioná-los directamente no prato rotativo.

Nunca utilize o aparelho sem o prato rotativo.

Não carregue o prato rotativo com mais de 4,5 kg.

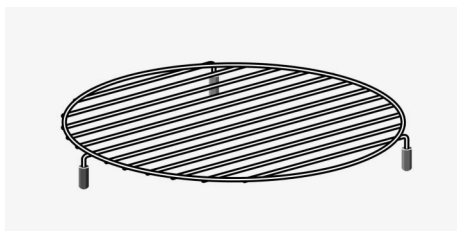


Coloque o prato rotativo sobre o accionamento no centro do fundo do forno.

Certifique-se que fica bem assente.

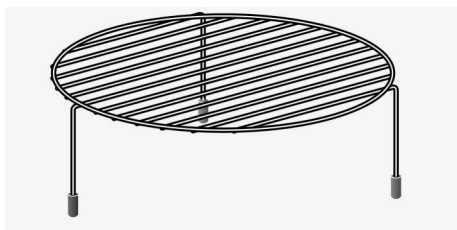
O prato rotativo tem de rodar em todos os tipos de aquecimento. Isto é necessário para obter um bom resultado de cozedura.

Ele pode rodar para a esquerda ou para a direita.



Grelha mais baixa

para o funcionamento com micro-ondas, bem como para cozer e assar. Coloque a grelha sobre o prato rotativo.



Grelha alta para grelhar, p. ex., bifes, salsichas ou tostas. Também pode utilizá-la como suporte, p.ex., para formas de soufflé rasas.

Coloque a grelha sobre o prato rotativo.

Indicação

- ☐ Para a regulação da temperatura, a lâmpada de halogénio e o grelhador de quartzo estão constantemente a ligar e a desligar.
- ☐ O aparelho está equipado com uma turbina de arrefecimento. Esta turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de desligar o forno. Enquanto a turbina estiver a funcionar, tal é indicado na indicação em escrita normal.
- ☐ 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. Limpe a água condensada após a cozedura.

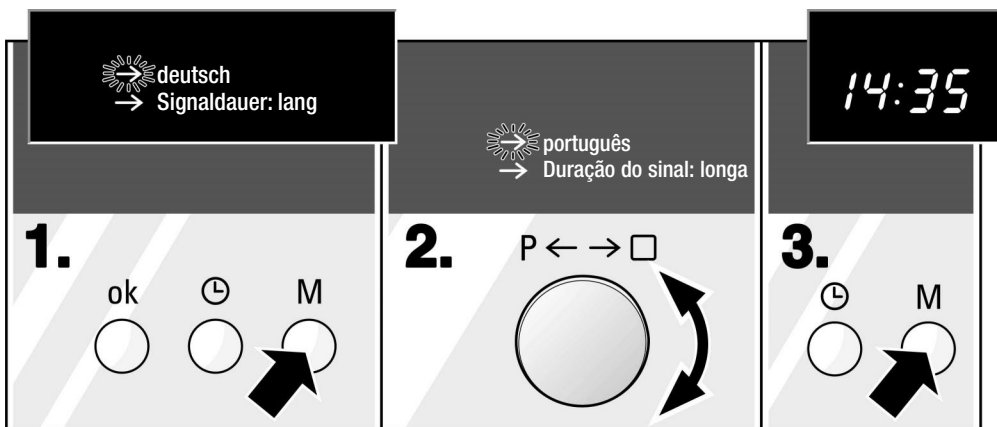
Regulações base

O seu aparelho traz algumas regulações base, que pode alterar.

Regulação base	Alterar para
As mensagens no visor são apresentadas em língua alemã.	Pode seleccionar 12 idiomas diferentes.
Decorrido o tempo de duração ouve-se um sinal.	Pode alterar a duração do sinal.
Duração do sinal longa = 30 tons.	Duração do sinal curta = 3 tons.

Ajustar idioma

O seu novo aparelho tem uma indicação em escrita normal em português. Pode escolher 12 idiomas diferentes.



1. Premir a tecla Memory durante 6 segundos, até aparecer na primeira linha da indicação, "deutsch", e na segunda linha a "Signaldauer: lang".

2. Com o selector de funções, seleccionar o idioma desejado.

3. Premir a tecla Memory. A alteração foi memorizada.

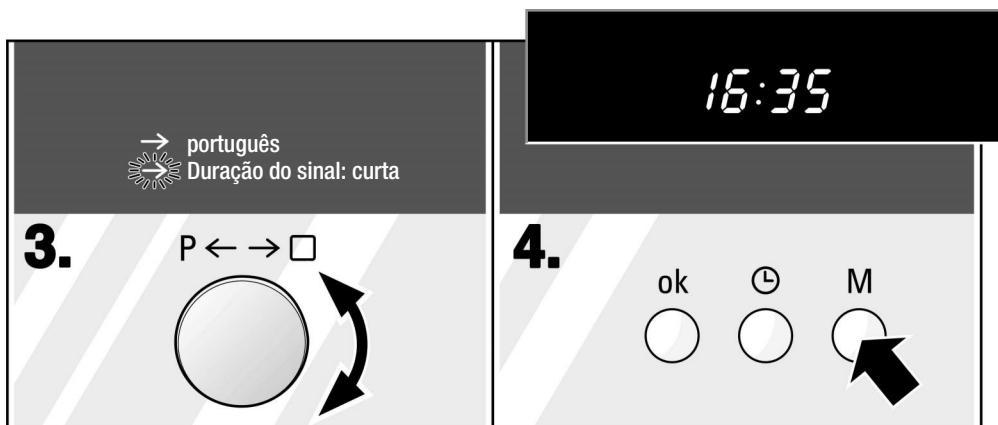
Alterar a duração do sinal

O forno emite um sinal ao desligar. Pode alterar o tempo de duração do sinal.
Duração do sinal longo = 30 sonidos
Duração do sinal curto = 3 sonidos



1. Premir a tecla Memory durante 6 segundos, até aparecer na primeira linha da indicação em escrita normal, português, e na segunda linha a duração do sinal: longo.

2. Passar para a segunda linha com a tecla ok.



3. Com o selector de funções, alterar a duração do sinal.

4. Premir a tecla Memory. A alteração foi memorizada.

Antes da primeira utilização

Aquecer forno

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



1. Rodar o selector de funções para a direita até à fase intensa.

2. Com o botão, regular 10 minutos.

3. Premir a tecla start.

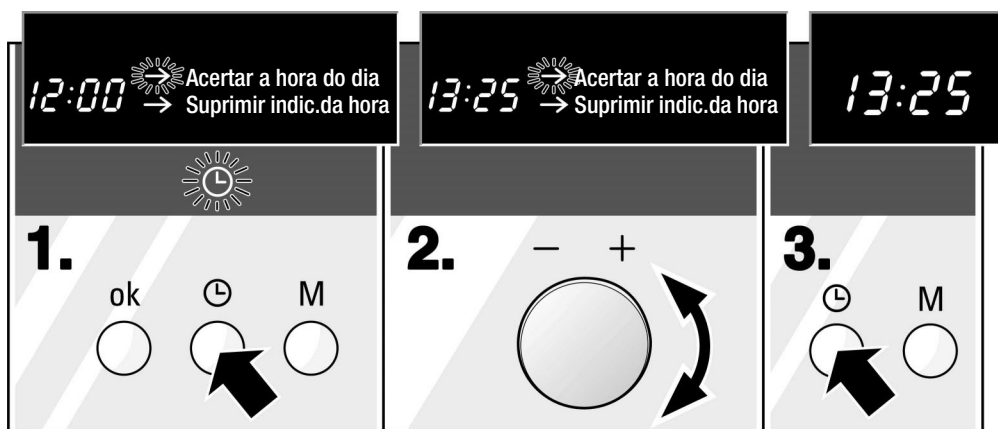
O forno desliga automaticamente após 10 minutos.

Não se esqueça de arejar a cozinha para eliminar o cheiro.

Regular as horas

Depois do aparelho ter sido ligado à corrente ou após uma falha de energia, na indicação das horas aparecem três zeros.

Acertar as horas.



1. Premir a tecla do relógio 🕒.

2. Com o botão, acertar as horas.

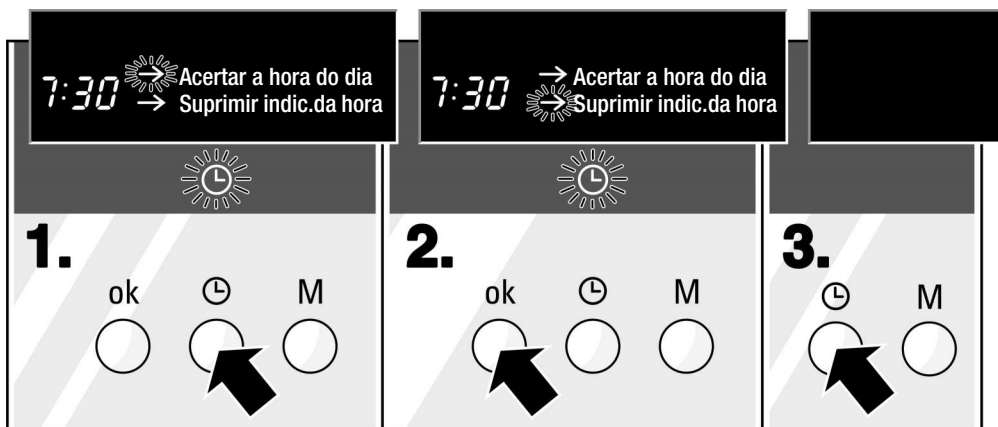
3. Premir a tecla do relógio 🕒.

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

Efectue o ajuste tal como é descrito nos pontos 1 a 3.

Apagar as horas

Se a indicação das horas no aparelho a incomodar,
pode suprimi-la.



1. Premir a tecla do relógio ⌚.

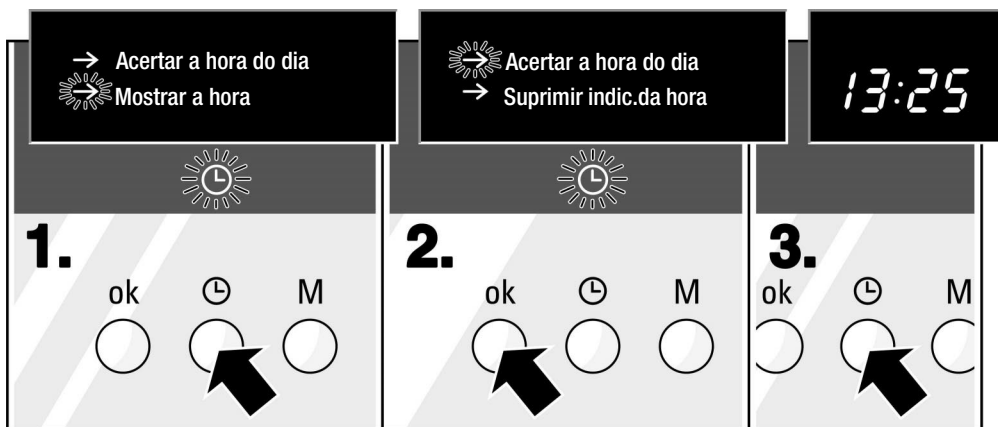
2. Com a tecla ok, mudar para a linha "Suprimir indic. da hora".

As horas estão em segundo plano.

3. Premir a tecla do relógio ⌚.

Fazer aparecer a indicação das horas

Se desejar ver as horas novamente, proceda da seguinte forma:



1. Premir a tecla do relógio ⌚.

2. Passar para a primeira linha com a tecla ok.

3. Premir a tecla do relógio ⌚. Na indicação aparecem as horas.

As micro-ondas

Pode regular o micro-ondas sozinho ou em conjunto com outro tipo de aquecimento.

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

Pegue uma chávena grande, sem decoração dourada ou prateada e coloque nela uma colher de café. Coloque a grelha mais baixa sobre o prato rotativo e ponha a chávena sobre esta.

- 1.** Premir a tecla de selecção de potência de micro-ondas 900 Watt.
- 2.** Com o botão, regular 1 minuto e 30 segundos.
- 3.** Premir a tecla start.

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

Enquanto toma o seu chá, leia uma vez mais as instruções de segurança, que se encontram no princípio das instruções de serviço. Elas são muito importantes.

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.

Certifique-se que objectos de metal - p. ex. uma colher - estão pelo menos a uma distância de 2 cm das paredes do forno e do interior da porta. O vidro da porta interior poderia ficar danificado através da produção de faíscas.

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.

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 $\frac{1}{2}$ 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 pode ser ligado sem a presença de alimentos. A única exceção é este teste de loiça.

As potências de micro-ondas

900 Watt para aquecer líquidos

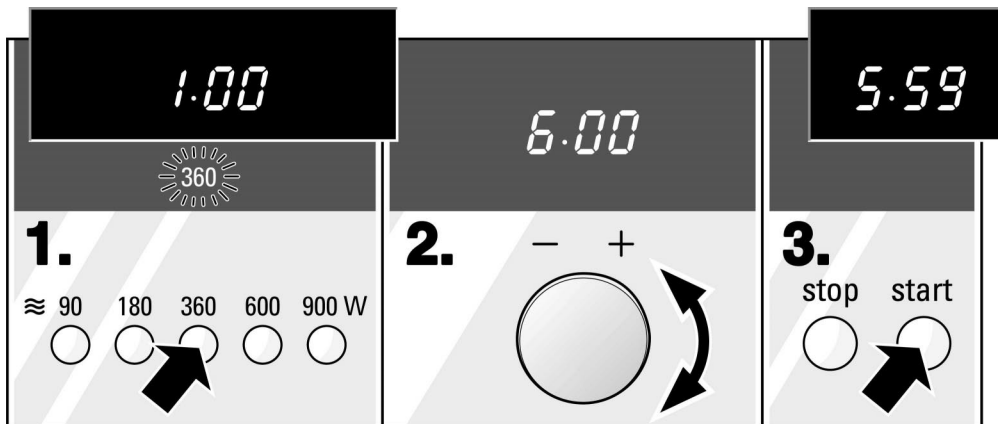
600 Watt para aquecer e cozinhar alimentos

360 Watt para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados

180 Watt para descongelar e continuar a cozinhar

90 Watt para descongelar alimentos delicados

Como regular



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

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

3. Premir a tecla start.

O tempo de duração começa a decrescer à vista na indicação.

Terminado o tempo

soa um sinal sonoro.

Na indicação surge "fim".

A indicação apaga, quando abre a porta do forno ou prima a tecla Stop.

Regular várias potências de micro-ondas sucessivamente

Proceda como se descreve no ponto 1 e 2. Regule então a 2ª potência de micro-ondas e tempo. Pode regular sucessivamente até 3 potências e tempos de micro-ondas. No fim prima a tecla Start. A duração total surge na indicação e decorre no sentido decrescente. A potência de micro-ondas activa fica com uma iluminação mais clara.

- ☐ Também pode seleccionar duas vezes uma potência de micro-ondas:
por ex., 600 W-360 W-600 W.
900 W só pode seleccionar uma vez.

Correcção

Se estiver regulada apenas uma potência de micro-ondas, a duração pode ser alterada em qualquer altura.

Parar

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

Anular

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

Iluminação adicional

Se a iluminação do forno não for suficiente, pode ligar a lâmpada de halógeno durante três segundos. Para tal, prima a tecla Start. Se ficasse mais tempo ligada iria influenciar o processo de cozedura.

Notas

- ☐ Pode regular a potência 900 Watt durante, no máximo, 30 minutos, todas as outras potências até 5 horas.

- 1 Minuto em sequências de segundos
 - até 5 Minutos em sequências de 10 segundos
 - até 60 Minutos em sequências de minutos
 - até 5 Horas em sequências de 5 minutos.

- ☐ Pode regular primeiro a potência de micro-ondas e depois o tempo de duração ou vice-versa.

Tabelas

Nas seguintes tabelas encontra muitas possibilidades e valores de regulação para o 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. Selecciona, 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.

Coloque sempre a loiça na grelha mais baixa. Assim, as micro-ondas podem chegar aos alimentos de todos os lados.

Descongelar

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

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Duração em minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Virar várias vezes.
	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
	1500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
Carne em pedaços ou fatias, de vaca, porco, vitela	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min.	Ao virar a peça, separar as partes umas das outras.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Carne picada, misturada	200 g	90 W, 15 Min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Aves ou partes de aves	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	1200 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
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	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
Legumes, por ex., ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	Ir mexendo cuidadosamente.
Fruta, por ex., framboesas	300 g	180 W, 7 - 10 Min.	Mexer com cuidado durante a descongelação e separar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
Manteiga	125 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 2 - 3 Min.	Retirar totalmente da embalagem
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	
Pão, inteiro	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	1000 g	180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Bolos, secos por ex., bolo de massa batida	500 g	90 W, 10 - 15 Min.	Separar as fatias de bolo umas das outras. Apenas para bolos sem cobertura, natas ou cremes.
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Bolos, húmidos por ex., bolos de frutas, bolos de queijo fresco batido	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina.
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	

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 - 11 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Cozido	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
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	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Adicionar um pouco de líquido.
Arroz, massas	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Legumes, por ex., ervilhas, bróculos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cobrir o fundo do prato com água.
Espargado	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, Duração em minutos	Notas
Menu, prato confeccionado, refeição pré-confeccionada (2 - 3 ingredientes)	350-500 g	600 W, 5 - 10	tapado
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Colocar 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 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
Sopa, 1 tigela 2 tigelas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	

	Quantidade	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Notas
Carne com molho	500 g	600 W, 8 - 11	tapado
Cozido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	em recipiente tapado
Legumes, 1 dose 2 doses	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Adicionar um pouco de líquido.

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.	
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.

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

Sugestões para o micro-ondas

Não encontra qualquer indicação de regulação para a quantidade de alimentos preparados.

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

A comida ficou muito seca.

Da próxima vez regule um tempo de cozedura inferior ou seleccione uma potência de micro-ondas inferior. Tape a comida e adicione mais líquido.

Decorrido o tempo regulado, a comida ainda não está descongelada, quente ou cozinhada.

Regule um tempo superior. Quantidades maiores e alimentos mais espessos demoram mais tempo a cozinhar.

Decorrido o tempo de cozedura regulado, a refeição está cozida de mais nos bordos, mas no centro ainda não está pronta.

Mexa a refeição decorrido cerca de metade do tempo, e da próxima vez seleccione uma potência inferior e uma duração superior.

Após a descongelação a ave ou a carne estão cozinhadas nas extremidades, mas no centro ainda não descongelaram.

Da próxima vez seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire várias vezes o produto a descongelar, caso se trate de grandes quantidades.

Regular o forno

Para ligar o forno, seleccione um tipo de aquecimento e uma temperatura ou uma fase, com o selector de funções. Com o botão introduza ainda uma duração para o seu prato. Decorrido este tempo, o forno desliga automaticamente.

Para cada tipo de aquecimento surge na segunda linha da indicação em escrita normal uma temperatura ou fase como valor de referência.

Pode alterar o valor de referência com o selector de funções.

Tipos de aquecimento	Valores de referência	Valores de referência
Calor superior e inferior	180 °C	20 minutos
Circulação de ar quente	160 °C	20 minutos
Fase intensiva	250 °C	5 minutos
Grelhar	Fase 3	10 minutos
Calor inferior	Fase 3	5 minutos

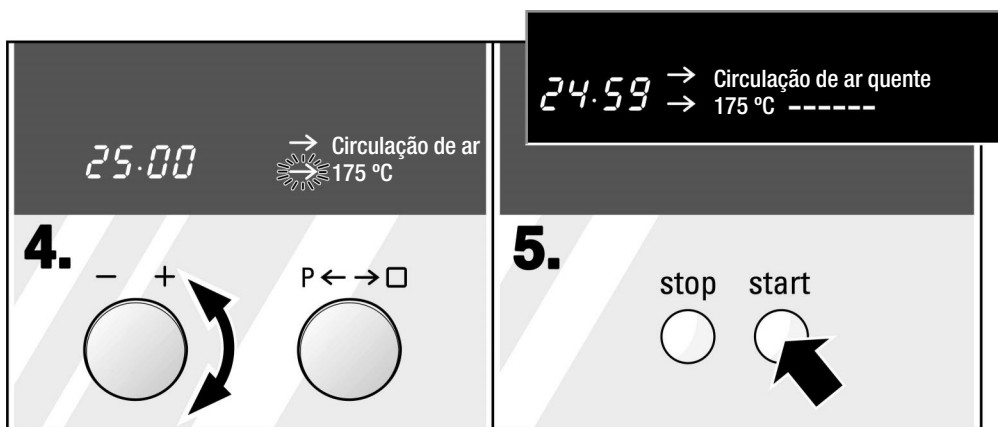
Como regular o forno



1. Rodar o selector de funções para a direita, até surgir o tipo de aquecimento pretendido.

2. Passar para a segunda linha com a tecla ok.

3. Regular a temperatura pretendida com o selector de funções.



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

5. Premir a tecla Start

O tempo de duração começa a decrescer à vista na indicação.

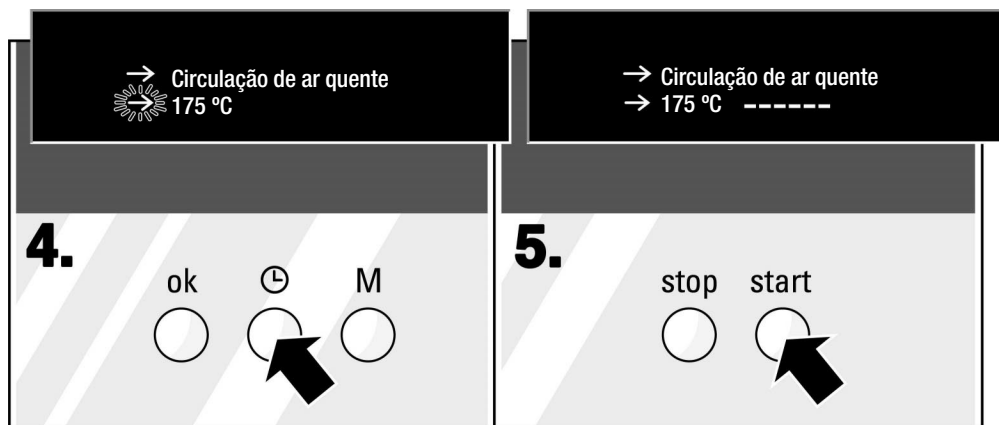
Terminado o tempo

o forno desliga. Soa um sinal e na indicação surge "fim". A indicação apaga, quando abre a porta do forno ou prime a tecla Stop.

Correcção	Pode alterar a temperatura e a duração sempre que quiser.
Parar	Premir a tecla Stop uma vez ou abrir a porta do forno. Depois de fechar a porta, premir a tecla start.
Anular	Premir duas vezes a tecla stop ou abrir a porta e premir novamente a tecla stop uma vez.
Iluminação adicional	Se a iluminação do forno não for suficiente, pode ligar a lâmpada de halógeno durante três segundos. Para tal, prima a tecla Start.
Notas	☐ Pode também regular primeiro a duração e depois o tipo de aquecimento e a temperatura. Regule com o botão a duração e depois com o selector de funções o tipo de aquecimento. Prima a tecla ok e altere a temperatura. Inicie o forno.

... se pretender desligar o forno manualmente

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 3. Suprima, então a indicação da duração, como no ponto 4 e inicie o forno.



4. Premir a tecla do relógio

5. Premir a tecla Start.

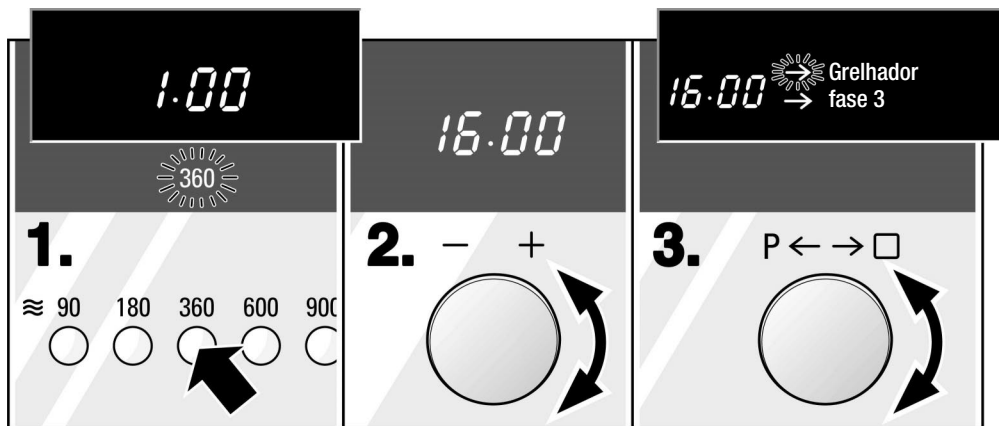
Regular o forno e o micro-ondas em conjunto

Assim está em funcionamento um tipo de aquecimento em simultâneo com o micro-ondas.

Os seguintes tipos de aquecimento podem ser combinados com o micro-ondas até 600 W.

Calor superior e inferior
Circulação de ar quente
Calor inferior
Grelhador

Como regular



1. Premir a tecla potência de micro-ondas.

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

3. Com o selector de funções regular o tipo de aquecimento.



4. Passar para a segunda linha com a tecla ok.

5. Alterar a temperatura ou a fase do grelhador com o selector de funções.

6. Premir a tecla start.

Terminado o tempo

o forno desliga. Soa um sinal e na indicação surge "fim". A indicação apaga, quando abre a porta do forno ou prime a tecla Stop.

Correcção

Pode alterar a temperatura e a duração sempre que quiser.

Parar

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

Anular

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

Iluminação adicional

Se a iluminação do forno não for suficiente, pode ligar a lâmpada de halogénio durante três segundos. Para tal, prima a tecla Start. Se ficasse mais tempo ligada iria influenciar o processo de cozedura.

Notas

- ❑ Pode também regular primeiro o tipo de aquecimento e a temperatura e depois a potência de micro-ondas e a duração.

Carne, aves, peixe

Loiça

Pode utilizar qualquer loiça resistente ao calor, adequada para micro-ondas. Apenas pode usar as assadeiras de metal para assar sem micro-ondas.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

A loiça pode aquecer muito. Use pegas para retirar a loiça do forno.

Indicações sobre assar

- ☐ Utilize uma assadeira alta para assar.
- ☐ Verifique se a loiça cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande, para o prato rotativo poder rodar.
- ☐ Adicione à carne magra 2 a 3 colheres de sopa de líquido, aos estufados 8 a 10 colheres de sopa, conforme o tamanho.
Vire as peças de carne a meio do tempo de cozedura. Quando o assado estiver pronto, deverá repousar ainda 10 minutos no forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Tabela

As indicações relativas ao tempo são válidas para o forno frio.

A temperatura e o tempo de assadura dependem do tipo de alimento e da respectiva quantidade. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Comece pelo valor mais baixo, e da próxima vez, regule um valor superior, se necessário.

Para mais informações consulte "Sugestões para assar e grelhar", a seguir às tabelas.

	Potência de micro-ondas, Watt, Duração em minutos	Tipo de aque- cimento	Temperatura °C, Potência do grelhador	Notas
Carne de porco assada, ca. de 750 g p.ex. cachaço	360 W, 35-45 Min.	Calor superior/ inferior	170-180	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Carne de vaca estufada ca. de 1000 g	180 W, 80-90 Min.	Ar quente circulante	190-200	Recipiente tapado na grelha no nível mais baixo.
Rosbife, rosa ca. de 1000 g	180 W, 35-45 Min.	Ar quente circulante	200-210	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Virar a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Rolo de carne ca. de 750 g	600 W, 20-30 Min.	Ar quente circulante	210-220	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. No fim deixar repousar durante 5 minutos.
Frango, inteiro ca. de 1200 g	360 W, 30-40 Min.	Calor superior/ inferior	210-230	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Colocar o frango com a parte do peito virada para baixo. Virar decorridos 15-20 minutos.
Pedaços de frango, p. ex., quartos de frango ca. de 800 g	360 W, 20-30 Min.	Calor superior/ inferior	230-250	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Colocar os pedaços com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato ca. de 800 g	90 W, 15-25 Min.	Grelhador	Potência 3	Colocar a parte do peito virada para cima na grelha no nível mais alto. Virar decorridos 10 minutos.
Peixe, gratinar ca. de 500 g	600 W, 10-15 Min.	Grelhador	Potência 3	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Descongelar primeiro o peixe ultra-congelado.

Indicações sobre grelhar

- ❑ Para grelhar coloque a grelha alta sobre o prato.
- ❑ Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado e não faça pré-aquecimento.
- ❑ Grelhe, se possível, alimentos com a mesma espessura. Os bifes devem ter pelo menos 2 a 3 cm. Deste modo, eles tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.
- ❑ 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.
- ❑ A propósito: A resistência do grelhador e a lâmpada de halogénio ligam e desligam automaticamente. Isto é normal. A frequência com que tal acontece, depende da fase do grelhador regulada.

Tabela

As indicações relativas ao tempo são válidas para o forno frio.

A temperatura e a duração da cozedura dependem do tipo de alimento e da respectiva quantidade. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Comece pelo valor mais baixo, e da próxima vez, regule um valor superior, se necessário.

Para mais informações consulte "Sugestões para assar e grelhar", a seguir às tabelas.

	Quantidade	Peso	Fase do grelhador	Duração em minutos
Bifes com 2-3 cm de espessura	2-3 unidades	com aprox. 200 g cada	fase do grelhador 3	1º Lado: ca. 10-15
			fase do grelhador 3	2º Lado: ca. 10-15
Bifes do cachaço 2-3 cm de espessura	2-3 unidades	com aprox. 120 g cada	fase do grelhador 3	1º Lado: ca. 15-20
			fase do grelhador 3	2º Lado: ca. 15-20
Salsichas para grelhar	4-6 unidades	com aprox. 150 g cada	fase do grelhador 3	1º Lado: ca. 10-15
			fase do grelhador 3	2º Lado: ca. 10-15
Posta de peixe*	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	fase do grelhador 3	1º Lado: ca. 10
			fase do grelhador 3	2º Lado: ca. 8-12
Peixe inteiro* por ex., trutas	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	fase do grelhador 2	1º Lado: ca. 10-15
			fase do grelhador 2	2º Lado: ca. 10-15

* Untar previamente a grelha alta com óleo.

Conselhos para assar e grelhar

Sobre o peso do assado não há quaisquer dados na tabela.

Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e prolongue o tempo.

Como verificar, se o assado está pronto.

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira menor e adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

Você ligou as micro-ondas. O assado não está bem passado.

Corte a carne. Prepare o molho no recipiente onde for assar a carne e coloque as fatias de carne no molho. Cozinhe a carne apenas com micro-ondas.

Da próxima vez, deverá ligar as micro-ondas logo de início. Utilizar o termômetro para carne e deixar repousar o assado pronto mais 10 minutos no forno.

Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal.

Se utilizar adicionalmente o micro-ondas, utilize, de preferência, formas de vidro cerâmica ou plástico. Estas têm de ser termorresistentes até a uma temperatura de 250 °C. Se utilizar este tipo de formas, os bolos não ficam tão tostados.

Tabelas

As indicações relativas ao tempo, são válidas para o forno frio.

A temperatura e duração da cozedura dependem da qualidade e quantidade da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Comece pelo valor mais baixo, e da próxima vez regule um valor superior, se necessário. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.

Para mais informações, consulte “Sugestões de cozedura”, a seguir às tabelas.

Coloque a forma de bolo sempre no centro da grelha mais baixa.

Bolos em forma	Loiça	Potência de micro-ondas Watt	Duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Bolo de nozes	Forma de mola	90 W	30-35	Calor superior e inferior	170-180
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido de massa quebrada**	Forma de mola	360 W	35-45	Calor superior e inferior	160-180
Bolo de fruta, fino de massa batida	Forma de buraco	90 W	40-50	Circulação de ar quente	160-180
Tartes picantes* (p. ex. Quiche/Tarte de cebola)	Forma de mola ou tarteira	180 W	35-45	Circulação de ar quente	170-180

* Colocar a forma directamente no prato rotativo.

** Deixar arrefecer os bolos durante 20 minutos dentro do aparelho.

Bolos	Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Bolos de massa batida, simples	Forma de buraco/de bolo inglês	Calor superior/ inferior	160-180	50-60
Bolos de massa batida, finos (p. ex., bolos de areia)**			140-160	60-70
Bases de tartes com paredes de massa quebrada	Forma de mola	Calor superior/ inferior	170-190	25-35
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	Ar quente circulante	160-170	25-30
Tarte de biscoito	Forma de mola	Calor superior/ inferior	150-170	25-35
Bolos com cobertura seca (massa batida)	Tabuleiro para cozer bolos	Calor superior/ inferior	170-190	30-40
Bolos com cobertura sumarenta, por ex., massa levedada com pedaços de maçã	Tabuleiro para cozer bolos	Calor superior/ inferior	170-190	30-40

Bolos	Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro para cozer bolos	Calor superior/ Inferior	160-180	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro para cozer bolos	Ar quente circulante	170-180	65-75
Pizza*	Tabuleiro para cozer bolos	Ar quente circulante	190-210	35-45
Pão levedado de 1 kg*** (pré-aquecer)	Tabuleiro para cozer bolos	Ar quente circulante	190-200	55-65
* Colocar a forma directamente no prato rotativo.				
** Deixar arrefecer os bolos durante 20 minutos dentro do aparelho.				
*** Nunca deitar água directamente sobre o forno quente.				

Bolos pequenos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Bolachas	Calor super. e inferior	140-160	20-30
Suspiros	Calor super. e inferior	100	80-90
Bolos de amêndoa	Circulação de ar quente	110	30-40
Massa folhada	Circulação de ar quente	180-200	30-35
Pãezinhos (por ex. de centeio)	Calor super. e inferior	180-200	25-35

Sugestões de cozedura

Pretende fazer uma receita sua.

Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.

Orienta-se por um artigo de pastelaria parecido, que conste das tabelas de cozedura.

Espete um pauzinho na parte mais alta do bolo, aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado. Se a massa não ficar colada ao pauzinho, o bolo está pronto.

O bolo desmancha-se.

Da próxima vez adicione menos líquido ou regule a temperatura da zona de cozedura para cerca de menos 10 Graus. Observe os tempos indicados para mexer, na receita.

O bolo subiu muito no centro e menos nas extremidades.

Unte apenas a base da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

O bolo fica muito escuro.

Selecione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.

O bolo fica muito seco.

Faça pequenos orifícios com um palito no bolo pronto. Depois regue com o sumo de fruta ou a bebida alcoólica. Da próxima vez aumente a temperatura cerca de 10 graus e reduza os tempos de cozedura.

O pão ou o bolo (p. ex. tarte de queijo) tem bom aspecto, mas no interior está pegadiço (aguado, raiado de estrias).

Da próxima vez, adicione menos um pouco de líquido e deixe cozer o bolo a uma temperatura inferior, durante mais tempo. No caso de bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base, cubra-a com amêndoas ou pão ralado e adicione então a cobertura. Observe as receitas e tempos de cozedura.

O bolo não se solta ao virar.

Deixe arrefecer o bolo depois de cozido, durante 5 a 10 minutos, assim ele solta-se mais facilmente da forma. Caso, mesmo assim, o bolo não se solte, passe cuidadosamente uma faca pela extremidade. Vire novamente o bolo e cubra a forma repetidamente com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe com pão ralado.

Mediu a temperatura da zona de cozedura com o seu próprio termómetro, tendo constatado uma diferença.

A temperatura da zona de cozedura é medida pelo fabricante, com uma grelha de ensaio, de acordo com o tempo determinado, no centro da zona de cozedura. Qualquer loiça e acessórios têm influência no valor medido, constatando-se sempre uma diferença ao fazer medições próprias.

Surgem faíscas entre a forma e a grelha.

Continue a cozinhar sem micro-ondas, o tempo de cozedura prolongar-se-á.

Pratos no forno, gratinados, tostas

A tabela é válida para a zona de cozedura fria.

Coloque o prato no forno num recipiente adequado para micro-ondas sobre a grelha mais baixa.

Para soufflés 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.

Os soufflés e gratinados devem permanecer mais 5 minutos dentro do forno, depois de este ser desligado.

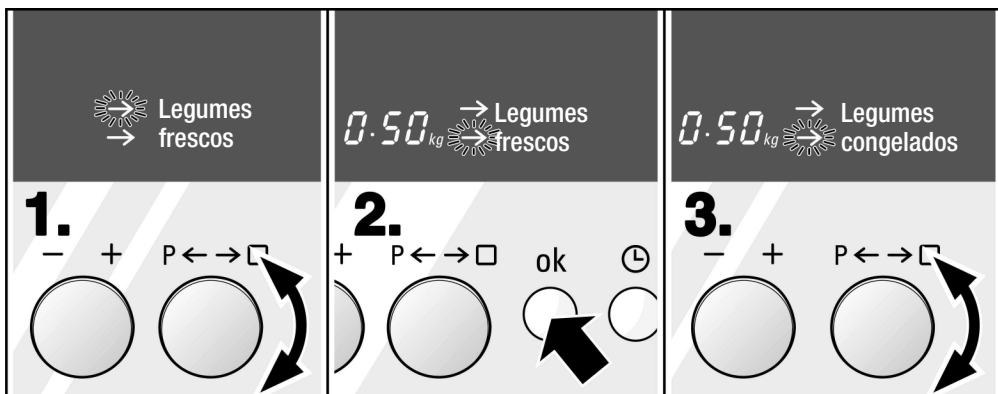
Prato	Quantidade	Loiça	Micro-ondas Watt	Duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temp. °C, Grelhador
Pratos doces no forno (p ex. Soufflé de queijo fresco batido com fruta)	ca. de 1500 g	Forma de soufflé rasa 4-5 cm	180 W	20-30	Circulação de ar quente	170-190
Pratos picantes no forno, de ingredientes cozidos (p. ex. empadão de massa)	ca. de 1000 g	Forma de soufflé rasa 4-5 cm	600 W	15-20	Circulação de ar quente	180-190
Pratos picantes no forno, de ingredientes crus (p. ex. Gratinado de batatas)	ca. de 1100 g	Forma de soufflé rasa	600 W	25-35	Circulação de ar quente	180-190
Gratinar tostas*	2-4 fatias	Grelha mais baixa	Consoante o recheio:	aprox. 8-10	Fase intensiva	250

* Não é necessário tostar previamente.

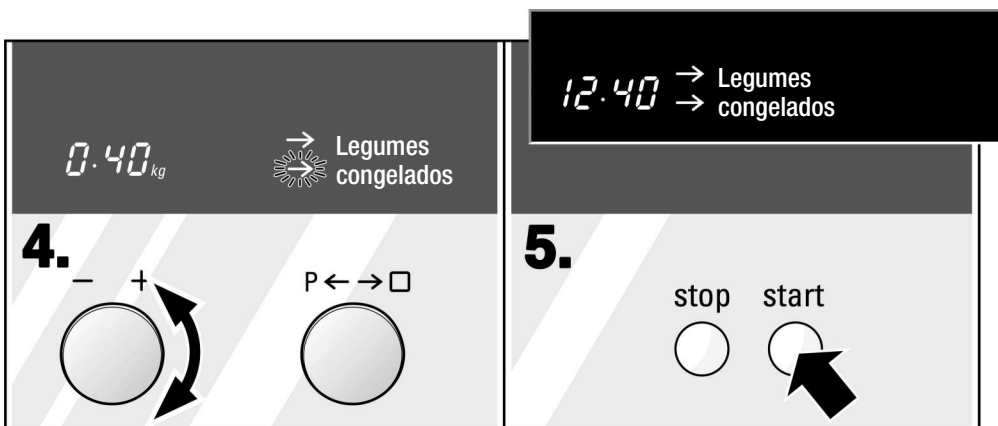
O automático de programas

Como regular

O automático de programas permite-lhe descongelar facilmente os alimentos e preparar inúmeras refeições de forma simples e rápida.



1. Regule o selector de funções para o programa desejado.
2. Com a tecla ok, mude para a segunda linha.
3. Se assim desejar pode modificar a segunda linha com o selector de função



4. Com o botão rotativo, regule o peso.

5. Prima a tecla Arranque. O tempo de duração aparece na indicação.

Decorrido o tempo

o forno desliga. Soa um sinal e na indicação aparece "Fim". A indicação desaparece ao abrir a porta do forno ou ao premir a tecla Stop.

Parar	Premir a tecla Stop uma vez ou abrir a porta do forno. Depois de fechar a porta, premir a tecla Arranque.
Anular	Premir duas vezes a tecla Stop ou abrir a porta e premir a tecla Stop uma vez.
Iluminação adicional	Se a Iluminação do forno não for suficiente, pode ligar adicionalmente a lâmpada de halogénio durante três segundos. Para o efeito, prima a tecla Arranque. A manutenção desta lâmpada ligada por mais tempo influenciaria o processo de preparação dos alimentos.
Notas	☐ Se, entretanto, desejar saber o peso regulado, prima a tecla "M".

Indicações sobre o automático de programas

Retirar os alimentos da embalagem e pesá-los. O peso é necessário para a regulação do automático de programas.

Se, decorrido um certo tempo, for emitido um sinal de curta duração, tal significa que deve virar ou mexer os alimentos.

Se o resultado de um programa não for do seu agrado, por exemplo, a base da pizza estiver demasiado húmida, pode modificar o tempo de duração. Inicie o programa. O tempo de duração aparece na indicação. Premir a tecla stop. Modifique o tempo de duração e reinicie o programa.

Pizzas, derivados de batata, snacks, rosquilhas salgadas, aves, peixe congelados

Prepare estes alimentos directamente no prato rotativo. Isto fará com que sejam rapidamente confeccionados.

Batatas

Batatas cozidas com pele: lave as batatas e pique a casca em vários sítios. Coloque as batatas húmidas num recipiente sem adicionar água.

Batatas sem pele: corte as batatas em pedacinhos iguais. Por cada 100 g de batatas adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal no recipiente.

Aves

Cozinhe o frango num recipiente fundo aberto.

As aves podem ser servidas imediatamente após estarem prontas.

Coloque a ave primeiro com a parte do peito virada para baixo e vire-a decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura (quando soar o sinal para virar).

Carne

Utilize um recipiente fundo aberto. O assado deverá ocupar cerca de dois terços da superfície do recipiente.

Depois de pronto, deixe o assado no forno desligado mais 5 a 10 minutos. Deve envolver o rosbife em folha de alumínio. Vire-o passados 5 minutos. O rosbife também pode ser cortado frio.

Pratos de massas congelados

Coloque o prato num recipiente adequado para micro-ondas na grelha do nível mais baixo.

Arroz

Não utilize arroz em saquinhos para cozer. Adicione a quantidade de água necessária ao arroz, de acordo com as instruções da embalagem. Regra geral, adiciona-se o dobro ou o triplo do peso do arroz.

O arroz produz muita espuma ao cozer, por isso utilize um recipiente fundo e com tampa.

Legumes

Legumes frescos: Corte os legumes aos pedaços. Por cada 200 g adicione uma colher de sopa de água.

Legumes congelados: Para este programa só são adequados legumes branqueados, não pré-cozinhados. Cozinhe os legumes sem água. Legumes ultra-congelados com molhos à base de natas não são adequados.

Descongelar

Utilize um recipiente plano, por ex., um prato de vidro ou de porcelana. Coloque os alimentos no prato. Se possível, espalhe-os no prato de modo a ficarem deitados. As aves devem ser colocadas no prato com o peito para cima.

Depois da descongelação, deixe os alimentos acabarem de descongelar durante mais 10 a 30 minutos.

Descongele apenas a quantidade de pão necessária, pois o pão fica duro depressa.

Tabela de programas

Programa		Amplitude de peso em kg	Notas
Primeira linha	Segunda linha		
Pizza, congelada	com base fina	0,30 - 0,50	Sem recipiente, colocar directamente no prato rotativo.
	com base grossa	0,40 - 0,60	
Deriv.de batata, congel. (congel. = congelados)	Batat. fritas, palitos	0,20 - 0,75	Sem recipiente, colocar directamente no prato rotativo.
	Batat. fritas, palha	0,20 - 0,75	
	Batatas salteadas	0,20 - 0,85	
	Croquetes de batata	0,20 - 0,85	
	Bolinhos de batata	0,20 - 0,75	
Batatas	Batatas cozidas	0,20 - 1,00	Recipiente tapado na grelha no nível mais baixo. Mexer a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 5 minutos.
	Batatas cozid. c. pele	0,20 - 1,00	
Snacks, congelados	Crepes chineses	0,10 - 0,70	Sem recipiente, colocar directamente no prato rotativo.
	Mini-crepes chineses	0,10 - 0,70	
	Mini-Pizza	0,09 - 0,50	Sem recipiente, colocar directamente na grelha no nível mais baixo.
Aves, congeladas	Asas de frango	0,20 - 0,60	Sem recipiente, colocar directamente no prato rotativo.
Aves, frescas	Frango	0,80 - 1,80	Colocar o recipiente destapado na grelha no nível mais baixo, com a parte do peito para baixo. Virar o frango a meio do tempo de cozedura (quando soar o sinal para virar).
Carne, fresca	Cachaço de porco	0,80 - 1,80	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Virar a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
	Perna de borrego s. osso	0,80 - 1,50	
	Rosbife	0,80 - 1,80	
Peixe, congelado	Argolas de lulas	0,20 - 0,50	Sem recipiente, colocar directamente no prato rotativo.
	Barrinhas de peixe	0,20 - 0,60	
Pratos d.massas, congel.	Lasanha bolonhesa	0,40 - 1,10	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo.

Programa		Amplitude de peso em kg	Notas
Primeira linha	Segunda linha		
Arroz	Arroz agulha	0,10 - 0,50	Recipiente tapado na grelha no nível mais baixo. Mexer decorridos 2-12 minutos. No fim deixar repousar durante 5-10 minutos.
	Arroz indiano	0,10 - 0,50	
Prod.Padaria, congelados	Rosquilhas salgadas	0,07 - 0,30	Sem recipiente, colocar directamente no prato rotativo.
Legumes	frescos	0,20 - 1,00	Colocar o recipiente tapado na grelha no nível mais baixo. Mexer a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 5 minutos.
	congelados	0,20 - 1,00	
Descongelar	Pão	0,20 - 1,00	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo.
	Bolo, seco	0,20 - 1,00	
	Bolo, húmido	0,20 - 1,00	
	Carne picada	0,30 - 1,00	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	Aves, inteiras	0,40 - 2,00	
			Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Colocar com a parte do peito virada para cima. Virar a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 10-30 minutos.
	Aves, partes	0,40 - 2,00	
			Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Colocar os pedaços com a parte da pele virada para cima. Virar a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 10-20 minutos.
	Carne de porco s. ossos	0,50 - 2,00	
	Carne de vaca	0,50 - 2,00	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Virar a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 10-20 minutos.

Memória

Com a função memória pode compor os seus próprios programas. Pode memorizar as regulações para seis pratos e seleccioná-las sempre que quiser.

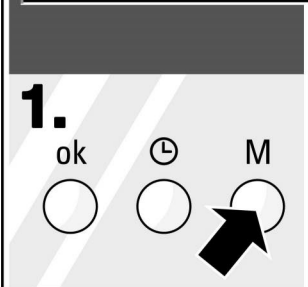
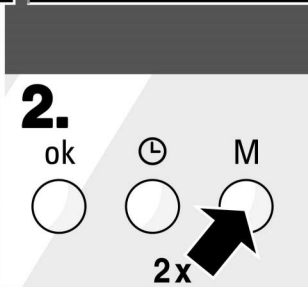
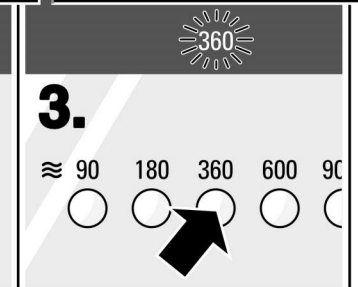
A função memória é importante, se, para o seu cozinhado, forem necessárias várias regulações diferentes, ou se um cozinhado for feito com bastante frequência.

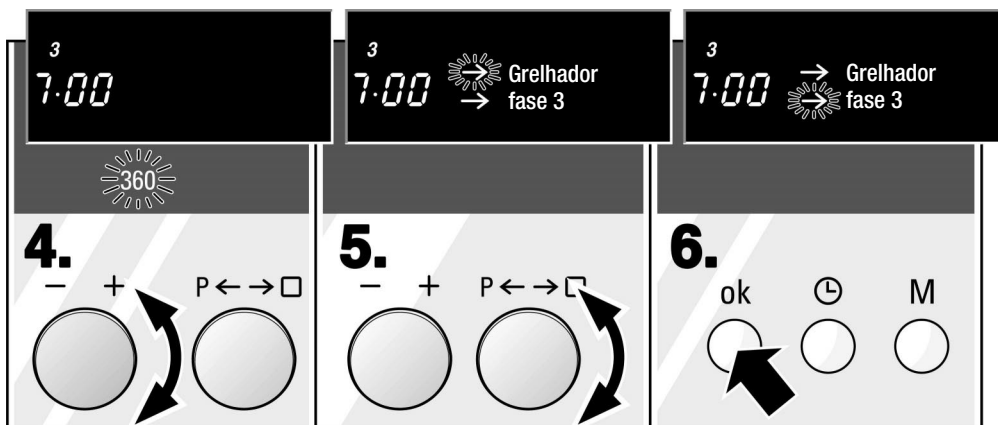
Seleccione uma das seis memorizações e regule.

Memorizar a memória

Exemplo

Memorização 3
360 W, 7 min.,
fase do grelhador 1.

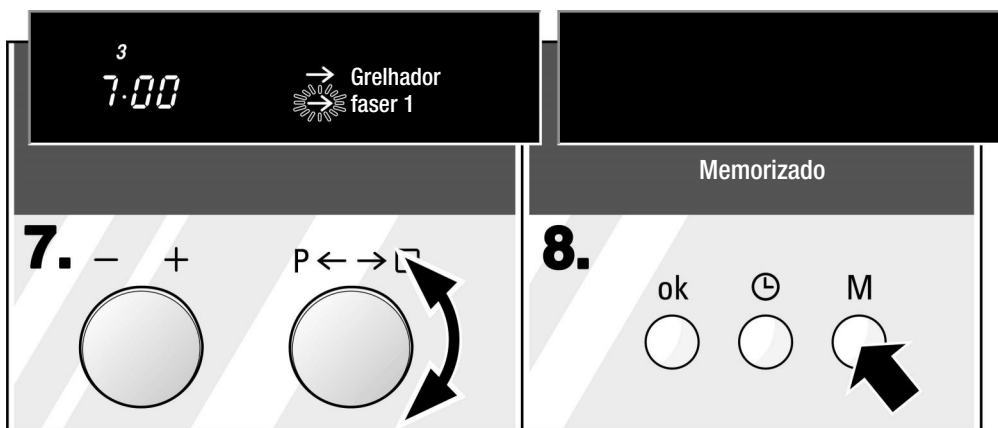
1	3	3
Ajustar a memória	Ajustar a memória	
		
1. Premir a tecla memo. O 1 corresponde à memorização 1.	2. Premir mais duas vezes a tecla memo. O 3 corresponde à memorização 3.	3. Premir a tecla 360 W.



4. Regular com o botão 7 minutos.

5. Seleccionar o grelhador com o selector de funções.

6. Passar para a segunda linha com a tecla ok.



7. Regular a fase 1 com o selector de funções.

8. Premir a tecla memória, até voltarem a surgir as horas. As regulações foram memorizadas.

Também pode memorizar a memória e logo de seguida iniciar. No ponto 8 não prima memória mas sim a tecla Start.

Notas

- ☐ Pretende reprogramar uma memorização, prima a tecla Stop e regule novamente.
- ☐ Não pode regular várias potências de micro-ondas sucessivamente.
- ☐ Pode também memorizar um prato do programa automático.

Iniciar modo memória

Pode seleccionar as regulações memorizadas para os seus pratos muito facilmente.

Coloque o prato no forno.



1. Premir a tecla memo. O 1 corresponde à memorização 1.

2. Premir mais 2xs a tecla memo, até surgir a memorização pretendida.

3. Premir a tecla arranque.

Terminado o tempo

soa um sinal sonoro.

Na indicação surge programa terminado.

A indicação apaga, quando abre a porta do forno ou prime a tecla Stop.

Ligação rápida da iluminação do forno

Premir a tecla start. A lâmpada do forno acende durante 3 segundos.

Parar

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

Anular

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

Notas

☐ Depois do início já não pode alterar a memorização.

Limpeza e Manutenção

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

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.

Aparelhos em inox

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo assim que for possível. Sob esta camada de sujidade pode ocorrer corrosão.

Para a limpeza, utilize produtos comuns para limpeza de inox. Respeite escrupulosamente as instruções do fabricante do produto e comece por experimentar numa pequena área, antes de espalhar o produto por todo o aparelho.

Grelha de ventilação

Pode ser retirada e limpa.

Forno

Limpe o forno arrefecido após a confecção dos alimentos, com um pano húmido. Os salpicos e encrustações são fáceis de limpar não se queimando ainda mais da próxima vez que utilizar o forno. Em caso de sujidade entranhada, utilize um produto de limpeza suave.

Certifique-se que não entra água para dentro do aparelho, através do accionamento do prato rotativo. Seque bem o forno com um pano macio, para que não surja qualquer corrosão.

Não utilize spray para limpeza de fornos nem outros produtos de limpeza de fornos agressivos ou abrasivos. Os esfregões abrasivos, esfregões verdes e esfregões desengordurantes também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície.

Os cheiros desagradáveis, p.ex. após a preparação de peixe eliminam-se facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa taça com água. Coloque uma colher na taça, para evitar o retardamento da ebulição. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos na potência de micro-ondas máxima.

Acessórios

Lave os acessórios imediatamente após a utilização, com detergente. Nessa altura é fácil remover restos de sujidade com uma escova ou esponja da loiça. Pode limpar as grelhas com produtos de limpeza de aço fino ou lavá-las na máquina de lavar louça.

Prato rotativo

Lave o prato rotativo com detergente. Limpe a concavidade na zona de cozedura com um pano húmido. Certifique-se que não entra água para dentro do aparelho, através do accionamento do prato rotativo. Quando voltar a colocar o prato rotativo, este tem de encaixar perfeitamente.

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.
	Falha de corrente.	Verifique se há energia eléctrica.

Avaria	Causa possível	Indicações/Solução
	Fusível avariado.	Verifique na caixa de fusíveis, se o fusível do fogão está em boas condições.
Na indicação das horas estão três zeros iluminados.	Falha de corrente.	Regular de novo as horas. Memorizar de novo a memória.
Na indicação encontra-se uma duração.	O botão foi accionado inadvertidamente.	Premir a tecla stop.
	Após a regulação, não foi premida a tecla start.	Premir a tecla start ou anular a regulação com a tecla stop.
O micro-ondas não liga.	A porta não está bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou um corpo estranho a obstruir a porta.
	Não premiu a tecla start.	Prima a tecla Start.
O aparelho não está em funcionamento. Na indicação encontra-se uma duração.	O botão foi accionado inadvertidamente.	Prima 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 durante o processo de cozedura.
O prato rotativo faz um ruído de arranhar ou arrastar.	Sujidade ou corpo estranho na zona do accionamento do prato rotativo.	Limpe a concavidade no fundo do forno.

As reparações só devem ser efectuadas por técnicos especializados da Assistência Técnica.
Se o seu aparelho não for reparado por técnicos especializados, podem resultar perigos consideráveis.

Protecção do Meio ambiente

Indicações sobre reciclagem

Até chegar a sua casa, o seu novo aparelho esteve protegido pela embalagem. Todos os materiais nela utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Por favor colabore e proceda à reciclagem ecológica da embalagem.

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através de uma reciclagem compatível com o meio ambiente, é possível recuperar matérias primas valiosas.

Antes de providenciar a reciclagem do aparelho antigo, deverá inutilizá-lo ou colar-lhe um auto-colante com a seguinte indicação «Atenção: O aparelho está avariado».

Junto de um Agente Especializado ou dos Serviços Municipais da sua área de residência informe-se sobre os procedimentos actuais quanto a reciclagem.

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

Sempre que recorrer aos Serviços Técnicos, deverá indicar o número de artigo (No. E) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho. Encontrará a chapa de características com estes números , depois de abrir a porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha que perder muito tempo, deverá registar aqui os dados do seu aparelho.

No. E	FD
Assistência Técnica 📞	

Dados técnicos

- Alimentação de corrente: 230 V, 50 Hz
Potência conectada total: 3380 W
potência de micro-ondas: 900 W
Grelhador: 2100 W
Calor sup. e inferior: 1900 W
Frequência: 2450 MHz
- Medidas (A x L x P)
- Aparelho 45,8 x 59,5 x 52 cm
- Zona de cozedura 20,4 x 44 x 42 cm
- Peso 25 kg
Testado pela VDE: Sim
Símbolo CE: Sim

Refeições de teste conforme EN 60705

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

Descongelar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Notas
Carne	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Forma de Pyrex Ø 22 cm

Cozinhar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Notas
Gemada	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Colocar a forma de Pyrex na grelha no nível mais baixo.
Pão-de-ló	600 W, 9 - 11	Colocar a forma de Pyrex Ø 22 cm na grelha no nível mais baixo.
Carne picada assada	600 W, 25 - 30	Colocar a forma de Pyrex na grelha no nível mais baixo.

Cozinhar em combinação com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Notas
Gratinado de batata	360 W, 35-40	Ar quente circulante	140	Colocar a forma de Pyrex Ø 22 cm na grelha no nível mais baixo.

Prato	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Tipo de aque- cimento	Tempera- tura °C	Notas
Bolos	180 W, 20	Calor superior/ inferior	160	Colocar a forma de Pyrex Ø 22 cm na grelha no nível mais baixo.
Frango	360 W, 30-35	Ar quente circulante	180	Colocar o frango com a parte do peito para baixo na grelha no nível mais baixo. Virar decorridos 15 minutos.

Bu fırın ile yemek pişirmekten çok zevk alacaksınız.

Bu cihazın sunmuş olduğu teknik avantajlardan tamamen faydalanabilmek için, kullanma kılavuzunu lütfen 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 kullanacağınıza göreceksiniz. Tablolar öyle düzenlenmiştir ki, ayarlama esnasında yapmanız gereken her işlemi adım adım takip edebilirsiniz. Bu tablolarda, alışlagelmiş 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.

Ve şimdi yemek pişirmeye başlayabilirsiniz; afiyet olsun.

İçindekiler

Yeni cihazı kurmadan evvel	179
Kurulması ve elektriğe bağlanması	179
Dikkat etmeniz gereken hususlar	180
Güvenlik bilgileri	180
Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik bilgileri	181
Kumanda bölümü	184
Gömülebilir şalterler	186
Isıtma şekilleri	186
Aksesuarlar	187
Temel ayarlar	189
Dil ayarlanması	190
Sinyal süresinin değiştirilmesi	190
İlk kez kullanmaya başlamadan önce	192
Piştirme bölümünün ısıtılması	192
Saatin (güncel zamanın) ayarlanması	193
Mikrodalga	195
Tabak ve çanaklar	195
Mikrodalga güçleri	196
Şu şekilde ayarlanır	196
Tablolar	198
Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler	203
Fırının ayarlanması	204
Fırını şu şekilde ayarlayabilirsiniz	205
Fırını kendiniz kapatmak istiyorsanız	206
Fırının ve mikrodalga fonksiyonunun kombine ayarlanması	207
Şu şekilde ayarlanır	207

İçindekiler

Et, tavuk, balık	209
Tabak ve çanaklar	209
Kızartma hakkında bilgiler	209
Kızartma tablosu	209
Izgara yapma (gril) hakkında bilgiler	211
Kızartma tablosu	211
Kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler	212
Pasta ve çörek	213
Pasta kalıpları	213
Tablolar	213
Pasta pişirmek için yararlı bilgiler	215
Sufleler, gratenli yemekler, tost	217
Program otomatiği	218
Şu şekilde ayarlanır:	218
Program otomatiği hakkında bilgiler	219
Program tablosu	221
Memory	223
Memory kaydedilmesi	224
Memory start	226
Bakım, Muhafaza ve Temizlik	227
Cihazın dışı	227
Fırın	227
Aksesuarlar	228
Döner tabak	228
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	228
Çevrenin Korunması	230
Yetkili Servis	230
EN 60705 normuna uygun test yemekleri	231

Yeni cihazı kurmadan evvel

Önemli güvenlik bilgi ve uyarıları

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.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

- ☐ Bu cihaz sadece evde kullanılmaya elverişlidir.
- ☐ Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.
- ☐ Cihazı 60 cm genişliğe sahip bir yüksek dolabın içine kurmak mümkündür (zeminden en az 85 cm yukarıda).
- ☐ Cihazın elektrik fişi, yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip bir prize takıldığı zaman, cihaz çalışmaya hazırdır. Bu prize bağlı olduğu sigorta en azından 16 A (otomatik sigorta) değerine sahip bir sigorta olmalıdır. Şebeke gerilimi ile cihazın tip levhası üzerinde bildirilen gerilim aynı olmalıdır.
- ☐ Prizin montajı veya elektrik kablosunun değiştirilmesi sadece yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Eğer cihaz kurulduktan sonra cihazın fişine erişmek mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesi olan bir ayırma tertibatı öngörülmelidir.

- ❑ Birden fazla elektrik fişinin takılabileceği soketler, soket düzenleri ve uzatma kabloları kullanılması yasaktır. Aşırı yüklenme halinde yangın tehlikesi söz konusudur.

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Güvenlik bilgileri

- ❑ Bu cihaz, elektronik cihazlar için geçerli olan güvenlik yönetmeliklerine uygundur. Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemler sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapılabilir. Yönetmeliklere uygun olmayan hatalı tamiratlar, çok ciddi tehlikelere yol açabilirler.
- ❑ Bu cihazı sadece yemek pişirmek için kullanınız.
- ❑ Çocuklar cihazın ancak kullanımı kendilerine özellikle öğretildikten sonra kullanabilirler. Cihazı kullanmalarına izin verilen çocuklar, cihazı doğru kullanmayı öğrenmiş olmalı ve kullanma kılavuzunda dikkat çekilen tehlikeleri anlayabilmelidir.
- ❑ Cihazı genel olarak sadece döner tabak ile birlikte kullanınız.
- ❑ Taşan sıvıların, döner tabağın tahrik ünitesi üzerinden cihazın içine akmasına dikkat ediniz.
- ❑ Mikrodalga fonksiyonunu sadece fırında yemek varken çalıştırınız. İçinde yemek yokken çalıştırılırsa, cihazda aşırı yüklenme söz konusu olabilir. Çok kısa süreli bir tabak-çanak testi yapılması mümkündür ama istisna bir durumdur (tabak-çanaklar ile ilgili bilgilere bkz.).

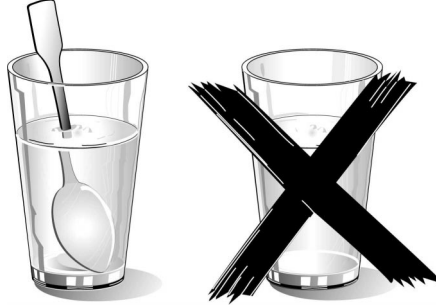
- ❑ Isıtma ve pişirme işlemleri için kullanılan cihazlar çalışınca, yüzeyleri sıcak olur. Çocukları uzak tutunuz. Yanma tehlikesi!
- ❑ Elektrikli cihazların bağlantı kablolarını, fırın kapağının arasına sıkıştırmayınız. Kablolun izolasyonu zarar görebilir. Kısa devre, elektrik çarpması!
- ❑ Yanabilecek cisimleri fırının içinde muhafaza etmeyiniz. Bu maddeler cihaz çalıştırılınca yanmaya başlayabilir. Yanma tehlikesi!
- ❑ Fırının içinde duman görürseniz, kapısını açmayınız. Cihazın elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- ❑ Fırının kapısı iyice kapanabilmelidir.
- ❑ Cihazın kapısı hasarlıysa, ancak yetkili servis teknik elemanı bu hasarı onardıktan sonra cihazı tekrar kullanabilirsiniz. Aksi halde dışarıya mikrodalga enerjisi yayılabilir.
- ❑ Cihazı aşırı ısığa ve neme karşı koruyunuz.
- ❑ Cihazın gövdesinin açılması yasaktır. Cihaz yüksek gerilim ile çalışır.
- ❑ Eğer cihaz bozuksa, elektrik fişini prizden çıkarınız veya sigorta kutusunda ilgili sigortayı kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.

Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik bilgileri

- ❑ Mikrodalga fonksiyonu sadece fırına konulan kabın içerisinde her hangi bir yiyecek varsa kullanılmalıdır.
- ❑ Mikrodalga fonksiyonu ile 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!

Sıvı maddeleri ısıtırken, kaynama gecikmesi (anı kaynama) 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. Bu durumda kap içindeki ısınmış sıvı en ufak bir sarsıntıda aniden kaynamaya başlayıp etrafa sıçrayabilir. Bu da, yaralanmaya ve yanmaya sebep olabilir.



❑ Bebek maması:

Bebek mamalarını daima kapağını veya emziğini çıkararak, şişe veya biberon içerisinde ısıtınız. Bebek mamasını ısıtıktan sonra, iyecek karıştırınız veya çalkalayınız. Böylelikle ısı mama içerisinde daha iyi dağılır. Mamayı bebeğinize yedirmeye başlamadan önce, sıcaklığını kontrol ediniz. Yanma tehlikesi!

❑ Kapakları iyice kapatılmış olan kablar içinde herhangi bir yemek veya iyecek ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

❑ Alkollü iyeceklerin fazla ısıtılması yasaktır. Patlama tehlikesi!

❑ Sıcak tutma ambalajı 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 olan besinlerin ambalajı patlayabilir.

❑ Kabuğu soyulmamış yumurta pişirmeyiniz ve çok pişmiş yumurta ısıtmayınız. Aniden patlayabilirler. Aynı durum kabuklu hayvanlar (örn. kabuklu deniz hayvanları) için de geçerlidir. Sahanda yumurta veya bardak içerisinde yumurta pişireceğiniz zaman, önce yumurta sarısını deliniz.

- ❑ Sağlam veya kalın kabuklu gıda maddelerinde (örneğin elma, domates, patates, sosis vs.) kabuğun patlama ihtimali söz konusudur. Bu gibi besinleri ısıtmaya başlamadan önce, kabuklarını deliniz.
- ❑ Baharat türünden şıvalı ot, meyve veya mantar kurutacağınız zaman veya az miktarda su ihtiva eden besinlerin (örn. ekmek) buzunu çözeceğiniz veya bu tür besinleri ısıtacağınız zaman, işlemi aralıksız denetlemeniz, yani gözlemeniz gerekir. Aşırı derecede kuruma halinde yangın tehlikesi söz konusudur.
- ❑ Mikrodalga fonksiyonunu salt yemek yağı ısıtmak için kesinlikle kullanmayınız.
- ❑ 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 genişleyerek, ilgili kablarn 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 verir. Bu yemeklerin içinde bulundukları kablarn da çok ısınabilir. Bu nedenle, ilgili kabı cihazdan çıkarırken uygun bir tutma bezi kullanınız.
- ❑ Döner tabağın çok dikkatli çıkarınız. Açıkta olan ısıtıcı düzen daha birkaç dakika boyunca çok sıcaktır. Yanma tehlikesi!

Kumanda bölümü



Düz yazı göstergesi

Düz metin göstergesi 12 dilde mümkündür.

- Seçilen ısıtma şeklini ve sıcaklığı veya kademeyi gösterir
- Program otomatiğinin yemeklerini gösterir
- Ayarlama hakkında bilgi verir

Isıtma kontrolü

Memory tuşu

→ Sıcak hava
→ 160 °C -----

⌚ M

P ← → □



ok



⌚



M



stop



start



Fonksiyon ayar düğmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya program otomatiğini ayarlamak için

Fonksiyon seçme düğmesini sağa çevirirseniz, ısıtma şekilleri veya kademeler görünür, sola çevirirseniz programlar görünür.

Tamam (ok) tuşu

Düz metin göstergesinde satır değiştirmek için

Saat tuşu

Stop tuşu

Start tuşu

Gömülebilir şalterler

Fonksiyon ayar düğmesi ve döner düğme her pozisyonda cihazın içine gömülebilirler. Bu düğmeleri dışarı çıkarmak ve içeri gömmek için üzerine basmanız gerekiyor. Düğmeleri sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Isıtma şekilleri

Fırın için farklı ısıtma şekillerini kullanma olanağına sahipsiniz. Her yemek için en uygun ısıtma şeklini seçebilirsiniz.

Mikrodalgalar

Mikrodalgalar besinlerin içinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga, çabuk buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemleri için uygundur.

Mikrodalga güçleri:

900 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.

Mikrodalga fonksiyonunun ve bir ısıtma şeklinin birlikte kullanılması

Burada, mikrodalga fonksiyonu ve başka bir ısıtma şekli aynı anda devrededir. Yemekler şimdiye kadar olduğu gibi, çıtır çıtır ve kızark olur, fakat bu yöntem daha hızlıdır ve aynı zamanda enerjiden tasarruf edersiniz.

Mikrodalga fonksiyonunun ve hızlı pişirme fonksiyonunun kombine edilmesi mümkün değildir.

Üstten ve alttan ısıtma

Burada ısı muntazam bir şekilde üst ve alt taraftan besinlere verilir. Üstten ve alttan ısıtma, ekmek, pasta ve kızartmalar için uygundur.

Hızlı pişirme

Üstten ve alttan ısıtmaya ek olarak, bir halojen lamba ve bir kuvars ızgara ısıtıcısı çalışır. Gereken ısı çok çabuk kullanıma hazır olur. Besinler yoğun ve hızlı bir şekilde kızarır.

Sıcak hava

Sıcak hava fonksiyonunda sıcaklık, halojen lamba, kuvars ızgara ısıtıcısı ve alttan ısıtma fonksiyonu tarafından oluşturulur ve bir fan tarafından sıcak havanın fırın içinde dolaşması sağlanır. Sıcak hava fonksiyonu özellikle mikrodalga fonksiyonu ile kombine edilmek için uygundur.

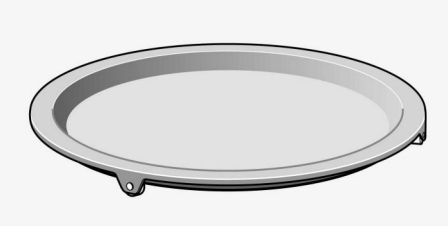
Izgaralama

Izgara yapma fonksiyonunun kullanıldığı ısıtma şekli, üstten ısıtma, halojen lamba ve kuvars ızgara ısıtıcısı fonksiyonlarının bir kombinasyonudur. Üç farklı kademe ayarlayabilirsiniz. Bu ısıtma şekli, biftek, sucuk / sosis, balık veya tost kızartmak için uygundur.

Alttan ısıtma

Sadece alt ısıtıcı devrededir. Bu ısıtma şekli öncelikle takviye (ek) pişirme işlemi için uygundur. Üç kademe ayarlayabilirsiniz.

Aksesuarlar

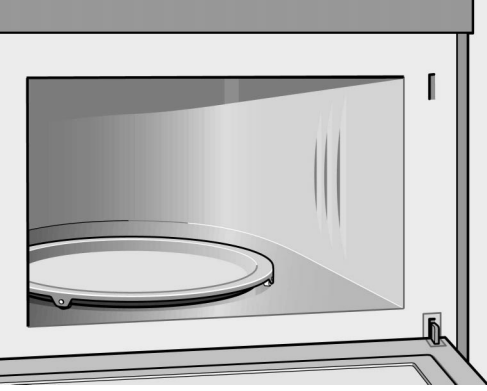


Döner tabak

Tel ızgaralar tabağın üzerine koyulur.

Alt taraftan özellikle çok ısıya ihtiyacı olan yemekler. Bu tür yemekleri doğrudan döner tabak üzerinde pişirebilirsiniz. Cihazı kesinlikle döner tabaksız kullanmayınız.

Döner tabağa azami 4,5 kg ağırlık binmeldidir.

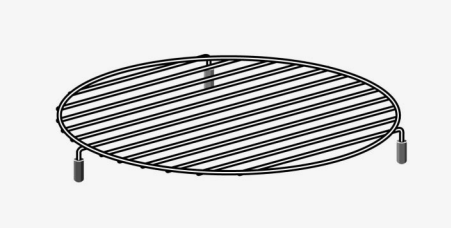


Döner tabağı, fırın kısmının iç tabanının ortasındaki tahrik sistemi üzerine yerleştiriniz.

Döner tabağın yerine tam olarak oturmasına dikkat ediniz.

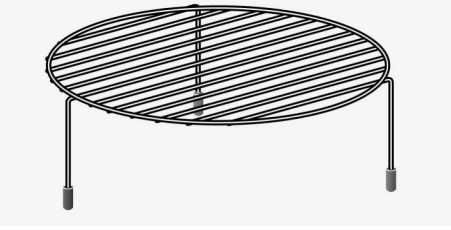
Döner tabak her ısıtma türünde dönmelidir. Bu, iyi bir pişirme sonucu elde edilebilmesi için gereklidir.

Döner tabak sola veya sağa dönebilir.



Alçak tel ızgara

Mikrodalga fonksiyonunun yanı sıra, pasta/kek pişirmek ve kızartma işlemi için gereklidir. Tel ızgarayı döner tabağın üzerine yerleştiriniz.



Yüksek tel ızgara, ızgara yapmaya (örn. biftek, sosis veya tost) yarar. Bu tel ızgarayı, üzerine örn. yassı sufle kalıplarını yerleştirmek için de kullanabilirsiniz.

Tel ızgarayı döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Bilgi

- ❑ Halojen lamba ve kuvars ızgara ısıtıcısı, her gerektiğinde otomatik olarak açılır ve kapanır.
- ❑ Cihaz bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Fırın kapatılmış olsa da, fan çalışmaya devam edebilir. Fan çalıştığı sürece, bu durum düz metin göstergesinde gösterilir.
- ❑ Kapının camında, cihazın iç yüzünde ve tabanında kondanase su oluşabilir. Bu normal bir durumdur ve mikrodalga fonksiyonunu etkilemez. Yemek piştikten sonra, yoğunlaşmış olan bu suyu silip temizleyiniz.

Temel ayarlar

Yeni cihazınız size, kendinizin değiştirebileceği bazı temel ayarlar yapılmış olarak teslim edilir.

Temel ayarlar

Değiştirme

Düz metin göstergesindeki dil Almanca'dır.

12 farklı dil arasında seçim yapabilirsiniz.

Ayarlanmış olan süre sona erince, bir sinyal sesi duyulur.

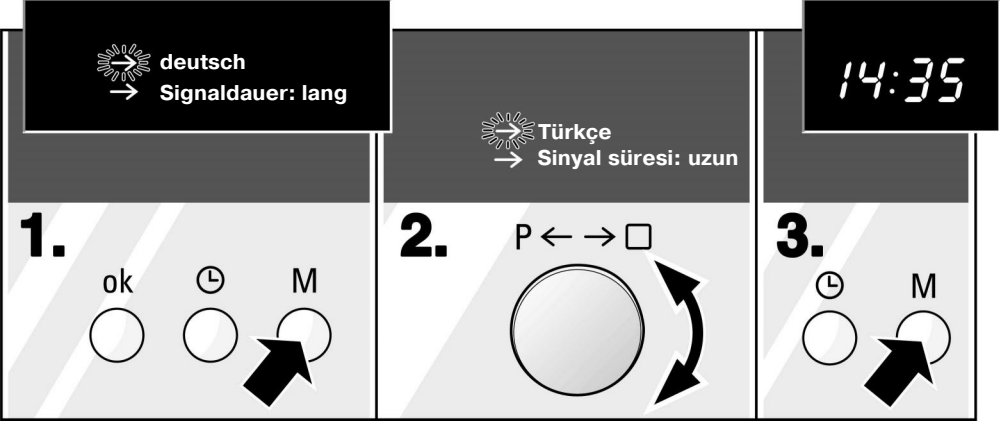
Sinyal sesinin süresini değiştirebilirsiniz.

Sinyal süresi uzun = 30 sinyal sesi.

Sinyal süresi kısa = 3 sinyal sesi.

Dil ayarlanması

Yeni cihazını, Almanca düz metin göstergesine sahiptir. 12 farklı dil arasında seçim yapabilirsiniz.



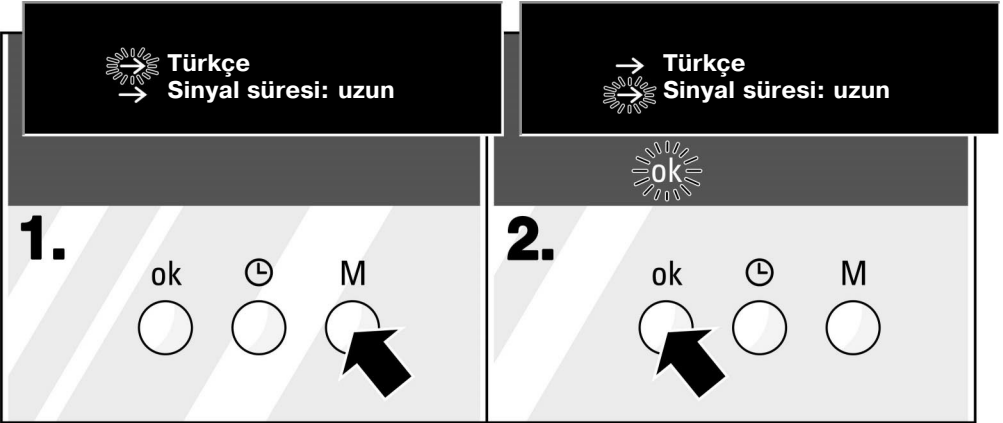
1. Göstergede birinci satırda "deutsch" ve ikinci satırda şu metin görününceye kadar Memory tuşuna 6 saniye basınız: "Signaldauer: lang".

2. Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz dili seçiniz.

3. Memory tuşuna basınız. Değişiklik belleğe kaydedilmiştir.

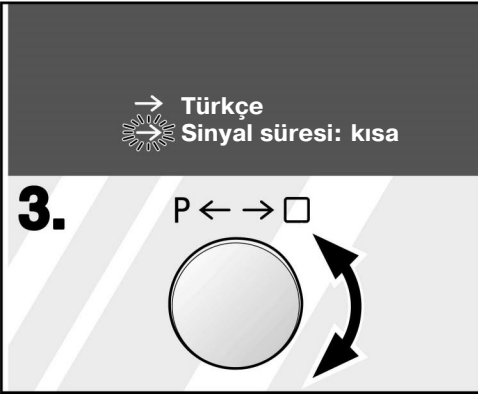
Sinyal süresinin değiştirilmesi

Fırın kapandığı zaman, bir sinyal sesi duyulur. Sinyal sesinin süresini değiştirebilirsiniz. Sinyal süresi uzun = 30 sinyal sesi Sinyal süresi kısa = 3 sinyal sesi

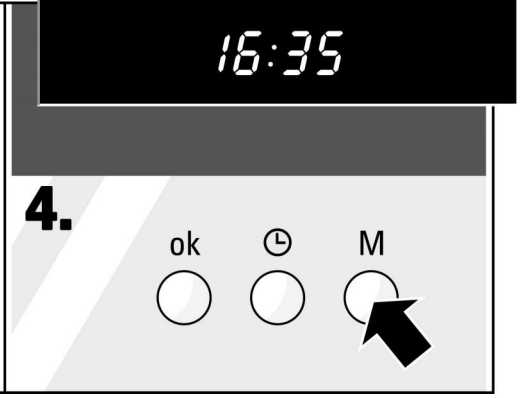


1. Düz metin göstergesinde birinci satırda dil ve ikinci satırda şu metin görününceye kadar Memory tuşuna 6 saniye basınız: Sinyal süresi: uzun.

2. Tamam (ok) tuşu ile ikinci satıra geçiniz.



3. Fonksiyon seçme düğmesi ile sinyal süresini değiştiriniz.

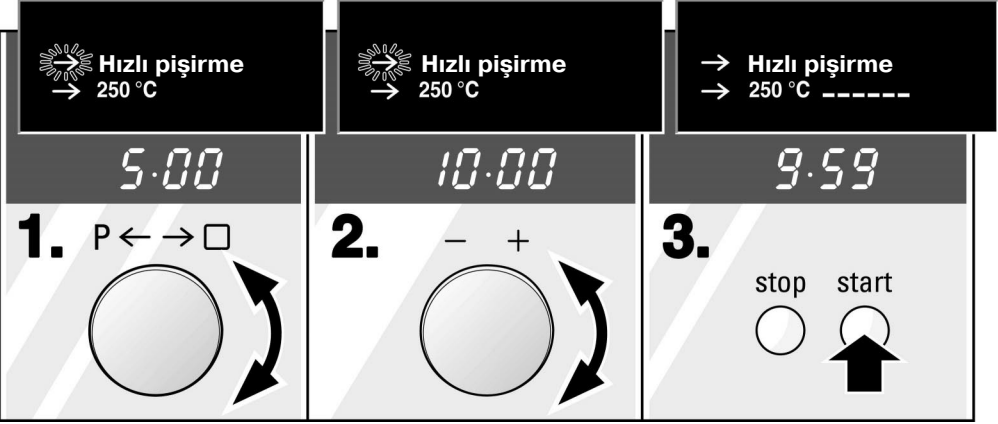


4. Memory tuşuna basınız. Değişiklik belleğe kaydedilmiştir.

İlk kez kullanmaya başlamadan önce

Pişirme bölümünün ısıtılması

Yeni cihaz kokusunu gidermek için, içi boş ve kapısı kapalı olan cihazı 10 dakika ısıtınız.



1. Fonksiyon seçme düğmesini sağa doğru, hızlı pişirme kademesine kadar çeviriniz.

2. Döner düğme ile 10 dakika ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

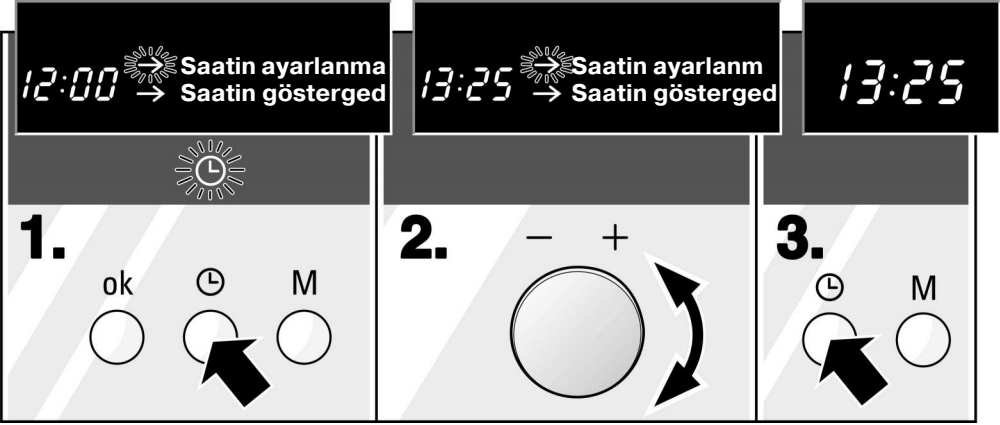
Fırın 10 dakika sonra kendiliğinden kapanır.

Oluşan kukuyu gidermek amacıyla, mutfak havalandırmanız iyi olur.

Saatin (güncel zamanın) ayarlanması

Cihaz elektriğe bağlandıktan sonra veya elektrik kesilmesinden sonra, saat göstergesinde üç sıfır yanar.

Saati (aktüel zamanı) ayarlayınız.



1. Saat tuşuna 🕒 basınız.

2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.

3. Saat tuşuna 🕒 basınız.

Saatın (güncel zamanın) değiştirilmesi örn. yaz saatinden kış saatine değiştirme

Saatın (güncel zamanın) göstergeden silinmesi

Ayarlama işlemini 1-3 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız.

Cihazın saat göstergesi sizi rahatsız ediyorsa, saat görüntüsünü kapatabilirsiniz.



1. Saat tuşuna 🕒 basınız.

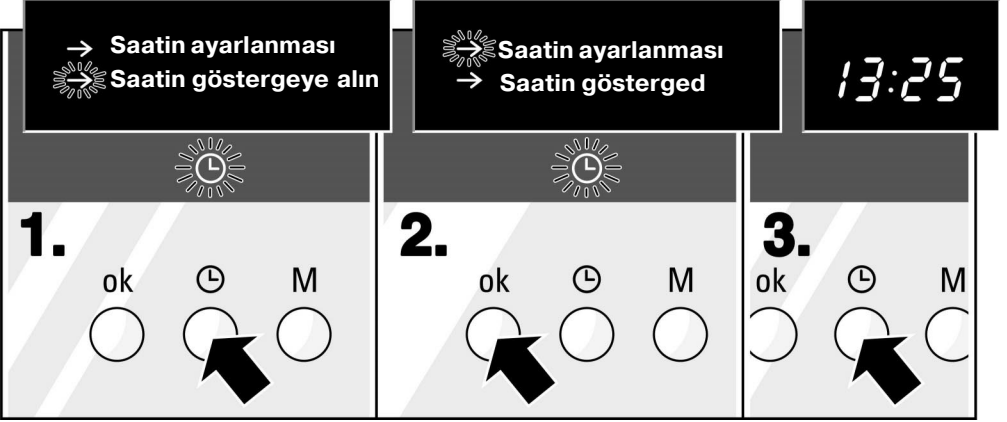
2. Tamam (ok) tuşu ile "Saatın gösterged.silin." satırına geçiniz.

3. Saat tuşuna 🕒 basınız.

Saat, göstergede görünmeyecek şekilde çalışır.

Saatin (güncel zamanın) göstergede gösterilmesi

Saat görüntüsünü tekrar açmak istiyorsanız, şu işlemi yapınız:



1. Saat tuşuna basınız.

2. Tamam (ok) tuşu ile birinci satıra geçiniz.

3. Saat tuşuna basınız. Saat (aktüel zaman) göstergede gösterilir.

Mikrodalga

Mikrodalga fonksiyonunu solo, yani tek başına veya herhangi bir başka ısıtma şekli ile birlikte kullanabilirsiniz.

Mikrodalga fonksiyonunu hemen deneyiniz. Örneğin çayınız için bir fincan su ısıtınız veya kaynatınız.

Kenarları altın veya gümüş dekorlu olmayan büyük bir fincan alınız ve içine bir çay kaşığı koyunuz. Alçak tel ızgarayı döner tabak üzerine yerleştiriniz ve fincanı tel ızgaranın üzerine koyunuz.

1. 900 Watt mikrodalga gücüne ait tuşa basınız.

2. Döner düğme ile 1 dakika 30 saniye ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

1 dakika 30 saniye sonra bir sinyal sesi duyulur. Su ısınmıştır.

Çayınızı yudumlarken, kullanma kılavuzunun başındaki güvenlik bilgilerini lütfen tekrar okuyunuz. Bu bilgiler çok önemlidir.

Tabak ve çanaklar

Isıya dayanıklı kablardan kullanınız (örn. cam, seramik cam, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik kablardan). Mikrodalgalar bu maddelerden geçer.

Bu durum metal kablardan için geçerli değildir.

Mikrodalgalar metal kablardan geçemez ve kapalı metal kablardan içindeki yemekler soğuk kalır.

Metal cisimlerin (örn. kaşık) fırının iç yan yüzlerine ve cihaz kapısının iç tarafına en az 2 cm mesafede olmasına dikkat ediniz. Oluşabilecek kıvılcımlardan dolayı, kapının iç tarafındaki cam tahrip olabilir.

Çok kez hemen servis yaptığınız kablardan 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 takımın mikrodalga fonksiyonu ile kullanınız.

Tabak anak testi:

Mutfak takımınızın mikrodalgalar için elverişli olup olmadıėından emin deėilseniz, řu testi yapınız: Azami g pozisyonunu ayarlayınız ve boş bir tabaėı ½ - 1 dakika kadar bir süre cihaza koyunuz. Bu süre zarfında ara sıra tabaėın sıcaklıėını kontrol ediniz. Tabaėın soėuk veya çok az (elle tutulabilecek sıcaklıkta) sıcak olması gerekir. Çok ısınır sa veya kıvılcım oluřursa, mutfak takımınız mikrodalga fırınlar için uygun deėildir.

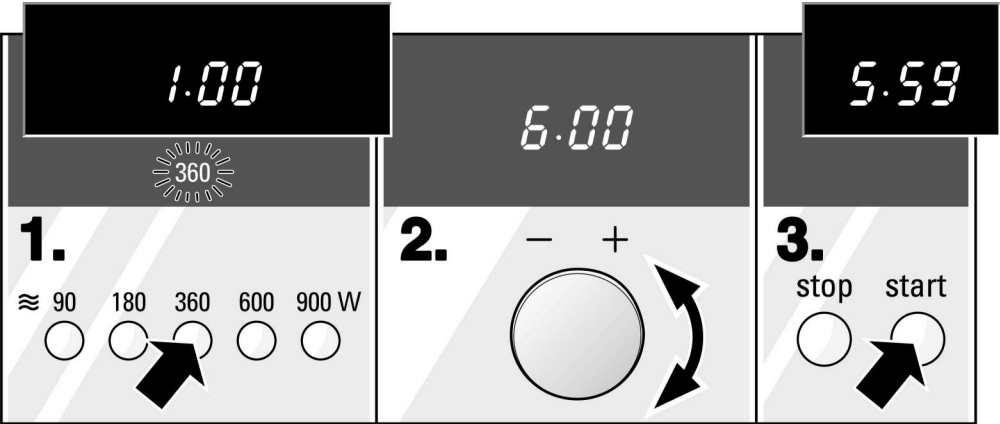
Dikkat!

Mikrodalga fonksiyonunun cihazın içinde yemek yokken çalıřtırılması yasaktır. Bu hususda tek istisna, mutfak takımı (tabak vs.) testidir.

Mikrodalga güçleri

- | | |
|----------|--|
| 900 Watt | Sıvıları ısıtmak için kullanılır. |
| 600 Watt | Yemekleri ısıtmak ve piřirmek için kullanılır. |
| 360 Watt | Et piřirmek ve hassas yemekleri ısıtmak için kullanılır. |
| 180 Watt | Buz çözmek ve piřirmeye devam etmek için kullanılır. |
| 90 Watt | Hassas yemeklerin buzunu çözmek için kullanılır. |

řu řekilde ayarlanır



1. İstedięiniz mikrodalga gcne ait tuřa basınız.

2. Döner düėme ile istediėiniz süreyi ayarlayınız.

3. Start tuřuna basınız.

Ayarlanmış olan süre, göstergede görünür bir řekilde çalıřır.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur.
Göstergede "Son" metni gösterilir.
Fırın kapısını açarsanız veya Stop tuşuna basarsanız, gösterge silinir.

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 azami 3 mikrodalga gücü ve mikrodalga süresini ayarlayabilirsiniz. Son olarak start tuşuna basınız. Toplam süre göstergede belirir ve geriye sayım başlar. Aktif olan mikrodalga gücü daha aydınlık yanar.

- ☐ Bir mikrodalga gücünü iki kez de ayarlayabilirsiniz: örn. 600 W - 360 W - 600 W.
900 W gücü sadece bir kez ayarlayabilirsiniz.

Düzeltilme

Eğer sadece bir mikrodalga gücü ayarlanmışsa, ayarlanmış olan süre her zaman değiştirilebilir.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Ek aydınlatma

Fırın lambasının aydınlığı yeterli değilse, üç saniye boyunca ek olarak halojen lambayı devreye sokabilirsiniz. Bunun için start tuşuna basınız. Daha uzun süren ek olarak devreye sokma, pişirme işlemini etkiler.

Bilgiler

- ☐ 900 W gücünü azami 30 dakikalık bir süre için ayarlayabilirsiniz; diğer tüm güçleri ise 5 saate kadar ayarlayabilirsiniz.
 - 1 dakikaya kadar, birer saniyelik adımlarla
 - 5 dakikaya kadar, 10'ar saniyelik adımlarla
 - 60 dakikaya kadar, birer dakikalık adımlarla
 - 5 saate kadar, 5'er dakikalık adımlarla.
- ☐ Önce mikrodalga gücünü ve sonra pişirme süresini veya önce pişirme süresini sonra mikrodalga gücünü ayarlayabilirsiniz.

Tablolar

Müteakip tablolarda, mikrodalga fonksiyonuna ait birçok olanaklar ve ayar değerleri bulabilirsiniz.

Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerdir. 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.

İlgili kabı daima alçak tel ızgaranın üzerine koyunuz.

Böylelikle mikrodalgalar besinlere her taraftan ulaşabilir.

Buz çözme

- ☐ Dondurulmuş besinleri üstü açık bir kabın içine koyup, döner tabağın üzerine yerleştiriniz.
- ☐ 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.
- ☐ 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.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Dakika türünden süre	Bilgiler
Bütün parça et	800 g	180 W, 15 dk. + 90 W, 15-25 dk.	Birkaç kez çeviriniz.
sığır, domuz, dana	1000 g	180 W, 20 dk. + 90 W, 25-35 dk.	
(kemikli veya kemiksiz)	1500 g	180 W, 30 dk. + 90 W, 25-35 dk.	

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Dakika türünden süre	Bilgiler
Doğranmış veya dilim et (sığır, domuz, dana)	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 4-6 dk. 180 W, 10 dk. + 90 W, 5-10 dk. 180 W, 10 dk. + 90 W, 10-15 dk.	Et paçalarını çevirirken, birbirinden ayırınız.
Kıyma, karışık	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 dk. 180 W, 10 dk. + 90 W, 10-15 dk. 180 W, 15 dk. + 90 W, 15-20 dk.	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 dk. + 90 W, 10-15 dk. 180 W, 15 dk. + 90 W, 20-25 dk.	
Balık fileto, balık pirzolası, dilimler halinde	400 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 10-15 dk.	Buzu çözülmüş olan parçaları birbirinden ayırınız.
Bütün balık	300 g 600 g	180 W, 3 dk. + 90 W, 10-15 dk. 180 W, 8 dk. + 90 W, 20-30 dk.	
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dk.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız.
Meyve, örn. frambuaz	300 g 500 g	180 W, 7-10 dk. 180 W, 8 dk. + 90 W, 5-10 dk.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve buzu çözülmüş olan parçaları birbirinden ayırınız.
Tereyağı	125 g 250 g	180 W, 2 dk. + 90 W, 2-3 dk. 180 W, 2 dk. + 90 W, 3-5 dk.	Ambalaj tamamen boşaltılmalıdır.
Bütün ekmek	500 g 1000 g	180 W, 8 dk. + 90 W, 5-10 dk. 180 W, 12 dk. + 90 W, 10-20 dk.	
Kuru pasta örn. basit pasta	500 g 750 g	90 W, 10-15 dk. 180 W, 5 dk. + 90 W, 10-15 dk.	Pasta parçalarını birbirinden ayırınız. Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş, kremasız veya krem şantisiz pastalar için.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Dakika türünden süre	Bilgiler
Sulu pasta	500 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 15-20 dk.	Sadece üzerine erimiş şeker, kaymak / krema veya jelatin sürülmemiş pastalar için.
örn meyveli pasta, yağsız süzme yoğurtlu pasta	750 g	180 W, 7 dk. + 90 W, 15-20 dk.	

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 şekilde yayın. 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 ısıdıktan 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 - 11	
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.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Sufleler, örn. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15	
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, 14 - 17	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 gözlenen 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 dağılılabilmesi için, yemekleri ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

	Miktar	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, hazır yemek (2 - 3 farklı bileşenli)	350-500 g	600 W, 5 - 10	Üzeri kapaklı
İçecekler	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Kabın içine kaşık koyunuz. Alkollü içecekleri fazla ısıtmayınız. Ara sıra kontrol ediniz.
Bebek maması, örn. biberon içinde süt	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Emziksiz ve kapaksız. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Sıcaklığı kesinlikle kontrol ediniz!
Çorba, 1 tas 2 tas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Sos içinde et	500 g	600 W, 8 - 11	Üzeri kapaklı
Türlü	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	kapalı kab
Sebze, 1 porsiyon 2 porsiyon	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Biraz sıvı ilave ediniz.

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 şekilde yayın. Besinleri mümkünse üst üste dizmeyiniz.
- ☐ Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılılabilmesi 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.	Piştirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
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.
Katkılık, 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. Kabin içine yaklaşık 1 cm yükseklikte su doldurunuz, karıştırınız. İki misli su ilave ediniz.
örn. 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.	
Tatlılar, örn. puding (toz),	500 ml	600 W, 6 -8 diak.	Pudingi ara sıra çırpma teli ile 2 - 3 kez iyice karıştırınız.
meyve, komposto	500 g	600 W, 9 -12 diak.	

Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler

Hazırlanan yemek miktarına uygun ayar bilgileri tabloda yok.

Pişirme sürelerini şu formüle göre uzatınız veya kısaltınız:

Bildirilen miktarın iki mislini kullanmak demek, =
hemen hemen iki misli zaman demektir,
Bildirilen miktarın yarısını kullanmak demek, =
zamanın yarısı demektir

Yemek çok kuru oldu.

Bir dahaki sefer, 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. Miktar ne kadar fazla ve besin ne kadar yüksek olursa, süre de o kadar daha uzun olur.

Ayarlanan pişme süresi sona erdiğinde, yemeğin dış kenarı çok sıcak, fakat ortası daha pişmemiş.

Ara sıra karıştırınız ve bir dahaki sefer daha düşük bir güç ve daha uzun bir süre ayarlayınız.

Buz çözme işleminden sonra, kümes hayvanının veya etin dışı pişmeye bağlamış, fakat ortasının buzu henüz çözülmemiş.

Bir dahaki sefer de düşük bir mikrodalg gücü ayarlayınız. Buzu çözülecek besini, miktar çok ise birkaç kez de çevirebilirsiniz.

Fırının ayarlanması

Fonksiyon seçme düğmesi ile bir ısıtma şekli ve bir ısı veya kademe seçerek, fırını ayarlamış olursunuz. Döner düğme ile, yemeğiniz için ek olarak bir süre ayarlayınız. Bu süre sona erince, fırın otomatik olarak kapanır.

Düz metin göstergesinde ikinci satırda, her ısıtma şekli için, önerilen değer olarak bir ısı veya kademe gösterilir.

Fonksiyon seçme düğmesi ile, önerilen değeri değiştirebilirsiniz.

Isıtma şekilleri	Önerilen değerler	Önerilen değerler
Üstten ve alttan ısıtma	180 °C	20 dakika
Sıcak hava	160 °C	20 dakika
Hızlı pişirme	250 °C	5 dakika
Izgaralama	Kademe 3	10 dakika
Altan ısıtma	Kademe 3	5 dakika

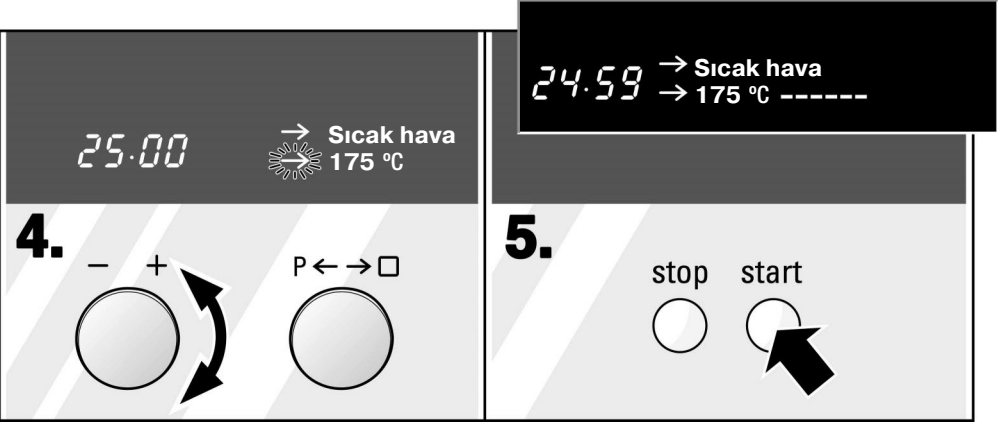
Fırını şu şekilde ayarlayabilirsiniz



1. İstenilen ısıtma şeklini görününceye kadar, fonksiyon seçme düğmesini sağa çeviriniz.

2. Tamam (ok) tuşu ile ikinci satıra geçiniz.

3. Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz ısıyı ayarlayınız.



4. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.

5. Start tuşuna basınız.

Ayarladığınız süre sona erince

Düzeltilme

Ayarlanmış olan süre, göstergede görünür bir şekilde çalışır.

Fırın kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergede "Son" yazısı belirir. Fırın kapısını açarsanız veya Stop tuşuna basarsanız, gösterge silinir.

Sıcaklığı ve süreyi her zaman değiştirebilirsiniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Ek aydınlatma

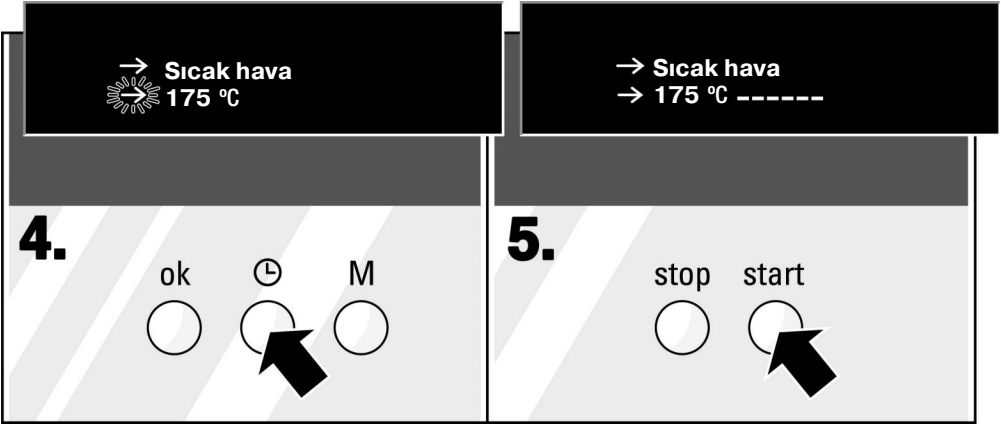
Fırın lambasının aydınlığı yeterli değilse, üç saniye boyunca ek olarak halojen lambayı devreye sokabilirsiniz. Bunun için start tuşuna basınız.

Bilgiler

- ❑ Önce süreyi ve sonra ısıtma şeklini ve ısıyı ayarlamanız da mümkündür. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız ve sonra fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şeklini ayarlayınız. Tamam (ok) tuşuna basınız ve ısıyı değiştiriniz. Fırını çalıştırınız.

Fırını kendiniz kapatmak istiyorsanız ...

Ayarlama işlemini 1-3 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız. Bu durumda, madde 4'te bildirildiği gibi Süre silinmeli ve fırın yeniden çalıştırılmalıdır.



4. Saat tuşuna basınız.

5. Start tuşuna basınız.

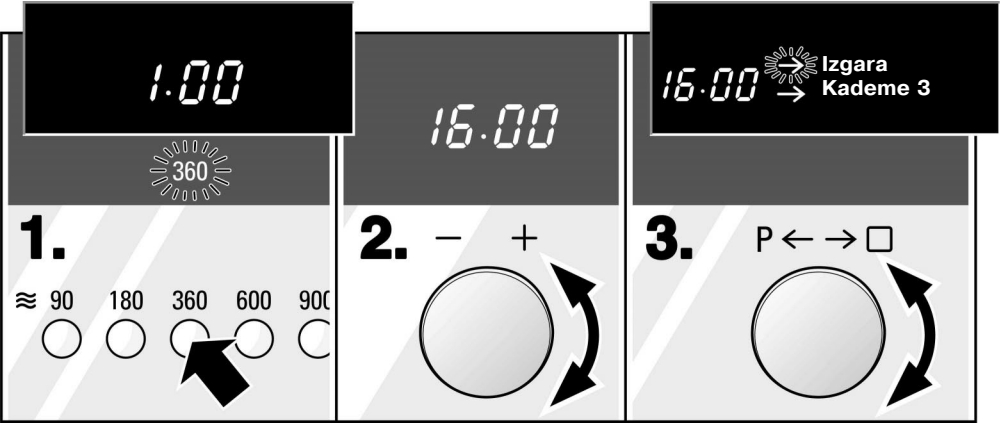
Fırının ve mikrodalga fonksiyonunun kombine ayarlanması

Bu işletme şeklinde, mikrodalga fonksiyonu ve bir ısıtma şekli aynı anda devrededir.

Aşağıdaki ısıtma şekillerinden birisi, azami 600 W mikrodalga fonksiyonu ile kombine edilebilir.

Üstten ve alttan ısıtma
Sıcak hava
Alttan ısıtma
Izgara

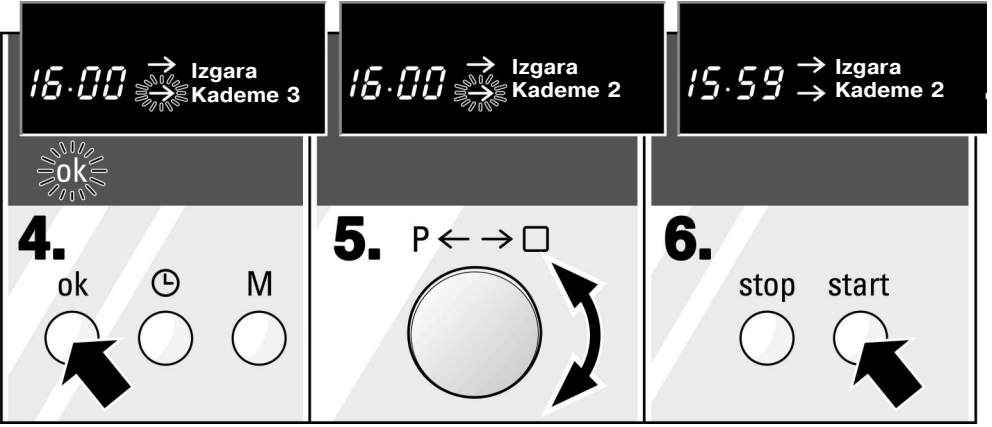
Şu şekilde ayarlanır



1. Mikrodalga gücü tuşuna basınız.

2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.

3. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şeklini ayarlayınız.



4. Tamam (ok) tuşu ile ikinci satıra geçiniz.

5. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıyı veya ızgara kademesini değiştiriniz.

6. Start tuşuna basınız.

Ayarladığınız süre sona erince

Fırın kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergede Fırın kapısını açarsanız veya Stop tuşuna basarsanız, gösterge silinir.

Düzeltilme

Sıcaklığı ve süreyi her zaman değiştirebilirsiniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Ek aydınlatma

Fırın lambasının aydınlığı yeterli değilse, üç saniye boyunca ek olarak halojen lambayı devreye sokabilirsiniz. Bunun için start tuşuna basınız. Daha uzun süren ek olarak devreye sokma, pişirme işlemini etkiler.

Bilgiler

- ❑ Önce ısıtma şeklini ve ısıyı ve sonra mikrodalga gücünü ve süreyi ayarlamanız da mümkündür.

Et, tavuk, balık

Tabak ve çanaklar

Genel olarak, sıcağa dayanıklı ve mikrodalga fırınlarda kullanılmaya elverişli olan her kabı kullanabilirsiniz. Metalden yapılmış diğer kızartma kablarnı sadece mikrodalga fonksiyonunu kullanmadan kızartma yapılırca kullanınız.

Camdan kablarnı fırından çıkarınca kuru bir bez üzerine koyunuz, soğuk veya ıslak bir yere değıl. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Yemeklerin içinde bulunduğı kablarn çok ısınabilir. Dışarıya çıkarmak için uygun bezler veya tutacaklar kullanınız.

Kızartma hakkında bilgiler

- ☐ Kızartma yapmak için yüksek bir kızartma kabı (kalıbı) kullanınız.
- ☐ Kabınızın cihazın içine girip girmediğini kontrol ediniz. Kab çok büyük olmamalıdır ve döner tabak dönebilmelidir.
- ☐ Yağısız etlere 2 - 3 çorba kaşığı, buğulama etlere ise (büyüklüğüne göre) 8 - 10 çorba kaşığı su (veya koymak istediğiniz sıvıdan) ilave ediniz. Pişirme süresinin yarısı geçtiğinde eti çeviriniz. Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Kızartma tablosu

Tabloda bildirilen süreler, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sıcaklık ve kızartma süresi, besinin durumuna ve miktarına bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değıer değıil de, iki değıer arasında kalan bir değıer bildirilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Tablodan sonraki bölümde, "Fırında kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara kademesi	Bilgiler
Domuz kızartması, yakl. 750 g örn. enseden bir parça	360 W, 35-45 dak.	Üstten/ Alttan ısıtma	170-180	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Sonunda 10 dakika bekletiniz.
Sığır eti buğlaması yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	Sıcak hava	190-200	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü kapalı kab.
Rozbif, az pişmiş (pembe) yakl. 1000 g	180 W, 35-45 dak.	Sıcak hava	200-210	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir. Sonunda 10 dakika bekletiniz.
Dalyan köfte yakl. 750 g	600 W, 20-30 dak.	Sıcak hava	210-220	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Sonunda 5 dakika bekletiniz.
Tavuk, bütün yakl. 1200 g	360 W, 30-40 dak.	Üstten/ Alttan ısıtma	210-230	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. 15-20 dakika sonra çevrilmelidir.
Tavuk parçaları, örn. dörde bölünmüş tavuk yakl. 800 g	360 W, 20-30 dak.	Üstten/ Alttan ısıtma	230-250	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Derisi yukarıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Çevirmeyiniz.
Ördek göğsü yakl. 800 g	90 W, 15-25 dak.	Izgara	Kademe 3	Göğüs kısmı yukarıya gelecek şekilde, tel ızgaranın üzerine yerleştirilmelidir. 10 dakika sonra çevrilmelidir.
Balık, grantine edilmiş yakl. 500 g	600 W, 10-15 dak.	Izgara	Kademe 3	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Derin dondurulmuş balığın buzu önce çözölmelidir.

Izgara yapma (gril) hakkında bilgiler

- ❑ Yüksek tel izgarayı, izgara yapma işlemi için döner tabak üzerine yerleştiriniz.
- ❑ Her zaman olduğu gibi, cihazın kapısını kapatarak izgara yapınız ve ön ısıtma yapmayınız.
- ❑ Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Biftekler en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak izgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.
- ❑ Izgara yaptığınız et parçalarını bir izgara 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 gevrektiler.
- ❑ Bir nokta daha: Izgara yapma ısıtıcısı ve halojen lamba, otomatik olarak açılır ve tekrar kapanır. Bu normal bir durumdur. Bu otomatik açılma kapanma işleminin ne kadar sık gerçekleştiği, ayarlanmış olduğunuz izgara yapma kademesine bağlıdır.

Kızartma tablosu

Tabloda bildirilen süreler, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sıcaklık ve izagara yapma süresi, besinin durumuna ve miktarına bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer bildirilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Tablodan sonraki bölümde, "Fırında kızartma ve izgara yapma hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

	Miktar	Ağırlık	Izgara kademesi	Süre dk.
Biftek 2-3 cm kalın	2-3 adet	herbiri yakl. 200 g	Izgara kademesi 3 Izgara kademesi 3	1. yüzü: yakl. 10-15 2. yüzü: yakl. 10-15
Ense etinden biftek 2-3 cm kalın	2-3 adet	herbiri yakl. 120 g	Izgara kademesi 3 Izgara kademesi 3	1. yüzü: yakl. 15-20 2. yüzü: yakl. 15-20

	Miktar	Ağırlık	Izgara kademesi	Süre dk.
Izgaralık sucuk/sosis	4-6 adet	herbiri yakl. 150 g	Izgara kademesi 3 Izgara kademesi 3	1. yüzü: yakl. 10-15 2. yüzü: yakl. 10-15
Balık filetosu*	2-3 adet	herbiri yakl. 150 g	Izgara kademesi 3 Izgara kademesi 3	1. yüzü: yakl. 10 2. yüzü: yakl. 8-12
Balık, bütün* örn. alabalık	2-3 adet	herbiri yakl. 150 g	Izgara kademesi 2 Izgara kademesi 2	1. yüzü: yakl. 10-15 2. yüzü: yakl. 10-15

* Yüksek tel ızgaraya önce yağ sürünüz.

Kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler

Tabloda ilgili kızartma için bir ağırlık bildirilmemiştir.

Ayar yaparken, kızartmanın ağırlığından daha düşük ve en yakın ağırlığı ayarlayınız ve kızartma süresini uzatınız.

Kızartma etin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.

Bir et veya kızartma termometresi (ilgili satıcılarda vardır) kullanınız veya "kaşık testi" yapınız. Kaşıkla kızartmanın üzerine bastırınız. Eğer et sağlam ve dayanıklı ise, pişmiş demektir. Eğer çabuk ezilirse veya basınca yumuşak olduğunu fark ederseniz, biraz daha pişmesi gerekir.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sos yandı veya dibi tuttu.

Bir dahaki sefer daha küçük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha fazla su ilave ediniz.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sosun rengi çok açık ve sulu.

Bir dahaki sefer daha büyük bir kızartma kabı kullanınız ve biraz daha az su ilave ediniz.

Normal fırın fonksiyonuna ek olarak mikrodalga fonksiyonu da devreye soktunuz. Fakat kızartma tam olmamış (örn. ortası tam pişmemiş).

Kızartmalık eti kesiniz. Sosu uygun bir sos kabında hazırlayınız ve dilimlediğiniz eti sosun içine yerleştiriniz. Eti sadece mikrodalga fonksiyonu ile kızartınız.

Bir dahaki sefer hemen başlangıçtan itibaren ek olarak mikrodalga fonksiyonu devreye sokunuz. Bir et termometresi kullanınız ve pişmiş olan kızartmayı 10 dakika daha fırında bekletiniz.

Pasta ve çörek

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlardır.

Mikrodalga fonksiyonunu ek olarak devreye sokarsanız, cam, seramik veya plastik fırın kalıpları kullanınız. Kullanacağınız bu kalıplar 250 °C ısıya karşı dayanıklı olmalıdır. Bu tür kalıpları kullandığınız zaman, pasta ve kekler daha az kızarır.

Tablolar

Tabloda bildirilen süreler, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sıcaklık ve pişirme süresi, hamurun durumuna (türü / kıvamı) ve miktarına bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer verilmiştir (örneğin 10 - 15 dk.). Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.

Tablodan sonra, "Fırında pasta/kek pişirilmesi hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

Pasta kalıbını daima alçak tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Kalıp içinde pasta	Tabak ve çanaklar	Mikrodalga gücü, Watt	Süre, dakika	Isıtma şekli	Isı °C
Fındık (veya ceviz) pastası	Açılabilir kalıp	90 W	30-35	Üstten/ Alttan ısıtma	170-180

Kalıp içinde pasta	Tabak ve çanaklar	Mikrodalga gücü, Watt	Süre, dakika	Isıtma şekli	Isı °C
Meyveli veya yağsız yoğurtlu pasta, poğaçı hamurundan**	Koyu renkli açılabilir yuvarlak kalıp	360 W	35-45	Üstten/Altan ısıtma	160-180
Özel meyveli pasta, basit hamurdan	Tas kalıp	90 W	30-40	Sıcak hava	160-180
Baharatlı pastalar* (örn. pastaya benzer baharatlı yemekler / soğan pastası)	Açılabilen yuvarlak kalıp veya baharatlı pasta kalıbı	180 W	35-45	Sıcak hava	170-180

* Kalıp doğrudan döner tabağın üzerine yerleştirilmelidir.

** Pastayı yakl. 20 dakika cihazın içinde bırakıp, soğumasını bekleyiniz.

Pasta	Tabak ve çanaklar	Isıtma şekli	Isı °C	Süre, dakika
Basit düz kuru pasta, Basit ince kuru pasta (örn. kuru pasta)**	Tas kalıp/ Kasnak kalıp/ Dikdörtgen kalıp	Üstten / Altan ısıtma	160-180 140-160	50-60 60-70
Poğaçı hamurundan pasta tabanı	Açılabilir kalıp	Üstten / Altan ısıtma	170-190	25-35
Basit hamurdan pasta tabanı	Meyve tabanı kalıbı	Sıcak hava	160-170	25-30
Pandispanya pastası	Açılabilir kalıp	Üstten / Altan ısıtma	150-170	25-35
Kuru malzemeli pasta (basit hamur)	Pasta tepsisi	Üstten / Altan ısıtma	170-190	30-40
Sulu malzemeli pasta, örn. elmalı serpme kıtırly mayalı hamur	Pasta tepsisi	Üstten / Altan ısıtma	170-190	30-40
Örgü şeklinde mayalı ekmek (kek) Å 500 g un ile	Pasta tepsisi	Üstten / Altan ısıtma	160-180	30-40
Kuru kek Å 500 g un ile	Pasta tepsisi	Sıcak hava	170-180	65-75

Pasta	Tabak ve çanaklar	Isıtma ekli	Isı °C	Süre, dakika
Pizza*	Pasta tepsisi	Sıcak hava	190-210	35-45
Mayalı ekmek, 1 kg*** (ön ısıtma)	Pasta tepsisi	Sıcak hava	190-200	55-65

* Kalıp doğrudan döner tabağın üzerine yerleştirilmelidir.

** Pastayı yakl. 20 dakika cihazın içinde bırakıp, soğumasını bekleyiniz.

*** Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

Küçük kek ve kurabiyeler	Isıtma ekli	Isı °C	Süre, dakika
Kurabiye	Üstten/Altan ısıtma	140-160	20-30
Beze	Üstten/Altan ısıtma	100	80-90
Badem kurabiyesi	Sıcak hava	110	30-40
Milföy hamuru	Sıcak hava	180-200	30-35
Küçük kahvaltı ekmeğİ (örn. avdardan küçük kahvaltı ekmeğİ)	Üstten/Altan ısıtma	180-200	25-35

Pasta pişirmek için yararlı bilgiler

Kendi tarifenize göre pişirmek istiyorsunuz.

Basit düz kekin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.

Pasta içine çöküyor.

Piştirme tablolarındaki benzeri kek ve pastalara göre pişiriniz.

Bildirilen piştirme süresinin dolmasına 10 dakika kala, bir kürdanı veya benzeri ince tahta çubuğu kekin en yüksek yerinden içine sokunuz. Kürdana hamur yapışıp kalmazsa, kek veya pasta pişmiştir.

Bir dahaki sefer daha az su veya sıvı kullanınız veya fırının sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifede bildirilen karıştırma sürelerine dikkat ediniz.

Pastanın ortası çok kabardı ama kenarları az kabardı.

Pasta çok koyu oluyor.

Pasta çok kuru.

Ekmeğin veya pastanın (örn. peynir pastası) görünüşü iyi, ama içi sulu veya kısmen vıcık vıcık (sulu bölgeler var).

Pastayı tepsiden veya kalıptan devirirken yerinden çıkmıyor.

Kendi termometreniz ile fırının sıcaklığını ölçtünüz ve farklılıklar, daha doğrusu ayara göre sapmalar tespit ettiniz.

Kalıp ile tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşur.

Açılabilen kashnak kalıbın sadece taban kısmını yağlayınız. Pasta piştikten sonra, pastayı kalıptan bir bıçak ile dikkatlice ayırınız.

Biraz daha düşük bir sıcaklık ayarlayınız ve pastayı biraz daha uzun bir süre pişiriniz.

Bir kürdanı pişmiş pastaya batırarak, küçük delikler açınız. Üzerine biraz meyve suyu veya alkollü içki damlatınız. Bir dahaki sefer sıcaklığı 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini biraz kısaltınız.

Bir dahaki sefer daha az su kullanıp, biraz daha düşük bir sıcaklıkta, biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Üstüne sulu garnitür konulan pastalarda, önce tabanının hamurunu biraz pişiriniz, üzerine badem veya ekmek kırıntısı (pane unu) serpiştiriniz ve sonra üzerinin garnitürlerini (örneğin meyve) yerleştiriniz. Tarife ve pişirme sürelerine dikkat ediniz.

Pasta piştikten sonra, 5 - 10 dakika soğumasını bekleyiniz, böylelikle kalıptan daha rahat çıkar. Eğer pasta kalıptan yine de çıkmazsa, kenarını bir bıçak ile dikkatlice biraz ayırınız. Pastayı tekrar deviriniz ve kalıbın üzerine birkaç kez ıslak bir bez örtünüz. Bir dahaki sefer kalıbı iyice yağlayınız ve içine ek olarak ekmek kırıntısı (pane unu) serpiştiriniz.

Fırın sıcaklığı, üretici tarafından test için kullanılan bir tel ızgara kullanılarak, fırının tam ortasında ve belli bir süre sonra ölçülür. Ölçülen bu değer açısından, her tabak-çanağın, her tepsinin ve diğer her aksesuarın önemi ve etkisi vardır; bu nedenle sizin ölçümünüz daima farklılıklar gösterebilir.

Mikrodalga fonksiyonunu kullanmadan, pişirmeye devam ediniz; pişme süresi uzayacaktır.

Sufleler, gratenli yemekler, tost

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sufleyi mikrodalgalara karşı dayanıklı bir kabın içinde, alçak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

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.

Sufle ve gratenli yemekler, cihaz kapatıldıktan sonra daha 5 dakika cihazın içinde bekletilmelidir (ek pişme).

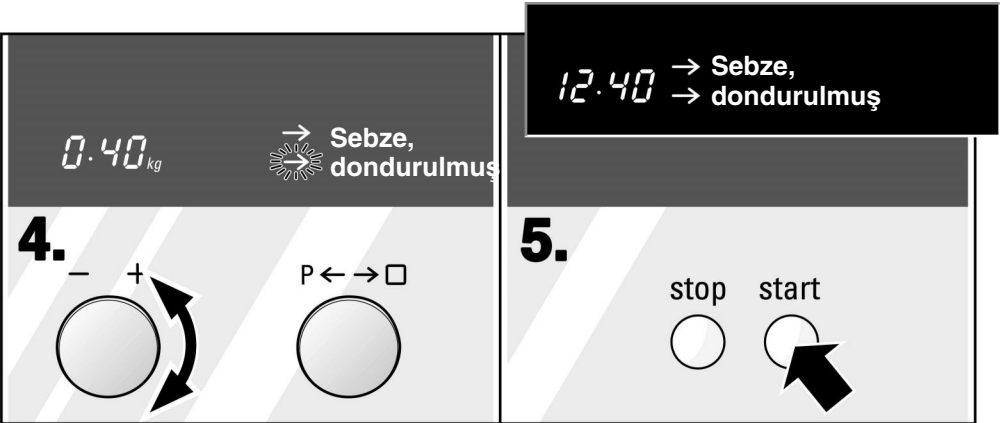
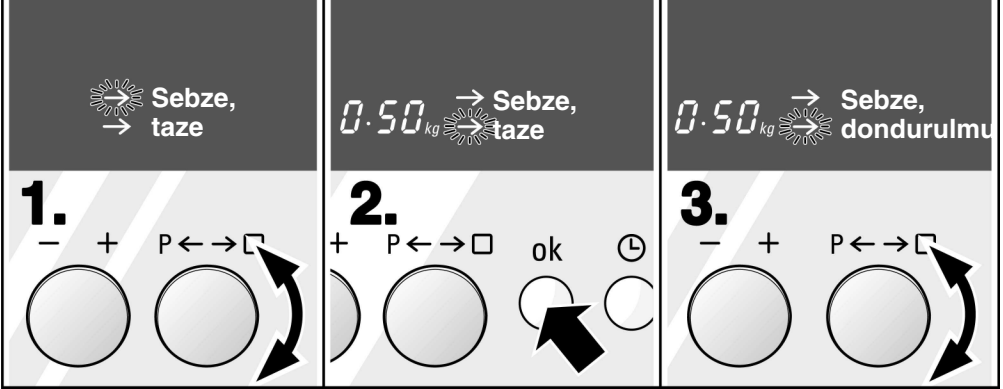
Yemek	Miktar	Tabak ve çanaklar	Mikro-dalga, Watt	Süre, dakika	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara
Tatlı sufleler (örn. meyveli yağsız yoğurtlu sufle)	yakl. 1500 g	alçak (yassı) sufle kalıbı 4-5 cm	180 W	20-30	Sıcak hava	170-190
Pişmiş malzemelerle yapılan baharatlı sufleler (örn. fırında makarna)	yakl. 1000 g	alçak (yassı) sufle kalıbı 4-5 cm	600 W	15-20	Sıcak hava	180-190
Çiğ malzemelerle yapılan baharatlı sufleler (örn. patates graten)	yakl. 1100 g	yassı sufle kabı	600 W	25-35	Sıcak hava	180-190
Döşenmiş tostun* üstten kızartılması	2-4 dilim	alçak tel ızgara	Üzerine konulan malzemelere göre:	yakl. 8-10	Hızlı pişirme	250

* Tostta ön kızartma gerekli değildir.

Program otomatığı

Şu şekilde ayarlanır:

Program otomatığı ile, rahat bir şekilde besinlerin buzunu çözebilir ve birçok besini hızlı ve problemsiz bir şekilde pişirebilirsiniz.



Ayarladığınız süre sona erince,

fırın kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergede "Son" yazısı belirir. Fırın kapısını açarsanız veya Stop tuşuna basarsanız, gösterge silinir.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Fırının kapısını kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Ek aydınlatma

Fırın lambasının aydınlığı yeterli değilse, üç saniye boyunca ek olarak halojen lambayı devreye sokabilirsiniz. Bunun için start tuşuna basınız. Daha uzun süren ek olarak devreye sokma durumu, pişirme işlemini etkiler.

Bilgiler

☐ Eğer ayarlanmış olan ağırlığı arada bir bilmek isterseniz, "M" tuşuna basınız.

Program otomatığı hakkında bilgiler

Besini ambalajından çıkarıp tartınız. Program otomatığını ayarlayabilmek için bu ağırlığı bilmeniz gerekir.

Belli bir süre sonra kısa bir sinyal sesi duyulursa, pişmekte olan besin çevrilmeli veya karıştırılmalıdır.

Eğer ayarlanmış bir programdan elde edilen sonuç hoşunuza gitmezse, örn. pizzanın üzerindeki malzemeler çok sulu ise, pişirme süresini değiştirebilirsiniz. Programı çalıştırınız. Süre göstergede görünür. Stop tuşuna basınız. Süreyi değiştiriniz ve programı yeni baştan çalıştırınız.

Dondurulmuş pizzalar, patates ürünleri, snacks, simitker, kümes hayvanları, balık

Bu tür besinleri doğrudan döner tabak üzerinde pişiriniz. Böylelikle, bu besinler daha çabuk pişer.

Patates

Kabuğu ile haşlanmış patates: Patatesleri yıkayınız ve kabuğunu birkaç yeden deliniz. Patatesleri henüz nemli şekilde bir kaba koyunuz ve kaba su koymayınız.

Tuzlu suda haşlanan soyulmuş patates: Patatesleri küçük muntazam parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g patates için, kabın içine bir çorba kaşığı su ve biraz tuz ilave ediniz.

Kümes hayvanları

Tavuğu yüksek ve üstü açık, yani kapaksız bir kab içinde pişiriniz.

Tavuğu veya kümes hayvanını önce göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde pişiriniz. Pişme süresinin $\frac{2}{3}$ kadarı dolunca çeviriniz (çevirme sinayali).

Kümes hayvalarında, piştikten hemen sonra servis yapılabilir.

Et

Yüksek ve üstü açık bir kab kullanınız. Kızartılacak olan besin, kabın tabanının yakl. üçte iki kadarını kaplamalıdır.

Piştirme süresi sona erdikten sonra, kızartmayı 5 - 10 dakika daha, kapatılmış fırında bekletiniz. Bu işlemde, rozbf bir alüminyum folyoya sarılmalıdır. Yaklaşık 5 dakika sonra çeviriniz. Rozbf soğuk dilimlenip yenmek için de uygundur.

Makarna yemekleri, dond.

Yemeği, mikrodalga fonksiyonu ile kullanılmaya uygun bir kab içinde, alçak tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

Pirinç pilavı

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.

Tahıl türleri pişerken oldukça çok köpük olduğundan, pirinç için daima derin ve kapaklı bir kab kullanmalısınız.

Sebze

Sebze, taze: Sebzeyi küçük parçalar halinde doğrayınız. Her 200 g sebze için bir çorba kaşığı su ilave ediniz.

Sebze, dondurulmuş: Bu program için sadece kaynar suya daldırılarak haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebze kullanılması uygundur. Sebzeyi su ilave etmeden pişiriniz. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir.

Buz çözme

Yassı bir kab kullanınız, örn. cam veya porselen tabak. Besini tabağın içine koyunuz. Besini mümkün olduğu kadar yassı bir şekilde tabağa yayın. Kümes hayvanları, göğsü yukarıya gelecek şekilde tabağa konmalıdır.

Buz çözme işleminden sonra, ilgili besinlerin buzunun çözülmesinin devam edebilmesi için, 10 - 30 dakika daha bekleyiniz.

Dondurulmuş ekmeğin buzunu çözeceğiniz zaman, sadece ihtiyacınız olduğu kadar ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmek çok çabuk bayatlar.

Program tablosu

Program birinci satır	ikinci satır	Ağırlık aralığı [kg]	Bilgiler
Pizza,dondurulmuş	İnce hamurlu	0,30 - 0,50	Kab kullanılmadan, doğrudan döner tabak üzerinde.
	Kalın hamurlu	0,40 - 0,60	
Patates ürünleri,dond. (dond. = dondurulmuş)	Patates kızartması	0,20 - 0,75	Kab kullanılmadan, doğrudan döner tabak üzerinde.
	Patates kızartması, ince	0,20 - 0,75	
	İnce doğra.tava.pat.	0,20 - 0,85	
	Kroket	0,20 - 0,85	
	Patates kekleri	0,20 - 0,75	
Patates	Tuzlu suda haşl. kabukşuz p.	0,20 - 1,00	Üstü kapalı kab, alçak tel ızgara üzerine. Pişirme süresinin yarısı dolunca karıştırılmalıdır. Sonunda 5 dakika bekletiniz.
	Kabuğu ile haşlanmış p.	0,20 - 1,00	
Snacks,dondurulmuş	Çin usulü yufka rul.	0,10 - 0,70	Kab kullanılmadan, doğrudan döner tabak üzerinde.
	Küçük Loempia	0,10 - 0,70	
	Küçük pizza	0,09 - 0,50	
Kümes hayvanları, dond.	Tavuk kanadı	0,20 - 0,60	Kab kullanılmadan, doğrudan döner tabak üzerinde.
Kümes hayvanları, taze	Tavuk	0,80 - 1,80	Göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde, açık kab içinde alçak tel ızgara üzerine yerleştirilmelidir. Pişirme süresinin yarısı dolunca (çevirme sinyali) çevrilmelidir.
Et, taze	Dana küreği	0,80 - 1,80	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir. Sonunda 10 dakika bekletiniz.
	Kemiksiz kuzu budu	0,80 - 1,50	
	Rozbif	0,80 - 1,80	

Program birinci satır	ikinci satır	Ağırlık aralığı [kg]	Bilgiler
Balık dondurulmuş	Kalamar halkaları	0,20 - 0,50	Kab kullanılmadan, doğrudan döner tabak üzerinde.
	Galeteli parça balık	0,20 - 0,60	
Makarna yemekleri, dond.	Lasagne bolognese	0,40 - 1,10	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab.
Pirinç pilavı	Baldo pirinç	0,10 - 0,50	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü kapalı kab. 2-12 dakika sonra karıştırılmalıdır. Sonunda 5-10 dakika bekletiniz.
	Tosya pirinci	0,10 - 0,50	
Hamur işleri,dondurulmuş	Tuzlu simit	0,07 - 0,30	Kab kullanılmadan, doğrudan döner tabak üzerinde.
Sebze	Taze	0,20 - 1,00	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü kapalı kab. Pişirme süresinin yarısı dolunca karıştırılmalıdır. Sonunda 5 dakika bekletiniz.
	Dondurulmuş	0,20 - 1,00	
Buz çözme	Ekmek	0,20 - 1,00	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab.
	Pasta, kuru	0,20 - 1,00	
	Pasta, yaş	0,20 - 1,00	
	Kıyma	0,30 - 1,00	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Mümkün olduğu kadar yassı şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş olan etleri çıkartınız.
	Kümes hayvanı.bütün	0,40 - 2,00	

Program birinci satır	ikinci satır	Ağırlık aralığı [kg]	Bilgiler
	Kümes hayvanl.parça.	0,40 - 2,00	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Derisi yukarıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir. Sonunda 10-20 dakika bekletiniz.
	Kemiksiz kırmızı et	0,50 - 2,00	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir. Sonunda 10-20 dakika bekletiniz.
	Sığır eti	0,50 - 2,00	

Memory

Memory fonksiyonu ile, kendinize özgü programlar oluşturabilirsiniz. Bu fonksiyon ile altı farklı yemeğe ait ayarları cihazın belleğine kaydedip, istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

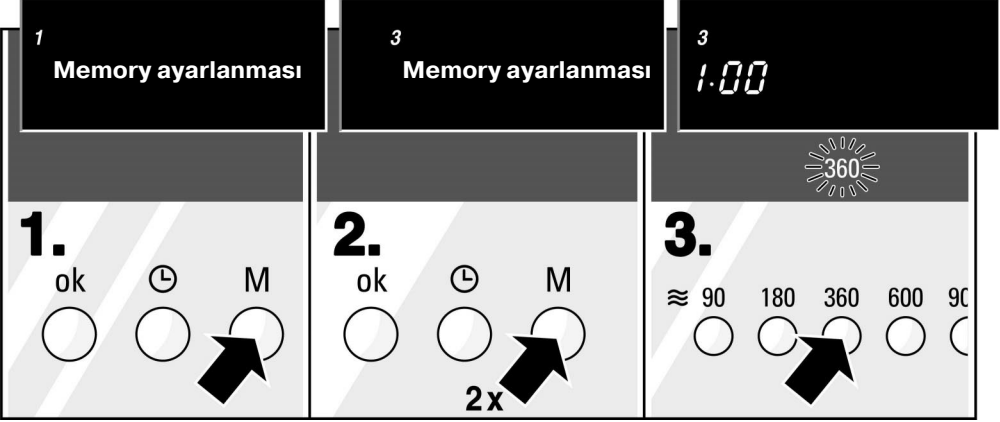
Eğer belli bir yemek için farklı ayarlar gerekiyorsa veya belli bir yemeği çok sık hazırlıyorsanız, Memory fonksiyonu gerekli ve faydalıdır.

Memory kaydedilmesi

Örnek

Altı bellek pozisyonundan birini seçiniz ve ayarlayınız.

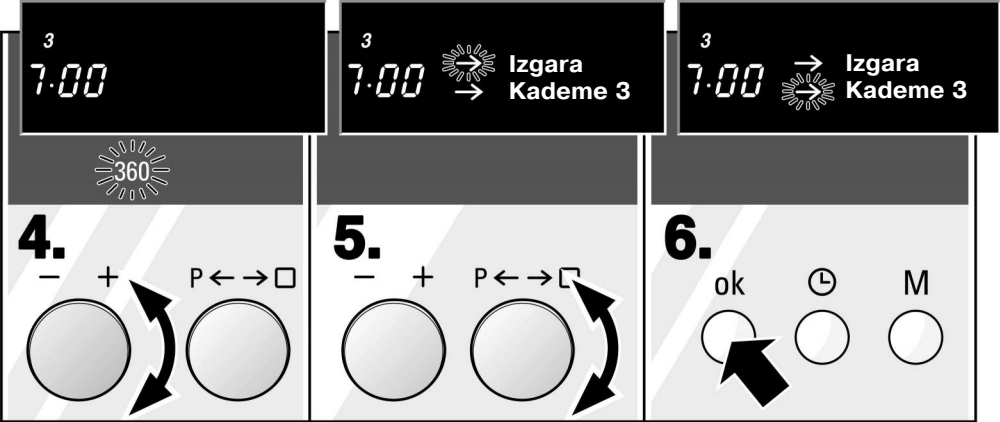
Bellek pozisyonu 3
360 W, 7 dak.,
Izgara kademesi 1.



1. Memo tuşuna basınız. Bellek pozisyonu 1 için 1 sayısı görünür.

2. Memo tuşuna iki kez daha basınız. Bellek pozisyonu 3 için 3 sayısı görünür.

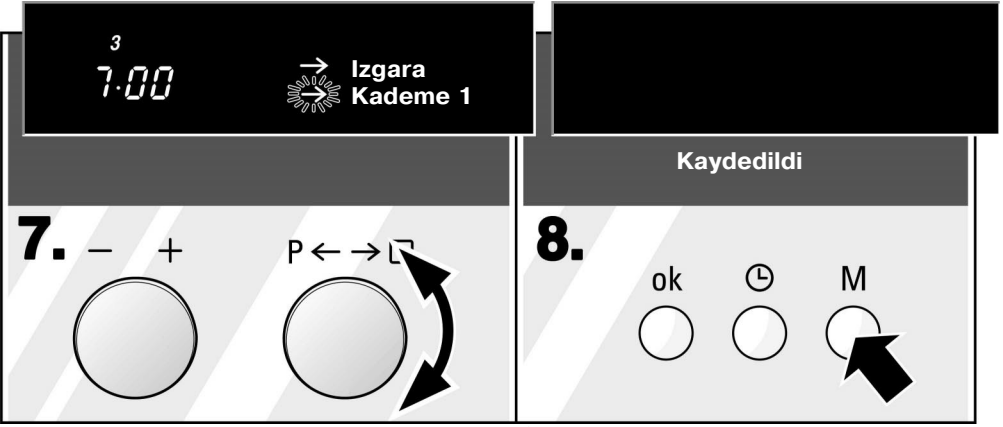
3. 360 W tuşuna basınız.



4. Döner düğme ile 7 dakika ayarlayınız.

5. Fonksiyon seçme düğmesi ile ızgara fonksiyonunu ayarlayınız.

6. Tamam (ok) tuşu ile ikinci satıra geçiniz.



7. Fonksiyon seçme düğmesi ile 1 kademesini ayarlayınız.

8. Saat (zaman) tekrar görününceye kadar, Memory tuşuna basınız. Ayarlar belleğe kaydedilmiştir.

Memory fonksiyonunu belleğe kaydedebilirsiniz ve hemen ardından başlatabilirsiniz. Madde 8'de Memory tuşuna değil, start tuşuna basınız.

Bilgiler

- ☐ Bir bellek pozisyonuna yeni bir kayıt yapmak istiyorsanız, stop tuşuna basınız ve yeniden ayarlayınız.
- ☐ Birkaç mikrodalga gücünü peş peşe ayarlayamazsınız.
- ☐ Program otomatüğindeki bir yemeğ i de belleğe kaydedebilirsiniz.

Memory start

Yemekleriniz için belleğe kaydedilmiş olan ayarları çok basit bir şekilde seçebilirsiniz.

Yemeği fırına yerleştiriniz.



1. Memo tuşuna basınız. Bellek pozisyonu 1 için 1 sayısı görünür.

2. İstenilen bellek pozisyonu görününceye kadar, Memo tuşuna 2 kez daha basınız.

3. Start tuşuna basınız.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur. Göstergede Program sona erdirildi metni gösterilir. Fırın kapısını açarsanız veya Stop tuşuna basarsanız, gösterge silinir.

Fırının lambasının (aydınlatmasını) kısa bir süre devreye sokulması Durdurma

Start tuşuna basınız. Fırın lambası 3 saniye boyunca yanar.

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

- ☐ Fırın çalışmaya başladıktan sonra, bellek pozisyonu kaydını artık değiştiremezsiniz.

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.

Paslanmaz çelikten cihazlar

Kireç, yağ, nişasta ve yumurta akı lekelerini mümkün olduğu kadar çabuk temizleyiniz. Bu kir ve pislik tabakaları altında korozyon oluşabilir.

Bakım için normal paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanınız. Daima ilgili üreticinin verdiği bilgi ve talimatlara dikkat ediniz ve bakım maddesini tüm yüzeye sürmeden önce, küçük bir yüzeye sürerek deneyiniz.

Havalandırma ızgarası (kafesi)

Çekilip çıkarılabilir ve temizlenebilir.

Fırın

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 kirlenme söz konusu ise, fazla keskin olmayan bir temizleme malzemesi kullanınız.

Döner tabağın tahrik ünitesi üzerinden cihazın içine su akmamasına dikkat ediniz.

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) pişirdiyse, 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

Ek donanımları (aksesuarları) kullandıktan hemen sonra, yemek artıklarının yumuşaması için, uygun bir bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suda bekletmeniz iyi olur. Böylelikle geri kalan kir ve pislikleri bir fırça veya sünger ile kolayca temizleyebilirsiniz. Tel ızgaraları paslanmaz çelik temizleme maddesi ile veya bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz.

Döner tabak

Döner tabağı bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Cihazın iç tabanındaki çukuru nemli bir bez ile siliniz. Döner tabağın tahrik ünitesi üzerinden cihazın içine su akmasına dikkat ediniz. Döner tabağı tekrar taktığınız zaman, yerine tam olarak oturmasına dikkat ediniz.

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.
	Sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp, fırının sigortasını kontrol ediniz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Saat göstergesinde üç sıfır yanıyor.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız. Memory yeniden kaydedilmelidir.
Göstergede bir süre gösteriliyor.	İstenmeden döner düğme devreye sokuldu.	Stop tuşuna basınız.
	Ayarlama işleminden sonra start tuşuna basılmadı.	Start tuşuna basınız veya stop tuşuna basarak ayarı siliniz.
Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor.	Cihazın kapısı tam kapalı değil.	Cihazın kapısına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin sıkışıp sıkışmadığını kontrol ediniz.
	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 gücü çok düşük.	Daha yüksek bir güç ayarlayınız.
	Cihazakoyduğunuz besin miktarı 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 cızırtı veya sürtünme sesi geliyor.	Döner tabak tahrik düzeninin olduğu alanda pislik veya yabancı bir cisim var.	Cihazın iç 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.

Çevrenin Korunması

Giderme Bilgileri

Yeni cihazınız size getirilirken uygun bir ambalaj sayesinde korunmuştur. Kullanılmış olan tüm ambalaj malzemeleri çevreyi kirlletmeyen ve yeniden değerlendirilebilen türden malzemelerdir. Çevrenin korunmasına siz de katkıda bulunuz ve ambalajların çevreci bir şekilde giderilmesini sağlayınız.

Eski cihazlar değersiz çöp değildir. Çevreci bir giderme yöntemi ile, değerli hammaddeler tekrar kazanılabilir. Eskimiş cihazı gidermeden önce, kullanılamaz hale getiriniz veya üzerine “Dikkat: Cihaz bozuktur!” yazısını taşıyan bir çıkartma yapıştırarak, cihazın bozuk olduğunu belli ediniz.

Aktüel giderme yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya oturduğunuz bölge belediyesine başvurunuz.

Yetkili Servis

Eğer cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa, yetkili servisimiz daima hizmetinizdedir. Size en yakın yetkili servisin telefon numarasını ve adresini, kullanma kitapçığında ya da yetkili servis kitapçığında bulabilirsiniz. Bu kılavuzda bildirilen yetkili servis merkezleri üzerinden de, size en yakın yetkili servisler hakkında bilgi alabilirsiniz.

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servise daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Fırının kapısını açınca, bu numaraların bulunduğu tip levhasını göreceksiniz. Herhangi bir arıza anında bu numaraları aramak zorunda kalmamak için, bu numaraları şimdi buraya kaydediniz.

E-Nr.	FD
Yetkili servis 📞	

Teknik özellikler

Elektrik akımı beslemesi:	230 V, 50 Hz
Toplam bağlantı değeri:	3380 W
Mikrodalga gücü:	900 W
Izgara:	2100 W
Üstten/Altan ısıtma:	1900 W
Frekans:	2450 MHz
Ebatlar (Y x G x D)	
- Cihaz	45,8 x 59,5 x 52 cm
- Cihazın iç kısmı	20,4 x 44 x 42 cm
Ağırlık	25 kg
VDE kontrollü:	evet
CE işareti:	evet

EN 60705 normuna uygun test yemekleri

Mikrodalga kombinasyonlu cihazların kalitesi ve fonksiyonu, kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler bazında test edilir.

Mikrodalga fonksiyonu ile buz çözülmesi

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Et	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Pireks (ateşe dayanıklı) kalıp Ø 22 cm

Mikrodalga fonksiyonu ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Yumurtalı süt	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Pireks (ateşe dayanıklı) kalıbı alçak tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 9 - 11	Pireks (ateşe dayanıklı) kalıbı (Ø 22 cm) alçak tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
Dalyan köfte	600 W, 25 - 30	Pireks (ateşe dayanıklı) kalıbı alçak tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fonksiyonu ile birlikte yemek pişirilmesi

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Bilgiler
Patates graten	360 W, 35-40	Sıcak hava	140	Pireks (ateşe dayanıklı) kalıbı (Ø 22 cm) alçak tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
Pasta	180 W, 20	Üstten / Alttan ısıtma	160	Pireks (ateşe dayanıklı) kalıbı (Ø 22 cm) alçak tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
Tavuk	360 W, 30-35	Sıcak hava	180	Tavuk, göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde, alçak tel ızgaranın üzerine yerleştirilmelidir. 15 dakika sonra çevrilmelidir.