



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Microwave

CMA585MS0, CMA583MS0, CMA585MB0

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	38
[el]	Οδηγίες χρήσεως	72
[tr]	Kullanma kılavuzu	106

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	En general	4
	Microondas	5
	Causas de los daños	7
	En general	7
	Microondas	8
	Protección del medio ambiente	8
	Ahorro de energía	8
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8
	Presentación del aparato	9
	Panel de mando	9
	Selector de funciones	9
	Pantalla y campos táctiles	10
	Mando giratorio	10
	Modos de funcionamiento	10
	Tipos de calentamiento	11
	Microondas	11
	Interior del horno	11
	Accesorios	12
	Accesorio incluido	12
	Accesorios especiales	12
	Antes del primer uso	12
	Colocar el plato giratorio	12
	Primera puesta en marcha	12
	Limpieza del interior del aparato y los accesorios ..	13
	Manejo del aparato	13
	Encender y apagar el aparato	13
	Ajustar el modo de funcionamiento	13
	Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura ..	14
	Calentamiento rápido	14
	Desconexión de seguridad automática	14
	El microondas	15
	Recipiente	15
	Niveles de potencia del microondas	15
	Programación del microondas	16
	Ajustar el funcionamiento combinado del microondas	16
	Programas automáticos	17
	Ajustar un programa	17
	Tabla de programas	19
	Ajustar las funciones de tiempo	20
	Consultar los ajustes de tiempo	20
	Ajustar el temporizador	20
	Ajustar la duración del ciclo de cocción	20
	Primera puesta en marcha	21
	Seguro para niños	21
	Activar y desactivar	21
	Ajustes básicos	22
	Modificar los ajustes básicos	22
	Lista de los ajustes básicos	22
	Limpieza	23
	Productos de limpieza apropiados	23
	¿Qué hacer en caso de avería?	24
	Servicio de Asistencia Técnica	25
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	25
	Presencia de acrilamida en alimentos	25
	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	26
	Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas	26
	Consejos prácticos para usar el microondas	29
	Pasteles y repostería	30
	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	31
	Asar y asar al grill	32
	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	35
	Gratinados y tostadas	35
	Productos preparados, ultracongelados	36
	Comidas normalizadas	37

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



Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Colocar los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. → *"Antes del primer uso" en la página 12*

Indicaciones de seguridad importantes

En general

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.
- El aparato se calienta mucho. Si el aparato se monta en un mueble empotrado con puerta decorativa, cuando la puerta decorativa está cerrada se produce una acumulación del calor. Asegurarse de que la puerta decorativa esté abierta cuando el aparato esté en funcionamiento.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Microondas

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de explosión!

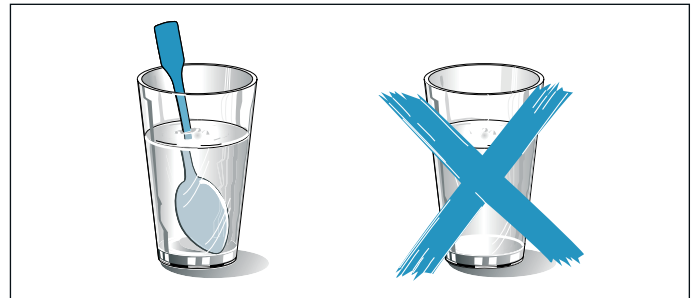
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.



⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta. → "Limpieza" en la página 23
- Si está dañada la puerta del aparato o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

Causas de los daños

En general

¡Atención!

- **Agua en el compartimento de cocción caliente:** No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños.
- **Alimentos húmedos:** No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- **Agua condensada en el interior del aparato:** Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento en modo microondas no se ve perjudicado. Para evitar la corrosión, limpiar siempre el agua condensada después de cada cocción.
- **Enfriar con la puerta abierta:** Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- **Junta muy sucia:** Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- **Puerta del aparato como superficie de apoyo:** No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- **Transportar el aparato:** No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Microondas

¡Atención!

- **Formación de chispas:** Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- **Palomitas para microondas:** No programar el microondas a una potencia demasiado alta. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.
- **Bandejas de aluminio:** No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- **Dispositivo de accionamiento del plato giratorio:** El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- **Plato giratorio:** No utilizar el microondas sin el plato giratorio.

Protección del medio ambiente

Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

- Precalentar el aparato solo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Para hornear utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.
- Retirar los accesorios y recipientes innecesarios del compartimento de cocción.
- No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento.
- Si se hornean varios bizcochos, hacerlo preferiblemente uno tras otro. El interior del horno aún está caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el compartimento de cocción.
- En los tiempos de cocción prolongados, el aparato se puede apagar 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



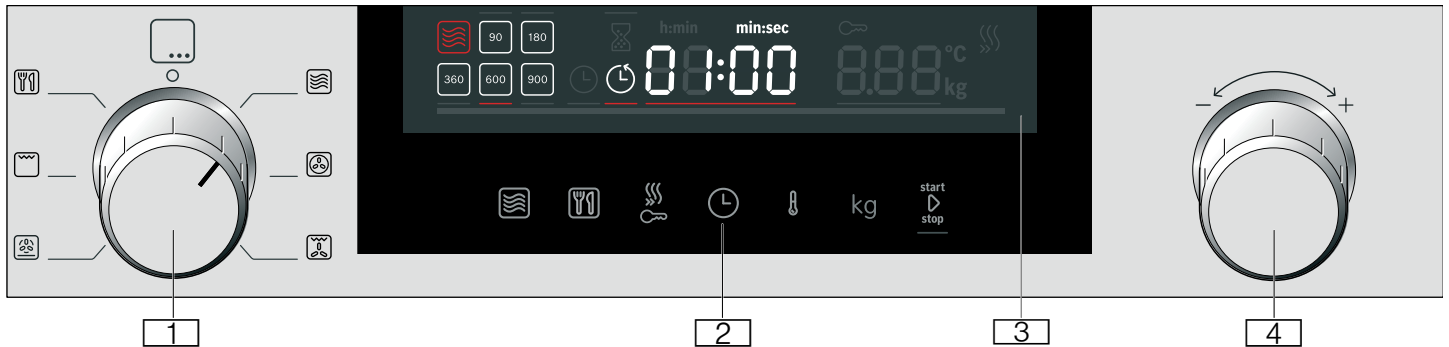
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.



1 Selector de funciones

Con el selector de funciones se pueden ajustar el modo de funcionamiento u otras funciones. El selector de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

2 Campos táctiles

Detrás de los campos táctiles hay sensores. Pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.

3 Pantalla

En la pantalla se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.

4 Mando giratorio

Con el mando giratorio se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales. El mando giratorio se puede girar hacia la derecha o hacia la izquierda.

Notas

- En determinados aparatos, el mando giratorio o el selector de funciones son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio o el selector de funciones, hay que presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.
- Si el selector de funciones se encuentra en la posición cero (modo de ahorro de energía) y se selecciona una función, transcurren unos segundos hasta que la función correspondiente está disponible (p. ej., microondas).

Panel de mando








Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda del mando giratorio, del selector de funciones y de los campos táctiles. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con un modo de funcionamiento seleccionado.

Selector de funciones

Con el selector de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada plato.

Posición		Utilización
	Posición cero	El aparato está desconectado.
	Microondas	Seleccionar el modo microondas.
	Aire caliente	El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del aparato el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Grill con circulación de aire	El ventilador remueve el aire caliente de la resistencia del grill alrededor de los alimentos.
	Posición de pizza	El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Grill	Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
	Programas	Aquí se encuentran ajustes preprogramados para muchos platos.

Pantalla y campos táctiles

Con los campos táctiles, se pueden ajustar diversas funciones adicionales del electrodoméstico. En la pantalla se muestran los valores correspondientes.

Campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes campos táctiles.

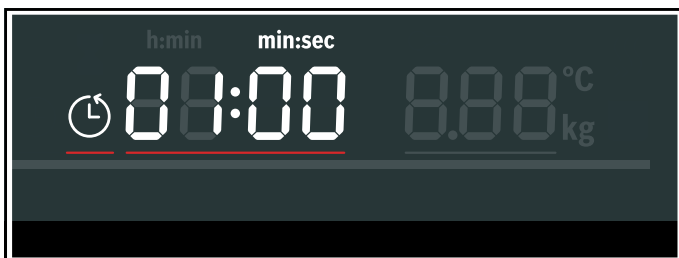
Símbolo	Significado
	Microondas Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.
	Programas Acceder a la selección de programas, ajustar el número del programa con el mando giratorio.
	Calentamiento rápido/seguro para niños Pulsación corta: activar/desactivar el calentamiento rápido. Pulsación larga: activar/desactivar el seguro para niños.
	Funciones de tiempo Seleccionar las funciones de tiempo y ajustarlas con el mando giratorio.
	Temperatura Seleccionar la temperatura y ajustarla con el mando giratorio.
kg	Peso Seleccionar el peso y ajustarlo con el mando giratorio.
start stop	Inicio/parada Inicio o interrupción del funcionamiento Nota: Una pulsación larga finaliza el funcionamiento en curso, los ajustes del modo de funcionamiento seleccionado se restablecen a los valores estándar.

Pantalla

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo según cada situación.

El valor que se pueda ajustar en cada momento aparece resaltado. La forma de resaltarlo es mediante una línea roja debajo del valor que se puede ajustar.

El valor que está resaltado se puede modificar directamente con el mando giratorio.



Elementos de la pantalla

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes elementos de la pantalla.

Símbolo	Significado
	Temporizador Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra el tiempo del temporizador.
	Duración Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la duración.
	Hora Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la hora.
h:min	Horas/minutos Duración en horas y minutos
min:sec	Minutos/segundos Duración en minutos y segundos
	Seguro para niños Si el símbolo está iluminado, el seguro para niños está activado.
	Calentamiento rápido Si el símbolo está iluminado, el calentamiento rápido está activado.

Indicación de temperatura

La línea roja de la parte inferior de la pantalla indica que el aparato está calentando.

Si hay un tipo de calentamiento ajustado, la barra se llena de izquierda a derecha de color rojo a medida que se va calentando el interior del horno.

Con el grill, la línea se ilumina por completo de inmediato de color rojo.

Con la función microondas, la línea no se ilumina.

Al precalentar, el punto óptimo para introducir los alimentos se alcanzará cuando las cinco secciones de la línea roja se hayan iluminado de color rojo.



Nota: La temperatura ajustada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del aparato por el efecto de la inercia térmica.

Modo noche

Para ahorrar energía, el brillo de la pantalla se reduce automáticamente desde las 22:00 hasta las 5:59 horas a un valor más bajo.

Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los valores de ajuste que aparecen destacados en la pantalla.

En las listas de selección, p. ej., programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo.

En el caso de los valores, p. ej., en el peso, se debe volver a girar el mando giratorio hacia atrás cuando se haya alcanzado el valor mínimo o máximo.

Modos de funcionamiento

El aparato dispone de diversos modos de funcionamiento para facilitar su funcionamiento.

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Modo de funcionamiento	Utilización
Tipos de calentamiento → "Manejo del aparato" en la página 13	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Microondas → "El microondas" en la página 15	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.
Funcionamiento combinado del microondas	Sirve para conectar de forma adicional el microondas a un tipo de calentamiento.
Ajustes básicos → "Ajustes básicos" en la página 22	Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar como se prefieren.

Tipos de calentamiento

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada plato.

Los símbolos referentes a cada tipo de calentamiento sirven para reconocerlos mejor.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
☞ Aire caliente	40 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema.
	100-230 °C	Para hornear y asar en un nivel.
☞ Grill	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar.
☞ Turbogrill	100-230 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas grandes de carne.
☞ Posición de pizza	100-230 °C	Para preparar pizzas y platos que requieran mucho calor inferior.

Valores recomendados

Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

Microondas

Existen distintas potencias de microondas divididas en diferentes niveles, adecuados para distintos tipos de alimentos y preparaciones. Los niveles de microondas no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

El usuario tiene a su disposición los siguientes niveles del microondas.

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima
90	1 hora y 30 minutos
180	1 hora y 30 minutos
360	1 hora y 30 minutos
600	1 hora y 30 minutos
900 vatios	30 minutos

La función microondas se puede utilizar sola o combinada con todos los tipos de calentamiento.

Excepciones:

☞ Nivel de microondas 900 W


☞ Aire caliente 40 °C

Aquí se explica cómo combinar el microondas con los tipos de calentamiento:

Interior del horno

Las diversas funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., toda la superficie del interior del horno se ilumina y un ventilador protege el aparato contra sobrecalentamiento.

Abrir la puerta del aparato

Si durante el funcionamiento del aparato se abre la puerta, el programa se detiene. Cerrar la puerta y pulsar el campo start  stop para continuar con el funcionamiento.

Iluminación interior

La iluminación interior siempre está activa durante el funcionamiento. Cuando el funcionamiento finaliza, la iluminación interior se apaga.

La iluminación interior se enciende al abrir la puerta del aparato. Esto sirve de ayuda, por ejemplo, para la limpieza del aparato. Transcurridos aprox. 15 minutos, la iluminación interior se apaga automáticamente.

Ventilador

El aparato incorpora un ventilador. El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente escapa por la parte superior de la puerta.

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

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

Notas

- Durante el funcionamiento como microondas el aparato se mantiene frío. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del aparato no se ve perjudicado. Limpiar el agua condensada tras la cocción.

Accesorios

A continuación, se muestra un resumen de los accesorios suministrados y su uso adecuado.

¡Atención!

Al retirar la vajilla, asegurarse de que no se desplace el plato giratorio. Comprobar que el plato giratorio esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Accesorio incluido



Plato giratorio

Los alimentos que requieren mucho calor desde abajo se pueden preparar directamente en el plato giratorio.

Nota: El plato giratorio gira hacia la izquierda y hacia la derecha. Es resistente a cortes. Puede preparar pizza directamente sobre el plato giratorio y cortarla en pedazos.



Parrilla inferior

Para el microondas y para hornear y asar en el funcionamiento del horno.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.



Parrilla superior

Parrilla para asar al grill, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o como superficie de apoyo, p. ej., para moldes de gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

Accesorios especiales

Asador de cristal 17000903

Para estofados y gratinados preparados en el horno.

Bandeja para pizza 00471963

Para pizza y bizcochos redondos grandes.

Uso de la cocción al vapor para el microondas

Los alimentos se cuecen al vapor de forma más rápida y suave.

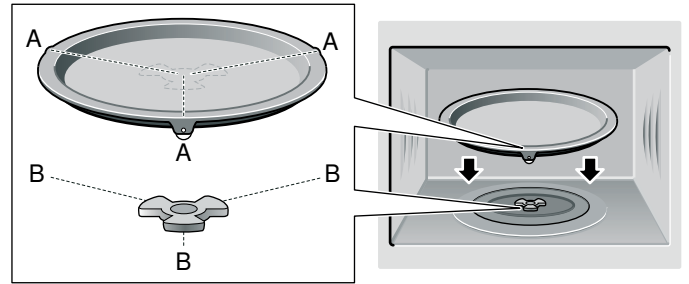
Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

Colocar el plato giratorio

Colocar el plato giratorio sobre el tope de arrastre «B» en el centro del interior del aparato con los rodillos «A» como se muestra en la figura.



Notas

- No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio
- El plato giratorio debe quedar recto sobre el tope de arrastre.
- El plato giratorio debe poder girar con todos los tipos de calor.
- No colocar más de 5 kg en el plato giratorio.

Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestra en la pantalla el requerimiento para ajustar la hora. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

Ajustar la hora

Al ponerse en marcha el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor **12:00** parpadea en la pantalla y se ilumina el símbolo ⌚. Ajustar la hora.


1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Pulsar el campo ⌚.
La hora se ha ajustado.

Modificar la hora

Nota: El aparato debe estar apagado para poder modificar la hora.

1. Pulsar dos veces el campo ⌚.
En la pantalla aparecen el símbolo ⌚ y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo ⌚.
La hora se ha ajustado.


Notas



- Si después de ajustar la hora no se pulsa el campo , el valor ajustado se muestra de forma automática transcurridos unos segundos.
- Si se mueve el selector de funciones durante el ajuste, después debe volver a colocarse en la posición cero. A continuación se puede utilizar el aparato.
- Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, la indicación de la hora se puede ocultar.


Limpieza del interior del aparato y los accesorios

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Limpiar el interior del aparato

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el interior del aparato vacío y con la puerta cerrada. La opción más efectiva es calentarlo durante una hora con aire caliente  a 180 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar aire caliente  con el selector de funciones.
2. Programar 180 °C con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo start  stop.
El aparato empieza a calentarse.

Al cabo de una hora, desconectar el aparato. Para ello, pulsar el campo start  stop y después situar el selector de funciones en la posición cero.

Limpiar los accesorios

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

**Manejo del aparato**

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

Encender y apagar el aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

Nota: El seguro para niños solo se puede ajustar con el aparato apagado. Algunas indicaciones permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

Encendido del aparato

Girar el selector de funciones para encender el aparato.

En la pantalla se muestra un valor estándar destacado. El aparato ya está listo para funcionar.

En los siguientes capítulos se indica cómo ajustar los modos de funcionamiento.

Desconectar el aparato

Situar el selector de funciones en la posición cero.

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.



En la pantalla se muestra la hora.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado.

Ajustar el modo de funcionamiento

Después de seleccionar un modo de funcionamiento, en la pantalla aparecen valores recomendados. Este ajuste se puede iniciar directamente.

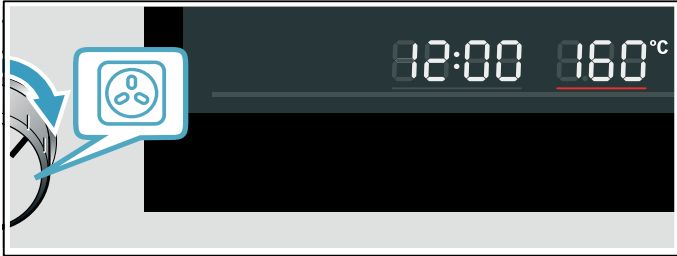
Por regla general:

1. Seleccionar el modo de funcionamiento con el selector de funciones.
2. Realizar otros ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo start  stop. El aparato inicia el funcionamiento. El LED start  se ilumina.

Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo: aire caliente ☼ a 200 °C

1. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente ☼ con el selector de funciones.
En la pantalla se muestra la temperatura recomendada de 160 °C.



2. Ajustar la temperatura de 200 °C con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo start ▷ stop.



El aparato empieza a calentarse. El LED start ▷ stop se ilumina. La indicación de temperatura se llena.

La temperatura se puede modificar durante el funcionamiento en cualquier momento con el mando giratorio.

Notas

- Tras el precalentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura según el tipo de calentamiento.
- Durante el funcionamiento, la temperatura no se puede ajustar a 40 °C.

Ajustar la duración

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo ☹ hasta que aparezca resaltado el símbolo ☹.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar el campo start ▷ stop.
El aparato empieza a calentarse. El LED start ▷ stop se ilumina. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo start ▷ stop o abrir la puerta del aparato.
El funcionamiento se interrumpe, el LED start ▷ stop parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo start ▷ stop.
Se reanuda el funcionamiento, el LED start ▷ stop se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.

El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, el aparato alcanza la temperatura ajustada especialmente rápido.

Utilizar el calentamiento rápido con temperaturas por encima de 100 °C. El calentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

- ☼ Aire caliente (excepción: Aire caliente 40 °C)
- ☼ Turbogrill
- ☼ Función pizza

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo ☼.
En la pantalla se ilumina el símbolo ☼.
3. Pulsar el campo start ▷ stop.
El aparato empieza a calentarse. El LED start ▷ stop se ilumina.

El calentamiento rápido ha finalizado

Suena una señal. Se apaga el símbolo ☼ de la pantalla. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados. Introducir el plato en el interior del aparato.

Interrumpir el calentamiento rápido

Pulsar el campo ☼. Se apaga el símbolo ☼ de la pantalla. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

Nota: El calentamiento rápido se desactiva de forma automática al cabo de 15 minutos como máximo.

Desconexión de seguridad automática

La desconexión de seguridad automática se activa cuando el aparato lleva mucho tiempo funcionando sin una duración programada. El momento en el que se apaga el aparato depende del modo de funcionamiento y de la temperatura programados.

- Aire caliente 40 °C: 24 horas
- Aire caliente 100-230 °C: 5 horas
- Turbogrill y posición de pizza: 5 horas
- Grill: 90 minutos

Ejemplo: si el aparato está funcionando con aire caliente a 160 °C, se desconectará automáticamente tras aprox. 5 horas.

En la pantalla se muestra E2. El aparato se apaga. Pulsar el campo start ▷ stop para confirmar.

El microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar particularmente rápido. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el grill.

Para usar el microondas de forma óptima, prestar atención a las instrucciones sobre los recipientes y orientarse por los datos que figuran en las tablas de aplicación situadas al final de las instrucciones de uso.

Recipiente

No todos los recipientes son adecuados para microondas. Para que los alimentos se calienten sin dañar el aparato, se deben usar solo recipientes adecuados para microondas.

Recipientes adecuados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas.

También se pueden utilizar recipientes para servir. Así no hay que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada solo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son adecuados. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

¡Atención!

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

Prueba de los recipientes

No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. La única excepción es una prueba breve de los recipientes.

Si no se está seguro de si un recipiente es adecuado para el microondas, realizar la prueba siguiente:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato de 30 segundos a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura del recipiente de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta mucho o se generan chispas, no es adecuado para el microondas. Interrumpir la prueba.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

Niveles de potencia del microondas

La potencia del microondas se ajusta en distintos niveles, que no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

El usuario tiene a su disposición los siguientes niveles del microondas.

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima	Aplicación
90	1 hora y 30 minutos	Para descongelar alimentos delicados.
180	1 hora y 30 minutos	Para descongelar y continuar con la cocción.
360	1 hora y 30 minutos	Para cocinar a fuego lento carne y calentar alimentos delicados.
600	1 hora y 30 minutos	Para calentar y cocinar a fuego lento alimentos.
900 vatios	30 minutos	Para calentar líquidos.

Valores recomendados:

El aparato recomienda una duración para cada nivel del microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos, no alimentos. Con el fin de proteger el aparato, la potencia máxima del microondas se reduce después de un tiempo de forma escalonada hasta una potencia de 600 W. La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriamiento.



Intervalos de la temporización

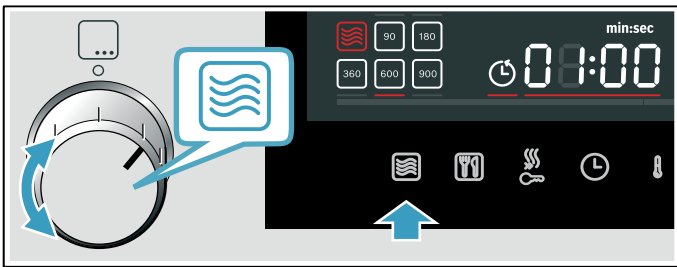
El intervalo de ajuste de la duración de funcionamiento se cambia en función de la longitud de dicha duración.

Duración de funcionamiento	Intervalo
0-1 minuto	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 hora y 30 minutos	5 minutos


Programación del microondas

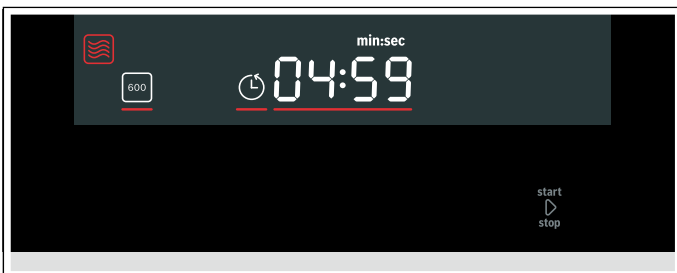
Ejemplo: nivel del microondas 600 W, duración 5 minutos.


1. Seleccionar la función Microondas  con el selector de funciones.
El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas  como valor recomendado; puede modificarse en cualquier momento.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado con el campo táctil Nivel de microondas.



En la pantalla se marca el nivel del microondas y se muestra una duración recomendada.

3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
Nota: También se puede programar primero el tiempo y después el nivel del microondas.
4. Pulsar el campo start  stop.



En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. El LED start  stop se ilumina.


La duración ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar cualquier campo.


Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.





Modificar la potencia del microondas

Pulsar el campo  hasta que se seleccione en la pantalla el nivel deseado.

Notas

- Al pulsar varias veces, se pasan los niveles de potencia de la más alta a la más baja.
- Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con el campo start  stop

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo start  stop o abrir la puerta del aparato.
El funcionamiento se interrumpe, el LED start  stop parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo start  stop.
Se reanuda el funcionamiento, el LED start  stop se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.





El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.



Ajustar el funcionamiento combinado del microondas

La función microondas se puede combinar con todos los tipos de calentamiento. El aparato calienta y al mismo tiempo se activa el microondas. De este modo las comidas están listas más rápidamente.


Posibilidades de combinación





-  Aire caliente
-  Turbogril
-  Posición de pizza
-  Grill

Excepciones:

-  Nivel de microondas 900 W
-  Aire caliente 40 °C

Ajustar el funcionamiento combinado


Ejemplo: aire caliente  a 190 °C con microondas a 360 W, 17 minutos.

1. Ajustar la función Aire caliente  con el selector de funciones.
Aparece un valor recomendado de temperatura.
2. Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo de potencia del microondas  hasta que se seleccione en la pantalla el nivel deseado.
Aparece un valor recomendado.
4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Pulsar el campo start  stop.
Se inicia el funcionamiento, el LED start  stop se ilumina. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

La duración ha transcurrido

Suena una señal y el símbolo start ▷ stop se apaga. El funcionamiento combinado ha finalizado. Pulsar cualquier campo para detener el tono de aviso.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar el campo  hasta que se seleccione en la pantalla el nivel deseado.

Notas

- Al pulsar varias veces, se pasan los niveles de potencia de la más alta a la más baja.
- Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con el campo start ▷ stop

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo start ▷ stop o abrir la puerta del aparato.
El funcionamiento se interrumpe, el LED start ▷ stop parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo start ▷ stop.
Se reanuda el funcionamiento, el LED start ▷ stop se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.

El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Programas automáticos


Los programas automáticos permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático realiza el ajuste óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

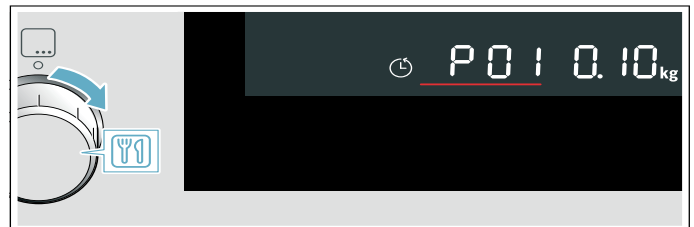
Notas

- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.
- Para estos programas, utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica. Respetar las indicaciones sobre los accesorios en la tabla de programas.
- Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos y carne en buen estado y a temperatura del frigorífico. En el caso de platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.

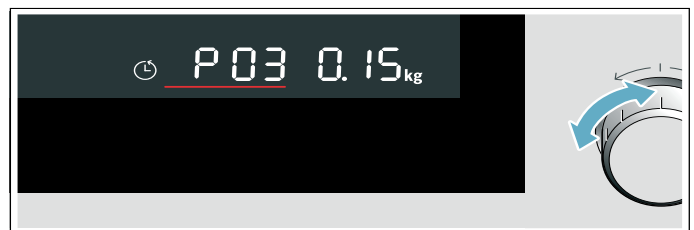
Ajustar un programa

Ejemplo de la imagen: programa 3 con 1 kilo de peso.

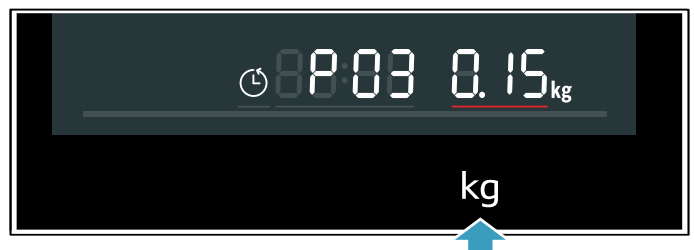
1. Colocar el selector de funciones en el programa automático .
En la pantalla aparecen el primer número de programa y una sugerencia de peso.



2. Seleccionar el número de programa 3 con el mando giratorio.



3. Pulsar el campo kg.
En la pantalla aparece resaltado el ajuste de peso.



4. Seleccionar 1 kilo de peso con el mando giratorio. El aparato ajusta de forma automática la duración adecuada para el peso.



5. Pulsar el campo start ▷ stop. Se inicia el programa. Se muestra el tiempo transcurrido y se iluminan las líneas de temperatura y el LED start ▷ stop.



Notas

- Antes del inicio se pueden cambiar los programas y el peso con los campos P y kg.
- El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa. Se puede consultar el peso ajustado con el campo kg.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar. Situar el selector de funciones en la posición cero.

Modificar un programa

1. Mantener pulsado durante unos 4 segundos el campo start ▷ stop. El programa se restaurará.
2. Seleccionar un programa nuevo.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo start ▷ stop o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED start ▷ stop parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo start ▷ stop. Se reanuda el funcionamiento, el LED start ▷ stop se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento


Situar el selector de funciones en la posición cero. El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.




Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.


Tabla de programas


N.º de programa	Alimentos	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción	Notas
Descongelar				
P 01	Carne picada	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
P 02	Porciones de carne	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P 03	Pollo, trozos de pollo	0,40 - 1,80	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P 04	Pan	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá rápidamente duro. Separar las rebanadas cuando sea posible.
Programas de cocción				
P 05	Arroz	0,05 - 0,20	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	No utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
P 06	Patatas	0,15 - 1,0	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
P 07	Verduras	0,15 - 1,0	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
Programas de cocción combinados				
P 08	Gratinado, congelado	0,40 - 1,20	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	El gratinado no debe tener más de 3 cm de alto.
P 09	Pollo, entero	0,50 - 2,0	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	Lado de la pechuga hacia abajo.
P 10	Roastbeef, en su punto	0,50 - 1,5	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	
P 11	Asado de aguja de cerdo	0,50 - 2,0	Recipiente con tapa, sobre la parrilla inferior	
P 12	Cordero, en su punto	0,80 - 2,0	Recipiente con tapa, sobre la parrilla inferior	Carne de cordero procedente de la espaldilla o la pata sin hueso
P 13	Asado carne picada	0,50 - 1,5	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	El asado de carne picada no debe tener más 7 cm de alto.
P 14	Pescado, entero	0,30 - 1,0	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	Retirar previamente la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente con la aleta dorsal hacia arriba.
P 15	Guiso de arroz con ingredientes frescos	0,05 - 0,20	Recipiente alto con tapa, sobre la parrilla inferior	Introducir solo el peso del arroz. Se recomiendan los guisos de arroz con verduras, pescado o carne de ave. Utilizar solamente ingredientes frescos.

Ajustar las funciones de tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo. Con el campo táctil  se abre el menú y se cambia de una función a otra. En la pantalla se iluminan los símbolos de las funciones disponibles; la función seleccionada en ese momento aparece resaltada.

Función de tiempo	Utilización
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
 Duración del tiempo de cocción	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
 Hora	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el horno muestra la hora en el panel indicador.





Solo se puede acceder a la Duración con el sensor  tras ajustar un tipo de calentamiento. El reloj avisador se puede ajustar en cualquier momento.

Tras finalizar la Duración o el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando el sensor .

Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. → "Ajustes básicos" en la página 22



Consultar los ajustes de tiempo


En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en la pantalla se iluminan los símbolos correspondientes. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

Para consultar el temporizador , la duración  o la hora , pulsar repetidamente el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo correspondiente. Durante el funcionamiento, solo están disponibles el temporizador y la duración; en reposo solo están disponibles el temporizador y la hora. El valor se muestra en la pantalla durante unos segundos.

Ajustar el temporizador

El temporizador se puede usar como reloj de cocina. Es independiente del aparato. El temporizador dispone de una señal propia. De este modo, se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del temporizador o una duración.

1. Pulsar el campo .
En la pantalla se iluminan el símbolo  y los símbolos de tiempo.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.

El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos. El temporizador se pone en marcha. En la pantalla se ilumina el símbolo  y se muestra el transcurso del tiempo del temporizador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del temporizador ha finalizado

Suena una señal. En la pantalla aparece -- : --. Pulsar cualquier campo para desconectar el temporizador.

Modificar el tiempo del temporizador

Modificar el tiempo del temporizador con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.


Borrar el tiempo del temporizador

Restablecer el tiempo del temporizador a -- : -- con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos. El temporizador está desconectado.

Ajustar la duración del ciclo de cocción

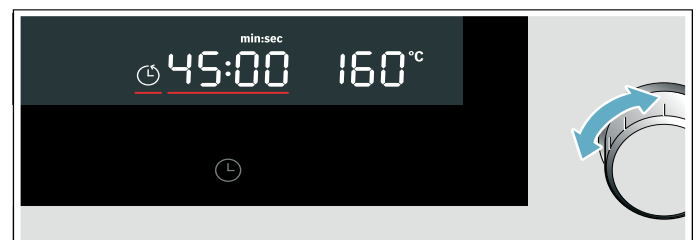
En el aparato se puede ajustar la duración de la cocción del plato. Una vez transcurrida la duración, el aparato se apaga automáticamente. El tiempo de cocción no se excede involuntariamente.



Ejemplo de la imagen: tipo de calentamiento Aire caliente, duración de 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.
En la pantalla se muestra un valor recomendado para la temperatura.
2. En caso necesario, ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Pulsar dos veces el campo .
En la pantalla aparece -- : -- y se iluminan los símbolos de tiempo.




4. Ajustar una duración de 45 minutos con el mando giratorio.



5. Pulsar el campo start  stop.
El horno se enciende. En la pantalla se muestra visiblemente la duración y el LED start  stop se ilumina. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

La duración ha transcurrido


Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla aparece -- : --.

1. Pulsar el campo .
La señal se apaga.
2. Situar el selector de funciones en la posición cero. El aparato está desconectado.

Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.

Borrar la duración

Si la función de temporizador está ajustada, pulsar primero el campo . Después se puede modificar la duración.


Restablecer la duración a -- : -- con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.

Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestra en la pantalla el requerimiento para ajustar la hora. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.




Ajustar la hora

Al ponerse en marcha el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor **12:00** parpadea en la pantalla y se ilumina el símbolo . Ajustar la hora.


1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Pulsar el campo .
La hora se ha ajustado.

Modificar la hora

Nota: El aparato debe estar apagado para poder modificar la hora.

1. Pulsar dos veces el campo .
En la pantalla aparecen el símbolo  y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo .
La hora se ha ajustado.


Notas


- Si después de ajustar la hora no se pulsa el campo , el valor ajustado se muestra de forma automática transcurridos unos segundos.
- Si se mueve el selector de funciones durante el ajuste, después debe volver a colocarse en la posición cero. A continuación se puede utilizar el aparato.
- Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, la indicación de la hora se puede ocultar.

Seguro para niños


El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan por error.

Activar y desactivar

1. Situar el mando de funciones en la posición cero.
2. Mantener pulsado durante unos 4 segundos el sensor .

En el panel indicador aparece el símbolo . El seguro para niños está activado o desactivado.

Notas





- Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador , este continúa contando. Mientras esté activo el seguro para niños no se puede cambiar el tiempo del reloj avisador.
- Los tonos de aviso, p. ej., tras el transcurso del tiempo del reloj avisador, se pueden finalizar pulsando cualquier sensor.

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Modificar los ajustes básicos

El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo .
En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo .
En la pantalla se muestra el siguiente ajuste básico. El campo  permite recorrer todos los ajustes básicos, mientras que el mando giratorio sirve para modificarlos.
4. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo .
Se han adoptado todos los ajustes.

Si el aparato se encuentra en modo de espera, se pueden cambiar los ajustes en cualquier momento.

Cancelar

Si no se quieren guardar las modificaciones, girar el selector de funciones. Los ajustes básicos finalizan sin guardarse.

Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada aparato dependen de las prestaciones del mismo.

	Ajuste básico	Opciones	Explicación
<i>c01</i>	Duración del tono de aviso 2 = medio = 30 segundos	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 2 minutos	Señal tras finalizar la duración o el temporizador
<i>c02</i>	Tono de aviso de teclas 1 = conectado	0 = desconectado	Tono de aviso al pulsar las teclas
<i>c03</i>	Brillo de la pantalla 2 = media	1 = bajo 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla
<i>c04</i>	Indicación de la hora 1 = conectado	0 = desconectado	Mostrar la hora en la pantalla
<i>c05</i>	Iluminación interior 1 = conectado	0 = desconectado	Activar y desactivar la iluminación interior
<i>c06</i>	Ajuste de fábrica 0 = desconectado	1 = conectado	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica
<i>c07</i>	Modo demo 0 = desconectado	1 = conectado	Activar y desactivar el modo demo Nota: El modo demo solo está visible en los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.
<i>c08</i>	Volumen del tono de aviso 2 = medio	1 = bajo 3 = alto	Modificar el volumen del tono de aviso

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

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

Productos de limpieza apropiados

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. Las áreas disponibles en cada aparato dependen del tipo de aparato.

¡Atención!

Daños en la superficie

No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consejo: A través del Servicio de Asistencia Técnica se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente indicados para este aparato. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

Paño de microfibra

El paño de microfibra está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

N.º de pedido 466 148

Paño de limpieza para superficies de acero inoxidable

Se pueden tratar las superficies con un paño de limpieza impregnado en aceite (producto probado y recomendado que se puede encargar en nuestra página) para mejorar su resistencia contra arañazos y huellas.

N.º de pedido 311 134

Aceite de limpieza para superficies modernas de acero inoxidable

También se puede adquirir ese mismo aceite en una botella en lugar de en toallitas.

N.º de pedido 311 567

Desengrasante

Para una limpieza intensiva de la superficie en caso de suciedad grasa resistente.

N.º de pedido 311 781

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Pantalla	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar solo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con un poco de jabón: Encajar bien el plato giratorio al colocarlo tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.

Zona	Productos de limpieza
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño.No utilizar rasquetas de vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño sin frotar. No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Algunos mensajes de error se pueden solucionar sin necesidad de ayuda.

¿Qué hacer en caso de avería?


Mensaje de error	Posible causa	Solución/indicación
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si la lámpara de la cocina funciona.
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 s.
En la pantalla parpadea 12:00 y el símbolo ☀ se ilumina.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
El aparato no está en funcionamiento. En la pantalla aparece una duración.	Después del ajuste no se ha pulsado el campo start ▷ stop.	Pulsar el campo start ▷ stop o cancelar el ajuste seleccionando otra función con el selector de funciones.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado del todo.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u otro objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado el campo start ▷ stop.	Pulsar el campo start ▷ stop.
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia más alta en el microondas.
	Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones.	Doble cantidad, doble tiempo.
	Los alimentos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o girar los alimentos a mitad del proceso.
El microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas tiene una avería.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica si se repite el fallo.
El aparato se puede programar pero no calienta. Los dos puntos parpadean.	El aparato se encuentra en el modo demo.	Desactivar el modo demo en los ajustes básicos. Nota: El modo demo solo está visible en los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.
En el panel indicador aparece E 1 .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E 2 .	Se ha activado la desconexión de seguridad automática.	Pulsar una tecla cualquiera o mover el mando giratorio.
En el panel indicador aparece E 3 .	La función de horno está averiada.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E 4 .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E 11 .	Humedad en el panel de mando.	Dejar secar el panel de mando.
En el panel indicador aparece E 17 .	Fallo en el calentamiento rápido.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

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

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

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se genera sobre todo cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados como, p.ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas con especias).

	Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos
Observaciones de carácter general	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Horneado	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Galletas	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Repartir una capa sobre el accesorio de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g cada vez por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiados para cada uno. También se aporta información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla se refieren a introducir alimentos con el interior del aparato frío y vacío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar del interior del aparato todos los accesorios que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear después de haberse precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinadas por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del aparato.

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

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

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

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica: doble cantidad - casi el doble de tiempo, media cantidad - mitad de tiempo.

Colocar el recipiente en el centro de la parrilla inferior. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la parrilla.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10-15 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

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

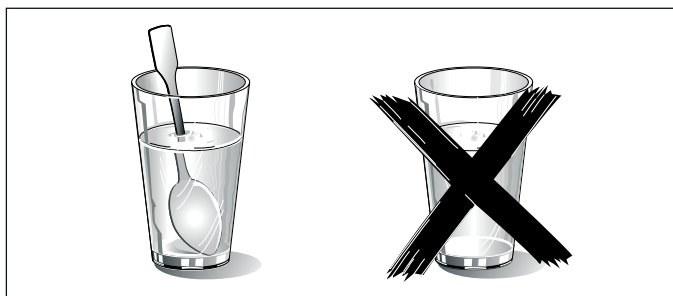
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.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

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	300-400 g	600 W, 10-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-10 min	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 15-20 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-20 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 15-20 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición, Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Atención!

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

Notas

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

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	350-500 g	600 W, 5-10 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	¡Atención! Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas, controlar el proceso
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. 1 min	Poner los biberones sin tetina ni tapadera en el interior del compartimento de cocción, después de calentar remover bien, controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min	
	200 ml	360 W, 2-3 min	
Sopa			
1 taza	175 g	900 W, 2-3 min	
2 tazas	de 175 g	900 W, 4-5 min	
4 tazas	de 175 g	900 W, 5-6 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 5-10 min	Recipiente cerrado
	800 g	600 W, 10-15 min	
Verduras	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	600 W, 30-35 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5-10 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 10-12 min + 180 W, 20-25 min	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 7-9 min	Remover 2 o 3 veces durante el proceso con varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Palomitas para el microondas

Notas

- Emplear recipientes planos de cristal resistentes al calor, p.ej., la tapa de un molde para gratinar, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex).
- Colocar los accesorios siempre sobre la parrilla.
- No utilizar porcelana o platos muy hondos.
- Programar tal como se describe en la tabla. En función del producto y de la cantidad puede resultar necesario adaptar el tiempo.

- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Abrir la bolsa de palomitas con cuidado, puede salir vapor caliente.
- No programar el microondas a su máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos
Palomitas para el microondas	1 bolsa de 100 g	Recipiente, parrilla	600 W, 3-5 min

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

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

Moldes para hornear

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

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular		170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de desayuno)*	Molde corona/molde rectangular		150-170	-	70-90
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de fruta		160-180	-	30-40
Pastel de fruta, masa bizcocho	Molde desarmable/de bizcocho		170-180	90	35-45
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para base de fruta		160-170	-	20-25
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable oscuro		170-180	-	35-45
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro		170-190	-	30-40
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada*	Molde desarmable oscuro		170-190	180	35-45
Quiche suiza**	Molde desarmable oscuro		190-200	-	45-55
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico		170-180	-	40-50
Pizza, base fina, poco recubrimiento**	Bandeja redonda para pizza		220-230	-	15-25
Pastel salado**	Molde desarmable oscuro		200-220	-	50-60
Pastel de nueces	Molde desarmable oscuro		170-180	90	35-45
Masa de levadura con recubrimiento seco	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	35-45
Stollen con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	60-70
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza		190-210	180	35-45

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

** Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Repostería pequeña	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja redonda para pizza		150-170	25-35
Almendrados	Bandeja redonda para pizza		110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda para pizza		100	80-100
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla		160-180	35-40
Ensamadas	Bandeja redonda para pizza		200-220	35-45
Pastel de hojaldre	Bandeja redonda para pizza		190-200	35-45
Repostería de masa de levadura	Bandeja redonda para pizza		200-220	25-35

Pan y panecillos	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan con masa de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja redonda para pizza		210-230	50-60
Torta de pan*	Bandeja redonda para pizza		220-230	25-35
Panecillos	Bandeja redonda para pizza		210-230	25-35
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja redonda para pizza		200-220	15-25

* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

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

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

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

En el apartado "*Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill*" encontrará más información como anexo de las tablas.

Recipientes

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

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

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

Consejos y advertencias para asar

Notas

- Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.
- Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

Carne de buey

Notas

- Dar la vuelta al estofado de vacuno una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- **Carne:**
Cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.
- **Aves:**
Dar la vuelta a los trozos de carne tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.
- En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.
- Dar la vuelta al filete de vacuno o al rostbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Carne de buey	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	recipiente con tapa		180-200	-	120-143
Filete de vacuno, medio hecho, aprox. 1 kg	recipiente sin tapa		180-200	90	30-40
Rostbeef, medio hecho, aprox. 1 kg	recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Bistec, medio hecho, 3 cm de grosor	Parrilla superior		3	-	Cada lado: 10-15

Carne de ternera

Nota: Dar la vuelta al asado o la pierna de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Carne de ternera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		180-200	-	110-130
Pierna de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	120-130

Carne de cerdo

Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con corteza una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Cortar la corteza. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de pescuezo una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Carne de cerdo	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin corteza (p.ej. cabezada), aprox. 750 g*	recipiente con tapa		220-230	180	40-50
Asado con corteza de tocino (p.ej. espaldilla) aprox. 1,5 kg*	recipiente sin tapa		190-210	-	130-150
Lomo de cerdo, aprox. 500 g*	recipiente con tapa		220-230	90	25-30
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg*	recipiente con tapa		210-230	90	60-80
Lacón con hueso, aprox. 1 kg*	recipiente sin tapa	-	-	360	45-45
Filete de pescuezo 2 cm de grosor**			3	-	Lado 1: aprox. 15-20 Lado 2: aprox. 10-15
* Parrilla inferior					
** Parrilla superior					

Cordero

Nota: Dar la vuelta a la pierna de cordero una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Carne de cordero	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		210-230	-	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		190-210	-	90-95

Otros

Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Otros	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg*	recipiente sin tapa		180-200	600 W + 180 W	-
Salchichas para asar, 4 - 6 uds. Aprox. 150 g cada una**	-		3	-	Cada lado: 10-15
* Parrilla inferior ** Parrilla superior					

Ave

Notas

- Colocar el pollo entero o las pechugas de pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.
- Colocar la pularda con la pechuga hacia abajo. Después de 30 minutos, dar la vuelta y ajustar la potencia del microondas a 180 vatios.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Recipiente cerrado		220-230	360	35-45
Pularda, entera, aprox. 1,6 kg	Recipiente cerrado		220-230	360 180	30 20-30
Pollo, por la mitad, 500 g por pieza	Recipiente sin tapa		180-200	360	30-35
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Recipiente sin tapa		210-230	360	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g	Recipiente sin tapa		190-210	180	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 piezas de 300-400 g cada una	Recipiente sin tapa		3	90	20-30
Pechuga ganso, 2 piezas de 500 g cada una	Recipiente sin tapa		210-230	90	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	90-100
Contra-muslos de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente cerrado		200-220	180	50-60

Pescado

- Engrasar antes la parrilla con aceite.

Notas

- Colocar el pescado entero para asar al grill, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla superior.

Pescado	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Ventresca de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, a la parrilla	Parrilla superior		3	20-25
Pescado entero, 2-3 unidades de 300 g, asado al grill	Parrilla superior		3	20-30

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados y tostadas

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Para los gratinados, los gratinados de patatas y la lasaña, usar un molde para gratinar, de 4 o 5 cm de alto, resistente al calor y apto para microondas

- Colocar el gratinado sobre la parrilla inferior.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Tostadas gratinadas: Precalentar las tostadas.

Gratinados y tostadas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		140-160	360	25-35
Gratinado, salado con ingredientes cocidos, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		150-170	600	20-25
Lasaña, fresca	Recipiente sin tapa		200-220	360	25-35
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa		180-200	600	25-30
Gratinar tostadas, 4 unidades*			3	-	8-10
* Parrilla superior					

Productos preparados, ultracongelados

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras, dar la vuelta después de la mitad del tiempo.
- Colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

Productos preparados	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Plato giratorio	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Plato giratorio	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Tortitas de patata, patatas rellenas	Plato giratorio		200-220	-	25-30
Panecillo/baguette prehechos	Parrilla inferior		170-180	-	13-18
Varitas de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Pastel hojaldre	Plato giratorio		210-220	180	20-30
Lasaña, aprox. 400 g**	Parrilla inferior		220-230	600	12-17

* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos: a continuación, colocar los alimentos sobre el plato giratorio caliente.

** Colocar los alimentos en un recipiente adecuado resistente al calor.

Comidas normalizadas

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

Según las normas EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior. Después de aprox. 13 minutos, retirar la carne descongelada.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos	600 W, 10-13 min + 180 W, 25-30 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 24 x 19 cm sobre la parrilla inferior.
Bizcocho	600 W, 9-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Asado de carne picada	600 W, 18-23 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 28 cm sobre la parrilla inferior.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Nota
Gratinado de patatas	600 W, 25-30 min		210-220	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pasteles	180 W, 15-20 min		180-200	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pollo	360 W, 35-40 min		200-220	Dar la vuelta transcurridos 2/3 del tiempo.

Hornear

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

Plato	Recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm, parrilla inferior		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable Ø 20 cm, parrilla inferior		190-210	50-60

Asar al grill

Plato	Accesorios	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas	Parrilla superior		3	4-5
Hamburguesa de ternera, 9 unidades	Parrilla superior		3	30-35

Índice

	Utilização adequada	39
	Instruções de segurança importantes	39
	Generalidades	39
	Micro-ondas	40
	Causas de danos	42
	Generalidades	42
	Micro-ondas	43
	Protecção do meio ambiente	43
	Poupança energética	43
	Eliminação ecológica	43
	Conhecer o aparelho	44
	Painel de comandos	44
	Seletor de funções	44
	Campos táteis e visor	45
	Seletor rotativo	45
	Modos de funcionamento	46
	Tipos de aquecimento	46
	Micro-ondas	46
	Interior do aparelho	46
	Acessórios	47
	Acessórios incluídos	47
	Acessórios especiais	47
	Antes da primeira utilização	47
	Colocar o prato rotativo	47
	Primeira colocação em funcionamento	47
	Limpar o interior do aparelho e o acessório	48
	Utilizar o aparelho	48
	Ligar e desligar o aparelho	48
	Regular o modo de funcionamento	48
	Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	49
	Aquecimento rápido	49
	Desativação de segurança automática	49
	O microondas	50
	Recipiente	50
	Níveis de micro-ondas	50
	Regular o micro-ondas	51
	Regular o funcionamento combinado do micro-ondas	51
	Programas automáticos	52
	Regular um programa	52
	Tabela de programas	54
	Regular as funções de tempo	55
	Consultar as regulações de tempo	55
	Regular o temporizador	55
	Regular o tempo de duração	55
	Primeira colocação em funcionamento	56
	Fecho de segurança para crianças	56
	Ativar e desativar	56
	Regulações base	57
	Alterar as regulações base	57
	Lista das regulações base	57
	Limpeza	58
	Produtos de limpeza adequados	58
	Defeito: O que fazer?	59
	Serviços Técnicos	60
	Número E e número FD	60
	Acrilamida nos alimentos	60
	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	61
	Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas	61
	Conselhos para a utilização do microondas	64
	Bolos e biscoitos	65
	Conselhos para fazer bolos	66
	Assar e grelhar	67
	Conselhos para assar e grelhar	69
	Soufflés, gratinados, tostas	70
	Produtos pré-confeccionados, ultracongelados	70
	Refeições de teste	71

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.bosch-home.com** e na loja Online: **www.bosch-eshop.com**

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. → *"Antes da primeira utilização" na página 47*

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso – Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.
- O aparelho fica muito quente. Se o aparelho for encastrado num móvel com porta decorativa, o calor acumula-se com a porta fechada. O aparelho só deve ser colocado em funcionamento com a porta decorativa aberta.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- A penetração de humidade pode provocar choques eléctricos. Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Micro-ondas

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras
- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções. Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

⚠ Aviso – Perigo de explosão!

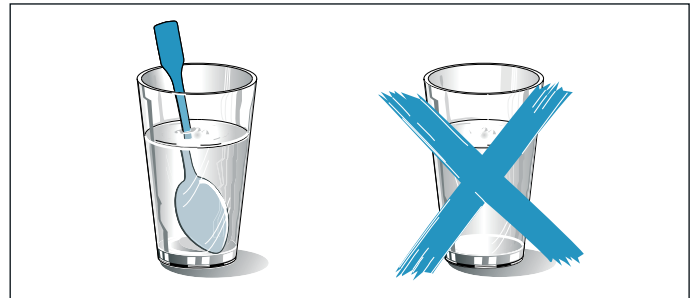
Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem explodir. Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.

**⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!**

- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos. → *"Limpeza" na página 58*
- Através da porta do aparelho ou do respetivo vedante pode escapar energia de micro-ondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados. Contacte a assistência técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Generalidades

Atenção!

- **Água dentro do aparelho quente:** Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode causar danos.
- **Alimentos húmidos:** Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, Não guarde alimentos no aparelho, pois podem provocar corrosão.
- **Água de condensação no interior do aparelho:** Poderá surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afeta o funcionamento do micro-ondas. Sempre que terminar de cozinhar, limpe a água de condensação para evitar corrosão.
- **Arrefecimento com a porta do aparelho aberta:** O interior do aparelho deve arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
- **Vedante muito sujo:** Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- **Utilização da porta do aparelho como assento ou bancada:** Não se apoie nem se sente na porta do aparelho aberta. Não pouse recipientes ou acessórios na porta do aparelho.
- **Transportar o aparelho:** Não carregue nem agarre no aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Micro-ondas

Atenção!

- **Faíscas:** O metal (p. ex., a colher dentro do copo) tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- **Funcionamento do microondas sem alimentos:** O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. A única excepção é o breve teste de recipientes descrito no capítulo "Microondas, recipientes".
- **Pipocas no micro-ondas:** Nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. O vidro da porta pode saltar devido a sobrecarga. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro.
- **Formas de alumínio:** Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.
- **Dispositivo de propulsão do prato rotativo:** A água que eventualmente transborde não pode penetrar no interior do aparelho através do acionamento do prato rotativo. Observe o processo de cozedura. Comece por seleccionar um tempo de cozedura mais curto e depois prolongue-o, se necessário.
- **Prato rotativo:** Nunca utilize o micro-ondas sem o prato rotativo.

Protecção do meio ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupança energética

- Aqueça o aparelho apenas quando for indicado na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Ao assar, utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.
- Retire do interior do aparelho os acessórios e recipientes de que não necessita.
- Não abra a porta do aparelho durante o funcionamento.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O interior do aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Painel de comandos

Através do painel de comandos, regule as diferentes funções do seu aparelho, com o auxílio de campos de toque e do seletor de funções e rotativo. O visor indica-lhe as regulações atuais.

Com o aparelho ligado, a visão geral apresenta o painel de comandos com um modo de funcionamento selecionado.



1 Seletor de funções

O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de funcionamento ou outras funções. Pode rodar o seletor de funções a partir da posição zero para a esquerda ou para a direita.

2 Campos táteis

Atrás dos campos táteis existem sensores. Toque no símbolo, para selecionar a função.

3 Visor

O visor exibe símbolos de funções ativas e funções relacionadas com o tempo.








4 Seletor rotativo

O seletor rotativo permite-lhe regular a temperatura do tipo de aquecimento ou selecionar a regulação para outras funções. O seletor rotativo pode ser rodado para a esquerda ou para direita.

Seletor de funções

O seletor de funções permite regular tipos de aquecimento e outras funções.

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

Posição	Utilização
 Posição zero	O aparelho está desligado.
 Micro-ondas	Selecionar modo de micro-ondas.
 Ar quente circulante	A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homoganeamente pelo interior do aparelho.
 Grelhador com circulação de ar	A ventoinha espalha o ar quente da resistência do grelhador em torno dos alimentos.
 Potência para pizza	A resistência inferior e a resistência circular da parede traseira aquecem.
 Grelhador	Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
 Programas	Aqui pode encontrar regulações previamente programadas para muitos pratos.

Conselhos







- Em alguns aparelhos, os seletores de funções ou rotativos são retrácteis. Para os retrair ou extrair, prima o seletor de funções ou rotativo na posição inicial.
- Se o seletor de funções estiver na posição inicial (modo de economia de energia) e se for selecionada uma função, demora poucos segundos até que a respetiva função fique disponível (p. ex. micro-ondas).

Campos táteis e visor

Os campos táteis permitem regular diversas funções adicionais do seu aparelho. No visor pode ver os valores.

Campos táteis

O significado dos diferentes campos táteis é aqui explicado de forma resumida.

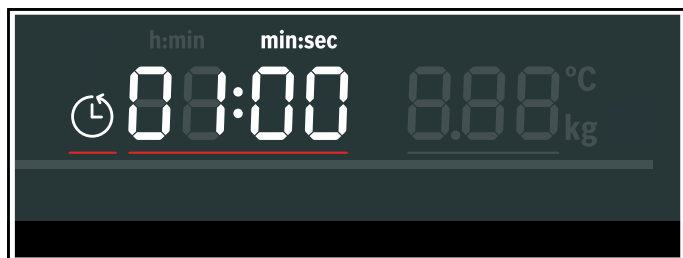
Símbolo		Significado
	Micro-ondas	Selecionar os níveis de potência do micro-ondas, ou ativar uma função de micro-ondas para um tipo de aquecimento.
	Programas	Aceder à seleção de programas, regular o número de programa com o seletor rotativo.
	Pré-aquecimento rápido / Fecho de segurança para crianças	Premir brevemente: ativar/desativar pré-aquecimento rápido. Premir prolongadamente: ativar/desativar o fecho de segurança para crianças.
	Funções de tempo	Selecionar as funções de tempo e regular com o seletor rotativo.
	Temperatura	Selecionar a temperatura e regular com o seletor rotativo.
kg	Peso	Selecionar o peso e regular com o seletor rotativo.
start  stop	Start/stop	Iniciar ou parar o funcionamento Conselho: Premir prolongadamente termina o funcionamento, as regulações do ripo de funcionamento selecionado são repostas para os valores padrão.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir-lhe a leitura imediata dos dados, de acordo com cada situação.






O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. O foco é assinalado através de uma barra vermelha por baixo do valor de regulação.

O valor em foco pode ser alterado diretamente com o seletor rotativo.



Elementos do visor

O significado dos vários elementos do display é aqui explicado de forma resumida.

Símbolo		Significado
	Tempori-zador	Se o símbolo estiver assinalado, o tempo do temporizador é indicado no visor.
	Duração	Se o símbolo estiver assinalado, o tempo de duração é indicado no visor.
	Hora	Se o símbolo estiver assinalado, as horas são indicadas no visor.
h:min	Horas/minutos	Tempo de duração em horas e minutos
min:sec	Minutos/segundos	Tempo de duração em minutos e segundos
	Fecho de segurança para crianças	Se o símbolo se acender a proteção para crianças está ativa.
	Aquecimento rápido	Se o símbolo se acender, o aquecimento rápido está ativado.

Indicação de temperatura

A barra vermelha na área inferior do visor indica que o aparelho está a aquecer.

Se estiver regulado um tipo de aquecimento, a barra vai sendo preenchida a vermelho da esquerda para a direita, à medida que o interior do aparelho vai sendo aquecido.

Com o grelhador, a barra fica imediatamente toda vermelha.

Na função de micro-ondas a barra não se acende.

Se pré-aquecer o forno, o momento ideal para colocar o seu prato é atingido quando os cinco campos da linha estiverem preenchidos a vermelho.



Conselho: Devido à inércia térmica, a temperatura regulada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Modo noturno

Para poupar energia, desde as 22 horas até às 5h59, a luminosidade do visor é automaticamente reduzida para um valor mais baixo.

Seletor rotativo

Com o seletor rotativo, pode alterar os valores de regulação apresentados no visor e realçados.

Nas listas de seleção, p. ex., Programas, após o último ponto, recomeça-se com o primeiro.

Nos valores, p. ex., Peso, tem de rodar novamente o seletor rotativo para trás, quando são alcançados os valores mínimo ou máximo.

Modos de funcionamento

O aparelho dispõe de diversos modos de funcionamento, que facilitam a utilização do aparelho.





Para descrições detalhadas, consulte os respetivos capítulos.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento → "Utilizar o aparelho" na página 48	Existem vários tipos de aquecimento de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos.
Micro-ondas → "O microondas" na página 50	O micro-ondas permite cozinhar, aquecer ou descongelar os pratos de forma mais rápida.
Funcionamento combinado com micro-ondas	Esta função permite ativar um tipo de funcionamento juntamente com o micro-ondas.
Regulações base → "Regulações base" na página 57	Pode adaptar as regulações base do seu aparelho aos seus desejos.

Tipos de aquecimento

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

Os símbolos de cada tipo de aquecimento ajudam no reconhecimento.

Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
 Ar quente circulante	40 °C	Deixar levedar massa lêveda descongelar tartes de natas.
	100 - 230 °C	Para cozer e assar num só nível.
 Grelhador	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas ou tostas e para gratinar.
 Grelhar com ar circulante	100 - 230 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores.
 Potência para pizza	100 - 230 °C	Para a preparação de pizzas e pratos, que precisam de muito calor vindo de baixo.

Valores recomendados

O aparelho sugere uma temperatura para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

Micro-ondas

Estão disponíveis diferentes potências de micro-ondas distribuídas por níveis, adequadas para diferentes tipos de alimentos e preparação. As potências do micro-ondas nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

Estão disponíveis as seguintes potências do micro-ondas.

Potência do micro-ondas	Tempo de duração máximo
90	1 hora 30 minutos
180	1 hora 30 minutos
360	1 hora 30 minutos
600	1 hora 30 minutos
900 W	30 minutos

Pode utilizar a função de micro-ondas isoladamente ou combiná-la com todos os tipos de aquecimento.

Exceções:

 Potência de micro-ondas 900W

 Ar quente circulante, 40 °C

Descubra aqui como combinar o micro-ondas com os tipos de aquecimento:

Interior do aparelho

Diversas funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste. O interior do aparelho tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.

Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Fechar as portas e tocar no campo start ▷ stop para prosseguir o funcionamento.

Iluminação do interior do aparelho

A iluminação do interior do aparelho acende-se sempre durante o funcionamento. Quando o funcionamento for concluído, desliga-se.

Ao abrir a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho liga-se. Isso torna-se útil por ex. na limpeza do seu aparelho. Após cerca de 15 minutos, a iluminação do interior do aparelho volta a desligar-se automaticamente.

Ventoinha de arrefecimento

O seu aparelho dispõe de uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha de arrefecimento liga quando o aparelho está a funcionar. O ar quente sai por cima da porta.

Terminado o funcionamento do aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua ainda a funcionar durante algum tempo.

Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho aquece demasiado.

Conselhos

- Durante o funcionamento do micro-ondas, o aparelho permanece frio. Apesar disso, a ventoinha de arrefecimento liga-se. Esta pode continuar a funcionar, mesmo que o funcionamento do micro-ondas já tenha terminado.
- Pode surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base. Essa situação é normal e não afeta o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar os alimentos, remova a água de condensação.

Acessórios

Aqui tem uma visão geral dos acessórios incluídos e da utilização correta dos mesmos.

Atenção!

Ao retirar a louça preste atenção para que o prato rotativo não se desloque. Certifique-se de que o prato rotativo está encaixado corretamente. O prato rotativo pode girar para esquerda ou para a direita.

Acessórios incluídos



Prato rotativo

Pode preparar os alimentos que necessitam particularmente de muito calor inferior, diretamente no prato rotativo.

Conselho: O prato rotativo gira para esquerda e para a direita. É resistente a cortes. Pode cortar pizza em fatias diretamente no prato rotativo.



Grelha inferior

Para o micro-ondas e para cozer e assar no funcionamento de forno.

Conselho: Coloque a grelha no prato rotativo.



Grelha superior

Grelha para grelhar, por ex. bifês, salsichas ou tostas, ou para colocar por ex. pratos planos para gratinar.

Conselho: Coloque a grelha no prato rotativo.

Acessórios especiais

Poderá adquirir outros acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

Acessórios especiais

Assadeira de vidro 17000903

Para estufados e pratos preparados no forno.

Tabuleiro de pizza 00471963

Para pizza e bolos grandes e redondos.

Assessório para cozinhar a vapor para aparelhos de micro-ondas

Cozinhar a vapor de forma mais delicada e rápida.

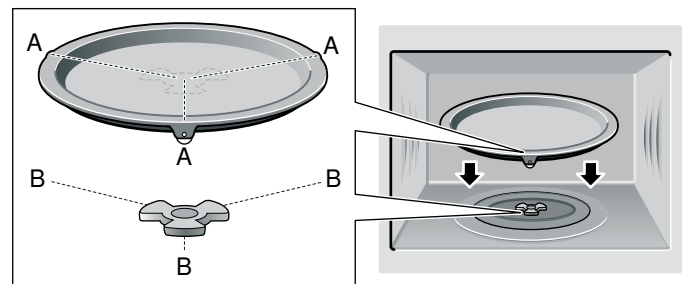
Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

O aparelho tem de estar devidamente instalado e ligado à corrente.

Colocar o prato rotativo

Coloque o prato rotativo, tal como ilustrado na figura, com as roldanas "A" no carreto "B" que se encontra no centro da base do aparelho.



Conselhos

- Nunca utilize o aparelho sem o prato rotativo
- O prato rotativo tem de assentar exatamente no carreto.
- O prato rotativo tem de girar em todos os tipos de aquecimento.
- Coloque no máx. uma carga até 5 kg no prato rotativo.

Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação da corrente ou uma falha de energia, no visor surge o pedido para acertar a hora. Pode demorar alguns segundos, até surgir o pedido.

Acertar a hora

Aquando da colocação em funcionamento a indicação da hora está realçada. O valor **12:00** pisca no visor e o símbolo ☉ está iluminado. Acerte a hora.

1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Toque no campo ☉.
A hora foi acertada.

Alterar a hora

Conselho: Para poder alterar a hora, o aparelho tem de estar desligado.

1. Toque duas vezes no campo ☉.
O símbolo ☉ e a hora aparecem no visor.
2. Acerte a hora com o seletor rotativo.
3. Toque no campo ☉.
A hora foi acertada.


Conselhos



- Se após a regulação da hora o campo ⌚ não for premido, o valor regulado é assumido automaticamente.
- Se o seletor de funções tiver sido movido durante as regulações, este tem de ser novamente colocado na posição inicial. Só então o aparelho pode ser utilizado.
- Para reduzir o consumo em standby do seu aparelho, pode ocultar a hora.


Limpar o interior do aparelho e o acessório

Antes de preparar refeições, pela primeira vez, com o aparelho, limpe o interior do mesmo e o acessório.

Limpar o interior do forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho vazio e fechado. O ideal será ligar o ar quente circulante  durante uma hora a 180 °C. Certifique-se de que não se encontram restos de embalagem no interior do aparelho.

1. Com o seletor de funções, regular o ar quente circulante .
2. Com o seletor rotativo, regule 180 °C.
3. Toque no campo start  stop.

O aparelho começa a aquecer.
Uma hora depois, desligue o aparelho. Para tal, toque no campo start  stop e depois rode o seletor de funções para a posição inicial.

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.



Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficarà a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

Ligar e desligar o aparelho

Antes de poder efetuar qualquer regulação, tem de ligar o aparelho.

Conselho: O fecho de segurança para crianças apenas pode ser regulado com o aparelho desligado. Algumas indicações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

Se não estiver a precisar do aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

Ligar o aparelho

Rode o seletor de funções, para ligar o aparelho.

No visor aparece um valor padrão realçado. O aparelho está pronto a funcionar.

Consulte em cada um dos capítulos como regular os modos de funcionamento.

Desligar o aparelho

Rodar o seletor de funções para a posição inicial.

Se houver uma função em curso, esta é cancelada.



A hora aparece no visor.

Conselho: Nas regulações base pode definir se a hora deve ou não ser apresentada com o aparelho desligado.


Regular o modo de funcionamento


Depois de selecionar um tipo de funcionamento são apresentados valores recomendados no visor. Pode iniciar esta regulação de imediato.

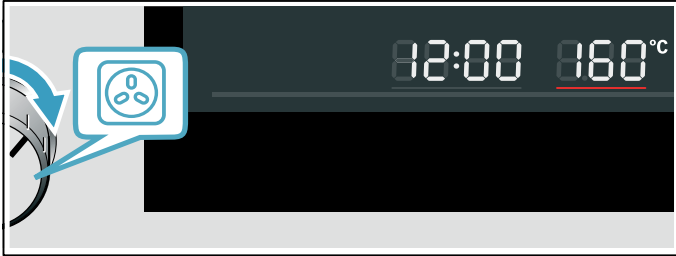
Por norma, aplica-se o seguinte:


1. Selecione o tipo de funcionamento com o seletor de funções.
2. Se necessário, efetue outras regulações. Para tal, toque no respetivo campo e altere o valor com o seletor rotativo.
3. Toque no campo start  stop. O aparelho começa a funcionar. O LED start  stop fica iluminado.

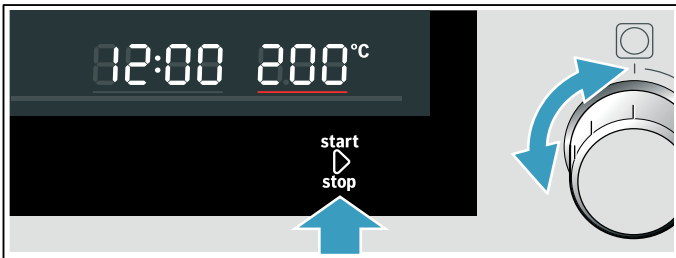
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura


Exemplo: ar quente circulante  a 200 °C

1. Regule o tipo de aquecimento Ar quente circulante  com o seletor de funções.
A temperatura sugerida 160 °C aparece no visor.



2. Regule a temperatura para 200°C com o seletor rotativo.
3. Toque no campo start  stop.







O aparelho começa a aquecer. O LED start  stop fica iluminado. A indicação de temperatura fica preenchida. Pode alterar a temperatura em qualquer altura durante o funcionamento, com o seletor rotativo.





Conselhos

- Após o pré-aquecimento, é normal que ocorram oscilações mínimas de temperatura, dependendo do tipo de aquecimento.
- Durante o funcionamento, a temperatura não pode ser regulada para 40°C.

Regular o tempo de duração

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo , até que o símbolo  fique realçado.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
4. Toque no campo start  stop.
O aparelho começa a aquecer. O LED start  stop fica iluminado. O tempo de duração decorre de forma visível.

Interromper o funcionamento

1. Toque no campo start  stop ou abra a porta do aparelho.
O funcionamento é interrompido, o LED start  stop pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo start  stop.
O funcionamento é retomado, o LED start  stop acende.

Cancelar o funcionamento




Rode o seletor de funções para a posição inicial. O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

Conselho: Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.





Aquecimento rápido

Com o aquecimento rápido o seu aparelho atinge a temperatura regulada muito rapidamente.


Utilize o aquecimento rápido com temperaturas reguladas superiores a 100 °C. O aquecimento rápido está disponível para os tipos de aquecimento seguintes:

-  Ar quente circulante (exceção: Ar quente circulante 40 °C)
-  Grelhador com circulação de ar
-  Potência para pizzas



Para obter um cozinhado homogêneo, coloque o prato dentro do forno apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo .
O símbolo  acende no visor.
3. Toque no campo start  stop.
O aparelho começa a aquecer. O LED start  stop fica iluminado.

O aquecimento rápido chegou ao fim

Ouve-se um sinal. O símbolo  apaga-se no visor. O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura reguladas. Coloque o seu prato no interior do aparelho.

Cancelar o aquecimento rápido

Toque no campo . O símbolo  apaga-se no visor. O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura reguladas.



Conselho: O aquecimento rápido é automaticamente desativo, após 15 minutos, ou mais tardar.

Desativação de segurança automática

A desconexão de segurança automática é ativada no caso de, não estando regulado qualquer tempo de duração, o aparelho funcionar durante muito tempo. O momento em que o aparelho se desliga depende do tipo de funcionamento e temperatura regulados.

- Ar quente circulante 40 °C: 24 horas
- Ar quente circulante 100-230 °C: 5 horas
- Grelhador com circulação de ar e potência para pizzas: 5 horas
- Grelhador: 90 minutos

Exemplo: se o aparelho estiver a funcionar com o ar quente circulante a 160 °C, desliga-se automaticamente ao fim de 5 horas.

No visor surge . O aparelho desliga-se. Para confirmar prima o campo start  stop.



O microondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida. Pode utilizar apenas o micro-ondas ou combiná-lo com o grelhador.

Para utilizar corretamente o micro-ondas, observe as indicações relativas aos recipientes e oriente-se pelos dados constantes das tabelas de aplicação, no fim do manual de instruções.

Recipiente

Nem todos os recipientes são adequados para micro-ondas. Para que os seus alimentos sejam aquecidos e o aparelho não fique danificado, utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.

Recipientes adequados

São adequados recipientes resistentes ao calor, em vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistente a altas temperaturas. Os micro-ondas penetram nestes materiais.

Pode também utilizar recipientes para servir. Assim, não precisa de realizar qualquer transferência. Utilize recipientes com decoração em ouro ou prata apenas se o fabricante garantir que os mesmos são adequados para micro-ondas.

Recipientes inadequados

Recipientes metálicos são inadequados. Os micro-ondas não penetram no metal. Em recipientes metálicos fechados, os alimentos permanecem frios.

Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste de loiça

Nunca ligue o micro-ondas sem alimentos. A única exceção é o breve teste de loiça.

Se não estiver seguro de que o seu recipiente é adequado para micro-ondas, faça este teste.

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho, durante ½ - 1 minuto, com potência máxima.
2. Verifique, entretanto, a temperatura do recipiente. O recipiente deve permanecer frio ou morno.

Se ficar quente ou se surgirem faíscas, o recipiente é inadequado. Interrompa o teste.

Aviso – Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

Níveis de micro-ondas

As potências do micro-ondas são níveis e nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

Estão disponíveis as seguintes potências do micro-ondas.

Potência do micro-ondas	Tempo de duração máximo	Utilização
90	1 hora 30 minutos	Para descongelar alimentos sensíveis.
180	1 hora 30 minutos	Para descongelar e continuar a cozinhar.
360	1 hora 30 minutos	Para cozinhar carne e para aquecer alimentos sensíveis.
600	1 hora 30 minutos	Para aquecer e cozinhar alimentos.
900 W	30 minutos	Para aquecer líquidos.

Valores recomendados:

O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do microondas. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.

A regulação máxima está prevista apenas para o aquecimento de líquidos e não de alimentos. Para proteger o aparelho, a potência máxima do microondas é progressivamente reduzida após algum tempo, até ao nível de 600 W. A potência máxima fica novamente disponível após um período de arrefecimento.



Intervalos da regulação de tempo

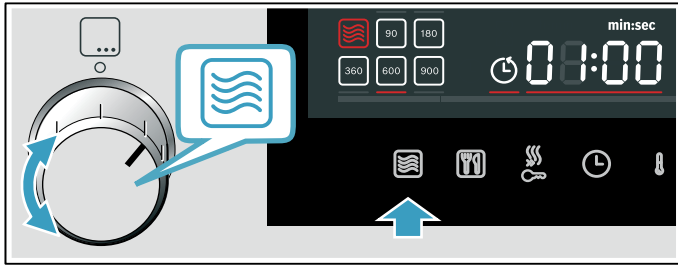
O intervalo aquando da regulação da duração de funcionamento altera-se com o tempo da duração de funcionamento.

Duração de funcionamento	Intervalo
0 - 1 minuto	5 segundos
1 - 3 minutos	10 segundos
3 - 15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 hora 30 minutos	5 minutos

Regular o micro-ondas

Exemplo: potência do micro-ondas 600 W, tempo de duração 5 minutos.


1. Selecione a função micro-ondas  com o seletor de funções.
O aparelho está pronto a funcionar. No visor é apresentada como recomendação a potência máxima do micro-ondas , que poderá ser alterada a qualquer altura.
2. Selecione a potência pretendida com o campo tátil Potência de micro-ondas.

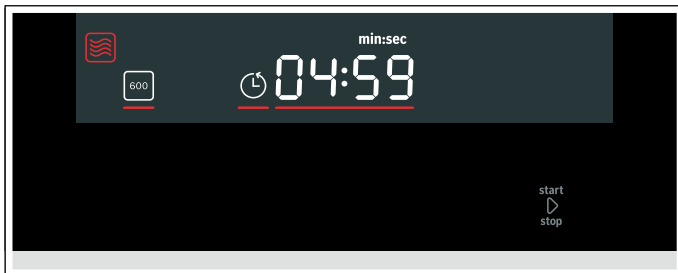



No visor são apresentadas a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.

3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.

Conselho: Também pode regular primeiro o tempo de duração e só depois a potência de micro-ondas.

4. Toque no campo start  stop.



Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. O LED start  stop fica iluminado.


O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. Toque num campo à escolha ou abra a porta do aparelho.


Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Após alguns segundos, a alteração é assumida.





Alterar a potência do micro-ondas

Toque no campo , até que a potência pretendida esteja selecionada no visor.

Conselhos

- Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa.
- Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento através do campo start  stop.

Interromper o funcionamento

1. Toque no campo start  stop ou abra a porta do aparelho.
O funcionamento é interrompido, o LED start  stop pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo start  stop.
O funcionamento é retomado, o LED start  stop acende.

Cancelar o funcionamento

Rode o seletor de funções para a posição inicial.





O funcionamento é cancelado e todas as regulação são apagadas.

Conselho: Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.



Regular o funcionamento combinado do micro-ondas

Pode combinar a função de micro-ondas com todos os tipos de aquecimento. O aparelho aquece e, ao mesmo tempo, o micro-ondas é iniciado. Assim, os seus alimentos ficam prontos mais depressa.


Possibilidades de combinação





-  Ar quente circulante
-  Grelhador com circulação de ar
-  Potência para pizza
-  Grelhador

Exceções:

-  Potência de micro-ondas 900W
-  Ar quente circulante, 40°C

Regular o funcionamento combinado

Exemplo: ar quente circulante  190 °C com micro-ondas 360 W, 17 minutos.

1. Com o seletor de funções, regular a função ar quente circulante .
2. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
3. Toque no campo potência do micro-ondas , até que a potência pretendida esteja selecionada no visor.
É apresentada uma sugestão de tempo de duração.
4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração.
5. Toque no campo start  stop.
O funcionamento começa, o LED start  stop fica iluminado. O tempo de duração decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo start ▷ stop apaga-se. O funcionamento combinado terminou. Toque num campo à escolha, para cancelar o sinal de aviso.

Alterar a potência do micro-ondas

Toque no campo [≡], até que a potência pretendida esteja selecionada no visor.

Conselhos

- Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa.
- Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento através do campo start ▷ stop.

Interromper o funcionamento

1. Toque no campo start ▷ stop ou abra a porta do aparelho.
O funcionamento é interrompido, o LED start ▷ stop pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo start ▷ stop.
O funcionamento é retomado, o LED start ▷ stop acende.

Cancelar o funcionamento

Rode o seletor de funções para a posição inicial.

O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

Conselho: Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

Programas automáticos

Os programas automáticos permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Basta selecionar o programa e introduzir o peso do seu prato. O programa automático assume a regulação ideal. Tem à sua escolha 15 programas diferentes.

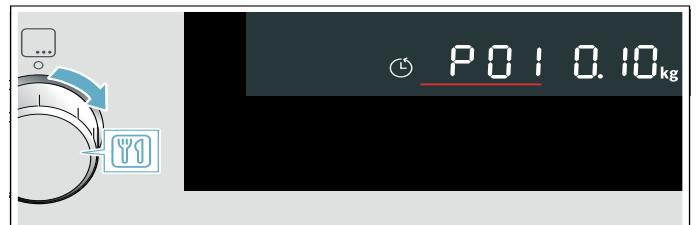
Conselhos

- Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível introduzir o peso exato, arredonde-o para cima ou para baixo.
- Coloque os alimentos no interior do aparelho frio.
- Para os programas, utilize sempre recipientes resistente ao calor, adequados para micro-ondas, p. ex., em vidro ou cerâmica. Observe, a este respeito, as indicações relativas a acessórios na tabela de programas.
- Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico. No caso de alimentos ultracongelados, utilize apenas alimentos diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.

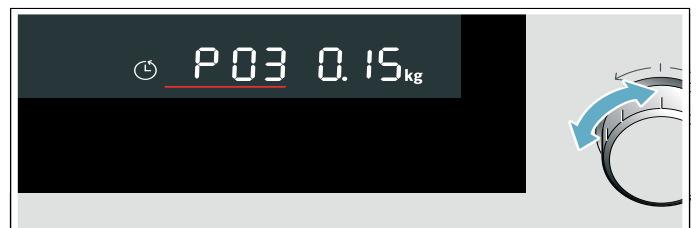
Regular um programa

Exemplo na figura: programa 3 com 1 quilo de peso.

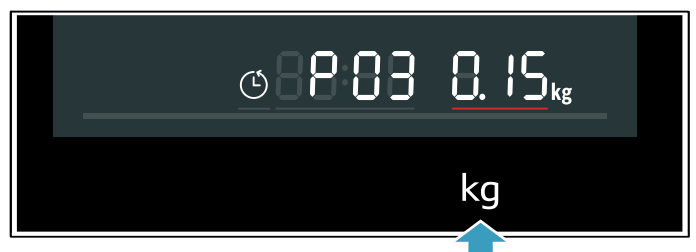
1. Coloque o seletor de funções em Programas automáticos [P].
No visor surge o primeiro número de programa e uma sugestão de peso.



2. Com o seletor rotativo, selecione o número de programa 3.



3. Toque no campo kg.
A regulação do peso está realçada no visor.



- Com o seletor rotativo, defina 1 quilograma de peso. O aparelho regula automaticamente o tempo de duração correspondente ao peso.



- Toque no campo start ▷ stop. O programa é iniciado. O tempo de duração decorre de forma visível, a barra de temperatura e o LED start ▷ stop ficam acesos.



Conselhos

- Antes de iniciar pode alternar entre os programas e o peso, com os campos [P] e kg.
- Depois de iniciado o funcionamento, não é possível alterar o número de programa nem o peso. Pode consultar o peso regulado com o campo kg.

O programa terminou

Ouve-se um sinal. O programa terminou, o aparelho deixa de aquecer.
Rode o seletor de funções para a posição inicial.

Alterar o programa

- Toque no campo start ▷ stop durante aprox. 4 segundos. O programa é repostado.
- Selecionar um novo programa.

Interromper o funcionamento

- Toque no campo start ▷ stop ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED start ▷ stop pisca.
- Feche a porta do aparelho.
- Toque no campo start ▷ stop. O funcionamento é retomado, o LED start ▷ stop acende.

Cancelar o funcionamento


Rode o seletor de funções para a posição inicial. O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.




Conselho: Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.


Tabela de programas


N.º do programa	Alimentos	Faixa de peso em kg	Recipiente / acessório, nível do tabuleiro	Notas
Descongelamento				
P 01	Carne picada	0,20 - 1,0	Recipiente plano, aberto por cima da grelha baixa	Depois de virar, remova a carne picada já descongelada.
P 02	Pedaços de carne	0,20 - 1,0	Recipiente plano, aberto por cima da grelha baixa	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
P 03	Frango, em pedaços	0,40 - 1,80	Recipiente plano, aberto por cima da grelha baixa	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
P 04	Pão	0,20 - 1,0	Recipiente plano, aberto por cima da grelha baixa	Descongele pão apenas na quantidade necessária, pois o pão fica duro depressa. Separe as fatias se possível.
Programas de cozinhar				
P 05	Arroz	0,05 - 0,20	Recipiente com tampa por cima da grelha baixa	Não use arroz em sacos de cozinhar. Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Regule o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.
P 06	Batatas	0,15 - 1,0	Recipiente com tampa por cima da grelha baixa	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar 1 colher de sopa de água por 100 g.
P 07	Legumes	0,15 - 1,0	Recipiente com tampa por cima da grelha baixa	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar 1 colher de sopa de água por 100 g.
Programas de cozinhar combinados				
P 08	Soufflé congelado	0,40 - 1,20	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	O soufflé não deve ser maior do que 3 cm.
P 09	Frango, inteiro	0,50 - 2,0	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	Peito virado para baixo.
P 10	Rosbife no ponto	0,50 - 1,5	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	
P 11	Cachaço de porco para assar	0,50 - 2,0	Recipiente com tampa, por cima da grelha baixa	
P 12	Borrego, no ponto	0,80 - 2,0	Recipiente com tampa, por cima da grelha baixa	A carne de borrego mais indicada é a da pá ou da perna sem osso
P 13	Rolo de carne picada	0,50 - 1,5	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	O rolo de carne picada não deve ter uma altura superior a 7 cm.
P 14	Peixe, inteiro	0,30 - 1,0	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	Comece por dar uns golpes na pele do peixe. Coloque o peixe no recipiente na "posição de nado".
P 15	Arroz com ingredientes frescos	0,05 - 0,20	Recipiente fundo com tampa, por cima da grelha baixa	Introduza apenas o peso do arroz. Adequado para guisados de arroz com legumes, peixe ou carne de aves. Utilize apenas ingredientes frescos.

Regular as funções de tempo

O seu aparelho dispõe de várias funções de tempo. O campo de toque  permite-lhe aceder ao menu e percorrer as várias funções. No visor estão acesos os símbolos das funções disponíveis, a função acabada de seleccionar está realçada.

Função de tempo	Utilização
 Temporizador	O temporizador funciona como um relógio de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo e não influencia o aparelho.
 Duração	Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento.
 Hora	Se não estiver a ser executada outra função em primeiro plano, o aparelho exibirá a hora no visor.





Só após a regulação de um tipo de aquecimento é que pode aceder à duração com o campo . O temporizador pode ser regulado em qualquer altura.

Decorrido um tempo de duração ou do temporizador, soa um sinal. Pode desligar antecipadamente o sinal, tocando no campo .

Conselho: Nas regulações base, pode alterar o tempo durante o qual soa um sinal. → "Regulações base" na página 57



Consultar as regulações de tempo


Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes no visor. O tempo de duração decorre de forma visível.

Para consultar o temporizador , o tempo de duração  ou as horas , toque as vezes necessárias no campo , até que o respetivo símbolo fique realçado. Durante o funcionamento só estão disponíveis o temporizador e o tempo de duração, em standby apenas o temporizador e as horas. O valor correspondente é apresentado no visor durante alguns segundos.

Regular o temporizador

Poderá utilizar o temporizador como se fosse um alarme de cozinha. Este funciona independentemente do aparelho. O temporizador tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

1. Toque no campo .
O símbolo  e os símbolos de tempo estão iluminados no visor.
2. Regule o tempo do temporizador com o seletor rotativo.

Após alguns segundos, o tempo regulado é assumido. O temporizador inicia a contagem. No visor está aceso o símbolo  e a contagem decrescente do tempo do temporizador. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do temporizador terminou

Ouve-se um sinal. No visor é apresentado -- : --. Toque num campo à escolha para desligar o temporizador.

Alterar a hora do temporizador

Com o seletor rotativo, altere o tempo do temporizador. Após alguns segundos, a alteração é assumida.


Anular o tempo do temporizador

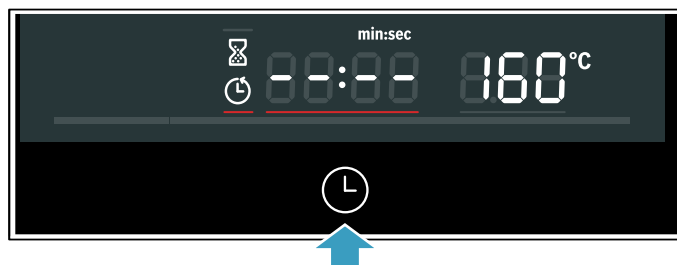
Com o seletor rotativo reponha o tempo do temporizador para -- : --. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O alarme está desligado.

Regular o tempo de duração

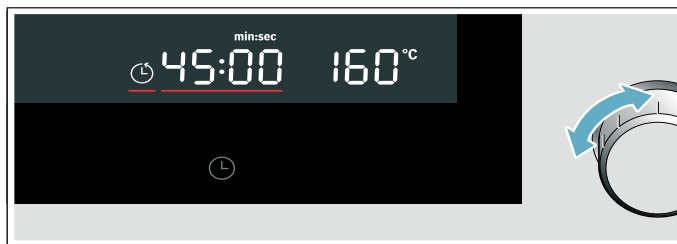
O aparelho permite-lhe regular o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o aparelho desliga-se automaticamente. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura inadvertidamente.



Exemplo na figura: tipo de aquecimento ar quente circulante, tempo de duração 45 minutos.

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.
No visor é indicada uma temperatura como valor recomendado.
2. Se necessário, regule a temperatura com o seletor rotativo.
3. Toque duas vezes no campo .
No visor surge -- : -- e os símbolos de tempo acendem.



4. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 45 minutos.



5. Toque no campo start  stop.
O forno começa a funcionar. No visor, o tempo de duração passa de forma visível e o LED start  stop acende-se. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado -- : --.

1. Toque no campo ☹.
O sinal apaga-se.
2. Rodar o seletor de funções para a posição inicial. O aparelho está desligado.

Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Anular o tempo de duração

Caso a função de temporizador esteja regulada, toque primeiro no campo ☹. Só depois pode alterar o tempo de duração.

Com o seletor rotativo, reponha o tempo de duração para -- : --. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação da corrente ou uma falha de energia, no visor surge o pedido para acertar a hora. Pode demorar alguns segundos, até surgir o pedido.

Acertar a hora

Aquando da colocação em funcionamento a indicação da hora está realçada. O valor 12:00 pisca no visor e o símbolo ☹ está iluminado. Acerte a hora.

1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Toque no campo ☹.
A hora foi acertada.

Alterar a hora

Conselho: Para poder alterar a hora, o aparelho tem de estar desligado.

1. Toque duas vezes no campo ☹.
O símbolo ☹ e a hora aparecem no visor.
2. Acerte a hora com o seletor rotativo.
3. Toque no campo ☹.
A hora foi acertada.

Conselhos

- Se após a regulação da hora o campo ☹ não for premido, o valor regulado é assumido automaticamente.
- Se o seletor de funções tiver sido movido durante as regulações, este tem de ser novamente colocado na posição inicial. Só então o aparelho pode ser utilizado.
- Para reduzir o consumo em standby do seu aparelho, pode ocultar a hora.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho, o seu aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.

Ativar e desativar

1. Rodar o seletor de funções para a posição inicial.
2. Toque no campo ☹ durante aprox. 4 segundos. No visor surge o símbolo ☹. O fecho de segurança para crianças está ativado ou desativado.

Conselhos





- Se estiver regulado um tempo de temporizador ☹, este avança. Enquanto o fecho de segurança para crianças estiver ativado, o tempo de temporizador não pode ser alterado.
- Os sinais de aviso, p. ex., decorrido o tempo de temporizador, podem ser cancelados tocando num campo à escolha.

Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar desligado.

1. Toque no campo  durante alguns segundos. No visor aparece a primeira regulação base.
2. Com o seletor rotativo, altere a regulação base.
3. Toque no campo . No visor aparece a próxima regulação base. Com o campo , pode percorrer todas as regulações base e proceder a alterações com o seletor rotativo.
4. Toque no campo  durante alguns segundos. Todas as regulações foram assumidas. Se o aparelho se encontrar no modo de standby, poderá alterar as regulações a qualquer altura.

Cancelar

Se não pretender guardar as alterações, rode o seletor de funções. As regulações base são terminadas, sem serem guardadas.

Lista das regulações base

Consoante o equipamento do seu aparelho, podem não estar disponíveis todas as regulações base.

	Regulação base	Possibilidades	Explicação
c01	Duração do sinal sonoro 2 = médio = 30 segundos	1 = curto = 10 segundos 3 = longo = 2 minutos	Sinal decorrido um tempo de duração ou do temporizador
c02	Tecla do sinal sonoro 1 = ligado	0 = desligado	Sinal sonoro quando a tecla é premida
c03	Luminosidade do visor 2 = médio	1 = baixo 3 = alto	Regular a luminosidade do visor
c04	Indicação da hora 1 = ligada	0 = desligada	Indicar a hora no visor
c05	Iluminação do interior do aparelho 1 = ligada	0 = desligada	Ligar e desligar a iluminação do interior do aparelho
c06	Configurações de fábrica 0 = desligado	1 = ligado	Repor as regulações de fábrica do aparelho
c07	Modo de demonstração 0 = desligado	1 = ligado	Ligar e desligar o modo de demonstração Conselho: O modo de demonstração só fica visível durante os primeiros 5 minutos após ligar o aparelho.
c08	Volume do sinal sonoro 2 = média	1 = baixa 3 = alta	Volume de som dos sinais de comando

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Aviso – Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Conselho: Os cheiros desagradáveis, por exemplo, depois da confecção de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque sempre uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do micro-ondas.

Produtos de limpeza adequados

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Consoante o tipo do aparelho, nem todas as áreas existem no seu aparelho.

Atenção!

Danos na superfície

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas,
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor,
- produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

Conselho: Poderá adquirir produtos de limpeza e de tratamento particularmente recomendados junto do Serviço de Assistência Técnica. Respeite as indicações do fabricante em questão.

Pano de microfibras

O pano de microfibras é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inoxidável ou alumínio. Numa única passagem, remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Ref.^a 466 148

Pano para limpar superfícies em aço inoxidável

Pode tratar as superfícies com um pano de conservação impregnado em óleo, testado e recomendado (disponível para encomenda), para aumentar a sua resistência às impressões digitais e riscos.

Ref.^a 311 134

Óleo de conservação para superfícies modernas em aço inoxidável

O mesmo óleo de conservação utilizado nos panos, está disponível para encomenda em garrafa.

Ref.^a 311 567

Desengordurante

Para a limpeza intensiva de superfícies com grande quantidade de gordura.

Ref.^a 311 781

Zona	Produto de limpeza
Frente do aparelho	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros, nem com raspadores de metal ou para vidros.
Visor	Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água.
Frente do aparelho com aço inoxidável	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável. Não limpe com limpa-vidros, nem com raspadores de metal ou para vidros.
Interior do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: produto limpa-fornos; utilize apenas com o interior do aparelho frio. A melhor opção é um esfregão de aço inoxidável. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de panelas também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.
Cavidade no interior do aparelho	Pano húmido: Não pode penetrar água no interior do aparelho através do dispositivo de propulsão do prato rotativo.
Prato giratório e aro de rodas	Solução quente à base de detergente: Quando colocar novamente o prato rotativo, este tem de encaixar correctamente.
Grelha	Solução quente à base de detergente: Limpe com um produto de limpeza para aço inoxidável ou na máquina de lavar louça.

Zona	Produto de limpeza
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano da loiça. Não utilize raspadores para vidros.
Vedante	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano da loiça, sem esfregar. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.
Acessórios	Solução quente à base de detergente: Deixe amolecer e limpe com um pano da loiça ou uma escova.

Conselhos

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.

Uma anomalia, que fazer?

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/indicação
O aparelho não funciona	A ficha não foi ligada.	Ligue a ficha à tomada
	Falha de corrente	Verificar se a luz da cozinha funciona.
	Falha do fusível	Verificar, na caixa de fusíveis, se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorreta	Desligue o disjuntor no quadro elétrico. Volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos.
12:00 pisca no visor e o símbolo ☹ aparece iluminado.	Falha de corrente	Acertar novamente a hora.
O aparelho não está em funcionamento. No visor é apresentado um tempo de duração.	O campo start ▷ stop não foi tocado depois da regulação.	Toque no campo start ▷ stop ou apague as regulações, selecionando outra função com o seletor de funções.
O micro-ondas não funciona.	A porta não foi totalmente fechada.	Verificar se há restos de comida ou um corpo estranho presos na porta.
	O campo start ▷ stop não foi tocado.	Toque no campo start ▷ stop.
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual	Foi regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de micro-ondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	O dobro da quantidade - o dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os.
O funcionamento do micro-ondas é cancelado sem razão aparente.	O micro-ondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
É possível regular o aparelho, mas este não aquece. Os dois pontos piscam.	O aparelho está em modo de demonstração.	Desative o modo de demonstração nas regulações base. Conselho: O modo de demonstração só fica visível durante os primeiros 5 minutos após ligar o aparelho.
No campo de indicação aparece E 1.	A desconexão de segurança térmica foi ativada.	Contactar a assistência técnica.
No campo de indicação aparece E 2.	A desconexão de segurança automática foi ativada.	Premir qualquer tecla ou seletor rotativo.
No campo de indicação aparece E 3.	A função de forno está avariada.	Contactar a assistência técnica.
No campo de indicação aparece E 4.	A desconexão de segurança térmica foi ativada.	Contactar a assistência técnica.
No campo de indicação aparece E 11.	Humidade no painel de comandos.	Deixar o painel de comandos secar.
No campo de indicação aparece E 17.	O aquecimento rápido falhou.	Contactar a assistência técnica.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.


No caso de algumas mensagens de erro, pode solucionar o problema autonomamente.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E	N.º FD
Serviço de Assistência Técnica 	

Tenha em atenção que, no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas EN 55011 e CISPR 11. Trata-se de um produto pertencente ao grupo 2, classe B.

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

Acrilamida nos alimentos

Quais os alimentos afetados?

A acrilamida resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas de pacote, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, artigos de pasteleria fina (bolachas, bolos de especiarias e mel, biscoitos condimentados “Spekulatius”).

	Sugestões para a preparação de alimentos com baixo índice de acrilamida
Avisos gerais	Opte por tempos de cozedura tão curtos quanto possível. Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida.
Cozer	Com ar quente circulante, máx. 180 °C O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Bolachas	Com ar quente circulante, máx. 180 °C O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas de forno	Dispor no acessório de modo uniforme e numa só camada. Cozinhar, pelo menos, 400 g de cada vez, para que as batatas não fiquem ressequidas.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe qual o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência de micro-ondas mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Conselhos

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à introdução no interior frio e vazio do aparelho. Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas. Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior todos os acessórios de que não necessita.
- Apenas deve forrar os acessórios com papel-manteiga após o pré-aquecimento.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto da assistência técnica.
- Utilize sempre pegas ao retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas

Nas seguintes tabelas, encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para o microondas.

As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

É possível que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma regra básica: o dobro da quantidade - quase o dobro do tempo de duração, metade da quantidade - metade do tempo de duração.

Coloque o recipiente no centro da grelha inferior. Desta forma, as microondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.

Descongelar

Conselhos

- Coloque os alimentos congelados na grelha num recipiente aberto.
- Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.
- Entretanto vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.
- Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 60 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

Descongelar	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	Virar várias vezes
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10-15 min.	Congelar o mais espalmada possível Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Pato	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Virar várias vezes
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separar as partes descongeladas
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	

Descongelo	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10-15 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruta, p. ex., framboesas	300 g	180 W, 7-10 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, descongelar	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	Virar de vez em quando
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 15-20 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex., bolo de fruta, cheesecake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Conselhos

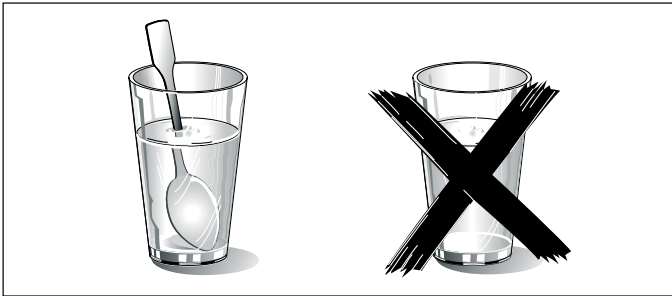
- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Retirar os alimentos da embalagem, tapar para aquecer
Sopa	400-500 g	600 W, 8-10min.	Recipiente fechado
Guisados	500 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente fechado
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 15-20 min.	Recipiente fechado
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Tapados
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 2-5 min.	Recipiente fechado; adicionar líquido
	500 g	600 W, 8-10min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 8-10min.	Recipiente fechado; adicionar 1 colher de sopa de água
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 11-16 min.	Cozinhar sem adição de água

Aquecer alimentos**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer líquidos ponha sempre uma colher dentro do recipiente. Assim evita a ebulição retardada.

**Atenção!**

O metal (p. ex., a colher dentro do copo) tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Retirar os alimentos da embalagem, tapar para aquecer
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min.	Atenção! Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas, controlar de vez em quando
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, aprox. 1 min.	Colocar o biberão na base do forno sem tetina ou tampa; após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; controlar sempre a temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Sopa			-
1 tigela	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 tigelas	175 g cada	900 W, 4-5 min.	
4 tigelas	175 g cada	900 W, 5-6 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 10-15 min.	Tapados
Guisado	400 g	600 W, 5-10 min.	Recipiente fechado
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Legumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Adicionar um pouco de água
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cozinhar refeições

Conselhos

- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.

- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.
- Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Cozinhar refeições	Peso	Potência de microondas em watts, Tempo de duração em minutos	Recomendações
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	Virar a meio do tempo
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Legumes, frescos	250 g	600 W, 5-10 min.	Cortar em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	600 W, 8-10min.	Cortar em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Adicionar o dobro da quantidade de líquido; utilizar um recipiente alto fechado
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Doces, p. ex. pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 7-9 min.	De vez em quando, mexer 2 ou 3 vezes com o batedor de arame
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Pipocas de microondas

Conselhos

- Utilize um recipiente raso de vidro resistente ao calor, p.ex. a tampa de um recipiente apropriado, um prato de vidro ou uma travessa de vidro (Pyrex)
- Coloque os recipientes sempre sobre a grelha.
- Não utilizar porcelana nem pratos muito fundos.
- Fazer a regulação de acordo com a tabela. Dependendo do produto e da quantidade poderá ser necessário ajustar o tempo.

- Para que as pipocas não queimem, retire por breves instantes e agite o saco de pipocas após 1 minuto e 30 segundos. Atenção: está quente!

Aviso – Perigo de queimaduras!

- Abrir cuidadosamente o saco das pipocas, pode sair vapor quente.
- Nunca ajustar a potência máxima do microondas.

	Peso	Acessórios	Potência de microondas em watts, Tempo de duração em minutos
Pipocas de microondas	1 saco de 100 g	Recipiente, grelha	600 W, 3-5 min.

Conselhos para a utilização do microondas

Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.	Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas: o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo metade da quantidade = metade do tempo
O cozinhado ficou demasiado seco.	Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou seleccione uma potência de microondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	Mexa, de vez em quando, e seleccione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.
Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.	Da próxima vez, seleccione uma potência de microondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

Bolos e biscoitos

Relativamente às tabelas

Conselhos

- As indicações de tempo são válidas para introdução em forno frio.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.

- Poderá encontrar informações adicionais em *Sugestões para cozer bolos*, a seguir às tabelas.
- Coloque sempre a forma de bolo no centro da grelha inferior.

Formas





Conselho: As mais adequadas são as formas escuras de metal para bolos.

Bolos na forma	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Bolo de massa batida, simples	Forma com abertura/de bolo inglês	☒	170-180	90	40-50
Bolos de massa batida finos (p. ex. bolo de areia)*	Forma com abertura/de bolo inglês	☒	150-170	-	70-90
Base de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	☒	160-180	-	30-40
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/redonda alta com abertura	☒	170-180	90	35-45
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	☒	160-170	-	20-25
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola escura	☒	170-180	-	35-45
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola escura	☒	170-190	-	30-40
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola escura	☒	170-190	180	35-45
Tarte suíça*	Forma de mola escura	☒	190-200	-	45-55
"Gugelhupf" (bolo típico da Baviera)	Forma de "Gugelhupf"	☒	170-180	-	40-50
Pizza, base de massa fina, pouca cobertura*	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	220-230	-	15-25
Tartes salgadas**	Forma de mola escura	☒	200-220	-	50-60
Bolo de nozes	Forma de mola escura	☒	170-180	90	35-45
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	160-180	-	50-60
Massa lêveda com cobertura húmida	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	170-190	-	55-65
Trança levedada com 500 g de farinha*	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	170-190	-	35-45
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	160-180	-	60-70
"Strudel", doce	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	190-210	180	35-45

* Deixar arrefecer o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

* Colocar a forma diretamente sobre o prato rotativo.

Bolos pequenos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	150-170	25-35
Bolos de amêndoa	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	110-130	35-45
Suspiros	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	100	80-100
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	☒	160-180	35-40
Bolo de massa de choux	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	200-220	35-45
Folhado	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	190-200	35-45
Bolo de massa lêveda	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	200-220	25-35

Pão e pãezinhos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro redondo para pizzas		210-230	50-60
Pão árabe*	Tabuleiro redondo para pizzas		220-230	25-35
Pãezinhos	Tabuleiro redondo para pizzas		210-230	25-35
Pãezinhos de massa lêveda, doces	Tabuleiro redondo para pizzas		200-220	15-25

* Colocar a forma diretamente sobre o prato rotativo.

Conselhos para fazer bolos

Pretende cozer um bolo segundo uma receita própria.	Orienta-se por um tipo de pastelaria idêntico indicado nas tabelas de cozedura.
Pretende utilizar uma forma em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	A forma deve ser resistente ao calor até 250 °C. Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado. Se ligar adicionalmente as microondas, o tempo de duração poderá ser mais curto do que o indicado na tabela.
Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.	Espete um palito de madeira na zona mais alta do bolo cerca de 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado. Se a massa já não se colar à madeira, significa que o bolo está pronto.
O bolo abate.	Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus e aumente o tempo de cozedura. Cumpra os tempos de batadeira indicados na receita.
O bolo cresceu muito no centro, mas pouco nos rebordos.	Unte apenas a base da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica demasiado escuro.	Escolha uma temperatura mais baixa e deixe o bolo cozer durante mais tempo.
O bolo fica muito seco.	Faça pequenos furos com um palito no bolo já cozido. Depois regue com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspecto, mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. No caso de tartes com cobertura sumarenta, coza primeiro a base, polvilhe-a com amêndoa ou pão ralado e depois aplique a cobertura. Respeite as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo não se deixa desenformar.	Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 5 a 10 minutos para que se deixe desenformar mais facilmente. Caso continue com dificuldades em tirá-lo da forma, volte a soltar cuidadosamente os rebordos com uma faca. Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.
Mediu a temperatura do forno com um termómetro próprio e constatou que existe uma discrepância.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante com uma grelha de ensaio, após um determinado tempo de aquecimento, no centro do forno. Qualquer recipiente ou acessório influencia o valor medido, de modo que verificará sempre uma diferença ao medir pessoalmente.
Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.	Verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma no forno. Se não resultar, continue a cozedura sem microondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.

Assar e grelhar

Relativamente às tabelas

A temperatura e o tempo de duração dependem da quantidade e da qualidade dos alimentos. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado.

Encontrará mais informações no capítulo "*Sugestões para assar e grelhar*", a seguir às tabelas.

Recipiente

Pode utilizar qualquer recipiente resistente ao calor e adequado para microondas. As assadeiras em metal só são adequadas para assar sem microondas.

O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha para o retirar do aparelho.

Coloque recipientes de vidro quentes sobre um pano de cozinha seco. Se os colocar sobre uma superfície molhada ou fria, o vidro pode estalar e partir-se.

Recomendações para assar

Conselhos

- Para assar carne ou aves, utilize uma assadeira alta.
- Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não pode ser demasiado grande.

Carne de vaca

Conselhos

- Vire carne de vaca para estufar após $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

- Carne: Cubra ligeiramente o fundo do recipiente com uma substância líquida. Adicione mais água para estufar carne. Decorrido metade do tempo, vire os pedaços de carne. Quando o estufado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.
- Aves: Vire os pedaços de carne após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Recomendações para grelhar

Conselhos

- Faça sempre os seus grelhados com a porta do forno fechada e sem pré-aquecer.
- Os alimentos a grelhar deverão ter aproximadamente a mesma espessura. Os bifes devem ter, no mínimo, 2 a 3 cm de espessura. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- A carne escura, p. ex. de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco dourados à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e suculento.
- A resistência do grelhador desliga-se e volta a ligar-se automaticamente. Isso é normal. A frequência com que isso acontece depende da potência de grelhador regulada.

- Vire lombos de vaca ou rosbife após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire bifes após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Carne de vaca	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca para estufar, aprox. 1kg	Recipiente fechado		180-200	-	120-143
Lombo de vaca, no ponto, aprox. 1kg	Recipiente aberto		180-200	90	30-40
Rosbife, no ponto, aprox. 1kg	Recipiente aberto		210-230	180	30-40
Bife, no ponto, 3cm de espessura	Grelha superior		3	-	Cada lado: 10-15

Carne de vitela

Conselho: Vire a carne de vitela para assar ou as pernas de vitela após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Carne de vitela	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de microondas em watts	Duração em minutos
Carne de vitela para assar, aprox. 1 kg	Recipiente fechado		180-200	-	110-130
Perna de vitela, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado		200-220	-	120-130

Carne de porco

Conselhos

- Vire a carne de porco magra para assar ou a carne de porco para assar sem courato após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Coloque a carne para assar no recipiente com o courato virada para cima. Dê uns cortes no courato. Não vire a carne. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Não vire lombinhos de porco ou carne de porco defumada. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 5 minutos.
- Vire o bife do cachaço após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Carne de porco	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Carne sem courato para assar (p. ex. cachaço), aprox. 750 g*	Recipiente fechado		220-230	180	40-50
Carne com courato (p. ex. pá) aprox. 1,5 kg*	Recipiente aberto		190-210	-	130-150
Lombinho de porco, aprox. 500 g*	Recipiente fechado		220-230	90	25-30
Carne de porco para assar magra, aprox. 1 kg*	Recipiente fechado		210-230	90	60-80
Carne de porco defumada com osso, aprox. 1 kg*	Recipiente aberto	-	-	360	45-45
Bife do cachaço com 2 cm de espessura**			3	-	1° lado: aprox. 15-20 2° lado: aprox. 10-15
* Grelha inferior ** Grelha superior					

Borrego

Conselho: Vire a perna de borrego após metade do tempo.

Carne de borrego	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em minutos
Lombo de borrego com osso, aprox. 1 kg	Recipiente aberto		210-230	-	40-50
Perna de borrego sem osso, no ponto, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado		190-210	-	90-95

Outros

Conselhos

- Por fim, deixe o rolo de carne picada repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire as salsichas após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Outros	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Rolo de carne picada, aprox. 1 kg*	Recipiente aberto		180-200	600 W + 180 W	-
Salsichas para grelhar, 4 a 6 unidades Aprox. 150 g cada**	-		3	-	Cada lado: 10-15
* Grelha inferior ** Grelha superior					

Aves**Conselhos**

- Coloque frangos inteiros e peitos de frango com o peito virado para baixo. Virar após $\frac{2}{3}$ do tempo.
- Coloque a galinha com o peito virado para baixo. Virar após 30 minutos e regular a potência de micro-ondas para 180 watts.

- Coloque metades de frango ou frango em pedaços com a pele virada para cima. Não virar.
- Coloque peitos de pato ou de ganso com a pele virada para cima. Não virar.
- Vire coxas de ganso após metade do tempo. Picar a pele.
- Coloque peitos ou pernas de peru com a pele virada para baixo. Virar após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Aves	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Duração em minutos
Frango, inteiro, aprox. 1,2 kg	Recipiente fechado		220-230	360	35-45
Galinha, inteira, aprox. 1,6 kg	Recipiente fechado		220-230	360 180	30 20-30
Frango, em metades de 500 g cada	Recipiente aberto		180-200	360	30-35
Frango em pedaços, aprox. 800 g	Recipiente aberto		210-230	360	20-30
Peito de frango com pele e osso, 2 unidades, aprox. 350-450 g	Recipiente aberto		190-210	180	30-40
Peito de pato com pele, 2 unidades de 300-400 g cada	Recipiente aberto		3	90	20-30
Peito de ganso, 2 unidades de 500 g cada	Recipiente aberto		210-230	90	25-30
Coxas de ganso, 4 unidades, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto		210-230	180	30-40
Peito de peru, aprox. 1 kg	Recipiente fechado		200-220	-	90-100
Perna de peru, aprox. 1,3 kg	Recipiente fechado		200-220	180	50-60

Peixe**Conselhos**

- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, p. ex. uma truta, no centro da grelha superior.

- Unte previamente a grelha com óleo.

Peixe	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Posta de peixe, p. ex. salmão, 3 cm de espessura, grelhado	Grelha superior		3	20-25
Peixe inteiro, 2-3 unidades de 300 g cada, grelhado	Grelha superior		3	20-30

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações relativas ao peso do assado.	Para assados pequenos, regule uma temperatura mais alta e um tempo de cozedura mais curto. Para assados maiores, regule uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
Como pode verificar se o assado já está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido numa loja especializada) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, significa que está pronto. Se ele ceder, significa que ainda precisa de algum tempo.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou 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.
O assado está mal passado.	Corte o assado em fatias. Prepare o molho na assadeira e coloque as fatias de assado no molho. Acabe a cozedura da carne apenas com microondas.

Soufflés, gratinados, tostas

Conselhos

- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Para preparar soufflés, gratinados de batata ou lasanha, utilize uma forma de 4 a 5 cm de altura resistente ao calor e às microondas.

- Coloque o soufflé na grelha inferior.
- Deixe repousar soufflés ou gratinados no forno desligado durante 5 minutos.
- Tostas gratinadas: torre previamente as fatias de pão.

Soufflés, gratinados, tostas	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Duração em minutos
Soufflé, doce, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto		140-160	360	25-35
Soufflé, salgado, de variados ingredientes, aprox. 1 kg	Recipiente aberto		150-170	600	20-25
Lasanha, fresca	Recipiente aberto		200-220	360	25-35
Gratinado de batata à base de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto		180-200	600	25-30
Gratinar tostas, 4 unidades*			3	-	8-10
* Grelha superior					

Produtos pré-confeccionados, ultracongelados

Conselhos

- Respeite as indicações do fabricante na embalagem.

- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas salteadas; vire-os após metade do tempo.
- Coloque os alimentos directamente sobre o prato rotativo.

Produtos pré-confeccionados	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Pizza com base de massa fina*	Prato rotativo		220-230	-	10-15
Pizza com massa alta	Prato rotativo	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini-pizza*	Prato rotativo		220-230	-	10-15
Baguete de pizza**	Prato rotativo	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Batatas fritas	Prato rotativo		220-230	-	8-13
Croquetes*	Prato rotativo		210-220	-	13-18
Batatas salteadas, batatas recheadas	Prato rotativo		200-220	-	25-30
Pãezinhos ou baguetes aquecidos	Grelha inferior		170-180	-	13-18
Barrinhas de peixe	Prato rotativo		210-230	-	10-20
Barrinhas frango, panados	Prato rotativo		200-220	-	15-20
"Strudel"	Prato rotativo		210-220	180	20-30
Lasanha, aprox. 400 g**	Grelha inferior		220-230	600	12-17

* Pré-aquecer o forno durante 5 minutos, colocando de seguida os alimentos no prato rotativo quente.

** Colocar os alimentos num recipiente adequado e resistente ao calor.

Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos combinados com micro-ondas são testados por institutos de ensaios, com base nestas refeições.

Segundo a norma EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Descongelar com o micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Indicação
Carne	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Colocar a forma de pyrex de Ø 22 cm sobre a grelha inferior. Após aprox. 13 minutos, retirar a carne descongelada.

Cozinhar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Indicação
Gemada com leite	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Colocar a forma de pyrex de 24 x 19 cm sobre a grelha inferior.
Pão-de-ló	600 W, 9-10 min.	Colocar a forma de pyrex de Ø 22 cm sobre a grelha inferior.
Rolo de carne picada	600 W, 18-23 min.	Colocar a forma de pyrex de 28 cm sobre a grelha inferior.

Cozinhar em combinação com o micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Indicação
Gratinado de batata	600 W, 25-30 min.		210-220	Colocar a forma de pyrex de Ø 22 cm sobre a grelha inferior.
Bolos	180 W, 15-20 min.		180-200	Colocar a forma de pyrex de Ø 22 cm sobre a grelha inferior.
Frango	360 W, 35-40 min.		200-220	Virar após 2/3 do tempo.

Bolos

Conselho: Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.








Prato	Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração da cozedura, minutos
Bolo de água	Forma de mola de Ø 26 cm, grelha inferior		160-180	30-40
Bolo de maçã com cobertura	Forma de mola de Ø 20 cm, grelha inferior		190-210	50-60

Grelhar

Prato	Acessórios	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Duração, minutos
Tostar pão	Grelha superior		3	4-5
Hambúrgueres de vaca, 9 unidades	Grelha superior		3	30-35

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.	73
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	73
	Γενικά	73
	Μικροκύματα	74
	Αιτίες των ζημιών	76
	Γενικά	76
	Μικροκύματα	77
	Προστασία περιβάλλοντος	77
	Εξοικονόμηση ενέργειας	77
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	77
	Γνωρίστε τη συσκευή.	78
	Πεδίο χειρισμού	78
	Διακόπτης επιλογής λειτουργίας.	78
	Πεδία αφής και οθόνη ενδειξεων.	79
	Περιστροφικός διακόπτης	79
	Τρόποι λειτουργίας	80
	Τρόποι ψήσιματος	80
	Φούρνος μικροκυμάτων.	80
	Χώρος μαγειρέματος	80
	Εξαρτήματα	81
	Συνημμένα εξαρτήματα	81
	Ειδικά εξαρτήματα	81
	Πριν την πρώτη χρήση.	81
	Τοποθέτηση περιστρεφόμενου δίσκου	81
	Πρώτη θέση σε λειτουργία.	81
	Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων	82
	Χειρισμός της συσκευής	82
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	82
	Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας	82
	Ρύθμιση του τρόπου ψήσιματος και της θερμοκρασίας	83
	Ταχεία θέρμανση	83
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας.	83
	Ο φούρνος μικροκυμάτων.	84
	Μαγειρικό σκεύος	84
	Βαθμίδες μικροκυμάτων	84
	Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων.	85
	Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα	85
	Αυτόματα προγράμματα.	86
	Ρύθμιση του προγράμματος.	86
	Πίνακας προγραμμάτων.	88

	Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου	89
	Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου	89
	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού.	89
	Ρύθμιση της διάρκειας	89
	Πρώτη θέση σε λειτουργία	90
	Ασφάλεια παιδιών	90
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση	90
	Βασικές ρυθμίσεις	91
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	91
	Λίστα των βασικών ρυθμίσεων.	91
	Καθαρισμός.	92
	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	92
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	93
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	94
	Αριθμός Ε και αριθμός FD	94
	Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	94
	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.	95
	Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα	95
	Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	98
	Γλυκά και βουτήματα	99
	Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	100
	Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ.	100
	Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ.	103
	Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	103
	Έτοιμα προϊόντα, κατεψυγμένα.	104
	Φαγητά δοκιμών	105

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

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. → "Πριν την πρώτη χρήση" στη σελίδα 81

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φως) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Εάν η συσκευή τοποθετηθεί σ' ένα εντοιχιζόμενο ντουλάπι με διακοσμητική πόρτα, τότε σε περίπτωση κλειστής διακοσμητικής πόρτας δημιουργείται μια συσσώρευση της θερμότητας. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με ανοιχτή τη διακοσμητική πόρτα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φως από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φιλς από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Μικροκύματα

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Μην ενδεδειγμένη χρήση είναι η ξήρανση τροφίμων, το στέγνωμα ρούχων, το ζέσματα παντοφλών, μαξιλαριών σπόρων ή δημητριακών, σφουγγαριών, υγρών πανιών καθαρισμού και άλλων παρόμοιων. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μην ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Μην ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μην ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Μην ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μην ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος έκρηξης!

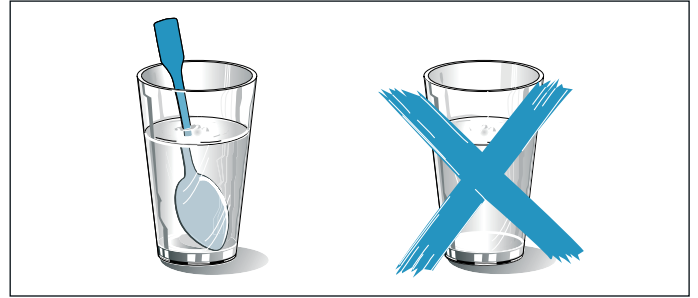
Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μην ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεσάνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.
- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Μη ενδεδειγμένη χρήση είναι η ξήρανση τροφίμων, το στέγνωμα ρούχων, το ζέσταμα παντοφλών, μαξιλαριών σπόρων ή δημητριακών, σφουγγαριών, υγρών πανιών καθαρισμού και άλλων παρόμοιων. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

**⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή μαγειρικά σκεύη με μεταλλική διακόσμηση μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά. → *"Καθαρισμός" στη σελίδα 92*
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος, η στεγανοποίηση της πόρτας ή το πλαστικό πλαίσιο της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μη αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Γενικά

Προσοχή!

- **Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος:** Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Αυτό θα προκαλέσει τη δημιουργία υδρατμών. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- **Υγρά τρόφιμα:** Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στη συσκευή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση.
- **Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος:** Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Για να αποφύγετε τη διάβρωση, σκουπίζετε την υγρασία πάντοτε μετά από κάθε μαγείρεμα.
- **Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής:** Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- **Πολύ λερωμένη στεγανοποίηση:** Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.
- **Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης:** Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- **Μεταφορά της συσκευής:** Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

Μικροκύματα

Προσοχή!

- **Δημιουργία σπινθήρων:** Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- **Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά:** Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εξαιρέση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).
- **Πόπ-κορν μικροκυμάτων:** Μην ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Το τζάμι της πόρτας μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο.
- **Μπολ αλουμινίου:** Μην χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- **Μηχανισμός κίνησης περιστρεφόμενου δίσκου:** Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Παρακολουθείτε τη διαδικασία μαγειρέματος. Στην αρχή χρησιμοποιήστε μια μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος και εάν χρειαστεί, αυξήστε τη διάρκεια μαγειρέματος.
- **Περιστρεφόμενος δίσκος:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.

Προστασία περιβάλλοντος

Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη, τα οποία δε χρειάζεστε, από τον χώρο μαγειρέματος.
- Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να βάλετε στον χώρο μαγειρέματος επίσης 2 μακρόστενες φόρμες τη μια κοντά στην άλλη.
- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις ενδείξεις και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

Υπόδειξη: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.

Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε με τη βοήθεια του διακόπτη επιλογής λειτουργίας και του περιστροφικού διακόπτη καθώς και των πεδίων αφής τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Η οθόνη ενδείξεων σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

Η επισκόπηση δείχνει το πεδίο χειρισμού στην ενεργοποιημένη συσκευή με έναν επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.



1 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο λειτουργίας ή περαιτέρω λειτουργίες. Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

2 Πεδία αφής

Πίσω από τα πεδία αφής βρίσκονται αισθητήρες. Πατήστε ελαφρά πάνω στο σύμβολο, για να επιλέξετε τη λειτουργία.

3 Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων δείχνει σύμβολα ενεργών λειτουργιών και τις λειτουργίες χρόνου.








4 Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος ή επιλέγετε τη ρύθμιση για περαιτέρω λειτουργίες. Μπορείτε να γυρίσετε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους ψησίματος και περαιτέρω λειτουργίες.

Για να βρείτε πάντοτε το σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα σας εξηγήσουμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

Θέση	Χρήση
	Θέση μηδέν Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
	Φούρνος μικροκυμάτων Επιλέξτε λειτουργία μικροκυμάτων.
	Θερμός αέρας Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ Ο ανεμιστήρας στροβιλιίζει τον καυτό αέρα του θερμαντικού σώματος του γκριλ γύρω από το φαγητό.
	Βαθμίδα πίτσας Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν.
	Γκριλ Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
	Προγράμματα Εδώ θα βρείτε για πολλά φαγητά ήδη προγραμματισμένες εκ των προτέρων ρυθμίσεις.

Υποδείξεις

- Σε ορισμένες συσκευές ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας ή ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενοι. Για την ασφάλιση και την απασφάλιση πιέστε στη θέση μηδέν το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ή τον περιστροφικό διακόπτη.
- Εάν βρίσκεται ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν (λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας) και επιλεγεί μια λειτουργία, διαρκεί μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να είναι διαθέσιμη η εκάστοτε λειτουργία (π.χ. Μικροκύματα).

Πεδία αφής και οθόνη ενδείξεων

Με τα πεδία αφής μπορείτε να ρυθμίσετε διάφορες πρόσθετες λειτουργίες της συσκευής σας. Στην οθόνη ενδείξεων θα δείτε τις αντίστοιχες τιμές.

Πεδία αφής

Τη σημασία των διαφόρων πεδίων αφής μπορείτε να την δείτε σύντομα εδώ.

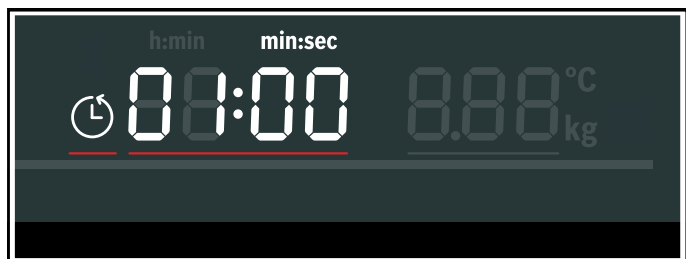
Σύμβολο	Σημασία
	Φούρνος μικροκυμάτων Επιλέξτε τις βαθμίδες ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων, ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία μικροκυμάτων σ' έναν τρόπο ψησίματος.
	Προγράμματα Καλέστε την επιλογή προγράμματος, ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον αριθμό προγράμματος.
	Ταχεία προθέρμανση / Ασφάλεια παιδιών Σύντομο πάτημα: Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ταχείας προθέρμανσης. Παρατεταμένο πάτημα: Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.
	Λειτουργίες χρόνου Επιλέξτε τις λειτουργίες χρόνου και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη.
	Θερμοκρασία Επιλέξτε τη θερμοκρασία και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη.
kg	Βάρος Επιλέξτε το βάρος και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη.
start ▷ s top	Start/Stop Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας Υπόδειξη: Το παρατεταμένο πάτημα τερματίζει την τρέχουσα λειτουργία, οι ρυθμίσεις του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας επαναφέρονται στις στάνταρ τιμές.

Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι δομημένη έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τα στοιχεία με μια ματιά, προσαρμοσμένη σε κάθε περίπτωση.

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Η εστίαση παριστάνεται με μια κόκκινη δοκό κάτω από την τιμή ρύθμισης.

Η τιμή στην εστίαση μπορεί να αλλάξει απευθείας με τον περιστροφικό διακόπτη.



Στοιχεία της οθόνης ενδείξεων

Τη σημασία των διάφορων στοιχείων της οθόνης ενδείξεων μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

Σύμβολο	Σημασία
	Ρολόι συναγερμού Εάν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού.
	Διάρκεια Εάν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η χρονική διάρκεια.
	Ωρα Εάν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η ώρα.
h:min	Ώρες/λεπτά Διάρκεια σε ώρες και λεπτά
min:sec	Λεπτά/Δευτερόλεπτα Διάρκεια σε λεπτά και δευτερόλεπτα
	Ασφάλεια παιδιών Όταν ανάβει το σύμβολο, η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.
	Ταχεία θέρμανση Όταν ανάβει το σύμβολο, η ταχεία θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.

Ένδειξη θερμοκρασίας

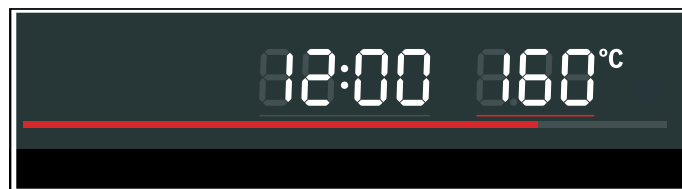
Η κόκκινη δοκός στην κάτω περιοχή της οθόνης ενδείξεων δείχνει, ότι η συσκευή θερμαίνεται.

Όταν είναι ρυθμισμένος ένας τρόπος ψησίματος, τότε γεμίζει η δοκός από αριστερά προς τα δεξιά κόκκινη, όσο περισσότερο θερμαίνεται ο χώρος μαγειρέματος.

Σε περίπτωση του Γκριλ ανάβει η δοκός αμέσως εντελώς κόκκινη.

Στη λειτουργία μικροκυμάτων δεν ανάβει η δοκός.

Όταν προθερμαίνετε η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό σας μέσα έχει επιτευχθεί, μόλις και τα πέντε πεδία της γραμμής γίνουν κόκκινα.



Υπόδειξη: Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Λειτουργία νύχτας

Για την εξοικονόμηση ενέργειας μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων από τις 22:00 έως τις 05:59 αυτόματα σε μια χαμηλότερη τιμή.

Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης, που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων και βρίσκονται στην εστίαση.

Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. στα προγράμματα, μετά το τελευταίο σημείο αρχίζει ξανά το πρώτο.

Στις τιμές, π.χ. "Βάρος", πρέπει να γυρίσετε ξανά πίσω τον περιστροφικό διακόπτη, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή.

Τρόποι λειτουργίας

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορους τρόπους λειτουργίας, που διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής.

Ακριβείς περιγραφές γι' αυτό θα βρείτε στα αντίστοιχα κεφάλαια.

Τρόπος λειτουργίας	Χρήση
Τρόποι ψησίματος → "Χειρισμός της συσκευής" στη σελίδα 82	Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφοροι, εξαιρετικά προσαρμοσμένοι τρόποι ψησίματος.
Φούρνος μικροκυμάτων → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 84	Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε ή να ξεπαγάσετε γρηγορότερα τα φαγητά σας.
Συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα	Με αυτήν μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα σε έναν τρόπο ψησίματος τα Μικροκύματα.
Βασικές ρυθμίσεις → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 91	Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

Τρόποι ψησίματος

Για να βρείτε πάντοτε το σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα σας εξηγήσουμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

Τα σύμβολα για τους ξεχωριστούς τρόπους ψησίματος βοηθούν στην αναγνώριση.

Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Χρήση
☼ Θερμός αέρας	40 °C	Φούσκωμα ζύμης μαγιάς, ξεπάγωμα τούρτας με σαντιγί.
	100-230 °C	Για ψήσιμο στο φούρνο σε ένα επίπεδο.
☒ Γκριλ	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ 1 = χαμηλή 2 = μεσαία 3 = υψηλή	Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ και για το ψήσιμο ογκρατέν.
☒ Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	100-230 °C	Για το ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρου ψαριού και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος.
☒ Βαθμίδα πίτσας	100-230 °C	Για την παρασκευή πίτσας και φαγητών, που χρειάζονται πολύ θερμότητα από κάτω.

Προτεινόμενες τιμές

Για κάθε τρόπο ψησίματος η συσκευή προτείνει μια θερμοκρασία ή βαθμίδα. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Φούρνος μικροκυμάτων

Στη διάθεσή σας βρίσκονται διάφορες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων, κατάλληλες για διάφορα είδη φαγητών και τρόπους παρασκευής. Οι βαθμίδες μικροκυμάτων δεν αντιστοιχούν πάντοτε στον ακριβή αριθμό των Watt, που χρησιμοποιεί η συσκευή.

Οι ακόλουθες βαθμίδες μικροκυμάτων βρίσκονται στη διάθεσή σας.

Βαθμίδα μικροκυμάτων	μέγιστη διάρκεια
90	1 ώρα 30 λεπτά
180	1 ώρα 30 λεπτά
360	1 ώρα 30 λεπτά
600	1 ώρα 30 λεπτά
900 W	30 λεπτά

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων μόνη της ή συνδυασμένη με όλους τους τρόπους ψησίματος.

Εξαιρέσεις:

☒ Βαθμίδα μικροκυμάτων 900 W

☒ Θερμός αέρας 40 °C

Τον τρόπο με τον οποίο μπορείτε να συνδυάσετε τα Μικροκύματα με τους τρόπους ψησίματος, θα τον μάθετε εδώ:

Χώρος μαγειρέματος

Διάφορες λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία. Κλείστε την πόρτα και πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop, για να συνεχίσετε τη λειτουργία.

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι πάντοτε αναμμένος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται.

Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος ενεργοποιείται, όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής. Αυτό σας βοηθάει π.χ. κατά τον καθαρισμό της συσκευής σας. Μετά από περίπου 15 λεπτά απενεργοποιείται ξανά αυτόματα ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται κατά τη λειτουργία. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

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

Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά η συσκευή υπερθερμαίνεται.

Υποδείξεις

- Στη λειτουργία μικροκυμάτων παραμένει η συσκευή κρύα. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.
- Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία της συσκευής δεν επηρεάζεται από αυτό. Σφουγγίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Εξαρτήματα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

Προσοχή!

Κατά την αφαίρεση του σκεύους προσέξτε, να μη μετακινηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Προσέξτε, να είναι ο περιστρεφόμενος δίσκος σωστά ασφαλισμένος. Ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

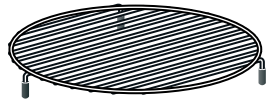
Συνημμένα εξαρτήματα



Περιστρεφόμενος δίσκος

Φαγητά, τα οποία χρειάζονται ιδιαίτερα πολλή θερμότητα από κάτω, μπορείτε να τα ετοιμάζετε απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Υπόδειξη: Ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται προς τα αριστερά και προς τα δεξιά. Δε χαράζεται. Μπορείτε να κόψετε πίτσα σε κομμάτια απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.



Χαμηλή σχάρα

Για το φούρνο μικροκυμάτων και για το ψήσιμο γλυκών και φαγητού στη λειτουργία φούρνου.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.



Ψηλή σχάρα

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

Υπόδειξη: Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ειδικά εξαρτήματα

Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να το προμηθευτείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

Ειδικά εξαρτήματα

Γυάλινη ψηλή φόρμα

Για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζετε στο φούρνο.

Ταψί πίτσας

Για πίτσα και μεγάλα στρογγυλά γλυκά.

Εξάρτημα μαγειρέματος με ατμό για συσκευές μικροκυμάτων

Ηπιότερο και γρηγορότερο μαγείρεμα των φαγητών στον ατμό.

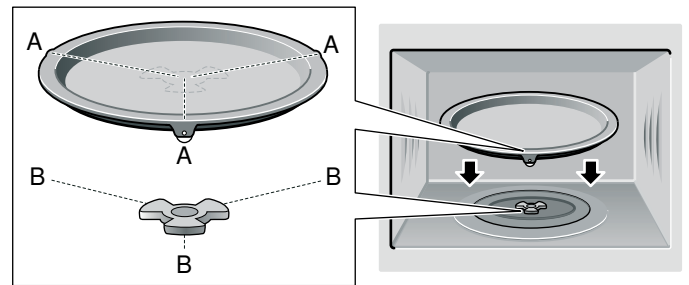
Πριν την πρώτη χρήση

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να πραγματοποιήσετε μερικές ρυθμίσεις. Καθαρίστε επιπλέον το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Η συσκευή πρέπει να είναι έτοιμη συναρμολογημένη και συνδεδεμένη.

Τοποθέτηση περιστρεφόμενου δίσκου

Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο με τα ρολά "A", όπως στην εικόνα, πάνω στον οδηγό (εξάρτημα μετάδοσης της κίνησης) "B" στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.



Υποδείξεις

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να κάθεται ίσια πάνω στον οδηγό.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να περιστρέφεται σε όλους τους τρόπους ψησίματος.
- Φορτώστε τον περιστρεφόμενο δίσκο το πολύ μέχρι 5 κιλά.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η εντολή για τη ρύθμιση της ώρας. Μπορεί να διαρκέσει μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η απαίτηση.

Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Η τιμή **12:00** αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων και το σύμβολο \ominus ανάβει. Ρυθμίστε την ώρα.


1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο \ominus .
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Αλλαγή της ώρας

Υπόδειξη: Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη, για να μπορείτε να αλλάξετε την ώρα.

1. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο \ominus .
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο \ominus και η ώρα.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο \ominus .
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.


Υποδείξεις



- Όταν μετά την ρύθμιση της ώρας δεν πατηθεί ελαφρά το πεδίο , τότε η ρυθμισμένη τιμή εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Εάν κατά τη διάρκεια των ρυθμίσεων μετακινήθηκε ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας, πρέπει στη συνέχεια να τεθεί ξανά στη θέση μηδέν. Μετά μπορεί να χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να σβήσετε την ώρα.

Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων


Προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά με τη συσκευή ένα φαγητό, καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό χώρο μαγειρέματος. Η ιδανική διάρκεια γι' αυτό είναι μια ώρα στη λειτουργία Θερμός αέρα  με 180°C. Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο Θερμό αέρα .
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε 180°C.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start  stop.

Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.

Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε τη συσκευή.Γι' αυτό πατήστε ελαφρά το πεδίο start  stop και γυρίστε μετά το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Προτού χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.



Χειρισμός της συσκευής

Τα στοιχεία χειρισμού και τον τρόπο λειτουργίας τους τα έχετε ήδη γνωρίσει. Τώρα σας περιγράφουμε, πώς να ρυθμίσετε τη συσκευή σας. Μαθαίνετε, τι γίνεται κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και πώς να ρυθμίσετε τους τρόπους λειτουργίας.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Προτού μπορέσετε να ρυθμίσετε κάτι στη συσκευή σας, πρέπει να την ενεργοποιήσετε.

Υπόδειξη: Η ασφάλεια παιδιών μπορεί να ρυθμιστούν μόνο με απενεργοποιημένη τη συσκευή. Μερικές ενδείξεις παραμένουν φανερές στην οθόνη ενδείξεων ακόμη και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια στάνταρ τιμή στην εστίαση. Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Το πώς ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας, μπορείτε να το διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Απενεργοποίηση της συσκευής

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Μια λειτουργία που ενδεχομένως τρέχει διακόπτεται.



Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα.

Υπόδειξη: Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις.


Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας


Μετά την επιλογή ενός τρόπου λειτουργίας εμφανίζονται προτεινόμενες τιμές στην οθόνη ενδείξεων. Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως.

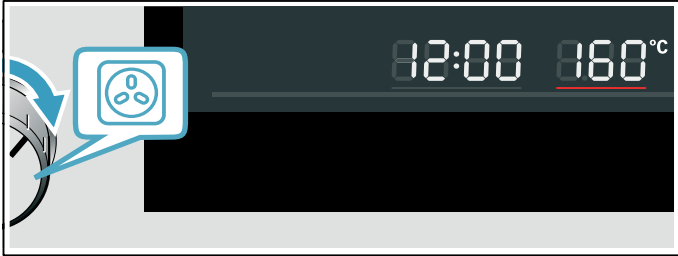
Βασικά ισχύει:

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας.
2. Εάν χρειαστεί, πραγματοποιήστε περαιτέρω ρυθμίσεις. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο πεδίο και με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξτε την τιμή.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start  stop. Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Η φωτοδιόδος (LED) start  stop ανάβει.

Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

Παράδειγμα: Θερμός αέρας  στους 200 °C

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας .
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία 160 °C.



2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 200 °C.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.





Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Η φωτοдиодος (LED) start ▷ stop ανάβει. Η ένδειξη της θερμοκρασίας γεμίζει.

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε στην τρέχουσα λειτουργία οποτεδήποτε τη θερμοκρασία.

Υποδείξεις

- Ανάλογα με τον τρόπο ψησίματος, μετά τη θέρμανση οι μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι κάτι το κανονικό.
- Στην τρέχουσα λειτουργία δεν μπορεί να ρυθμιστεί η θερμοκρασία στους 40 °C.

Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο , μέχρι να βρισκεται το σύμβολο  στην εστίαση.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.
Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Η φωτοдиодος (LED) start ▷ stop ανάβει. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
Η λειτουργία σταματά, η φωτοдиодος (LED) start ▷ stop αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.
Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοдиодος (LED) start ▷ stop ανάβει.

Διακοπή της λειτουργίας




Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουν.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.



Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση η συσκευή σας επιτυγχάνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα.


Χρησιμοποιήστε την ταχεία θέρμανση μόνο σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών πάνω από 100 °C. Η ταχεία θέρμανση είναι διαθέσιμη για τους ακόλουθους τρόπους ψησίματος:

-  Θερμός αέρας (Εξαιρέση: Θερμός αέρας 40 °C)
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Βαθμίδα πίτσας



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

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο .
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.
Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Η φωτοдиодος (LED) start ▷ stop ανάβει.

Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων σβήνει. Η συσκευή σας συνεχίζει να τρέχει με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων σβήνει. Η συσκευή σας συνεχίζει να τρέχει με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

Υπόδειξη: Η ταχεία θέρμανση απενεργοποιείται αυτόματα το αργότερο μετά από 15 λεπτά.

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Η λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας ενεργοποιείται, όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ρυθμισμένη διάρκεια. Το πότε απενεργοποιείται η συσκευή σας, εξαρτάται από το ρυθμισμένο είδος λειτουργίας και τη θερμοκρασία.

- Θερμός αέρας 40 °C: 24 ώρες
- Θερμός αέρας 100-230 °C: 5 ώρες
- Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ και βαθμίδα πίτσας: 5 ώρες
- Γκριλ: 90 λεπτά

Παράδειγμα: Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή με θερμό αέρα στους 160 °C, απενεργοποιείται αυτόματα μετά περίπου 5 ώρες.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται **E2**. Η συσκευή απενεργοποιείται. Για την επιβεβαίωση πατήστε το πεδίο start ▷ stop.



Ο φούρνος μικροκυμάτων

Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστανετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά σας. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με το γκριλ.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά το φούρνο μικροκυμάτων, προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες εφαρμογών στο τέλος των οδηγιών χρήσης.

Μαγειρικό σκεύος

Δεν είναι κάθε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για τα μικροκύματα. Για να ζεσταθούν τα φαγητά σας και η συσκευή να μην υποστεί ζημιά, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Το μέταλλο δεν αφήνει να περάσουν τα μικροκύματα. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή!

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

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Ελέγχετε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία του σκεύους. Το σκεύος πρέπει να παραμείνει κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού.

Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο. Διακόψτε τη δοκιμή.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Βαθμίδες μικροκυμάτων

Οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων δεν αντιστοιχούν πάντοτε στον ακριβή αριθμό των Watt, που χρησιμοποιεί η συσκευή.

Οι ακόλουθες βαθμίδες μικροκυμάτων βρίσκονται στη διάθεσή σας.

Βαθμίδα μικροκυμάτων	μέγιστη διάρκεια	Χρήση
90	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.
180	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.
360	1 ώρα 30 λεπτά	Για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
600	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.
900 W	30 λεπτά	Για το ζέσταμα υγρών.

Προτεινόμενες τιμές:

Για κάθε βαθμίδα μικροκυμάτων η συσκευή προτείνει μια διάρκεια. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Η μέγιστη ρύθμιση προβλέπεται μόνο για το ζέσταμα υγρών, όχι για το ζέσταμα φαγητών. Για την προστασία της συσκευής μειώνεται μετά από ορισμένο χρόνο η μέγιστη ισχύς των μικροκυμάτων σταδιακά μέχρι τη βαθμίδα των 600 W. Η πλήρης ισχύς είναι ξανά διαθέσιμη μετά από ένα χρονικό διάστημα ψύξης.



Χρονικά διαστήματα της ρύθμισης χρόνου

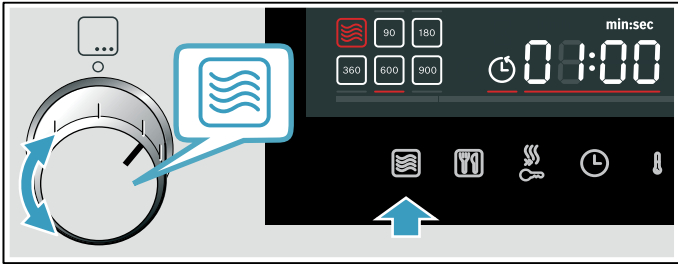
Το χρονικό διάστημα κατά τη ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας αλλάζει με το μέγεθος της διάρκειας λειτουργίας.

Διάρκεια λειτουργίας	Χρονικό διάστημα
0 - 1 λεπτό	5 δευτερόλεπτα
1 - 3 λεπτά	10 δευτερόλεπτα
3 - 15 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
15 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό
1 ώρα - 1 ώρα και 30 λεπτά	5 λεπτά


Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

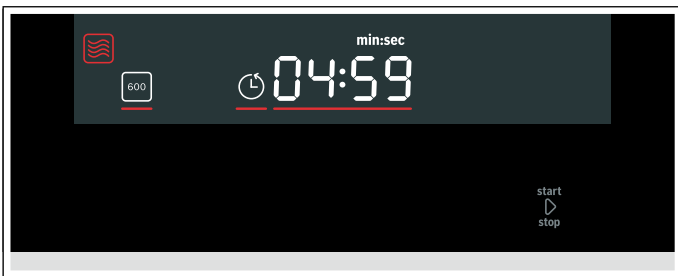
Παράδειγμα: Βαθμίδα μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 5 λεπτά.


1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε τη λειτουργία Μικροκύματα .
Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ως προτεινόμενη τιμή η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων , αυτή μπορεί να αλλάξει οποτεδήποτε.
2. Μέσω του πεδίου αφής της βαθμίδας μικροκυμάτων επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.



Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μαρκαρισμένη η βαθμίδα μικροκυμάτων και μια προτεινόμενη διάρκεια.

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.
Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τη βαθμίδα μικροκυμάτων.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start  stop.



Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Η φωτοдиодος (LED) start  stop ανάβει.


Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο.


Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.





Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Πατήστε ελαφρά το πεδίο , μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.

Υποδείξεις

- Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.
- Εάν προστεθεί η λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, τότε διακόπεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία μέσω του πεδίου start  stop

Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start  stop ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
Η λειτουργία σταματά, η φωτοдиодος (LED) start  stop αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start  stop.
Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοдиодος (LED) start  stop ανάβει.

Διακοπή της λειτουργίας





Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουν.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.



Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με Μικροκύματα

Μπορείτε να συνδυάσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων με όλους τους τρόπους ψησίματος. Η συσκευή θερμαίνει και ταυτόχρονα ενεργοποιούνται πρόσθετα τα μικροκύματα. Έτσι το φαγητό σας είναι γρηγορότερα έτοιμο.

Δυνατότητες συνδυασμού

-  Θερμός αέρας
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Βαθμίδα πίτσας
-  Γκριλ

Εξαιρέσεις:

-  Βαθμίδα μικροκυμάτων 900 W
-  Θερμός αέρας 40°C

Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας

Παράδειγμα: Θερμός αέρας ☼ 190 °C με Μικροκύματα 360 W, 17 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τη λειτουργία Θερμός αέρας ☼.
Εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή για τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ισχύος μικροκυμάτων ☼, μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.
Μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.
Η λειτουργία ξεκινά, η φωτοδίοδος (LED) start ▷ stop ανάβει. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί, το σύμβολο start ▷ stop σταματά να είναι αναμμένο. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο, για να τερματίσετε το ηχητικό σήμα.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Πατήστε ελαφρά το πεδίο ☼, μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.

Υποδείξεις

- Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.
- Εάν προστεθεί η λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, τότε διακόπεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία μέσω του πεδίου start ▷ stop

Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
Η λειτουργία σταματά, η φωτοδίοδος (LED) start ▷ stop αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.
Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοδίοδος (LED) start ▷ stop ανάβει.

Διακοπή της λειτουργίας

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Η λειτουργία διακόπεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουν.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Αυτόματα προγράμματα

Με τα αυτόματα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο πρόγραμμα. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 15 προγράμματα.

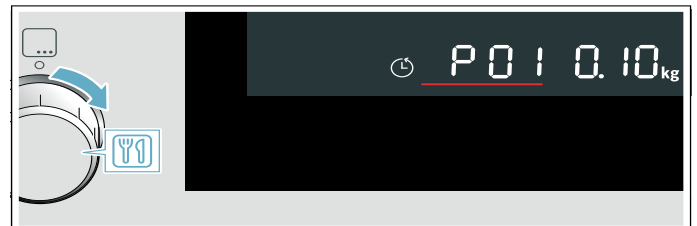
Υποδείξεις

- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε ανθεκτικό στη θερμοκρασία μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό. Προσέξτε για αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στον πίνακα προγραμμάτων.
- Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος χρησιμοποιήστε μόνο άψογα τρόφιμα και κρέας με θερμοκρασία ψυγείου. Σε περίπτωση κατεψυγμένων φαγητών χρησιμοποιήστε μόνο τρόφιμα απευθείας από τον καταψύκτη.

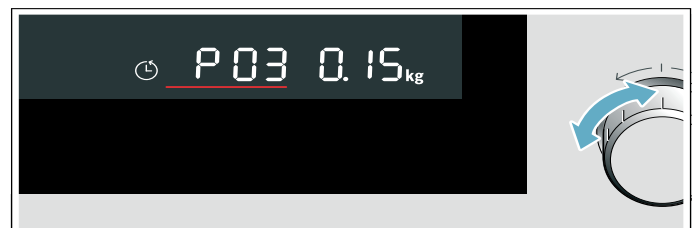
Ρύθμιση του προγράμματος

Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 3 με 1 κιλό βάρος.

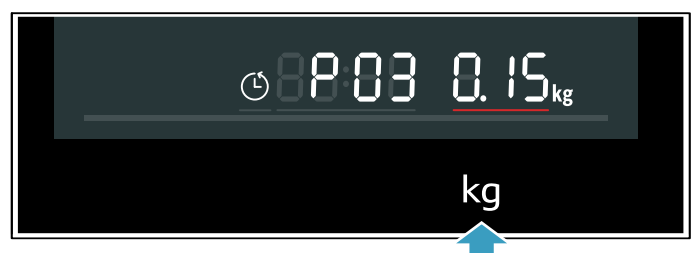
1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο Αυτόματα προγράμματα ☼.
Στη οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός προγράμματος και ένα προτεινόμενο βάρος.



2. Με τον περιστροφικό διακόπτη επιλέξτε τον αριθμό προγράμματος 3.



3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο kg.
Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η ρύθμιση του βάρους στην εστίαση.



4. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε το βάρος 1 κιλό.
Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα την κατάλληλη για το βάρος διάρκεια.



5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.
Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά, η δοκός θερμοκρασίας και η φωτοδίοδος (LED) start ▷ stop ανάβουν.



Υποδείξεις

- Πριν την εκκίνηση μπορείτε μέσω των πεδίων P01 και kg να αλλάζετε μεταξύ των προγραμμάτων και του βάρους.
- Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον ο αριθμός προγράμματος και το βάρος. Μπορείτε να εξακριβώσετε το ρυθμισμένο βάρος μέσω του πεδίου kg.

Το πρόγραμμα τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Το πρόγραμμα τελειώσει, η συσκευή δε θερμαίνει πλέον.
Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Αλλαγή προγράμματος

1. Πατήστε ελαφρά περίπου για 4 δευτερόλεπτα το πεδίο start ▷ stop.
Το πρόγραμμα επαναφέρεται.
2. Επιλέξτε νέο πρόγραμμα.

Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
Η λειτουργία σταματά, η φωτοδίοδος (LED) start ▷ stop αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.
Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοδίοδος (LED) start ▷ stop ανάβει.

Διακοπή της λειτουργίας


Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουνται.




Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.


Πίνακας προγραμμάτων


Αριθμός προγράμματος	Τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης	Υποδείξεις
Ξεπάγωμα				
P 01	Κιμάς	0,20 - 1,0	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα	Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
P 02	Κομμάτια κρέατος	0,20 - 1,0	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα	Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
P 03	Κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου	0,40 - 1,80	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα	Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
P 04	Ψωμί	0,20 - 1,0	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα	Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιατεύει γρήγορα. Χωρίστε τις φέτες, εάν είναι δυνατό.
Προγράμματα μαγειρέματος				
P 05	Ρύζι	0,05 - 0,20	Σκεύος με καπάκι πάνω στη χαμηλή σχάρα	Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος. Το ρύζι αφρίζει πολύ στο μαγείρεμα. Ρυθμίστε το καθαρό βάρος (χωρίς υγρό). Προσθέστε νερό δύο έως δύομισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.
P 06	Πατάτες	0,15 - 1,0	Σκεύος με καπάκι πάνω στη χαμηλή σχάρα	Κόψτε σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε 1 κουταλιά νερό για κάθε 100 γρ.
P 07	Λαχανικά	0,15 - 1,0	Σκεύος με καπάκι πάνω στη χαμηλή σχάρα	Κόψτε σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε 1 κουταλιά νερό για κάθε 100 γρ.
Συνδυασμένα προγράμματα μαγειρέματος				
P 08	Σουφλέ, κατεψυγμένο	0,40 - 1,20	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, πάνω στη χαμηλή σχάρα	Το σουφλέ δεν πρέπει να είναι πιο χοντρό από 3 cm.
P 09	Κοτόπουλο, ολόκληρο	0,50 - 2,0	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, πάνω στη χαμηλή σχάρα	Μεριά του στήθους προς τα κάτω.
P 10	Ροσμπίφ, μέτριο	0,50 - 1,5	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, πάνω στη χαμηλή σχάρα	
P 11	Ψητός χοιρινός σβέρκος	0,50 - 2,0	Σκεύος με καπάκι, πάνω στη χαμηλή σχάρα	
P 12	Αρνίσιο, μέτριο	0,80 - 2,0	Σκεύος με καπάκι, πάνω στη χαμηλή σχάρα	Αρνίσιο κρέας από σπάλα ή αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα
P 13	Ψητός κιμάς	0,50 - 1,5	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, πάνω στη χαμηλή σχάρα	Ο ψητός κιμάς δεν πρέπει να είναι πιο χοντρός από 7 cm.
P 14	Ψάρι, ολόκληρο	0,30 - 1,0	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος, πάνω στη χαμηλή σχάρα	Χαράξτε προηγουμένως το δέρμα του ψαριού. Τοποθετήστε το ψάρι σε θέση "κολύμβησης" μέσα στο μαγειρικό σκεύος.
P 15	Γιαχνί ρυζιού από φρέσκα υλικά	0,05 - 0,20	Ψηλό σκεύος με καπάκι, πάνω στη χαμηλή σχάρα	Εισάγετε μόνο το βάρος του ρυζιού. Ενδεικνύεται γιαχνί με λαχανικά, ψάρι ή κρέας πουλερικών. Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα υλικά.

Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου

Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με το πεδίο αφής  καλείτε το μενού και αλλάζετε μεταξύ των ξεχωριστών λειτουργιών. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβουν τα σύμβολα των διαθέσιμων λειτουργιών, η τρέχουσα επιλεγμένη λειτουργία είναι εστιασμένη.

Λειτουργία χρόνου	Χρήση
 Ρολόι συναγε- μού	Το ρολόι συναγε- μού λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυγών. Λειτουργεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία της συσκευής και τις άλλες λειτουργίες χρόνου και δεν επηρεάζει τη συσκευή.
 Διάρκεια	Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας τερμα- τίζει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία.
 Ώρα	Όσο δεν τρέχει καμία άλλη λειτουργία στο προ- σκήνιο, σας δείχνει η συσκευή την ώρα στην οθόνη ενδείξεων.





Αφού πρώτα ρυθμίσετε έναν τρόπο ψησίματος, μπορείτε να καλέσετε τη χρονική διάρκεια με το πεδίο . Το ρολόι συναγε-
μού μπορεί να ρυθμιστεί οποτεδήποτε.

Μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγε-
μού ηχεί ένα σήμα. Μπορείτε να
τερματίσετε πρόωρα το σήμα, πατώντας ελαφρά στο πεδίο .

Υπόδειξη: Το χρόνο που θα ηχεί ένα σήμα, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 91*




Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στη οθόνη ενδείξεων. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγε-
μού , τη
διάρκεια  ή την ώρα , πατήστε ελαφρά το πεδίο  τόσες φορές, μέχρι να βρίσκεται το εκάστοτε σύμβολο στην εστίαση. Κατά τη λειτουργία είναι διαθέσιμα μόνο το ρολόι συναγε-
μού και η διάρκεια, στη λειτουργία
ετοιμότητας (standby) είναι διαθέσιμα μόνο το ρολόι
συναγε-
μού και η ώρα. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για
μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη ενδείξεων.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγε- μού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγε-
μού, όπως ένα ρολόι συναγε-
μού κουζίνας. Αυτό τρέχει ανεξάρτητα
από τη συσκευή. Το ρολόι συναγε-
μού έχει ένα δικό του
σήμα. Έτσι ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγε-
μού ή η
διάρκεια.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων ανάβουν το σύμβολο  και τα
σύμβολα του χρόνου.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο του ρολογιού συναγε-
μού.
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται ο ρυθμισμένος
χρόνος στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγε-
μού
ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο  και ο
χρόνος του ρολογιού συναγε-
μού τρέχει φανερά. Τα άλλα
σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

Ο χρόνος του ρολογιού συναγε- μού έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται -- : -- . Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο, για να απενεργοποιήσετε το ρολόι συναγε-
μού.

Αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγε- μού

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξετε το χρόνο του ρολογιού συναγε-
μού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.


Ακύρωση του χρόνου του ρολογιού συναγε- μού

Επαναφέρετε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο του ρολογιού συναγε-
μού ξανά στο -- : -- . Μετά από μερικά
δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγε-
μού είναι απενεργοποιημένο.

Ρύθμιση της διάρκειας

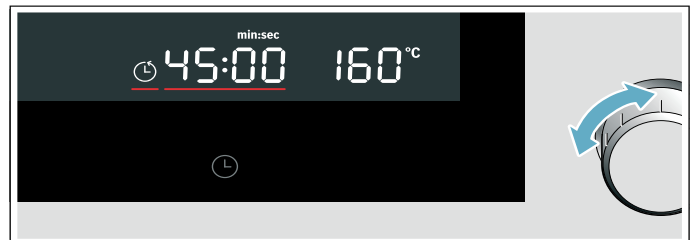
Μπορείτε να ρυθμίσετε στη συσκευή τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας. Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή. Δε γίνεται καμία αθέλητη υπέρβαση του χρόνου μαγειρέματος.



Παράδειγμα στην εικόνα: Τρόπος ψησίματος Θερμός αέρας, διάρκεια 45 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια θερμοκρασία ως προτεινόμενη τιμή.
2. Όταν χρειάζεται, αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται -- : -- και τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν.




4. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια 45 λεπτών.



5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο start  stop.
Ο φούρνος ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και η φωτοδίοδος (LED) start  stop ανάβει. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται -- : --.


1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Το σήμα σβήνει.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Σβήσιμο της διάρκειας


Σε περίπτωση που είναι ρυθμισμένη η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού, πατήστε ελαφρά πρώτα το πεδίο . Μετά μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια.


Με τον περιστροφικό διακόπτη επαναφέρετε τη χρονική διάρκεια μέχρι το -- : --. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η εντολή για τη ρύθμιση της ώρας. Μπορεί να διαρκέσει μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η απαίτηση.




Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Η τιμή 12:00 αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων και το σύμβολο  ανάβει. Ρυθμίστε την ώρα.


1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Αλλαγή της ώρας

Υπόδειξη: Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη, για να μπορείτε να αλλάξετε την ώρα.

1. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο  και η ώρα.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.


Υποδείξεις


- Όταν μετά την ρύθμιση της ώρας δεν πατηθεί ελαφρά το πεδίο , τότε η ρυθμισμένη τιμή εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Εάν κατά τη διάρκεια των ρυθμίσεων μετακινήθηκε ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας, πρέπει στη συνέχεια να τεθεί ξανά στη θέση μηδέν. Μετά μπορεί να χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να σβήσετε την ώρα.

Ασφάλεια παιδιών


Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά τη συσκευή, η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μια ασφάλεια παιδιών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
2. Πατήστε ελαφρά περίπου για 4 δευτερόλεπτα το πεδίο .

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο . Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη ή απενεργοποιημένη.

Υποδείξεις





- Όταν είναι ρυθμισμένος ένας χρόνος του ρολογιού συναγερμού , αυτός συνεχίζει να τρέχει. Όσο είναι ενεργοποιημένη η ασφάλεια παιδιών, δεν μπορεί να αλλάξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού.
- Τα ηχητικά σήματα, π.χ. μετά τη λήξη του χρόνου του ρολογιού συναγερμού, μπορούν να τερματιστούν πατώντας ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο.

Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε ελαφρά για μερικά δευτερόλεπτα το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση. Με το πεδίο  μπορείτε να περάσετε σε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και να τις αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.
4. Πατήστε ελαφρά για μερικά δευτερόλεπτα το πεδίο . Όλες οι ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Όταν η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby), μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις οποτεδήποτε.

Διακοπή

Εάν δε θέλετε να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Οι βασικές ρυθμίσεις τερματίζουν χωρίς να αποθηκευτούν.

Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας, δεν είναι διαθέσιμες όλες οι βασικές ρυθμίσεις.

	Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
c01	Διάρκεια σήματος 2 = μέτρια = 30 δευτερόλεπτα	1 = μικρή = 10 δευτερόλεπτα 3 = μεγάλη = 2 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη μιας διάρκειας ή του ρολογιού συναγερμού
c02	Πλήκτρο του ηχητικού σήματος 1 = On	0 = Off	Ηχητικό σήμα με το πάτημα του πλήκτρου
c03	Φωτεινότητα οθόνης 2 = μέτρια	1 = χαμηλή 3 = υψηλή	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων
c04	Ένδειξη ώρας 1 = On	0 = Off	Ένδειξη της ώρας στην οθόνη
c05	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος 1 = On	0 = Off	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος
c06	Ρυθμίσεις εργοστασίου 0 = Off	1 = On	Επαναφορά της συσκευής στις ρυθμίσεις εργοστασίου
c07	Λειτουργία παρουσίας 0 = Off	1 = On	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας παρουσίας Υπόδειξη: Η λειτουργία παρουσίας είναι ορατή μόνο εντός των πρώτων 5 λεπτών μετά τη σύνδεση της συσκευής.
c08	Ένταση ηχητικού σήματος 2 = μέτρια	1 = χαμηλή 3 = υψηλή	Ρύθμιση της έντασης ηχητικού σήματος

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

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

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικά καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής δεν υπάρχουν όλες οι περιοχές στη συσκευή σας.

Προσοχή! Ζημιές στην επιφάνεια

Μην χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού,
- Ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Συμβουλή: Ιδιαίτερα συνιστούμενα υλικά καθαρισμού και φροντίδας μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Προσέξτε τα εκάστοτε στοιχεία του κατασκευαστή.

Πανί καθαρισμού από μικροΐνες

Το πανί καθαρισμού από μικροΐνες είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών όπως γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξείδωτος χάλυβας ή αλουμίνιο. Απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπαρή ρύπανση.

Αριθ. παραγγελίας 466 148

Πανί φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για τις επιφάνειες ένα ελεγμένο και συνιστούμενο, εμπιστευμένο με λάδι πανί φροντίδας (μπορεί να παραγγελθεί σ' εμάς), για να αυξήσετε την αντοχή τους σε δακτυλικά αποτυπώματα και γρατσουνιές.

Αριθ. παραγγελίας 311 134

Λάδι φροντίδας για μοντέρνες επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα

Το ίδιο λάδι φροντίδας, όπως στα πανιά, μπορεί να παραγγελθεί ως φιάλη σ' εμάς.

Αριθ. παραγγελίας 311 567

Απολιπαντικό

Για τον εντατικό καθαρισμό επιφανειών από τη σκληρή ρύπανση λίπους.

Αριθ. παραγγελίας 311 781

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Οθόνη ενδείξεων	Σκουπίστε μ' ένα πανί καθαρισμού από μικροΐνες ή με ένα ελαφρά υγρό πανί. Μην σκουπίσετε υγρά.
Μπροστινή πλευρά συσκευής με ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα. Μην χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδό-νερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης: Χρησιμοποιήστε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα σφουγγάρι ανοξείδωτου χάλυβα. Μην χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατασαρτών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος	Υγρό πανί: Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής.
Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Όταν τοποθετήσετε ξανά τον περιστρεφόμενο δίσκο, πρέπει να ασφαλίσει σωστά.
Σχάρα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίζετε με καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο πιάτων.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Τοιμούχα στεγανοποίησης	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα.

Υποδείξεις

- Οι μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση / Υπόδειξη
Η συσκευή δε λειτουργεί	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος.	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλείων, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.
	Εσφαλμένος χειρισμός	Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλείων. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά.
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και το σύμβολο ☹ ανάβει.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.	Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop ή σβήστε τη ρύθμιση, επιλέγοντας με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μια άλλη λειτουργία.
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
	Το πεδίο start ▷ stop δεν πατήθηκε ελαφρά.	Πατήστε ελαφρά το πεδίο start ▷ stop.
	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλάσια ποσότητα - διπλάσιος χρόνος.
	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπεται χωρίς εμφανή αιτία.	Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει μια βλάβη.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, εάν επαναλαμβάνεται αυτό το σφάλμα.
Η συσκευή μπορεί να ρυθμιστεί, αλλά δεν ζεσταίνει. Η άνω-κάτω τελεία αναβοσβήνει.	Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης στις βασικές ρυθμίσεις. Υπόδειξη: Η λειτουργία παρουσίασης είναι ορατή μόνο εντός των πρώτων 5 λεπτών μετά τη σύνδεση της συσκευής.
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται E 1 .	Ενεργοποιήθηκε η θερμική απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται E 2 .	Ενεργοποιήθηκε η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας.	Αγγίξτε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη.
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται E 3 .	Η λειτουργία του φούρνου έχει διαταραχθεί.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται E 4 .	Ενεργοποιήθηκε η θερμική απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται E 11 .	Υγρασία στο πεδίο χειρισμού.	Αφήστε το πεδίο χειρισμού να στεγνώσει.
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται E 17 .	Η λειτουργία ταχυθέρμανσης απέτυχε.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φίς από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλείων. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

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


Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής, δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. E	Αριθ. FD

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 	
--	--

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας με την πλησιέστερη υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε εδώ ή αντίστοιχα στον επισυναπτόμενο πίνακα με τις υπηρεσίες εξυπηρέτησης πελατών.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 210 4277 500

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

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

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

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Ποια τρόφιμα αφορά;

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

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη	
Γενικά	Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. Ροδοκοκκίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	Με θερμό αέρα μέγ. 180 °C το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει τη δημιουργία ακρυλαμίδης.
Μπισκοτάκια	Με θερμό αέρα μέγ. 180 °C το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει τη δημιουργία ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο εξάρτημα. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε διαδικασία ψησίματος για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος, ποια θερμοκρασία ή ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ενδείκνυται περισσότερο για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες. Πριν τη χρήση απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.
- Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

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

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λε-πτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ.	180 W, 15 λεπτό + 90 W, 10-20 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
	1 κιλό/	180 W, 20 λεπτό + 90 W, 15-25 λεπτά	
	1,5 κιλό/	180 W, 30 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά	
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό	200 γρ.	180 W, 3 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτό + 90 W, 15-20 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 8 λεπτό + 90 W, 15-20 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Καταψύχετε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια Γυρίστε πολλές φορές, απομακρύνετε το κρέας που έχει ήδη ξεπαγώσει
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 8 λεπτό + 90 W, 15-20 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 8 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1,2 κιλό/	180 W, 15 λεπτό + 90 W, 25-30 λεπτά	
Πάπια	2 κιλό/	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 30-40 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	180 W, 5 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Ψάρι, ολόκληρο**	300 γρ.	180 W, 3 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	-
	600 γρ.	180 W, 8 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά
	600 γρ.	180 W, 10 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	

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

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

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της κάτω σχάρας. Τα μικροκύματα μπορούν έτσι να φθάσουν στα φαγητά απ' όλες τις πλευρές.

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στη σχάρα.
- Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. πόδια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινοχαρτού. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινοχαρτό.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό που δημιουργήθηκε από το ξεπάγωμα.
- Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Φρούτα, π.χ. φραμπούζ	300 γρ.	180 W, 7-10 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτό + 90 W, 5-10 λεπτά	
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-4 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
	250 γρ.	360 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-4 λεπτά	
Ψωμί ολόκληρο***	500 γρ.	180 W, 6 λεπτό + 90 W, 5-10 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1 κιλό/	180 W, 12 λεπτό + 90 W, 15-25 λεπτά	
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ	500 γρ.	90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα, χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους
	750 γρ.	180 W, 5 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μπεζήθρας	500 γρ.	180 W, 5 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα
	750 γρ.	180 W, 7 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Υποδείξεις

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

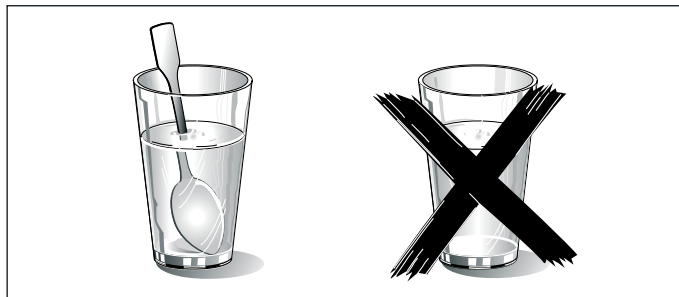
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 έως 3 φορές.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση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

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις:
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό	300-400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Βγάλτε το φαγητό από τη συσκευασία, σκεπάστε το για το ζέσταμα
Σούπα	400-500 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
	1 κιλό/	600 W, 20-25 λεπτά	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 15-20 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
	1 κιλό/	600 W, 25-30 λεπτά	
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Καλυμμένο
	800 γρ.	600 W, 18-20 λεπτά	
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600 W, 2-5 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε υγρό
	500 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε 1 κουταλιά νερό
	600 γρ.	600 W, 15-20 λεπτά	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 11-16 λεπτά	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

Ζέσταμα φαγητών

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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



Προσοχή!

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

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις:
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό	350-500 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά	Βγάλτε το φαγητό από τη συσκευασία, σκεπάστε το για το ζέσταμα
Ποτά	150 ml	900 W, 1-2 λεπτά	Προσοχή! Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	300 ml	900 W, 2-3 λεπτά	
	500 ml	900 W, 3-4 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, περίπου 1 λεπτό	Βάλτε τις μικρές φιάλες χωρίς θήλαστρο ή καπάκι πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά, ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία
	100 ml	360 W, 1-2 λεπτά	
	200 ml	360 W, 2-3 λεπτά	
Σούπα			-
1 φλιτζάνι	175 γρ.	900 W, 2-3 λεπτά	
2 φλιτζάνια	από 175 γρ.	900 W, 4-5 λεπτά	
4 φλιτζάνια	από 175 γρ.	900 W, 5-6 λεπτά	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Καλυμμένο
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
	800 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Λαχανικά	150 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό
	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	

Μαγείρεμα φαγητών

Υποδείξεις

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

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

Μαγείρεμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις:
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1,5 κιλό/	600 W, 30-35 λεπτά	Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο:	400 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά	-
Λαχανικά, φρέσκα*	250 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά	Κόψτε σε κομμάτια ίδιου μεγέθους, σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό, ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Πατάτες:	250 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κόψτε σε κομμάτια ίδιου μεγέθους, σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό, ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 11-14 λεπτά	
	750 γρ.	600 W, 15-22 λεπτά	
Ρύζι:	125 γρ.	600 W, 7-9 λεπτά + 180 W, 15-20 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού, χρησιμοποιήστε ένα ψηλό, κλειστό μαγειρικό σκεύος
	250 γρ.	600 W, 10-12 λεπτά + 180 W, 20-25 λεπτά	
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή)	500 ml	600 W, 7-9 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα με το χτυπητήρι 2 έως 3 φορές
Φρούτα, κομπόστα	500 γρ.	600 W, 9-12 λεπτά	-

Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε ένα ρηχό, γυάλινο σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα, π.χ. το καπάκι μιας φόρμας σουφλέ, ένα γυάλινο πιάτο ή ένα γυάλινο μπολ (πυρέξ)
- Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.
- Μη χρησιμοποιείτε πιάτα από πορσελάνη ή πολύ βαθιά πιάτα.
- Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στον πίνακα. Ανάλογα με το προϊόν και την ποσότητα μπορεί να είναι απαραίτητη μια προσαρμογή του χρόνου.

- Για να μην καεί το πόπ-κορν αφαιρέστε μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα για λίγο τη σακούλα του πόπ-κορν και κουνήστε την. Προσοχή καυτό!

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματισματος!

- Ανοίξτε προσεκτικά τη σακούλα του πόπ-κορν, μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.
- Μη ρυθμίσετε ποτέ στην πλήρη ισχύ μικροκυμάτων.

	Βάρος	Εξαρτήματα	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά
Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων	1 σακούλα από 100 γρ.	Μαγειρικό σκεύος, Σχάρα	600 W, 3-5 λεπτά

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

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

Γλυκά και βουτήματα

Σχετικά με τους πίνακες

Υποδείξεις

- Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.
- Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από τη σύσταση και την ποσότητα της ζύμης. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

- Πρόσθετες πληροφορίες βρίσκετε στο **Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών** μετά τους πίνακες.
- Τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πάντοτε στη μέση της κάτω σχάρας.

Φόρμες ψησίματος

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

Γλυκά σε φόρμες	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	☒	170-180	90	40-50
Κέικ, λεπτό (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)*	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	☒	150-170	-	70-90
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	☒	160-180	-	30-40
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/φόρμα βαθιά στρογγυλή	☒	170-180	90	35-45
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά	Φόρμα τάρτας φρούτων	☒	160-170	-	20-25
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Σκούρα φόρμα με σούστα	☒	170-180	-	35-45
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Σκούρα φόρμα με σούστα	☒	170-190	-	30-40
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας*	Σκούρα φόρμα με σούστα	☒	170-190	180	35-45
Κις Ελβετίας**	Σκούρα φόρμα με σούστα	☒	190-200	-	45-55
Κέικ με μαγιά	Βαθιά φόρμα κέικ	☒	170-180	-	40-50
Πίτσα, λεπτός πάτος, λίγη επίστρωση**	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	220-230	-	15-25
Αλμυρά κέικ**	Σκούρα φόρμα με σούστα	☒	200-220	-	50-60
Καρυδόπιτα	Σκούρα φόρμα με σούστα	☒	170-180	90	35-45
Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	160-180	-	50-60
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	170-190	-	55-65
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι*	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	170-190	-	35-45
Στόλεν με 500 g αλεύρι	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	160-180	-	60-70
Στρούντελ, γλυκό	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	190-210	180	35-45

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

** Τοποθετήστε τη φόρμα απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος.	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	150-170	25-35
Μπισκοτάκια με καρύδα	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	110-130	35-45
Μπεζέδες	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	100	80-100
Μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς πάνω στη σχάρα	☒	160-180	35-40
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	200-220	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	190-200	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	200-220	25-35

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	210-230	50-60
Ψωμί πίτα*	Στρογγυλό ταψί πίτσας	☒	220-230	25-35

* Τοποθετήστε τη φόρμα απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμάκια	Στρογγυλό ταψί πίτσας		210-230	25-35
Ψωμάκια ζύμης μαγιάς, γλυκά	Στρογγυλό ταψί πίτσας		200-220	15-25

* Τοποθετήστε τη φόρμα απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που αναφέρονται στους πίνακες ψησίματος.
Θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια φόρμα γλυκού από οπτική, γυαλί, πλαστικό ή κεραμικό.	Η φόρμα πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα μέχρι τους 250 °C. Σε αυτές τις φόρμες δεν ροδοκινίζουν τα γλυκά τόσο πολύ. Εάν ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία μικροκυμάτων, μικραίνει ενδεχομένως η χρονική διάρκεια σε σχέση με τα στοιχεία των πινάκων.
Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος, που δίνεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σουσάτα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό μαυρίζει.	Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το κατόπι με χυμό φρούτων ή με οινόπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε γλυκά με ζουμερή επίστρωση ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο, πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε κατόπι επάνω σ' αυτόν την επίστρωση. Προσέχετε παρακαλώ τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά μέσα στη φόρμα να κρυώσει, τότε το γλυκό ξεκολλά ευκολότερα από τη φόρμα. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε καλά τη φόρμα και πασπαλίστε την επιπλέον με τριμμένη φρυγανιά.
Μετρήσατε με το θερμόμετρό σας τη θερμοκρασία του φούρνου και διαπιστώσατε κάποια απόκλιση.	Η θερμοκρασία του φούρνου μετριέται από τον κατασκευαστή με μια οχάρα ελέγχου μετά από καθορισμένο χρόνο στο κέντρο του χώρου μαγειρέματος. Κάθε σκεύος και κάθε εξάρτημα επηρεάζει τη μετρημένη τιμή, έτσι ώστε στις δικές σας μετρήσεις να διαπιστώνετε πάντοτε μία απόκλιση.
Μεταξύ της φόρμας και της οχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.	Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος τότε μεγαλώνει.

Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ

Σχετικά με τους πίνακες

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

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

Μαγειρικό σκεύος

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

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

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

Υποδείξεις για το ψήσιμο

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο κρέατος και πουλερικού μια ψηλή φόρμα ψησίματος.
- Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Δεν επιτρέπεται να είναι μεγάλο.
- Κρέας:
Σκεπάστε τον πάτο του μαγειρικού σκεύους με λίγο υγρό. Στους ψητούς καταμάδες βάλτε λίγο περισσότερο υγρό. Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.
- Πουλερικά:
Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος μετά τα 2/3 του χρόνου.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Υποδείξεις

- Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με κλειστή την πόρτα του φούρνου και μην προθερμαίνετε.
- Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Οι μπριζόλες πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 έως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.
- Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τοιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.





- Το κόκκινο κρέας π.χ. βοδινό ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχαρίσιο ή χοιρινό κρέας. Τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή ψάρι είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά.
- Το θερμαντικό σώμα του γκριλ απενεργοποιείται και ενεργοποιείται ξανά αυτόματα. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.

Βοδινό κρέας

Υποδείξεις



- Γυρίστε το βοδινό καπαμά μετά το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 10 λεπτά.

- Γυρίστε το βοδινό φιλέτο και το ροσμπίφ μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 10 λεπτά.
- Γυρίστε τις μπριζόλες μετά τα 2/3 του χρόνου.

Βοδινό κρέας	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινός καπαμάς, περίπου 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος		180-200	-	120-143
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, περίπου 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		180-200	90	30-40
Ροσμπίφ, μισοψημένο, περίπου 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		210-230	180	30-40
Μπριζόλα, μισοψημένη, 3 cm χοντρή	Ψηλή σχάρα		3	-	κάθε πλευρά: 10-15

Μοσχαρίσιο κρέας

Υπόδειξη: Γυρίστε το μοσχαράκι ψητό και το μοσχαρίσιο κότσι μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 10 λεπτά.





Μοσχαρίσιο κρέας	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W,	Διάρκεια σε λεπτά
Μοσχαράκι ψητό, περίπου 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος		180-200	-	110-130
Μοσχαρίσιο κότσι, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος		200-220	-	120-130

Χοιρινό κρέας

Υποδείξεις

- Γυρίστε το άπαχο χοιρινό ψητό και το ψητό χωρίς πέτσα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 10 λεπτά.
- Τοποθετήστε το ψητό με πέτσα προς τα επάνω μέσα στο σκεύος. Χαράξτε την πέτσα. Μη γυρίσετε το ψητό. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 10 λεπτά.

- Μη γυρίσετε το χοιρινό φιλέτο και το χοιρινό αλά Κάσελ. Στο τέλος αφήστε να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 5 λεπτά.
- Γυρίστε την μπριζόλα σβέρκου μετά τα 2/3 του χρόνου.

Χοιρινό κρέας	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ψητό χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος), περίπου 750 γρ.*	Κλειστό μαγειρικό σκεύος		220-230	180	40-50
Ψητό με πέτσα (π.χ. σπάλα) περίπου 1,5 κιλά*	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		190-210	-	130-150
Χοιρινό φιλέτο, περίπου 500 γρ.*	Κλειστό μαγειρικό σκεύος		220-230	90	25-30
Χοιρινό ψητό, άπαχο, περίπου 1 κιλό*	Κλειστό μαγειρικό σκεύος		210-230	90	60-80

el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Χοιρινό κρέας	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλα, περίπου 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	-	-	360	45-45
Μπιριζόλα σβέγκου 2 cm χοντρή		☐	3	-	1η πλευρά: περίπου 15-20 2η πλευρά: περίπου 10-15
* Χαμηλή σχάρα ** Ψηλή σχάρα					

Αρνίσιο

Υπόδειξη: Γυρίστε το αρνίσιο μπούτι μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Αρνίσιο κρέας**	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W,	Διάρκεια σε λεπτά
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα, περίπου 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☒	210-230	-	40-50
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, περίπου 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	☒	190-210	-	90-95

Άλλα

Υποδείξεις

- Στο τέλος αφήστε τον ψητό κιμά να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 10 λεπτά.

- Γυρίστε τα λουκάνικα μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

Άλλα	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ψητός κιμάς, περ. 1 κιλό*	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☒	180-200	600 W + 180 W	-
Λουκάνικα για ψήσιμο στο γκριλ, 4 έως 6 κομμάτια Κάθε κομμάτι περίπου από 150 γρ.**	-	☐	3	-	κάθε πλευρά: 10-15
* Χαμηλή σχάρα ** Ψηλή σχάρα					

Πουλερικά:

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε τα ολόκληρα κοτόπουλα, το στήθος κοτόπουλου και τη μικρή γαλοπούλα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε τα μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.
- Τοποθετήστε την κότα με την μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε την μετά τα 30 λεπτά και ρυθμίστε την ισχύ μικροκυμάτων στα 180 Watt.

- Τοποθετήστε τα μισά κοτόπουλα και τα κομμάτια κοτόπουλου με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
- Γυρίστε το στήθος της πάπιας και το στήθος της χήνας με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω. Μην τα γυρίσετε.
- Γυρίστε τα μπουτिया της χήνας μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Τρυπήστε την πέτσα.
- Τοποθετήστε το στήθος γαλοπούλας και το μπούτι γαλοπούλας με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω. Γυρίστε τα μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

Πουλερικά:	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο, περίπου 1,2 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	☒	220-230	360	35-45
Κότα, ολόκληρη, περ. 1,6 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	☒	220-230	360 180	30 20-30
Κοτόπουλο, μισό, από 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☒	180-200	360	30-35
Κομμάτια κοτόπουλου, περίπου 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☒	210-230	360	20-30
Στήθος κοτόπουλου με δέρμα και κόκκαλα, 2 τεμάχια, περ. 350-450 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☒	190-210	180	30-40
Στήθος πάπιας με δέρμα, 2 τεμάχια από 300-400 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☐	3	90	20-30

Πουλερικά:	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματ.	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Στήθος χήνας, 2 κομμάτια από 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		210-230	90	25-30
Μπούτια χήνας, 4 κομμάτια περίπου 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		210-230	180	30-40
Στήθος γαλοπούλας, περίπου 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος		200-220	-	90-100
Μπούτι γαλοπούλας, περίπου 1,3 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος		200-220	180	50-60

Ψάρια

- Λαδώστε προηγουμένως τη σχάρα με λάδι.

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε για το ψήσιμο στο γκριλ ολόκληρο το ψάρι, π.χ. πέστροφα, στη μέση της πάνω σχάρας.

Ψάρια	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματ.	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπριζόλα ψαριού, π.χ. σολομός 3 cm πάχος, ψητός στη σχάρα	πάνω σχάρα		3	20-25
Ψάρι, ολόκληρο 2-3 κομμάτια, από 300 γρ. ψητά στη σχάρα	πάνω σχάρα		3	20-30

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.	Επιλέξτε για τα μικρά κομμάτια κρέατος μια υψηλότερη θερμοκρασία και ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος. Στα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κήκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και προσθέστε λιγότερο υγρό.
Το ψητό δεν έχει γίνει.	Κόψτε το ψητό σε φέτες. Ετοιμάστε τη σάλτσα στο μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε τις φέτες του ψητού μέσα στη σάλτσα. Μαγειρέψτε το κρέας μόνο με το φούρνο μικροκυμάτων.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Υποδείξεις

- Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.
- Χρησιμοποιήστε για τα σουφλέ, τις πατάτες ογκρατέν και τη λαζάνια μια 4 έως 5 cm ψηλή φόρμα σουφλέ, ανθεκτική στα μικροκύματα και τη θερμότητα

- Τοποθετήστε το σουφλέ πάνω στην κάτω σχάρα.
- Αφήστε τα σουφλέ και τα ογκρατέν ακόμα 5 λεπτά στον απενεργοποιημένο φούρνο να συνεχίσουν το μαγείρεμα.
- Τοστ γκρατινέ: Ψήστε προκαταρκτικά τις φέτες τοστ.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματ.	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W,	Διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ, γλυκό, περίπου 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		140-160	360	25-35
Σουφλέ, πικάντικο από μαγειρεμένα υλικά, περ. 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		150-170	600	20-25
Λαζάνια, φρέσκα	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		200-220	360	25-35
Πατάτες ογκρατέν από ωμά υλικά, περίπου 1,1 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος		180-200	600	25-30
Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια			3	-	8-10
* πάνω σχάρα					

el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Έτοιμα προϊόντα, κατεψυγμένα

Υποδείξεις

- Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.
- Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

- Τοποθετείτε τις τηγανητές πατάτες, τις κροκέτες και τις πατάτες τηγανητές Ελβετίας σε μια στρώση, μετά το μισό του χρονικού διαστήματος γυρίστε τις.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Έτοιμα προϊόντα	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα με λεπτό πάτο*	Περιστρεφόμενος δίσκος		220-230	-	10-15
Πίτσα με χοντρό πάτο	Περιστρεφόμενος δίσκος	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Μικρή πίτσα*	Περιστρεφόμενος δίσκος		220-230	-	10-15
Μπαγκέτα-πίτσα*	Περιστρεφόμενος δίσκος	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Τηγανητές πατάτες	Περιστρεφόμενος δίσκος		220-230	-	8-13
Κροκέτες*	Περιστρεφόμενος δίσκος		210-220	-	13-18
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Περιστρεφόμενος δίσκος		200-220	-	25-30
Προψημένα ψωμάκια ή μπαγκέτα	Χαμηλή σχάρα		170-180	-	13-18
Φετάκια ψαριού πανέ	Περιστρεφόμενος δίσκος		210-230	-	10-20
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς	Περιστρεφόμενος δίσκος		200-220	-	15-20
Στρούντελ	Περιστρεφόμενος δίσκος		210-220	180	20-30
Λαζάνια, περ. 400 γρ.**	Χαμηλή σχάρα		220-230	600	12-17

* Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος 5 λεπτά, στη συνέχεια τοποθετήστε τα τρόφιμα στον καυτό περιστρεφόμενο δίσκο.

** Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο, πυράντοχο μαγειρικό σκεύος.

Φαγητά δοκιμών

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

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 ή DIN 44547 και EN 60350 (2009)

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη:
Κρέας:	180 W, 5 λεπτό + 90 W, 10-15 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στην κάτω σχάρα, στο χαμηλό ύψος. Μετά από περίπου 13 λεπτά απομακρύνετε το ξεπαγωμένο κρέας.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη:
Μείγμα αυγών-γάλακτος	600 W, 10-13 λεπτά + 180 W, 25-30 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ 24 x 19 cm πάνω στην κάτω σχάρα.
Παντεσπάνι	600 W, 9-10 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στην κάτω σχάρα.
Ψητός κιμάς	600 W, 18-23 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ 28 cm πάνω στην κάτω σχάρα.

Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματ.	Θερμοκρασία °C	Υπόδειξη:
Πατάτες ογκρατέν	600 W, 25-30 λεπτά		210-220	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στην κάτω σχάρα.
Γλυκά	180 W, 15-20 λεπτά		180-200	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στην κάτω σχάρα.
Κοτόπουλο,	360 W, 35-40 λεπτά		200-220	Γυρίστε τα μετά τα 2/3 του χρόνου.

Ψήσιμο)

Υπόδειξη: Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος:	Τρόπος ψησίματ.	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm, κάτω σχάρα		160-180	30-40
Μηλόπιτα:	Φόρμα με σούστα Ø 20 cm κάτω σχάρα		190-210	50-60

Ψήσιμο στο γκριλ

Φαγητό	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματ.	Βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ροδοκακκίνισμα τσοτ	πάνω σχάρα		3	4-5
Μπιφτέκια 9 κομμάτια*	πάνω σχάρα		3	30-35

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	107
	Önemli güvenlik uyarıları	107
	Genel	107
	Mikrodalga	108
	Hasar nedenleri	110
	Genel	110
	Mikrodalga	110
	Çevre koruma	110
	Enerji tasarrufu	110
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	110
	Cihazı tanıyınız	111
	Kumanda bölümü	111
	Fonksiyon seçme düğmesi	111
	Dokunmatik alanlar ve Ekran	112
	Döner düğme	112
	Çalışma modları	113
	Isıtma türleri	113
	Mikrodalga	113
	Pişirme bölümü	113
	Aksesuar	114
	Birlikte teslim edilen aksesuar	114
	Özel aksesuar	114
	İlk kullanımdan önce	114
	Döner tabağın yerleştirilmesi	114
	İlk çalıştırma	114
	Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi	115
	Cihazın kullanılması	115
	Cihazın açılması ve kapatılması	115
	Çalışma modunun ayarlanması	115
	Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması	116
	Hızlı ısıtma	116
	Otomatik güvenlik kapatması	116
	Mikrodalga	117
	Kap	117
	Mikrodalga fırın seviyeleri	117
	Mikrodalganın ayarlanması	118
	Mikrodalganın kombine çalışmasının ayarlanması	118
	Otomatik programlar	119
	Programın ayarlanması	119
	Program tablosu	121
	Zaman fonksiyonlarının ayarlanması	122
	Zaman ayarlarının sorgulanması	122
	Alarmın ayarlanması	122
	Sürenin ayarlanması	122
	İlk çalıştırma	123
	Çocuk emniyeti	123
	Devreye alma ve devreden çıkarma	123
	Temel ayarlar	124
	Temel ayarların değiştirilmesi	124
	Temel ayarlar listesi	124
	Temizleme	124
	Uygun temizlik malzemeleri	124
	Arıza halinde ne yapmalı?	126
	Yetkili servisin çağırılması	127
	E-numarası ve FD-numarası	127
	Gıda maddelerindeki akrilamid	128
	Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	128
	Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme	128
	Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	131
	Pasta ve kek	132
	Yemek pişirme ile ilgili öneriler	133
	Kızartma ve ızgara	133
	Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler	136
	Sufleler, gratenler, tostlar	136
	Hazır ürünler, derin dondurulmuş	137
	Test yemekleri	138

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.bosch-home.com ve Online-Mağaza: www.bosch-eshop.com

Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı pişirme bölümüne her zaman doğru şekilde yerleştiriniz. → "İlk kullanımdan önce", Sayfa 114

Önemli güvenlik uyarıları

Genel

Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.
- Cihaz çok sıcak. Cihaz dekoratif kapaklı gömme bir mobilyanın içerisine kurulursa kapak kapalı durumdayken ısı birikmesi meydana gelebilir. Cihazı sadece kapak açık durumdayken çalıştırınız.

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve neme maruz bırakmayınız. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Mikrodalga

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Yemeklerin veya kıyafetlerin kurutulmasına, terliklerin ısıtılmasına, tahıl veya tahıl yastıklarının ısıtılmasına, süngerlerin, nemli temizleme bezlerinin ve benzeri cisimlerin ısıtılmasına izin verilmez. Örnek olarak aşırı ısınan terlikler, tahıl veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir
- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

⚠ Uyarı – Patlama tehlikesi!

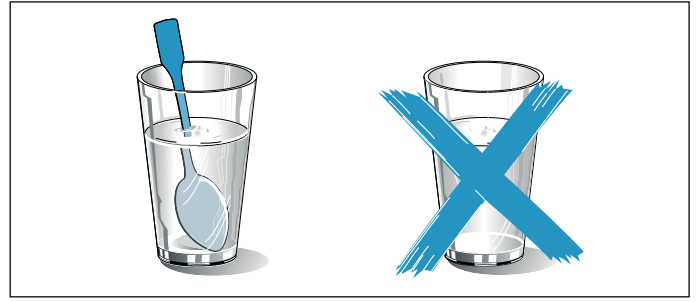
İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Yemeklerin veya kıyafetlerin kurutulmasına, terliklerin ısıtılmasına, tahıl veya tahıl yastıklarının ısıtılmasına, süngerlerin, nemli temizleme bezlerinin ve benzeri cisimlerin ısıtılmasına izin verilmez. Örnek olarak aşırı ısınan terlikler, tahıl veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

**⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!**

- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabin çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.
- Metalden üretilen kaplar ve tencereler veya metal içeren kaplar sadece mikrodalğanın kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir. Sadece mikrodalğanın kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal çıkartınız. Pişirme alanını, kapak contasını, kapağı ve kapak yuvasını daima temiz tutunuz. → "Temizleme", Sayfa 124
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapağı, kapı contası veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Yetkili servisi çağırınız.
- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

Hasar nedenleri

Genel

Dikkat!

- **Sıcak pişirme alanında su:** Asla sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz. Su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi zarar verebilir.
- **Nemli gıda maddeleri:** Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz. Bu, korozyona neden olabilir.
- **Pişirme alanında yoğunlaşma suyu:** Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mirodalga'nın çalışması bu durumdan etkilenmez. Korozyon oluşmasını engellemek için her pişirme sonrasında yoğunlaşma suyunu temizleyiniz.
- **Cihaz kapağı açık şekilde soğutma:** Pişirme alanı sadece kapalı durumdayken soğumaya bırakılmalıdır. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir.
- **Aşırı kirlenmiş conta:** Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- **Cihaz kapağının oturma veya eşya koyma yeri olarak kullanılması:** Açık cihaz kapağına eşya koymayınız veya oturmayınız. Cihaz kapağının üzerine kap veya aksesuar koymayınız.
- **Cihazın taşınması:** Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Mikrodalga

Dikkat!

- **Kıvılcım oluşumu:** Metal - ör n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- **Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması:** Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme alanında yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. İstisnai olarak kısa süreli bir kap testi için bkz. Bölüm "Mikrodalga fırın, Kap".
- **Mikrodalgada patlamış mısır:** Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Aşırı yüklenme nedeniyle kapak camında çatlama olabilir. Maksimum 600 Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz.
- **Alüminyum kaplar:** Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- **Döner tabak tahriği:** Kaynayan sıvılar döner tabak tahriğinden geçerek cihazın içine girmemelidir. Pişirme işlemini izleyiniz. Öncelikle kısa bir pişirme süresi seçiniz ve gerekirse pişirme süresini uzatınız.
- **Döner tabak:** Mikrodalga cihazını asla döner tabak olmadan kullanmayınız.

Çevre koruma

Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa ancak o durumda cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme sırasında koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde emer.
- Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Çalışma sırasında cihaz kapağını açmayınız.
- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcak. Böylelikle, fırın bir önceki kekten dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki kekin pişme süresi kısalmır. Ayrıca 2 kek kalıbını yan yana pişirme bölümüne yerleştirebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce cihazı kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

Bilgi: Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.



1 Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile çalışma modunu veya diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumundan sola veya sağa çevirebilirsiniz.

2 Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanların arkasında sensörler bulunur. İlgili fonksiyonu seçmek için sembole dokununuz.

3 Ekran

Bu ekran, aktif fonksiyonların ve zaman fonksiyonlarının sembollerini gösterir.

4 Döner düğme

Döner düğme ile ısıtma türü sıcaklığını ayarlayabilir veya diğer fonksiyonların ayarını seçebilirsiniz. Döner düğmeyi sola veya sağa çevirebilirsiniz.

Bilgiler

- Bazı cihazlarda fonksiyon seçme düğmesi veya döner düğme gömülebilir yapıdadır. Bastırılması ve serbest bırakılması için fonksiyon seçme düğmesine veya döner düğmeye sıfır konumunda iken basınız.
- Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda ise (enerji tasarrufu modu) ve bir fonksiyon seçilirse ilgili fonksiyon devreye girene kadar birkaç saniye gereklidir (örneğin Mikrodalga).

Kumanda bölümü

Kumanda alanı üzerinden fonksiyon seçme düğmesi ve döner düğme ile dokunmatik alanlar yardımıyla cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekran size güncel ayarları gösterir.

Bir çalışma modu seçilmiş olan bir cihaz açıkken genel bakışta kumanda bölümü görünür.

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ve diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz.

Yemeğiniz için her zaman doğru ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla burada size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.






Pozisyon		Kullanımı
○	Sıfır konum	Cihaz kapatılmıştır.
☰	Mikrodalga	Mikrodalga işletimini seçiniz.
☼	Sıcak hava	Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır.
☼	Sıcak hava dolaşimli ızgara	Fan, ızgara ısıtıcısının sıcak havasını yemeğin etrafında döndürür.
☼	Pizza fonksiyonu	Alt ısıtıcı ve arka paneldeki yuvarlak ısıtıcı ısınır.
☼	Izgara	Izgara ısıtıcısının altındaki tüm yüzey ısınır.
☼	Programlar	Çok sayıda yemek için burada önceden programlanmış ayarları bulabilirsiniz.

Dokunmatik alanlar ve Ekran

Dokunmatik alanlar aracılığıyla cihazın çeşitli ilave fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekranda ilgili değerler görünür.

Dokunmatik alanlar

Farklı dokunmatik alanların anlamları burada kısaca açıklanmıştır.

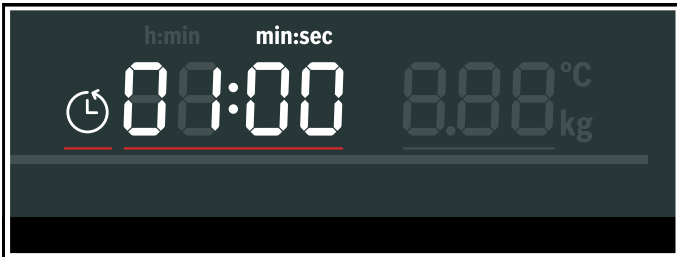
Sembol	Anlamı
	Mikrodalga Mikrodalga güç kademelerini seçiniz veya bir ısıtma türüne ek olarak mikrodalga fonksiyonunu devreye alınız.
	Programlar Program seçimini çağırınız, döner düğme ile program numarasını ayarlayınız.
	Hızlı ön ısıtma / Çocuk emniyeti Kısa süreli basma: Hızlı ön ısıtmanın devreye alınması/devre dışı bırakılması. Uzun süreli basma: Çocuk emniyetinin devreye alınması/devre dışı bırakılması.
	Zaman fonksiyonları Zaman fonksiyonlarını seçiniz ve döner düğme ile ayarlayınız.
	Sıcaklık Sıcaklığı seçiniz ve döner düğme ile ayarlayınız.
kg	Ağırlık Ağırlığı seçiniz ve döner düğme ile ayarlayınız.
start ▶ stop	Start/Stop Çalışmayı başlat veya duraklat Bilgi: Uzun süreli basma devam eden çalışmayı durdurur, seçilen çalışma modunun ayarları standart değerlere geri alınır.

Ekran

Ekran, tüm bilgileri tek bakışta görebileceğiniz biçimde ve her duruma uygun olarak tasarlanmıştır.

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Odaklama işlemi, ayar değerinin altındaki kırmızı çubuk ile gösterilir.

Odaklama içindeki değeri doğrudan döner düğme ile değiştirebilirsiniz.



Ekran elemanları

Farklı ekran elemanlarının anlamları burada kısaca açıklanmıştır.

Sembol	Anlamı
	Çalar saat Bu sembol işaretlendiğinde, ekranda ilgili alarm süresi görünür.
	Süre Bu sembol işaretlendiğinde, ekranda ilgili süre görünür.
	Saat Bu sembol işaretlendiğinde, ekranda ilgili saat görünür.
h:min	Saat/Dakika Saat ve dakika cinsinden süre
min:sec	Dakika/Saniye Dakika ve saniye cinsinden süre
	Çocuk emniyeti Bu sembol yanıyorsa çocuk emniyeti devrededir.
	Hızlı ısıtma Bu sembol yanıyorsa hızlı ısıtma devrededir.

Sıcaklık göstergesi

Ekranın alt kısmındaki kırmızı çubuk cihazın ısındığını gösterir.

Bir ısıtma türü ayarlanmışsa pişirme bölümü ısındıkça kırmızı çubuk soldan sağa doğru kırmızı renkte dolar.

Izgara sırasında çubuk derhal tamamen kırmızı yanar.

Mikrodalga fonksiyonunda çubuk yanmaz.

Ön ısıtma yaptığınızda, çizgideki beş alanın tümü tamamen kırmızı dolduğunda yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşılmıştır.



Bilgi: Termik hareketsizlik nedeniyle, ayarlanan sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

Gece modu

Enerji tasarrufu için saat 22 ile 5.59 arasında ekran parlaklığı otomatik olarak düşük bir kademeye indirilir.

Döner düğme

Döner düğme ile ekranda gösterilen ve odaklanan ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Seçim listelerinde, örneğin Programlar, son noktadan sonra tekrar ilk noktaya dönülür.

İlgili değerlerde, örneğin Ağırlık, minimum veya maksimum değere ulaştığınızda döner düğmeyi tekrar geri çevirmeniz gerekir.

Çalışma modları

Cihazınız, çalışmasını sizin için kolaylaştıran farklı çalışma modlarına sahiptir.

Bunlara ilişkin daha ayrıntılı tanımları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

Çalışma modu	Kullanımı
Isıtma türleri → "Cihazın kullanılması", Sayfa 115	Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur.
Mikrodalga → "Mikrodalga", Sayfa 117	Mikrodalga ile yemekleri daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz.
Mikrodalğanın kombine çalışması	Bu sayede bir ısıtma türüne ek olarak mikrodalga fonksiyonunu da devreye alabilirsiniz.
Temel ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 124	Cihazınızın temel ayarlarını kendi isteklerinize uygun olarak ayarlayabilirsiniz.

Isıtma türleri

Yemeğiniz için her zaman doğru ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla burada size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.

Her bir ısıtma türüne ilişkin semboller yeniden tanıma için desteklenir.

Isıtma tipi	Sıcaklık	Kullanımı
☑ Sıcak hava	40 °C	Hamuru mayalanması için bırakınız, kremalı keki çözünüz.
	100-230°C	Tek kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için.
☑ Izgara	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için.
☑ Sıcak hava dolaşimli ızgaralar	100-230°C	Büyük et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için.
☑ Pizza fonksiyonu	100-230°C	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması için.

Varsayılan değerler

Her bir ısıtma türü için cihaz bir varsayılan sıcaklık veya kademe belirler. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Mikrodalga

Farklı yemek türleri ve hazırlıklar için farklı mikrodalga güçleri ve farklı kademe seçenekleri kullanımınıza sunulmuştur. Mikrodalga kademeleri her zaman cihaz tarafından kullanılan Watt sayısına karşılık gelmez.

Aşağıdaki mikrodalga kademeleri mevcuttur.

Mikrodalga kademeleri	maksimum süre
90	1 saat 30 dakika
180	1 saat 30 dakika
360	1 saat 30 dakika
600	1 saat 30 dakika
900 Watt	30 dakika

Mikrodalga fonksiyonunu tek başına veya diğer tüm ısıtma türleri ile birlikte kullanabilirsiniz.

İstisnalar:

☑ Mikrodalga kademesi 900W

☑ Sıcak hava 40°C

Mikrodalga fonksiyonunu ısıtma türleri ile kombine ederseniz burada ilgili bilgileri bulabilirsiniz:

Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki çeşitli fonksiyonlar cihazı çalıştırmayı kolaylaştırır. Böylece örneğin pişirme bölümü geniş yüzeyli biçimde aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.

Cihazın kapağının açılması

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Çalışmanın devam etmesi için kapağı kapatınız ve start ▶ stop alanına dokununuz.

Pişirme bölümü aydınlatması

Çalışma sırasında pişirme bölümü aydınlatması her zaman yanar. Çalışma sonlandırıldığında bu aydınlatma kapanır.

Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümü aydınlatması açılır. Bu size örneğin cihazın temizliği sırasında kolaylık sağlar. Yakl. 15 dakika sonra pişirme bölümü aydınlatması otomatik olarak kapanır.

Soğutma fanı

Cihazınız bir soğutma fanına sahiptir. Soğutma fanı, çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Çalışma tamamlandıktan sonra soğutucu fan bir süre daha çalışmaya devam eder.

Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

Bilgiler

- Mikrodalga işlemi sırasında cihaz soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu durum normaldir ve cihazın fonksiyonu bu durumdan etkilenmez. Yoğuşma suyunu pişirme işleminden sonra temizleyiniz.

Aksesuar

Burada ürünle birlikte teslim edilen aksesuarlara ve bunların doğru biçimde kullanılmasına ilişkin bir genel bakış mevcuttur.

Dikkat!

Kabı çıkarırken döner tablanın hareket etmediğinden emin olunuz. Döner tablanın yerine doğru oturduğundan emin olunuz. Döner tabla, sola veya sağa doğru döndürülebilir.

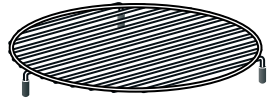
Birlikte teslim edilen aksesuar



Döner tabak

Özellikle alttan ısıtmaya ihtiyaç duyan yiyecekleri doğrudan döner tabak üzerinde hazırlayabilirsiniz.

Bilgi: Döner tabak sola ve sağa doğru döner. Kesilmeye karşı dayanıklıdır. Pizzayı doğrudan döner tabak üzerinde dilimleyebilirsiniz.



Alçak ızgara teli

Mikrodalgada kullanmak ve fırında yemek pişirmek ve kızartmak için uygundur.

Bilgi: Tel ızgarayı döner tabak üzerine yerleştiriniz.



Yüksek ızgara teli

Örn. biftek, sosis ızgarası veya tost için tel ızgara ya da örn.düz sufle kalıpları için yerleştirme yeri.

Bilgi: Tel ızgarayı döner tabak üzerine yerleştiriniz.

Özel aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Özel aksesuar

Cam kızartma tenceresi

Fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve güveçler için.

Pizza tepsisi

Pizza ve büyük, yuvarlak kekler için.

Mikrodalga cihazları için buharda pişirme

Yemekleri daha hızlı ve yumuşak şekilde buharda pişirir.

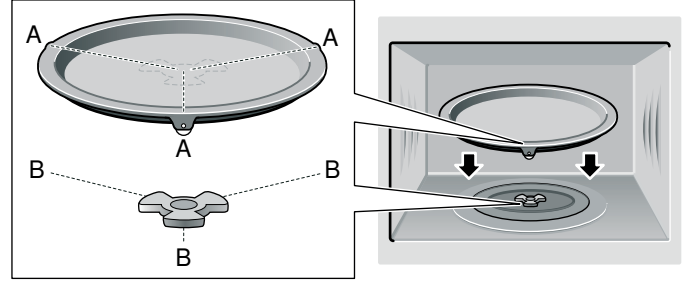
İlk kullanımdan önce

Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir. Ayrıca pişirme alanını ve aksesuarları da temizleyiniz

Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

Döner tabağın yerleştirilmesi

Döner tabağı tekerlekleri "A" ile, resimdeki gibi, kavrayıcının "B" üzerinde pişirme zemininin ortasına yerleştiriniz.



Bilgiler

- Cihazı asla döner tabak olmadan kullanmayınız
- Döner tabak kavrayıcı üzerinde düz durmalıdır.
- Döner tabak tüm ısıtma türlerinde dönmelidir.
- Döner tabağın üzerine en fazla 5 kg ağırlık koyunuz.

İlk çalıştırma

Elektrik bağlantısından veya elektrik kesintisinden sonra ekranda saat ayarı talep edilir. Talep ekranda görünene kadar birkaç saniye geçebilir.

Saatin ayarlanması

İlk çalıştırma sırasında zaman göstergesi odaklanmış durumdadır. 12:00 değeri ekranda yanıp söner ve ⌚ sembolü yanar. Saati ayarlayınız.

1. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
2. ⌚ alanına dokununuz.
Saat ayarlanmıştır.

Saatin değiştirilmesi

Bilgi: Saatin değiştirilebilmesi için cihaz kapalı olmalıdır.

1. İki defa ⌚ alanına dokununuz.
Ekranda ilgili sembol ⌚ ve saat görünür.
2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
3. ⌚ alanına dokununuz.
Saat ayarlanmıştır.


Bilgiler


- Saat ayarlandıktan sonra ilgili alana ⌚ basılmazsa ayarlanan değer birkaç saniye sonra otomatik olarak devreye alınır.
- Fonksiyon seçme düğmesi ayarlar sırasında hareket ettirilirse daha sonra tekrar sıfır konumuna geri alınmalıdır. Cihaz ancak bu durumda kullanılabilir.
- Cihazın bekleme modundaki tüketimini azaltmak için saati gizleyebilirsiniz.

Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce pişirme alanını ve aksesuarları temizleyiniz.

Pişirme bölümünün temizlenmesi

Yeni cihaz kokusunun kaybolması için pişirme bölümünü boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için en uygun olan 180 °C sıcak hava  ile bir saatlik ısıtmadır. Pişirme bölümünde ambalaj artıkları olmamasına dikkat ediniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi  ile sıcak havayı ayarlayınız.
2. Döner düğme ile 180 °C değerini ayarlayınız.
3. start ▷ stop alanına dokununuz.
Cihaz ısınmaya başlar.

Bir saat sonra cihazı kapatınız. Bunun için start ▷ stop alanına dokununuz ve ardından fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.



Cihazın kullanılması

Kumanda elemanlarını ve çalışma biçimlerini zaten öğrendiniz. Şimdi size cihazını nasıl ayarlayacağınızı açıklayacağız. Açma ve kapama sırasında neler olduğunu ve çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

Bilgi: Çocuk emniyeti sadece cihaz kapalıyken ayarlanabilir. Ekrandaki bazı göstergeler cihaz kapalı olsa da ekranda kalır.

Cihazınızı kullanmayacaksanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

Cihazın açılması

Cihazı açmak için fonksiyon seçme düğmesini döndürünüz.

Ektranda standart bir değer görünür. Cihaz çalışmaya hazırdır.

Çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

Cihazın kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Varsa devam eden fonksiyon iptal edilir.

Ektranda saat görünür.

Bilgi: Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmeyeceğini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.

Çalışma modunun ayarlanması


Bir çalışma modunun seçilmesinden sonra ekranda varsayılan değerler görünür. Bu ayarı hemen başlatabilirsiniz.

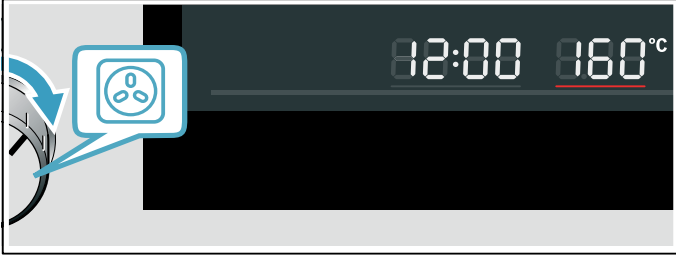
Temel ilke olarak şu geçerlidir:

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile çalışma modunu seçiniz.
2. Gerekliyse diğer ayarları yapınız.
Bunun için ilgili alana dokununuz ve döner düğme ile ilgili değeri değiştiriniz.
3. İlgili alana start ▷ stop dokununuz.
Cihaz çalışmayı başlatır. LED start ▷ stop yanar.

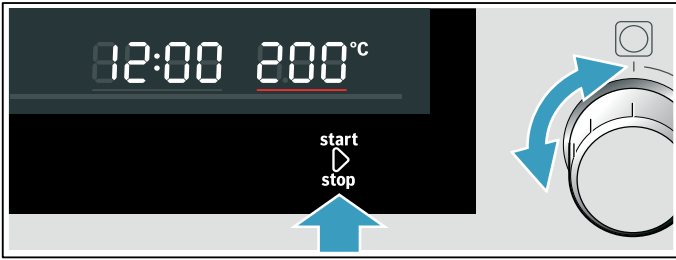
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Örnek: Sıcak hava  200°C'de

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile sıcak hava  ısıtma türünü ayarlayınız.
Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık 160°C görünür.



2. Döner düğme ile sıcaklığı 200°C'ye ayarlayınız.
3. start ▷ stop alanına dokununuz.





Cihaz ısınmaya başlar. LED start ▷ stop yanar. Sıcaklık göstergesi dolar.

Döner düğme ile çalışma sırasında her zaman sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Bilgiler

- Isıtmadan sonra, ısıtma türüne bağlı olarak düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.
- Devam eden çalışma sırasında sıcaklık 40°C'ye ayarlanamaz.

Sürenin ayarlanması

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2. İlgili alana  dokununuz ve sembol  odaklanana kadar bekleyiniz.
3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
4. start ▷ stop alanına dokununuz.
Cihaz ısınmaya başlar. LED start ▷ stop yanar. Süre görünür şekilde ilerler.

Çalışmanın duraklatılması

1. İlgili alana start ▷ stop dokununuz veya cihaz kapağını açınız.
Çalışma durdurulur, LED start ▷ stop yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. İlgili alana start ▷ stop dokununuz.
Çalışma devam ettirilir, LED start ▷ stop yanar.

Çalışmanın iptal edilmesi




Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.
Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar silinir.

Bilgi: Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.



Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma ile cihazınız ayarlanan sıcaklığa hızlı bir şekilde ulaşır.


Ayarlanan sıcaklık değerleri 100 °C'nin üzerinde ise hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanınız. Aşağıdaki ısıtma türleri için hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılabilir:

-  Sıcak hava (İstisna: Sıcak hava 40 °C)
-  Sıcak hava dolaşımli ızgara
-  Pizza kademesi



Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra yemeği pişirme bölümüne koyunuz.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2.  alanına dokununuz.
Ekranda  sembolü görünür.
3. start ▷ stop alanına dokununuz.
Cihaz ısınmaya başlar. LED start ▷ stop yanar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde

Sinyal sesi duyulur. Ekrandaki  sembolü söner. Cihazınız ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık ile çalışmaya devam eder. Yemeğinizi pişirme bölümüne yerleştiriniz.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

 alanına dokununuz. Ekrandaki  sembolü söner. Cihazınız ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık ile çalışmaya devam eder.


Bilgi: Hızlı ısıtma fonksiyonu en geç 15 dakika sonra otomatik olarak devre dışı bırakılır.

Otomatik güvenlik kapatması

Cihaz uzun bir süre boyunca ayarlanmadan çalışması durumunda otomatik güvenlik kapatması devreye girer. Cihazınızın kapanma koşulu, ayarlanan çalışma moduna ve sıcaklığına bağlıdır.

- Sıcak hava 40 °C: 24 saat
- Sıcak hava 100-230 °C: 5 saat
- Sıcak hava dolaşımli ızgara ve pizza kademesi: 5 saat
- ızgara: 90 dakika

Örneğin: Cihazı 160 °C'de sıcak havayla çalıştırırsanız cihaz yakl. 5 saat sonra otomatik olarak kapanır.

Göstergede  görünür. Cihaz kapanır. Onaylamak için ilgili alana start ▷ stop basınız.

Mikrodalga

Mikrodalga ile yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalga fırını tek başına veya ızgara ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

Mikrodalgayı optimum biçimde kullanmak için kap uyarılarını dikkate alınız ve kullanım kılavuzunun sonundaki uygulama tablosundaki verilere göre hareket ediniz.

Kap

Her kap mikrodalgaya uygun değildir. Yiyeceklerinizin ısıtılması ve cihazın hasar görmemesi için sadece mikrodalgaya uygun kap kullanınız.

Uygun kap

Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar uygundur. Bu materyaller mikrodalga ısısını geçirir.

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgaya dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

Uygun olmayan kap

Metal kaplar uygun değildir. Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız. Tek istisna aşağıda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz aşağıdaki testi yapınız.

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
2. Ara sıra kabın sıcaklığını kontrol ediniz. Kap soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur. Testi iptal ediniz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Mikrodalga fırın seviyeleri

Mikrodalga güçleri belirlenmiş kademelerdir ve her zaman cihazın kullandığı Watt değerine tam olarak karşılık gelmeyebilir.

Aşağıdaki mikrodalga kademeleri mevcuttur.

Mikrodalga kademeleri	maksimum süre	Kullanımı
90	1 saat 30 dakika	Hassas yemeklerin buzunu çözmek için.
180	1 saat 30 dakika	Buz çözme ve pişirmeye devam etmek için.
360	1 saat 30 dakika	Et pişirmek için ve hassas yemekleri ısıtmak için.
600	1 saat 30 dakika	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için.
900 Watt	30 dakika	Sıvıların ısıtılması için.

Varsayılan değerler:

Her bir mikrodalga kademesi için cihaz bir süre önerir. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Maksimum ayar yemeklerin değil, sıvıların ısıtılması için öngörülmüştür. Cihazı korumak için bir süre sonra mikrodalganın maksimum gücü 600w kademesine kadar yavaş yavaş azaltılır. Tam güç, bir soğuma süresinin ardından yeniden kullanılabilir.



Zaman ayarı aralıkları

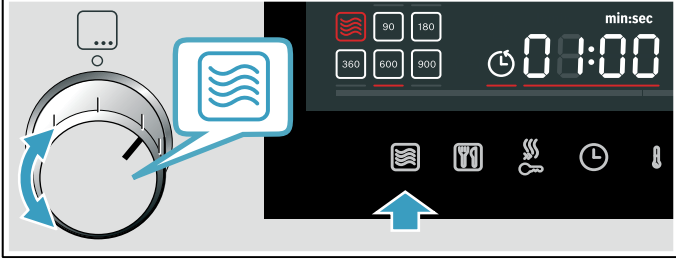
Çalışma süresinin ayarlanması sırasındaki ilgili aralık, çalışma süresinin uzunluğuna bağlı olarak değişiklik gösterir.

Çalışma süresi	Aralık
0 - 1 dakika	5 saniye
1 - 3 dakika	10 saniye
3 - 15 dakika	30 saniye
15 dakika - 1 saat	1 dakika
1 saat - 1 saat 30 dakika	5 dakika


Mikrodalğanın ayarlanması

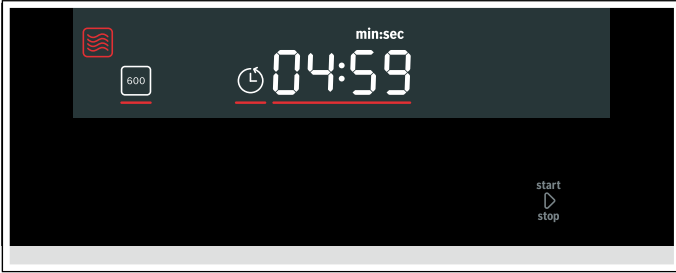
Örnek: Mikrodalga kademesi 600 Watt, süre 5 dakika.


1. Fonksiyon seçme düğmesi ile mikrodalga  fonksiyonunu seçiniz. Cihaz çalışmaya hazırdır. Ekranda varsayılan değer olarak maksimum mikrodalga gücü  görünür, bu değer her zaman değiştirilebilir.
2. Mikrodalga kademesi dokunmatik alanı üzerinden istediğiniz güç kademesini seçiniz.



Ekranda mikrodalga kademesi seçilir ve varsayılan süre görünür.

3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız. **Bilgi:** Önce süreyi ve ardından mikrodalga kademesini ayarlayabilirsiniz.
4. İlgili alana start  stop dokununuz.



Ekranda ilgili süre azalmaya başlar. LED start  stop yanar.


Süre doldu

Sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya istediğiniz bir alana dokununuz.


Sürenin değiştirilmesi

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.





Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Ekranda istenen kademe görünene kadar ilgili alana  dokununuz.

Bilgiler

- Birkaç defa dokunursanız güç kademeleri büyükten küçüğe doğru değişir.
- Mikrodalga fonksiyonu çalışma sonrasında dahil edilirse cihaz duraklar. İlgili çalışmayı alan start  stop üzerinden başlatınız

Çalışmanın duraklatılması

1. İlgili alana start  stop dokununuz veya cihaz kapağını açınız. Çalışma durdurulur, LED start  stop yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. İlgili alana start  stop dokununuz. Çalışma devam ettirilir, LED start  stop yanar.

Çalışmanın iptal edilmesi





Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar silinir.

Bilgi: Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.



Mikrodalğanın kombine çalışmasının ayarlanması

Mikrodalga fonksiyonunu tüm ısıtma türleri ile kombine edebilirsiniz. Cihaz ısıtır ve aynı zamanda mikrodalga açılır. Böylece yemeğiniz daha hızlı hazır olur.

Kombinasyon seçenekleri

-  Sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşımli ızgara
-  Pizza kademesi
-  Izgara

İstisnalar:

-  Mikrodalga kademesi 900W
-  Sıcak hava 40°C

Kombine çalışmanın ayarlanması

Örnek: Sıcak hava ☼ 190 °C ile mikrodalga 360 W, 17 dakika.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile sıcak hava ☼ fonksiyonunu ayarlayınız.
Sıcaklık için varsayılan değer görünür.
2. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
3. Mikrodalga gücü ☼ alanına, ekranda istenen kademe görünene kadar dokununuz.
Önerilen süre görünür.
4. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
5. start ▷ stop alanına dokununuz.
Çalışma başlatılır, LED start ▷ stop yanar. Süre görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur, sembol start ▷ stop artık yanmaz. Kombine çalışma sonlandırılır. Sinyal sesini sonlandırmak için istediğiniz bir alana dokununuz.

Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Ekranda istenen kademe görünene kadar ilgili alana ☼ dokununuz.

Bilgiler

- Birkaç defa dokunursanız güç kademeleri büyükten küçüğe doğru değişir.
- Mikrodalga fonksiyonu çalışma sonrasında dahil edilirse cihaz duraklar. İlgili çalışmayı alan start ▷ stop üzerinden başlatınız

Çalışmanın duraklatılması

1. İlgili alana start ▷ stop dokununuz veya cihaz kapağını açınız.
Çalışma durdurulur, LED start ▷ stop yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. İlgili alana start ▷ stop dokununuz.
Çalışma devam ettirilir, LED start ▷ stop yanar.

Çalışmanın iptal edilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.
Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar silinir.

Bilgi: Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Otomatik programlar

Otomatik programlar ile yemekleri çok basit bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Optimum ayar, otomatik program tarafından yürütülür. Burada 15 program arasından seçim yapabilirsiniz.

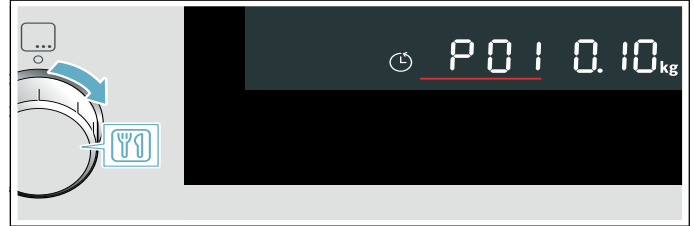
Bilgiler

- Yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.
- Gıda maddelerini soğuk pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Programlar için her zaman mikrodalgaya uyumlu, ısıya dayanıklı kaplar kullanınız, örn. cam veya seramik kaplar. Bunun için program tablosundaki aksesuar bilgilerine dikkat ediniz.
- Optimum pişirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız. Dondurulmuş yemeklerde yiyeceği doğrudan derin dondurucudan alıp kullanınız.

Programın ayarlanması

Resimdeki örnek: Program 3, 1 kilogram ağırlığında.

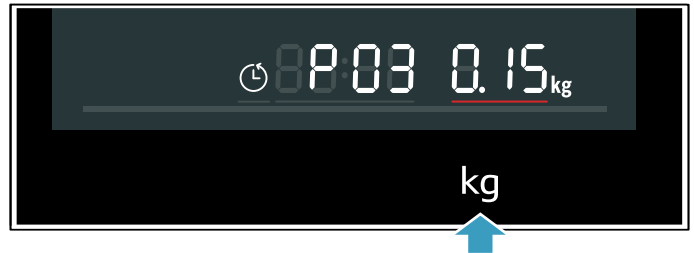
1. Fonksiyon seçme düğmesini Otomatik programlar ☼ konumuna getiriniz.
Ekranda ilk program numarası ve bir ağırlık önerisi görünür.



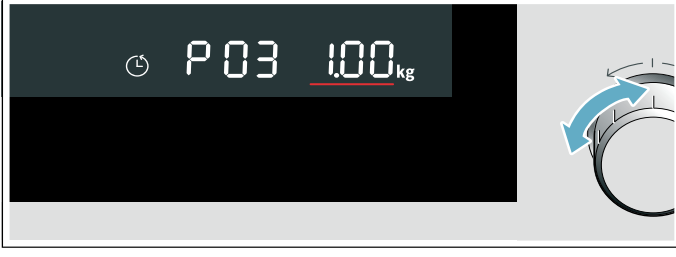
2. Döner düğme ile program numarası 3'ü seçiniz.



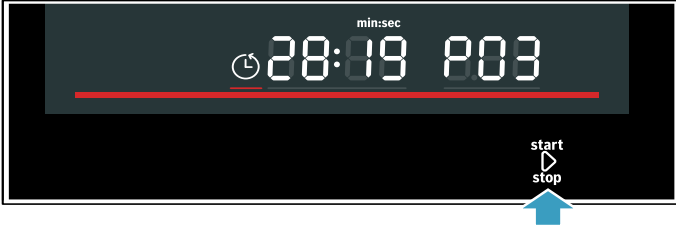
3. kg alanına dokununuz.
Ekranda odaklanmış şekilde bir ağırlık ayarı belirir.



4. Döner düğme ile 1 kilogram ağırlık değerini ayarlayınız.
Cihaz otomatik olarak apırlığa uygun süreyi ayarlar.



5. start ▷ stop alanına dokununuz.
Program başlar. Süre görünür şekilde işler, sıcaklık çubuğu ve LED start ▷ stop yanar.



Bilgiler

- Başlatmadan önce [P] ve kg alanları üzerinden programlar ile ağırlık arasında geçiş yapabilirsiniz.
- Fırın çalışmaya başladıktan sonra program numarasını ve ağırlığı artık değiştiremezsiniz. Ayarlanan ağırlığı kg alanı üzerinden sorgulayabilirsiniz.

Program sonlandırıldı

Sinyal sesi duyulur. Program sonlandırıldığında cihaz artık ısınmaz.
Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

Programın değiştirilmesi

1. Yakl. 4 saniye süreyle start ▷ stop alanına dokununuz.
Program geri alınır.
2. Yeni program seçiniz.

Çalışmanın duraklatılması

1. İlgili alana start ▷ stop dokununuz veya cihaz kapağını açınız.
Çalışma durdurulur, LED start ▷ stop yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. İlgili alana start ▷ stop dokununuz.
Çalışma devam ettirilir, LED start ▷ stop yanar.

Çalışmanın iptal edilmesi


Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.
Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar silinir.




Bilgi: Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.


Program tablosu


Program No.	Yiyecek	kg olarak ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği	Bilgiler
Buz çözme				
P 01	Kıyma	0,20 - 1,0	Yassı, açık kap alt ızgara telinin üzerinde	Çevirdikten sonra buzu çözülmüş kıymanın çözülme sıvısını boşaltınız.
P 02	Et parçaları	0,20 - 1,0	Yassı, açık kap alt ızgara telinin üzerinde	Çevirme sırasında sıvıyı çıkarınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.
P 03	Tavuk, tavuk parçaları	0,40 - 1,80	Yassı, açık kap alt ızgara telinin üzerinde	Çevirme sırasında sıvıyı çıkarınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.
P 04	Ekmek	0,20 - 1,0	Yassı, açık kap alt ızgara telinin üzerinde	Sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmek çok çabuk bayatlar. Mümkünse dilimleri ayırınız.
Pişirme programları				
P 05	Pirinç	0,05 - 0,20	Kapaklı kap alt ızgara telinin üzerinde	Hazır pişirme torbalarında pirinç kullanmayınız. Pirinç pişerken kuvvetli bir şekilde köpürür. Ham ağırlığı (sıvı olmadan) ayarlayınız. Pirince iki ile iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.
P 06	Patates	0,15 - 1,0	Kapaklı kap alt ızgara telinin üzerinde	Eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g için 1 YK su ekleyiniz.
P 07	Sebze	0,15 - 1,0	Kapaklı kap alt ızgara telinin üzerinde	Eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g için 1 YK su ekleyiniz.
Kombine pişirme programları				
P 08	Güveç, dondurulmuş	0,40 - 1,20	Açık kap, alt ızgara telinin üzerinde	Güveç yüksekliği 3 cm'den fazla olmamalıdır.
P 09	Tavuk, bütün	0,50 - 2,0	Açık kap, alt ızgara telinin üzerinde	Göğüs kısmı aşağı bakacak şekilde.
P 10	Rozbif, orta	0,50 - 1,5	Açık kap, alt ızgara telinin üzerinde	
P 11	Kızarmış kuzu boynu	0,50 - 2,0	Kapaklı kap, alt ızgara telinin üzerinde	
P 12	Kuzu, orta pişmiş	0,80 - 2,0	Kapaklı kap, alt ızgara telinin üzerinde	Omuz bölgesinden kuzu eti veya kemiksiz kuzu budu
P 13	Dalyan köfte	0,50 - 1,5	Açık kap, alt ızgara telinin üzerinde	Köfte yüksekliği 7 cm'den fazla olmamalıdır.
P 14	Balık, bütün	0,30 - 1,0	Açık kap, alt ızgara telinin üzerinde	Balığın derisine öncelikle kesikler atınız. Balığı daha sonra "yüzer pozisyonunda" kaba yerleştiriniz.
P 15	Taze malzemelerden pirinç güveç	0,05 - 0,20	Kapaklı yüksek kap, alt ızgara telinin üzerinde	Yalnızca pirinç ağırlığını giriniz. Sebze, balıklı veya kümes hayvanlı pirinç güveçleri uygundur. Yalnızca taze malzemeler kullanınız.

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

Cihazınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir. Dokunmatik alan  ile menüyü çağırabilir ve münferit fonksiyonlar arasında dolaşabilirsiniz. Ekranda mevcut fonksiyonların sembolleri yanar, o anda seçilen fonksiyon odaklanmış olarak görünür.

Zaman fonksiyonu	Kullanımı
 Çalar saat	Çalar saat, yumurta haşlama saati gibi çalışır. Çalışmadan ve diğer zaman fonksiyonlarından bağımsız olarak çalışır ve cihazı etkilemez.
 Süre	Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz otomatik olarak çalışmayı durdurur.
 Saat	Ön planda başka bir fonksiyon çalışmıyorsa cihaz ekranında saat görünür.





Süreyi ancak ısıtma türünü ayarladıktan sonra ilgili  alan üzerinden çağırabilirsiniz. Alarm istenen her zaman ayarlanabilir.

Süre bitiminde veya alarm zamanında bir sinyal duyulur. İlgili  alanına dokunarak sinyali zamanından önce sonlandırabilirsiniz.

Bilgi: Bir sinyalin duyulacağı süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 124




Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden çok zaman fonksiyonu ayarlandığında, ekrandaki ilgili semboller yanar. Süre görünür şekilde ilerler.

Alarmı , süreyi  veya saati  sorgulamak için ilgili alana , ilgili sembol odaklanmış şekilde görünene kadar dokununuz. Çalışma sırasında sadece alarm ve süre mevcuttur, bekleme modunda ise sadece alarm ve saat kullanılabilir. İlgili değer birkaç saniye süreyle ekranda görünür.

Alarmın ayarlanması

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Bu fonksiyon cihazdan bağımsız olarak çalışır. Alarm, ayrı bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarm zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlayabilirsiniz.

-  alanına dokununuz. Ekranda sembol  ve zaman sembolleri yanar.
- Döner düğme ile alarm zamanını ayarlayınız. Birkaç saniye sonra ayarlanan zaman devreye girer. Alarm çalışmaya başlar. Ekranda sembol  görünür ve alarm süresi görünür şekilde işler. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Alarm süresi dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Ekranda -- : -- görünür. Alarmı kapatmak için istediğiniz bir alana dokununuz.

Alarm zamanının değiştirilmesi

Döner düğme ile alarm zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra yapılan değişiklik devreye girer.


Alarm zamanının silinmesi

Döner düğme ile alarm zamanını -- : -- değerine geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm kapalı.

Sürenin ayarlanması

Cihazınızda hazırlayacağınız yemeğin pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. İlgili süre dolduğunda, cihaz otomatik olarak kapanır. Pişirme süresi istem dışı aşılmaz.



Resimdeki örnek: Sıcak hava ısıtma türü, süre 45 dakika.

- Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız. Ekranda önerilen değer olarak bir sıcaklık görünür.
- Gerekirse döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
- İki defa  alanına dokununuz. Ekranda -- : -- görünür ve zaman sembolleri yanar.




- Döner düğme ile süreyi 45 dakika olarak ayarlayınız.



- start  stop alanına dokununuz. Fırın çalışmaya başlar. Ekranda ilgili süre görünür şekilde azalmaya başlar ve LED start  stop yanar. Diğer zaman sembolleri söner.

Süre doldu


Sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda -- : -- görünür.

-  alanına dokununuz. Sinyal sesi kesilir.
- Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Cihaz kapatılmıştır.

Sürenin değiştirilmesi

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Sürenin silinmesi


Alarm fonksiyonu ayarlanmışsa önce ilgili  alana dokununuz. Ancak bundan sonra süreyi değiştirebilirsiniz.


Döner düğme ile süreyi -- : -- olana kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra yapılan değişiklik devreye girer.

İlk çalıştırma

Elektrik bağlantısından veya elektrik kesintisinden sonra ekranda saat ayarı talep edilir. Talep ekranda görünene kadar birkaç saniye geçebilir.




Saatın ayarlanması

İlk çalıştırma sırasında zaman göstergesi odaklanmış durumdadır. **12:00** değeri ekranda yanıp söner ve  sembolü yanar. Saati ayarlayınız.


1. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
2.  alanına dokununuz.
Saat ayarlanmıştır.

Saatın değiştirilmesi

Bilgi: Saatın değiştirilebilmesi için cihaz kapalı olmalıdır.

1. İki defa  alanına dokununuz.
Ekranda ilgili sembol  ve saat görünür.
2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
3.  alanına dokununuz.
Saat ayarlanmıştır.



Bilgiler

- Saat ayarlandıktan sonra ilgili alana  basılmazsa ayarlanan değer birkaç saniye sonra otomatik olarak devreye alınır.
- Fonksiyon seçme düğmesi ayarlar sırasında hareket ettirilirse daha sonra tekrar sıfır konumuna geri alınmalıdır. Cihaz ancak bu durumda kullanılabilir.
- Cihazın bekleme modundaki tüketimini azaltmak için saati gizleyebilirsiniz.


Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla cihazı çalıştırmamaları için cihazınızda bir çocuk emniyeti mevcuttur.

Devreye alma ve devreden çıkarma

1. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.
2. Yakl. 4 saniye süreyle ilgili alana  dokununuz.
Ekranda  sembolü görünür. Çocuk emniyeti devreye alınır veya devre dışı bırakılır.

Bilgiler





- Bir alarm süresi  ayarlanmışsa çalışmaya devam eder. Çocuk emniyeti aktif olduğu sürece, alarm süresi değiştirilemez.
- Sinyal sesleri, örneğin alarm süresi dolduktan sonra, istenen bir alana basılarak sonlandırılabilir.

Temel ayarlar

Cihazınızın optimum ve kolayca çalışabilmesi için farklı ayarlar kullanımınıza sunulmuştur. Bu ayarları gerektiğinde değiştirebilirsiniz.

Temel ayarların değiştirilmesi

Cihaz kapalı konumda olmalıdır.

1. Birkaç saniye  alanına dokununuz. Ekranda ilk temel ayar görünür.
2. Döner düğme ile temel ayarı değiştirebilirsiniz.
3.  alanına dokununuz. Ekranda sonraki temel ayar görünür. Alan  üzerinden tüm temel ayarlara ulaşabilir ve döner düğme ile değişiklik yapabilirsiniz.
4. Birkaç saniye  alanına dokununuz. Tüm ayarlar devreye alınır.









Bekleme modunda bulunan cihazın ayarlarını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

İptal et

Değişiklikleri kaydetmek istemiyorsanız fonksiyon seçme düğmesini döndürünüz. Temel ayarlar kaydedilmeden sonlandırılır.

Temel ayarlar listesi

Cihazınızın donanımına bağlı olarak tüm temel ayarlar mevcut olmayabilir.

Temel ayar	Kullanılabilir ayarlar	Açıklama
 1	Sinyal sesi süresi 2 = orta = 30 saniye 1 = kısa = 10 saniye 3 = uzun = 2 dakika	Bir sürenin veya alarmın dolmasından sonra sinyal
 2	Sinyal sesi düğmesi 1 = açık 0 = kapalı	Tuşa basıldığında duyulan sinyal sesi
 3	Ekran parlaklığı 2 = orta 1 = düşük 3 = yüksek	Ekran parlaklık ayarı
 4	Zaman göstergesi 1 = açık 0 = kapalı	Ekranda saatin gösterilmesi
 5	Pişirme bölümü aydınlatması 1 = açık 0 = kapalı	Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması ve kapatılması
 6	Fabrika ayarı 0 = kapalı 1 = açık	Cihazın fabrika ayarlarına geri döndürülmesi
 7	Demo modu 0 = kapalı 1 = açık	Demo modunun açılması ve kapatılması Bilgi: Demo modu sadece cihaz bağlantısından sonraki ilk 5 dakika boyunca görünür.
 8	Sinyal sesi seviyesi 2 = orta 1 = düşük 3 = yüksek	Sinyal sesi seviyesi ayarlanması

Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız burada anlatılmıştır.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Bilgi: Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırebilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Kaynama noktasını geciktirmek için kabin içine mutlaka bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalga gücünde 1 - 2 dakika süreyle suyu ısıtınız.

Uygun temizlik malzemeleri

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Cihaz tipine bağlı olarak tüm alanlar sizin cihazınızda mevcut olmayabilir.

Dikkat!

Yüzey hasarları

Şunları kullanmayınız:

- Keskin ve aşındırıcı temizlik malzemeleri,
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri,
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi,
- Sıcak temizleme için özel deterjanlar.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Yararlı bilgi: Özellikle tavsiye edilen temizleme ve bakım malzemelerini müşteri hizmetlerinden satın alabilirsiniz. İlgili üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Mikro elyaf bez

Mikro elyaf bez özellikle özellikle hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur örneğin cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum. Bir işlemde sulu ve yağlı kiri çıkarır.

Sipariş no. 466 148

Paslanmaz çelik yüzeyler için bakım bezi

Yüzeyleri denenmiş ve onaylanmış (bizden sipariş edebileceğiniz) yağ emprenyeli bezle silebilirsiniz, böylece parmak izi ve çiziklere karşı dayanıklılığı artar.

Sipariş no. 311 134

Modern paslanmaz çelik yüzeyler için bakım yağı

Bezlerdeki bakım yağının aynısı şişe olarak bizden sipariş edilebilir.

Sipariş no. 311 567

Yağ çözücü

İnatçı yağ kirlerine yönelik yoğun yüzey temizliği için.

Sipariş no. 311 781

Alan	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için cam temizleyicisi, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Ekran	Bir mikrofiber bez ile veya hafif nemli bir bez ile silinmelidir. Islak bezle silmeyiniz.
Paslanmaz çelik cihaz ön bölümü	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Temizlik için cam temizleyicisi, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik pişirme bölümü	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Yoğun kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi yalnızca pişirme bölümü soğukken kullanınız. En iyisi paslanmaz çelik bir sünger kullanınız. Fırın spreyi ve diğer aşındırıcı fırın temizleme maddelerini veya çizen maddeleri kullanmayınız. Ovalama süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik telleri de kullanmayınız. Bu cisimler yüzeyi çizer. İç yüzeyi iyice kurulayınız.
Pişirme alanında oyuk	Nemli bez: Döner tabak tahriğinden cihazın iç bölümüne su girişi olmamalıdır.
Döner tabak ve çevirme halkası	Sıcak deterjanlı su: Döner tabağı tekrar yerleştirdiğinizde tabak yerine doğru oturmalıdır.
Tel ızgara	Sıcak deterjanlı su: Paslanmaz çelik temizleyicisi ile temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız.
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Conta	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Bilgiler

- Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları örneğin cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme bölümü aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.

Arıza halinde ne yapılmalı?


Bir arıza ortaya çıkarsa, nedeni genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı kendiniz gidermeye çalışın.

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Bazı hata mesajlarında kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

Arıza durumunda ne yapılmalıdır?


Hata mesajı	Olası nedeni	Yardım / Bilgi
Cihaz çalışmıyor	Fiş takılmadı.	Fiş takınız
	Elektrik kesintisi	Mutfak lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz.
	Hatalı kullanım	Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra yeniden açınız.
Ekranda 12:00 ve sembol  yanar.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz devrede değil. Ekranda ilgili bir süre görünür.	Ayar sonrasında ilgili alana start  stop basılmadı.	İlgili alana start  stop basınız veya fonksiyon seçme düğmesi ile başka bir fonksiyon seçerek ayarı siliniz.
Mikrodalga çalışmıyor.	Kapak tam kapatılmadı.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.
	İlgili alana start  stop basılmadı.	start  stop alanına dokununuz.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyor	Çok düşük bir mikrodalga fırın kademesi ayarlanmıştır.	Daha yüksek bir mikrodalga gücü seçiniz.
	Her zamankinden daha büyük bir miktar cihaza yerleştirildi.	İki katı miktar - iki katı süre.
	Yemekler her zamankinden daha soğuktu.	Yemekleri arada karıştırınız veya çeviriniz.
Mikrodalganın çalışması belirli bir neden olmadan kesildi.	Mikrodalgada arıza var.	Bu hata tekrar ortaya çıkarsa müşteri hizmetlerini arayınız.
Cihaz ayarlanabiliyor ancak ısınmıyor. İki nokta yanıp sönüyor.	Cihaz demo modunda bulunuyor.	Demo modunu temel ayarlardan devre dışı bırakınız. Bilgi: Demo modu sadece cihaz bağlantısından sonraki ilk 5 dakika boyunca görünür.
Gösterge alanında E 1 görünür.	Termik güvenlik kapatması etkinleştirildi.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Gösterge alanında E 2 görünür.	Otomatik güvenlik kapatması etkinleştirildi.	İstediğiniz düğmeye dokununuz veya döner düğmeyi çeviriniz.
Gösterge alanında E 3 görünür.	Fırın fonksiyonu arızalı.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Gösterge alanında E 4 görünür.	Termik güvenlik kapatması etkinleştirildi.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Gösterge alanında E 11 görünür.	Kumanda bölümünde nem.	Kumanda bölümü kurutmaya bırakınız.
Gösterge alanında E 17 görünür.	Hızlı ısıtma başarısız.	Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

E-numarası ve FD-numarası

Telefon görüşmesi sırasında size güvenebilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve üretim numarasını (FD-No.) giriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda, sağ tarafta göreceksiniz. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.		FD-No.	
Müşteri hizmetleri 			

Garanti süresi içerisinde olsa bile hatalı bir kullanım durumunda servis teknisyenlerinin gelmesinin ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 normlarına uygundur. Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

İthalatçı Firma : BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax :
0216 528 99 99

Üretici Firma : Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Phone : 00 49 89 4590-00

Gıda maddelerindeki akrilamid

Hangi gıdalar risklidir?

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Akrilamid miktarı düşük olan yemeklerin hazırlanması için öneriler	
Genel bilgi	Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz. Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Fırında pişirme	Maks. 180 °C sıcak hava, yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Kurabiye	Maks. 180 °C sıcak hava, yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde aksesuar üzerine yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için işlem başına en az 400 g patates pişiriniz.

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemekleriniz için en uygun olan ısıtma türünün, sıcaklığın veya mikrodalga gücünün hangisi olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlara ve bunların hangi yerleştirme seviyesine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgileri buradan elde edebilirsiniz. Kaplar ve hazırlık için öneriler alacaksınız.

Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme bölümüne sürülmesi için geçerlidir. Ön ısıtma işlemi sadece tablolarda belirtilmişse yapınız. Kullanmadan önce pişirme bölümünden ihtiyacınız olmayan tüm aksesuarları çıkarınız.
- Ön ısıtma işleminden hemen sonra aksesuarın üzerine yağlı kağıdı yerleştiriniz.
- Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.
- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
- Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme bölümünden çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme

Aşağıdaki tablolarda mikrodalga fırın için birçok seçenek ve ayar değerlerini bulacaksınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve yiyeceğin özelliklerine bağlıdır.

Tablolarda genellikle süre alanları belirtilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Bunun için basit bir kural vardır: İki kat miktar - yakl. iki kat süre, yarı miktar - sürenin yarısı.

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Mikrodalga fırını böylece yemeklerin her tarafına ulaşabilir.

Buz çözme

Bilgiler

- Dondurulmuş gıda maddesini tel ızgaranın üzerine açık bir kaptaki koyunuz.
- Örn. tavuk bacakları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kapatabilirsiniz. Folyo pişirme alanının duvarlarına değmemelidir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.
- Yiyecekleri aralarda 1 -2 defa çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Çevirirken çözülme sıvısını boşaltınız.
- Sıcaklığın dengelenmesi için çözülmüş gıda maddesini 10 -60 dakika daha oda sıcaklığında dinlendiriniz. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

Buz çözme	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgiler
Bütün siğir, dana ve koyun eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 10-20 dak.	Birkaç kez çevirin
	1 kg	180 W, 20 dak. + 90 W, 15-25 dak.	
	1,5 kg	180 W, 30 dak. + 90 W, 20-30 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş siğir, dana ve koyun eti	200 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çevirirken çözülen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak.	
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 15-20 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10-15 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz Birkaç kez çeviriniz, buzu çözülmüş eti alınız
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 15-20 dak.	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Ara sıra çevirin
	1,2 kg	180 W, 15 dak. + 90 W, 25-30 dak.	
Ördek	2 kg	180 W, 20 dak. + 90 W, 30-40 dak.	Birkaç kez çevirin
Balık filetosu, balık pizolasi veya dilimleri	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırın
Bütün balık	300 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak.	-
	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırın
	600 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Meyve, örn. frambuaz	300 g	180 W, 7-10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız, çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2-4 dak.	Ambalajını tamamen çıkartın
	250 g	360 W, 1 dak. + 90 W, 2-4 dak.	
Bütün ekmek	500 g	180 W, 6 dak. + 90 W, 5-10 dak.	Ara sıra çevirin
	1 kg	180 W, 12 dak. + 90 W, 15-25 dak.	
Pasta, kuru, örn. kuru pasta	500 g	90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya krema-sız pasta için, pasta dilimlerini birbirinden ayırın
	750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için
	750 g	180 W, 7 dak. + 90 W, 10-15 dak.	

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kaptan daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

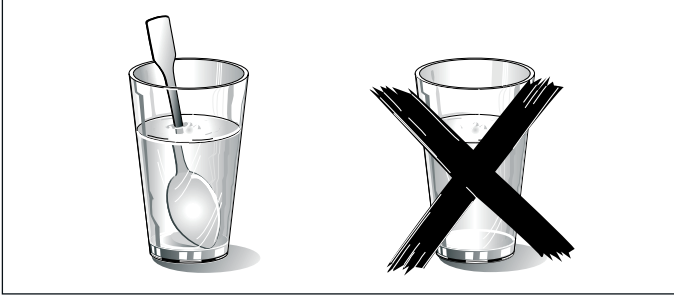
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgiler
Menü, tencere yemeği, hazır yemek	300-400 g	600 W, 10-15 dak.	Yemeği paketinden çıkarın; ısıtmak için üzerini kapatın
Çorba	400-500 g	600 W, 8-10 dak.	Üzeri kapalı kaptan
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10-15 dak.	Üzeri kapalı kaptan
	1 kg	600 W, 20-25 dak.	
Sosta et dilimleri ya da parçaları, örn. gulaş	500 g	600 W, 15-20 dak.	Üzeri kapalı kaptan
	1 kg	600 W, 25-30 dak.	

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgiler
Balık, örn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15 dak.	Üstü kapatılmış
	800 g	600 W, 18-20 dak.	
Garnitürler, örn. pirinç, makarna	250 g	600 W, 2-5 dak.	Kapaklı kap, sıvı ilave edin
	500 g	600 W, 8-10 dak.	
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g	600 W, 8-10 dak.	Kapaklı kap; 1 yemek kaşığı su ilave ediniz
	600 g	600 W, 15-20 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11-16 dak.	Yiyeceklerin susuz pişirilmesi

Yemeklerin ısıtılması

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Sıvı bir şey ısıtırken daima kabın içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama noktasında gecikmeyi önleyebilirsiniz.



Dikkat!

Metal - ör n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcıklar kapağın iç camına zarar verebilir.

Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2-5 dakika dinlendiriniz.
- Kabi çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgiler
Menü, tencere yemeği, hazır yemek	350-500 g	600 W, 5-10 dak.	Yemeği paketinden çıkarınız; ısıtmak için üzerini kapatınız
İçecekler	150 ml	900 W, 1-2 dak.	Dikkat! Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	300 ml	900 W, 2-3 dak.	
	500 ml	900 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, örn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. 1 dak.	Biberonu emziksiz veya kapaksız pişirme alanı tabanına yerleştiriniz, ısıttıktan sonra iyice çalkalayınız veya karıştırınız, kesinlikle sıcaklığı kontrol ediniz
	100 ml	360 W, 1-2 dak.	
	200 ml	360 W, 2-3 dak.	
Çorba			
1 kase	175 g	900 W, 2-3 dak.	
2 kase	Her biri 175 g	900 W, 4-5 dak.	
4 kase	Her biri 175 g	900 W, 5-6 dak.	
Sosta et dilimleri ya da parçaları, örn. gulaş	500 g	600 W, 10-15 dak.	Üstü kapatılmış
Sebze yemeği	400 g	600 W, 5-10 dak.	Üzeri kapalı kapta
	800 g	600 W, 10-15 dak.	
Sebze	150 g	600 W, 2-3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
	300 g	600 W, 3-5 dak.	

Yemeklerin pişirilmesi**Bilgiler**

- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yemekleri, kapaklı kapta pişiriniz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgiler
Bütün tavuk, taze, içi boş	1,5 kg	600 W, 30-35 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 5-10 dak.	-
Sebze, taze	250 g	600 W, 5-10 dak.	Eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1-2 yemek kaşığı su ekleyiniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1-2 yemek kaşığı su ekleyiniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 11-14 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	600 W, 7-9 dak. + 180 W, 15-20 dak.	İki kat sıvı ekleyiniz; derin, kapaklı bir kap kullanınız
	250 g	600 W, 10-12 dak. + 180 W, 20-25 dak.	
Tatlılar, örn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 7-9 dak.	Ara sıra yumurta çırpma teli ile 2-3 defa karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	-

Mikrodalga için patlamış mısır**Bilgiler**

- Isıya dayanıklı, yassı bir cam kap kullanınız, örn. sufle kalıbının kapağını, cam tabağı veya cam kazıyıcıyı (payreks)
- Kapları daima ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.
- Porselen veya çok kavisli bir tabak kullanmayınız.
- Tabloda açıklandığı şekilde ayarlayınız. Ürüne ve miktara göre süre ayarlaması gerekli olabilir.

- Patlamış mısırın yanmaması için patlamış mısır torbasını 1 dakika 30 saniye sonra çıkarınız ve çalkalayınız. Dikkat sıcak!

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Sıcak buharın boşalabilmesi için patlamış mısır paketini dikkatlice açınız.
- Mikrodalgayı asla tam güce ayarlamayınız.

	Ağırlık	Aksesuar	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre
Mikrodalga için patlamış mısır	1 torba, her biri 100 g	Kap, tel ızgara	600 W, 3-5 dak.

Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.	Pişirme sürelerini aşağıdaki formülü temel alarak uzatın veya kısaltınız: Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman Miktarın yarısı = zamanın yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz.

Pasta ve kek

Tablolara ek olarak

Bilgiler

- Süre bilgileri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.
- Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bunun için alanlar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, kekin daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.

- Daha fazla bilgi edinmek için bkz. *Pişirme ile ilgili öneriler* bölümü, tablonun sonunda.
- Pişirme kabını daima alçak tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Kek kalıpları

Bilgi: Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

Kalıp içinde pasta	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Watt cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Basit kek	Delikli / baton kek kalıbı	☒	170-180	90	40-50
Pound kek, ince (örn. kurukek)*	Delikli / baton kek kalıbı	☒	150-170	-	70-90
Kek hamurundan pasta tabanı	Meyveli pasta tabanı kalıbı	☒	160-180	-	30-40
Özel meyveli kek, basit hamur	Kelepçeli/ortası delik yüksek kek kalıbı	☒	170-180	90	35-45
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Meyveli pasta tabanı kalıbı	☒	160-170	-	20-25
Pandispanya, 6 yumurta	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	☒	170-180	-	35-45
Kenarlı sert hamurlu pasta tabanı	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	☒	170-190	-	30-40
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	☒	170-190	180	35-45
İsviçre usulü sufle**	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	☒	190-200	-	45-55
Kek	Kek kalıbı	☒	170-180	-	40-50
Pizza, ince taban, az malzeme**	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	220-230	-	15-25
Baharatlı pasta**	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	☒	200-220	-	50-60
Fındıklı kek	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	☒	170-180	90	35-45
Kuru malzemeli mayalı hamur	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	160-180	-	50-60
Yaş malzemeli mayalı hamur	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	170-190	-	55-65
Örgü şeklinde mayalı ekmek, 500 g un ile*	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	170-190	-	35-45
Paskalya keki, 500 g un ile	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	160-180	-	60-70
Turta, tatlı	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	190-210	180	35-45

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

** Form doğrudan döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

Kurabiyeler	Aksesuar	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Dakika olarak süre
Kurabiye	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	150-170	25-35
Bademli kurabiye	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	110-130	35-45
Beze	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	100	80-100
Muffin	Muffin tepsisi tel ızgara üzerinde	☒	160-180	35-40
Pişirilmiş hamurdan kek	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	200-220	35-45
Milföy hamuru	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	190-200	35-45
Mayalı hamurdan kurabiyeler	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	200-220	25-35

Ekmek ve sandviç ekmeği	Aksesuar	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Ekşi mayalı hamur, 1,2 kg un ile	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	210-230	50-60
Pide*	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	220-230	25-35
Sandviç ekmeği	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	210-230	25-35
Mayalanmış hamurdan sandviç ekmeği, tatlı	Yuvarlak pizza tepsisi	☒	200-220	15-25

** Form doğrudan döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

Yemek pişirme ile ilgili öneriler

Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsanız	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kek kalıbını silikondan, camdan, plastikten veya seramikten kullanmak isterseniz.	Kalıp 250 °C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır. Bu kalıplarda pasta daha az kahverengi olacaktır. Eğer mikrodalga fırını çalıştırırsanız, olası süre tablo verilerine kıyasla kısalacaktır.
Pastanızın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz:	Belirtilen pişme süresinin dolmasından yaklaşık 10 dakika önce pastanızın en yüksek noktasına tahta bir çubuk batırınız. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha fazla sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece düşük ayarlayınız ve pişirme süresini uzatınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Pasta aşırı koyulaşıyor.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve pastayı biraz daha uzun süre pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş pastada bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki seferde 10 derece daha yüksek bir sıcaklık seçiniz ve pişme sürelerini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli pasta) iyi görünüyorsa, fakat iç tarafı ıslak kalmış (su şeritleri var).	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş malzemeli pastalarda önce tabanı pişiriniz, ardından üzerine badem veya galeta unu serpererek malzemeyi diziniz. Lütfen tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pasta, tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.	Pastayı piştikten sonra 5 ile 10 dakika soğumaya bırakınız, kalıptan daha kolay ayrılacaktır. Halen ayrılmıyorsa, pastanın kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından pastayı tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç ıslak, soğuk bezle örtünüz. Bir sonraki seferde kalıbı iyice yağlayınız ve ek galeta unu serpiniz.
Kendi termometrenizle fırındaki sıcaklığı ölçtünüz ve ayar sıcaklığından farklı olduğunu gördünüz.	Fırın sıcaklığı üretici tarafından bir kontrol tezgahı ile pişirme alanının ortasında saptanan zamana göre ölçülür. Her pişirme kabı ve aksesuar parçası ölçülen değer üzerinde etkili olacaktır, bu nedenle yaptığınız ölçümlerde daima bir farklılık göreceksiniz.
Kalıp ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyor.	Kalıbın dış yüzeyinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Pişirme alanında kabın pozisyonunu değiştiriniz. Bunların hiçbiri sorunu çözmiyorsa, mikrodalga olmadan pişirmeye devam ediniz. Bu durumda, pişme süresi uzayacaktır.

Kızartma ve ızgara

Tablolara ek olarak

Sıcaklık ve kızartma süresi, yemeğin durumuna (türü / kıvamı) ve miktarına bağlıdır. Bunun için alanlar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Ek bilgileri "**Kızartma ve ızgara için ipuçları**" başlığı altında tabloların sonunda bulabilirsiniz.

Kaplar

Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun her türlü kap ve tabağı kullanabilirsiniz. Metalden kızartma kalıpları, mikrodalga fırınsız kızartmak için uygundur.

Kap çok ısınabilir. Dışarı çıkartmak için tencere tutacakları kullanınız.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir mutfak bezinin üzerine bırakınız. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartma hakkında bilgiler

Bilgiler

- Kızartmak için et ve kümes hayvanında derin kızartma kabı kullanınız.
- Pişirme kabınızın pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.
- Et:
Kabın tabanını çok az sıvı ile kapatınız. Buğulamalı kızartma için biraz daha fazla sıvı koyunuz. Sürenin yarısı dolduktan sonra et parçalarını çeviriniz. Kızartma hazır olduktan sonra kapatılmış ve kapağı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha dinlendirilmelidir. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.
- Kümes hayvanı:
Et parçalarını 2/3 sonrasında çeviriniz.

Izgara yapma hakkında bilgiler

Bilgiler

- Daima fırın kapağı kapalı ve ön ısıtma yapmadan ızgara yapınız.
- Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Bifteğin kalınlığı en az 2 - 3 cm olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Sığır eti

Bilgiler

- Sığır kızartmasını sürenin $\frac{2}{3}$ ve $\frac{1}{3}$ kadarı dolduğunda çeviriniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.

- Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.
- Örn. sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarıırken, domuz ve dana eti gibi açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Açık renk et veya balık gibi ızgara parçalarında sadece üst kısım açık kahverengi olurken, içi pişer ve yumuşak olur.
- Izgara ısıtıcıları otomatik olarak kapanıp açılacaktır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkla olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.

- Sığır filetosu ve rozbifi, pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Bifteği sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda çeviriniz.

Sığır eti	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Watt cinsinden mikro-dalg gücü	Dakika cinsinden süre
Sığır kızartması, yakl. 1 kg	Üzeri kapalı kapta	☒	180-200	-	120-143
Sığır filetosu orta, yakl. 1 kg	Üzeri açık kapta	☒	180-200	90	30-40
Rozbif orta, yakl. 1 kg	Üzeri açık kapta	☒	210-230	180	30-40
Biftek, orta, 3 cm kalınlığında	Yüksek ızgara teli	☒	3	-	Her iki taraf: 10-15

Dana eti

Bilgi: Dana kızartmasını ve dana paçayı pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.

Dana eti	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Watt olarak mikrodalg gücü	Dakika olarak süre
Dana kızartması, yakl. 1 kg	Üzeri kapalı kapta	☒	180-200	-	110-130
Dana paça, yakl. 1,5 kg	Üzeri kapalı kapta	☒	200-220	-	120-130

Domuz eti

Bilgiler

- Yağsız domuz kızartmasının ve derisiz kızartmanın pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Kapta derili tarafı yukarı gelecek şekilde kızartmayı yerleştiriniz. Derisini kesiniz. Kızartmayı çevirmeyiniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.

- Domuz filetosunu ve Kassler'i çevirmeyiniz. Sonunda yakl. 5 dakika daha dinlendiriniz.
- Boyun bifteğini sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda çeviriniz.

Domuz eti	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Watt cinsinden mikrodalg gücü	Dakika cinsinden süre
Derisiz kızartma (Örn. boyun), yakl. 750 g*	Üzeri kapalı kapta	☒	220-230	180	40-50
Derili kızartma (Örn. omuz), yakl. 1,5 kg*	Üzeri açık kapta	☒	190-210	-	130-150
Koyun filetosu, yakl. 500 g*	Üzeri kapalı kapta	☒	220-230	90	25-30
Koyun kızartması yağsız, yakl. 1 kg*	Üzeri kapalı kapta	☒	210-230	90	60-80
Kemikli füme koyun, yakl. 1 kg*	Üzeri açık kapta	-	-	360	45-45
Boyun bifteği, 2 cm kalınlığında**		☒	3	-	1. taraf: Yakl. 15-20 2. taraf: Yakl. 10-15
* alçak ızgara teli					
** yüksek ızgara teli					

Kuzu

Bilgi: Pişirme süresinin yarısı dolduğunda kuzu budunu çeviriniz.

Kuzu eti	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Watt olarak mikro-dalga gücü	Dakika olarak süre
Kemikli kuzu sırtı, yakl.1 kg	Üzeri açık kapta		210-230	-	40-50
Kemiksiz kuzu budu, orta, yakl.1,5 kg	Üzeri kapalı kapta		190-210	-	90-95

Diğer

Bilgiler

- Dalyan köfteyi sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.

- Sosisi sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda çeviriniz.

Diğer	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Watt cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Dalyan köfte, yakl. 1 kg*	Üzeri açık kapta		180-200	600 W + 180 W	-
Izgara sosisi, 4 - 6 parça Her biri yakl. 150 g**	-		3	-	Her iki taraf: 10-15
* alçak ızgara teli ** yüksek ızgara teli					

Kümes hayvanı

Bilgiler

- Göğüs tarafı alta gelecek şekilde bütün tavuğu, tavuk göğsünü ve yavru hindiyi yerleştiriniz. $\frac{2}{3}$ sonrasında çeviriniz.
- Piliçi göğüs tarafı alta gelecek şekilde koyunuz. 30 dakika sonra çeviriniz ve mikrodalga gücünü 180 Watt'a ayarlayınız.

- Derili tarafı yukarı gelecek şekilde yarım tavuğu ve tavuk parçalarını yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
- Derili tarafı yukarıya gelecek şekilde ördek ve kaz göğsünü yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
- Kaz budunu, pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Derisine delik açınız.
- Derili tarafı aşağıya gelecek şekilde hindi göğsünü ve budunu yerleştiriniz. $\frac{2}{3}$ sonrasında çeviriniz.

Kümes hayvanı	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Watt olarak mikro-dalga gücü	Dakika olarak süre
Tavuk, bütün, yakl. 1,2 kg	Üzeri kapalı kapta		220-230	360	35-45
Piliç, bütün, yakl. 1,6 kg	Üzeri kapalı kapta		220-230	360 180	30 20-30
Tavuk, yarım, her biri 500 g	Üzeri açık kapta		180-200	360	30-35
Tavuk parçaları, yakl. 800 g	Üzeri açık kapta		210-230	360	20-30
Derili ve kemikli tavuk göğsü, 2 parça, yakl. 350-450 g	Üzeri açık kapta		190-210	180	30-40
Derili ördek göğsü, 2 parça, her biri 300-400 g	Üzeri açık kapta		3	90	20-30
Kaz göğsü, 2 parça, her biri 500 g	Üzeri açık kapta		210-230	90	25-30
Kaz budu, 4 parça, yakl. 1,5 kg	Üzeri açık kapta		210-230	180	30-40
Hindi göğsü, yakl. 1 kg	Üzeri kapalı kapta		200-220	-	90-100
Hindi budu, yakl. 1,3 kg	Üzeri kapalı kapta		200-220	180	50-60

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Balık

- Tel ızgarayı öncesinde yağ ile yağlayınız.

Bilgiler

- Izgara için bütün balığı, örn. alabalığı yüksek tel ızgaranın ortasını yerleştiriniz.

Balık	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
Balık pizolasi, örn. laks, 3 cm kalın, ızgara	Yüksek ızgara teli	☐	3	20-25
Balık, bütün, 2-3 parça, her bir parça 300 g, ızgara	Yüksek ızgara teli	☐	3	20-30

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.	Küçük kızartma parçaları için yüksek sıcaklık ve kısa pişme süresini seçiniz. Büyük kızartma parçalarında düşük sıcaklık ve uzun pişme süresini seçiniz.
Kızartmanın piştiğini nasıl anlayabilirsiniz?	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir daha ki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir daha ki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı ekleyiniz.
Kızartma tam pişmedi.	Kızartılacak eti kesiniz. Sosu bir kızartma tenceresinde hazırlayınız ve et dilimleri sosa ilave ediniz. Eti sadece mikrodalgaya ile pişiriniz.

Sufleler, gratenler, tostlar

Bilgiler

- Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.
- Sufleler, patates gratenler ve lazanya için 4-5 cm yüksekliğinde mikrodalgaya uygun ısıya dayanıklı sufle kalıbı kullanınız















- Sufleyi alçak ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.
- Sufleyi ve grateni 5 dakika daha kapalı durumdaki fırında biraz daha pişmesi için bırakınız.
- Fırında tost:
Tostu kızartınız.

Sufleler, gratenler, tostlar	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalgaya gücü	Dakika olarak süre
Sufle, tatlı, yakl. 1,5 kg	Üzeri açık kapta	☐	140-160	360	25-35
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş, yakl. 1 kg	Üzeri açık kapta	☐	150-170	600	20-25
Lazanya, taze	Üzeri açık kapta	☐	200-220	360	25-35
Çiğ malzemeden patates graten, yakl. 1,1 kg	Üzeri açık kapta	☐	180-200	600	25-30
Tostu üstten kızartma, 4 adet*		☐	3	-	8-10
* yüksek ızgara teli					

Hazır ürünler, derin dondurulmuş**Bilgiler**

- Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.
- Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

- Patates kızartmasını, kroketi ve kızartmalık püre patatesi üst üste koymayınız, sürenin yarısında çeviriniz.
- Yiyecekleri doğrudan döner tabak üzerine yerleştiriniz.

Hazır ürünler	Aksesuar	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Watt cinsinden mik-rodalga gücü	Dakika cinsinden süre
İnce tabanlı pizza*	Döner tabak		220-230	-	10-15
Kalın tabanlı pizza	Döner tabak	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pizza*	Döner tabak		220-230	-	10-15
Pizza baget*	Döner tabak	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Patates kızartması	Döner tabak		220-230	-	8-13
Kroket*	Döner tabak		210-220	-	13-18
Kızartmalık püre patates, doldurulmuş patates bohçaları	Döner tabak		200-220	-	25-30
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget	Alçak ızgara teli		170-180	-	13-18
Paneli balık çubukları	Döner tabak		210-230	-	10-20
Tavuk şiş, nugget	Döner tabak		200-220	-	15-20
Turta	Döner tabak		210-220	180	20-30
Lazanya, yakl. 400 g**	Alçak ızgara teli		220-230	600	12-17

* Pişirme alanını 5 dakika ön ısıtın ve ardından yiyecekleri sıcak döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

** Yiyecekleri ısıya karşı dayanıklı bir kaba yerleştiriniz.

Test yemekleri

Mikrodalga kombinasyon cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yardımı ile kontrol edilmektedir.

EN 60705, IEC 60705 veya DIN 44547 ve EN 60350 (2009) standartlarına göre

Mikrodalga ile buz çözme

Yemek	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgi
Et	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Payreks kalıbı Ø 22 cm alçak ızgara telinin üzerine yerleştiriniz. 13 dakika sonra buzlu çözülmüş eti alınız.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi



Yemek	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgi
Yumurtalı süt	600 W, 10-13 dak. + 180 W, 25-30 dak.	Payreks kalıbı 24 x 19 cm alçak ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 9-10 dak.	Payreks kalıbı Ø 22 cm alçak ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.
Dalyan köfte	600 W, 18-23 dak.	Payreks kalıbı 28 cm alçak ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi



Yemek	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Bilgi
Patates graten	600 W, 25-30 dak.		210-220	Payreks kalıbı Ø 22 cm alçak ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.
Pasta	180 W, 15-20 dak.		180-200	Payreks kalıbı Ø 22 cm alçak ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.
Tavuk	360 W, 35-40 dak.		200-220	¾ sonrasında çeviriniz.

Pişirme

Bilgi: Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Bulaşık	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm, alçak ızgara teli		160-180	30-40
Üstü hamur kaplı elmalı tart	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm, alçak ızgara teli		190-210	50-60

Izgara

Yemek	Aksesuar	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Ekmek dilimleri kızartma	Yüksek ızgara teli		3	4-5
9 parça dana etli sandviç	Yüksek ızgara teli		3	30-35



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001277753

000525