

SIEMENS

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits your microwave appliance has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new appliance. And we will show you how to make settings step by step. It's really easy!

The tables list numerous well-known dishes and typical settings. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find what you're looking for quickly.

Enjoy your meal!

Instruction manual	2 – 59
Instrucciones para el uso	60 – 122
Instruções de serviço	123 – 184
Правила пользования	185 - 248

Table of contents

Safety information	4
Before installation	4
Information for your safety	4
Information on the microwave	7
Causes of damage	9
Your new appliance	10
The control panel	10
Buttons and display	10
Function selector	11
Temperature selector	12
Cooking compartment	12
Accessories	13
Before using the appliance for the first time ...	14
Setting the clock	14
Heating up the oven	15
Cleaning accessories	15
Setting the oven	16
Setting the type of heating and temperature	16
Rapid heating	17
The microwave	18
Notes regarding ovenware	18
Microwave power settings	19
Setting the microwave	19
MicroCombi operation	20
Setting MicroCombi	21
1,2,3 series of operations	22
Setting sequential operations	22
Automatic programmes	23

Table of contents

Setting the programme	23
Notes for the automatic program	25
Programme table	27
Setting the time-setting options	28
Set timer	28
Setting a cooking time	29
Setting the time	31
Childproof lock	32
Changing the basic settings	33
Basic settings	33
Care and cleaning	34
Cleaning agents	34
Troubleshooting	37
Replacing the oven light bulb	38
After-sales service	40
Technical data	40
Environmentally-friendly disposal	41
Tested for you in our cooking studio	42
Tables	42
Tips for microwave operation	47
Cakes and pastries	48
Baking tips	50
Roasting and grilling	51
Tips for roasting and grilling	54
Bakes, gratins	55
Pre-prepared frozen products	56
Test dishes	56
Acrylamide in foodstuffs	59

Safety information

Read this instruction manual carefully. Only then will you really be able to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the instruction and installation manuals in a safe place. Please include these manuals if you pass on the appliance to a new owner.

Before installation

Damage during transport

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

Transporting the appliance

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

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. Warranty claims for damage caused by incorrect connection will not be accepted.

Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

Information for your safety

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for preparing food and drink.

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

- if they are physically, sensorially or mentally incapable of doing so or
- if they lack the knowledge and experience required to operate it correctly and safely.

Never let children play with the appliance.

Children

Children may prepare meals only if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly. They must understand the hazards indicated in the instruction manual. Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it.

Children and the microwave

Children may prepare meals with the solo microwave only if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly. They must understand the hazards indicated in the instruction manual.

Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it. In combined operation mode, children may use the appliance only under the supervision of adults. There is a risk of burning.

Hot cooking compartment

There is a risk of burns.

Never touch the hot surfaces of heating and cooking appliances. Never touch the internal surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the cooking compartment door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance at all times.

There is a risk of fire.

Never store combustible items in the cooking compartment.

Never open the cooking compartment door if smoke can be seen in the appliance. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the fuse in the fuse box.

There is a risk of a short-circuit.

Never trap cables of electrical appliances in the cooking compartment door when it is hot. The cable insulation could melt.

There is a risk of burns.

Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcoholic vapours can catch fire in the cooking compartment. Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Hot accessories

There is a risk of burns.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove hot accessories from the appliance.

Damaged cooking compartment door or door seal

There is a risk of serious damage to health.

Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Only use the appliance again once it has been repaired.

Heavily corroded surfaces

There is a risk of serious damage to health.

The surface of the appliance could rust through over time if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis.

Casing open

There is a risk of electric shock.

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

There is a risk of serious damage to health.

Never remove the casing. It prevents microwave energy from escaping.

Hot or humid environment

There is a risk of short-circuiting.

Never expose the appliance to intense heat or humidity.

Incorrect repairs

There is a risk of electric shock.

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance. The casing prevents microwave energy from escaping.

If the appliance is faulty, switch off the circuit breaker in the fuse box or disconnect the appliance at the mains. Call the after-sales service.

Information on the microwave

Preparing food

There is a risk of fire.

Only use the microwave to prepare food which is fit for consumption. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated slippers and grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.

Ovenware

There is a risk of injury.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Moisture that has penetrated this cavity could cause the ovenware to crack.

Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

There is a risk of burns.

Hot food can heat up ovenware. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the cooking compartment.

Microwave power and time

There is a risk of fire.

Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire and cause damage to the appliance. Follow the information provided in this instruction manual.

Packaging

There is a risk of fire.

Never heat food in heat-retaining packages.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

There is a risk of burns.

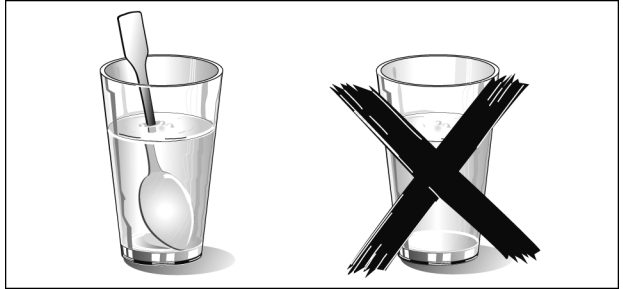
Airtight packaging may burst when food is heated. Follow the information provided on the packaging. Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks

There is a risk of scalding

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. If the container is only shaken a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter.

When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



There is a risk of explosion.

Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed.

Never overheat alcoholic drinks.

Baby food

There is a risk of burns.

Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.

Stir or shake well after the food has been heated. This ensures even heat distribution.

Check the temperature of the food before it is given to the child.

Foods with a shell or skin

There is a risk of burns.

Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they can explode even after microwave operation has ended. The same applies to shellfish and crustaceans.

Always prick the yoke when baking or poaching eggs.

Always prick the skin of foodstuffs with solid peels or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the peel or skin from bursting.

Drying food

There is a risk of fire.

Never use the microwave to dry food.

Food with a low water content

There is a risk of fire.
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a power or for too long.

Cooking oil

There is a risk of fire.
Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Causes of damage

Water in the hot cooking compartment

Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the ceramic floor panel.

Fruit juice

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

Technical fault

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

Cooling with the appliance door open

Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only open slightly, the fronts of adjacent units may be damaged over time.

Heavily soiled seal

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

Using the appliance door for standing on or placing objects on

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

Operating the microwave without food

Do not switch on the microwave unless there is food in the cooking compartment. The appliance may be overloaded if it is switched on without any food inside. An exception to this rule is for brief testing of ovenware (*see notes on ovenware*).

Moist food

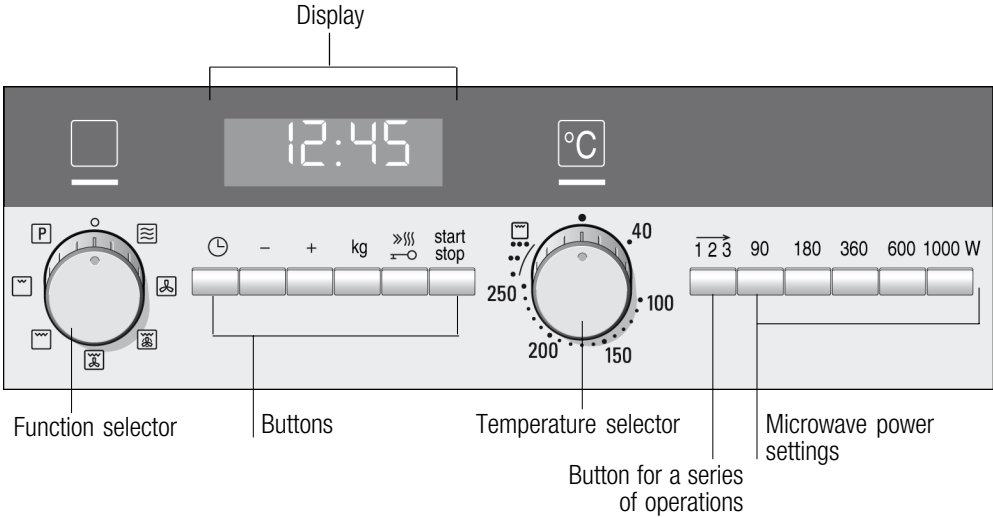
Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. This will damage the enamel.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual controls are explained here. You will find information about the cooking compartment and the accessories.

The control panel

Here is an overview of the control panel. Depending on the appliance model, there may be differences in the particular details.



Control knobs

The control knobs are retractable. To lock them in or out, press the control knob when it is set to zero.

Buttons and display

Use the buttons to set the various additional functions.

Symbol	Button function
	Open and close the time-setting options menu
+ Plus	Increase the adjustment values
- Minus	Decrease the adjustment values

Symbol	Button function
kg	Select weight
	Select rapid heating or childproof lock
	Press briefly = start/stop operation Press and hold = cancel operation
	Select sequential operations
90	Select microwave power 90 watt
180	Select microwave power 180 watt
360	Select microwave power 360 watts
600	Select microwave power 600 watts
1000	Select microwave power 1000 watts

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
 Off position	The oven is switched off.
 Microwave	Select microwave operation.
 Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked products on the baking tray.
 Convection grilling	Is particularly suitable for roasting pieces of meat.
 Hot air grilling	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
 Grill, large surface	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
 Grill, small surface	This type of heating is ideal for cooking small quantities. Place the grill items next to each other in the centre of the wire rack.
 Programmes	4 defrosting programmes 11 cooking programmes Type of heating and cooking time are determined according to weight.

Notes:

When you make a setting, the indicator lamp lights up above the function selector.

When you press the ^{start}_{stop} button, the oven light switches on in the cooking compartment.

Temperature selector

Set the temperature or grill setting using the temperature selector.

Setting	Meaning
● Off position	The oven does not heat up.
40, 100-250 Temperature range	The temperature of the oven in °C.
•, ••, ••• Grill settings	Grill settings for the  Grill, large area. • = setting 1, low •• = setting 2, medium ••• = setting 3, high

Note

The indicator light above the temperature selector is lit until the set temperature is reached. During grilling, the lamp is not lit.

Cooking compartment

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan.

The cooling fan switches on during operation.

The warm air escapes above the door.

Caution: do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

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

Notes

The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on.

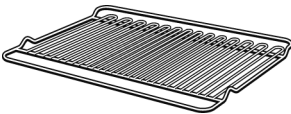
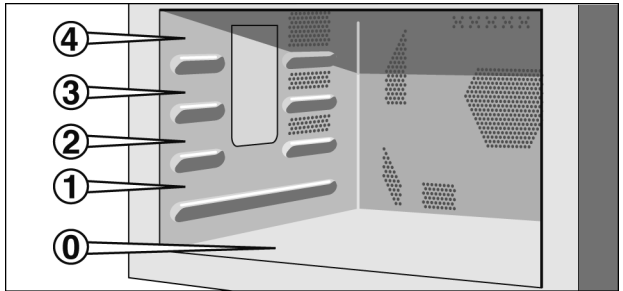
The fan may run on even when microwave operation has ended.

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

Accessories

The accessories can be inserted into the appliance at 4 different heights.

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



Wire rack

For ovenware, cake tins, grilling and frozen meals.

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



Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

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

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



Microwave baking rack

For baking with metal baking tins with combined operation.

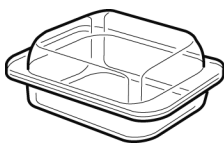
Only use the microwave baking rack in conjunction with the wire rack.

Always place the microwave baking rack on the wire rack. Place the metal baking tin on the rack.

This prevents sparks being created between the wire rack and the baking tin.

Optional accessories

You can obtain further accessories from the after-sales service or from specialist retailers.



Glass roasting dish HZ 915001

For pot roasts and bakes that you prepare in the oven. It is particularly suitable for the automatic programmes.

Before using the appliance for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time.

First read the *Safety information* section.

Setting the clock

Once the appliance is connected, three zeros and the ►🕒 symbols light up in the display. Set the clock.

1. Press the **+** or **–** button.
Default value **+**: 12:00
Default value **–**: 23:59
2. Use the **+** or **–** button to set the clock.
3. Press the 🕒 button.
The time is set.

Note

In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock. Read about this in the *Changing basic settings* section.

Heating up the oven

Heat up the empty oven with the door closed to remove the new smell. One hour with  Hot air at 180 °C is ideal.

Make sure that there are no remains of packaging in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set  Hot air.
2. Set the temperature to 180 °C using the temperature selector.
3. Press the ^{start}_{stop} button.
The oven begins to heat up.

After an hour, switch the oven off. To do so, turn the function selector to the zero position.

Cleaning accessories

Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly using a soft cloth and hot soapy water.

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting.

You can also select the oven cooking duration for your dish. Please refer to the section on *Setting the time setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example in the diagram: hot air  at 200 °C.

1. Use the function selector to set the type of heating.



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

3. Press the ^{start}_{stop} button.

The oven begins to heat up.



Opening the oven door during operation

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

Pausing operation

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

Switching off the oven

Turn the function selector to the zero position.

Changing the settings

You can change the type of heating and temperature or grill setting at any time using the appropriate selector.

Rapid heating

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

Use the rapid heating function when temperatures above 100 °C are set. The best type of heating for this is

-  hot air
-  convection grilling
-  hot air grilling.

To ensure an even cooking result, only put your dish in the cooking compartment when the rapid heating phase is complete.

1. Set the type of heating and temperature.
2. Press the  button.
The  symbol lights up in the display.
3. Press the  button.
The oven begins to heat up.

Rapid heating has finished

A signal sounds.

The  symbol in the display goes out. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid heating

Press the  button briefly.

The  symbol in the display goes out.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about cookware and how to set the microwave.

Note

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

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

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside.

The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave: Heat the empty ovenware at maximum power for between 30 and 60 seconds. Check the temperature of the ovenware during this period. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

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

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

Note

The microwave power can be set to 1,000 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

Setting the microwave

Example: Microwave power 360 W, cooking time 17 minutes.

1. Set the function selector to .
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The button lights up. A suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the **+** or **–** button.
4. Press the  button.
The operation begins. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. Turn the function selector to the off position. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the  button.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The operation will then continue.

Changing the cooking time

This is possible at any time. Change the cooking time using the **+** or **–** button.

Changing the microwave power level

Press the button for the new microwave power level. Set the cooking time using the **+** or **–** button and start again.

Cancelling operation

Press and hold the  button for approximately 4 seconds and turn the function selector to the off position.

Notes

If you set the function selector to , the highest microwave power setting is always lit up as a suggestion.

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

MicroCombi operation

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

You can switch on all microwave power levels. Exception: 1,000 W.

Suitable types of heating

-  hot air
-  convection grilling
-  hot air grilling
-  grill, large surface
-  grill, small surface

Setting MicroCombi

Example: microwave 360 W, 17 minutes and  hot air 190 °C.

1. Set the type of heating using the function selector, and the temperature using the temperature selector.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The power setting lights up. A suggested cooking time is displayed.
3. Use the **+** or **–** button to set the cooking time.
4. Press the  button.
Operation begins. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. Press the  button again after closing the door; the operation continues running.

Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press  again, the operation continues running.

Changing the cooking time

This is possible at any time. Use the **+** or **–** button to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the **+** or **–** button to set the cooking time.

Cancelling operation

Press and hold the  button for approximately 4 seconds or turn the function selector and temperature selector back to the off position.

1,2,3 series of operations

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

Ovenware

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

Setting sequential operations

1. Set the function selector to .
2. Press the $\overrightarrow{123}$ button.
The $\overrightarrow{1}$ for the first sequential operation appears in the display.
3. Set the first microwave power level and cooking time.
4. Press the $\overrightarrow{123}$ button.
The $\overrightarrow{2}$ for the second sequential operation appears.
5. Set the second microwave power level and cooking time.
6. Press the $\overrightarrow{123}$ button.
The $\overrightarrow{3}$ for the third sequential operation appears.
7. Set the third microwave power level and cooking time.
8. Press the $\overrightarrow{\text{start stop}}$ button.

The operation begins. The total cooking time appears.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The sequential operation has finished. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the $\ominus$ button.

Changing the setting

It is only possible to make a change before the start. Press the $\overrightarrow{123}$ button repeatedly until the number for the sequential operation appears. Change the setting.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press $\overrightarrow{\text{start stop}}$ again. The programme will then continue.

Suspending an operation

Press the ^{start}_{stop} button briefly. The oven is paused.
Press ^{start}_{stop} again, the operation continues running.

Cancelling operation

Press and hold the ^{start}_{stop} button for approximately 4 seconds and turn the function selector to the off position.

Calling up the cooking time

Press the ⌚ button twice.

Note

You can also combine a type of heating with the sequential operation. Set the type of heating first.

Automatic programmes

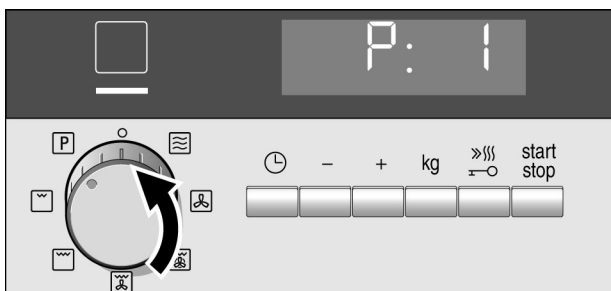
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 15 programmes.

Setting the programme

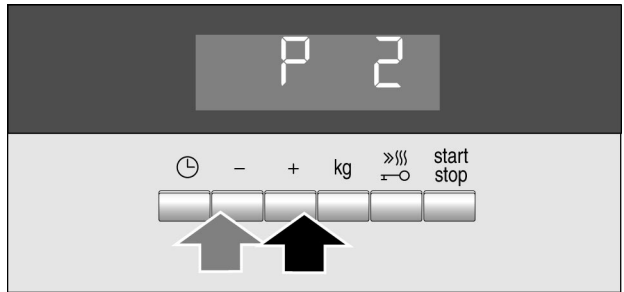
When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be at the zero setting.

Example in the diagram: Minced meat (programme 2), weighing 1 kg.

1. Set the function selector to automatic programming **P**.
The first programme number appears in the display.



2. Use the **+** or **-** button to select the programme.



3. Press the **kg** button.
The weight suggestion 0.50 kg appears in the display.



4. Use the **+** or **-** button to set the weight.



5. Press the **start stop** button.
The programme starts. The cooking time can be seen counting down and the ► and I→I symbols appear.

Programme has finished

A signal sounds. The oven stops heating. 00:00 is shown in the display.
Turn the function selector to the zero position.
The oven is switched off.

Changing the programme

Once the oven has started, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

Turn the function selector to the zero position.
The oven is switched off.

Changing cooking time and end time

With automatic programming, you cannot change the cooking time or end time.

Notes for the automatic program

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

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

Place the food in the cold oven.

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

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

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

Defrosting

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

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

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

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

Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.

After turning, remove any minced meat that has already defrosted.

Whole poultry should be placed in the dish breast-side down and poultry portions skin-side down.

Vegetables

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

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

Boiled potatoes

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

Rice

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

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

Fish

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

Meat

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

Poultry

Place the chicken in the dish breast-side down.

Place chicken pieces in the dish flesh-side down.

Pizza, frozen

Use prebaked, frozen pizza and pizza baguettes.

Resting times

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

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

Programme table

Progr. no.		Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
Defrosting				
1	Loaf of bread*	Wheat bread, mixed wheat bread, wholemeal bread	0.20 - 1.50	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
2	Minced meat*	Minced meat made from beef, lamb, or pork	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
3	Whole poultry*	Chicken, duck	0.60 - 2.00	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
4	Fish fillet*	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.				
Cooking				
5	Vegetables, fresh*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
6	Vegetables, frozen*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
7	Boiled potatoes*	Waxy potatoes, fairly waxy potatoes, floury potatoes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
8	Rice, long grain rice*		0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid Cooking compartment floor

Progr. no.		Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
9	Steam fresh fish fillet	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
* Observe the stirring signals.				
Combi cooking				
10	Pizza, frozen	Pizza with thin base, prebaked	0.15 - 0.55	Wire rack Level 3
11	Lasagne bolognese, frozen		0.40 - 1.00	Ovenware without a lid Cooking compartment floor
12	Chicken, fresh*	Whole chicken	0.80 - 1.80	Ovenware with lid Cooking compartment floor
13	Chicken portions, fresh	Chicken thigh, half chicken	0.40 - 1.60	Ovenware with lid Cooking compartment floor
14	Meat loaf	Approx. 8 cm in height	0.80 - 1.50	Ovenware without a lid Cooking compartment floor
15	Roast pork, fresh*	Boned neck joint, rolled joint	0.80 - 2.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.				

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  button to call up the menu and switch between the individual functions. All the time symbols are lit when you can make settings. The  arrow shows you the time-setting option that is active. A time-setting option which has already been set can be changed directly with the  or  button when the  arrow is next to the time symbol.

Set timer

You can use the timer as a kitchen timer. It operates independently of the oven. The timer has its own signal. This means that you can distinguish whether the timer time has elapsed or the cooking time has finished.

1. Press the  button once.
The time symbols light up in the display, the arrow  points to .
2. Use the **+** or **-** button to set the timer time.
Default value for **+** button = 10 minutes
Default value for **-** button = 5 minutes

The time which has been set is accepted after a few seconds. The timer starts. In the display, the  symbol lights up and the timer can be seen counting down. The other time symbols go out.

The timer time has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display.
Use the  button to switch off the timer.

Changing the timer time

Use the **+** or **-** button to change the timer time.
The change is adopted after a few seconds.

Clearing the timer time

Use the **-** button to reset the timer to 0:00. The change is adopted after a few seconds. The timer is switched off.

Checking the time settings

If more than one time-setting option has been set, the corresponding symbols are lit up in the display. The timer counts down in the foreground. The  symbol is preceded by the arrow  and the timer can be seen counting down.

To check the timer , cooking time  or clock , press the  key until the arrow points to the appropriate symbol. The value is shown for a few seconds in the display.

Setting a cooking time

You can set the cooking time for your dish on the oven. When the cooking time has expired, the oven switches off automatically. This means that you do not have to stop what you are doing to switch off the oven. The cooking time will not be exceeded unintentionally.

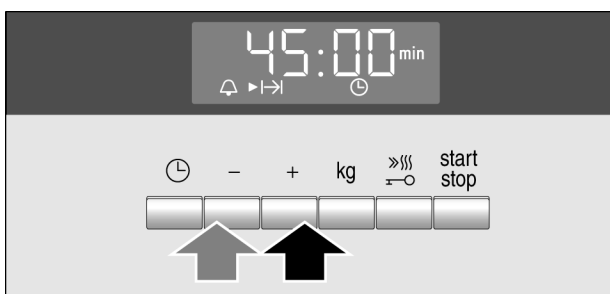
Example in the diagram: cooking time 45 minutes.

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.

- Press the  button twice.
20:00 is shown in the display. The time symbols light up, the arrow  points to .



- Use the **+** or **-** button to set the cooking time.



- Press the  button.
The oven starts. In the display, the timer can be seen counting down and the  symbol is lit. The other time symbols go out.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display.

Press the  button. The signal stops.

Turn the function selector to the zero position.

The oven is switched off.

Changing the cooking time

Use the **+** or **-** button to change the cooking time. The change is adopted after a few seconds.

When the timer has been set, first press the  button.

Clearing the cooking time

Use the **—** button to reset the cooking time to 0:00. The change is adopted after a few seconds. The cooking time is cancelled.
When the timer has been set, first press the  button.

Checking the time settings

If more than one time-setting option has been set, the corresponding symbols are lit up in the display. The arrow **►** is preceded by the time-setting option symbol in the foreground.

To check the timer , cooking time  or clock , press the  key repeatedly until the arrow **►** points to the appropriate symbol. The value is shown for a few seconds in the display.

Setting the time

When the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the **►** symbols and three zeros are lit in the display. Set the clock.

1. Press the **+** or **—** button.
Default value **+**: 12:00
Default value **—**: 23:59
2. Set the clock using the **+** or **—** button.

After a few seconds, the time set is adopted.

Changing the clock

No other time function should be set.

1. Press the  button twice.
The time symbols light up in the display, the **►** arrow is next to the  symbol.
2. Change the clock using the **+** or **—** button.

After a few seconds, the time set is adopted.

Hiding the clock

You can hide the clock. You can then only see it when the oven is in operation. Please refer to the section on *Changing the basic settings*.

Childproof lock

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

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Prerequisite: No cooking time should be set and the function selector must be in the off position.

Press and hold the  button for approximately four seconds.

The  symbol appears on the display.
The childproof lock is switched on.

Switching off the childproof lock

Press and hold the  button for approximately four seconds.

Symbol  goes out on the display.
The childproof lock is switched off.

Childproof lock with automatic programming

When automatic programming has been set, the childproof lock does not work.

Changing the basic settings

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

Basic settings

The table lists all of the basic settings and the options for making changes.

Basic setting	Options	Explanation
 1 Clock display 1 = on	Clock display 2 = off	Display of the clock
 2 Signal duration 2 = medium = 2 minutes	1 = short = 10 seconds 3 = long = 5 minutes	Signal after the cooking time has elapsed
 3 Button tone: 1 = on	Button tone: 2 = off	Confirmation tone when a button is pressed
 4 Waiting time 2 = medium = 5 seconds	1 = short = 2 seconds 3 = long = 10 seconds	Waiting time between individual steps, after making a setting
 5 Signal volume 2 = medium	1 = low 3 = high	Volume of the signal

Prerequisite: Your appliance is switched off.

1. Press and hold the  button for several seconds.
The first basic setting appears in the display.
2. Change the basic setting using the **+** or **–** button.
3. Confirm with the  button.
The next basic setting appears in the display.
You can go through all of the basic settings with the  button and make changes with the **+** or **–** button.
4. Finally, press and hold the  button for a few seconds.

All settings are applied.

You may change the settings at any time.

Care and cleaning

If carefully cleaned and taken care of, your microwave oven will remain fully functional and in a good condition for a long time to come. This section explains how to properly care for and clean your appliance.



Danger of short-circuiting.

Never use high-pressure cleaners or steam jets.



Risk of burning.

Do not clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Notes

Slight differences in the colours on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Shadows on the door panel which look like streaks are light reflections from the oven light.

Unpleasant smells, e.g. after preparing fish, can be removed quite easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at the maximum microwave power setting.

Cleaning agents

Surfaces are different and damage caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

Do not use:

- any caustic or abrasive cleaning agents
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal.
- any coarse scouring pads or cleaning sponges

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately. Corrosion can form under such marks. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. For heavy soiling: Only use oven cleaner in a cold oven.
Cooking compartment made of stainless steel	Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Glass cover for the cooking compartment light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.

For easier cleaning

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

Cleaning the glass cover

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

Self-cleaning surface in the cooking compartment

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

Important notes

Never treat the self-cleaning surface with oven cleaner.

If oven cleaner is accidentally applied to the rear panel, remove it immediately with a sponge and plenty of water.

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

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

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

Cleaning the cooking compartment floor, ceiling and side walls

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

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

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

If one of your dishes does not turn out as you had hoped, please refer to the *Tested for you in our cooking studio* section. You will find many cooking tips and tricks there.

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
The appliance does not work.	The plug is not plugged into the mains.	Plug it in.
	Power cut	Check whether the kitchen light switches on.
	Blown fuse	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Operating error	Switch off the circuit breaker in the fuse box. After approx. 10 seconds switch it on again.
Three zeros are flashing in the display.	Power cut	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The start button was not pressed after the setting had been made.	Press the start button or switch the appliance off.
The microwave does not switch on.	The door is not properly closed.	Check whether leftover food or a foreign object is trapped in the door.
	The start button was not pressed.	Press the start button.
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
A signal sounds. The two dots in the display are flashing.	The appliance is in demonstration mode.	1. Press the $\overrightarrow{123}$ button. 2. Press and hold the kg button for 3 seconds. The demonstration mode is deactivated.
Error message "Er1" or "Er4" appears in the display.	The temperature sensor has failed.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button is jammed"	The buttons are dirty or the mechanics have jammed.	Press all buttons several times, and if this does not help, contact the after-sales service.
Error message "Er19" appears in the display.	There is extreme overheating (possibly a fire inside). Microwave power setting too high.	Do not open the door. Disconnect from the mains or switch off the fuse in the fuse box and allow to cool down.
Error message "Er17", "Er18" or "Er20" appears in the text display.	Technical fault.	Call the after-sales service.



Risk of electric shock.

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

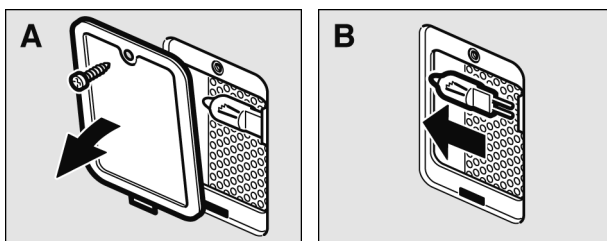
Replacing the oven light bulb

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

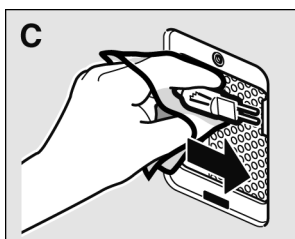
Always remove the new halogen bulb from the packaging using a dry cloth. This increases the service life of the bulb.

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

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



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



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

Replacing the glass cover

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

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The listed after-sales service centres will also be pleased to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be seen when you open the appliance door. You can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Technical data

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Maximum total connected load	3,100 W
Microwave power setting	1,000 W (IEC 60705)
Grill Output	2,000 W
Hot air Output	1,950 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Fuse	16 A

Dimensions (HxWxD)	
- appliance	45.9 x 59.6 x 56.3 cm
- cooking compartment	24.2 x 44.5 x 34.7 cm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with standard EN 55011 or CISPR 11.

It is a group 2, class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food.

Class B indicates that the appliance is suitable for domestic use.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Tested for you in our cooking studio

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

Notes

- The values in the table always apply to dishes placed in a cold and empty cooking compartment. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so.
- Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessory with greaseproof paper until after it has been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and consistency of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist shops or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Tables

- The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.
- The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used and the quality, temperature and consistency of the food.

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.

A rule of thumb can be applied:

Double the amount – almost double the time

Half the amount – half the time.

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

Defrosting

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

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

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

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

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork, veal (with or without bones)	800 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 15-25 mins.	Turn several times.
	1.000 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 25-35 mins.	
	1.500 g	180 watts, 20 mins. + 90 watts, 25-35 mins.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 4-6 mins.	Separate the pieces of meat when turning.
	500 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 5-10 mins.	
	800 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	
Mixed minced meat	200 g	90 watts, 15 mins.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	
	800 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 15-20 mins.	

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Poultry or poultry portions	600 g 1.200 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 20-25 mins.	Turn half way through.
Duck	2.000 g	180 watts, 20 mins. + 90 watts, 30-40 mins.	Turn several times.
Goose	4.500 g	180 watts, 30 mins. + 90 watts, 60-80 mins.	Turn every 20 minutes. Drain off any liquid produced by defrosting.
Fillet of fish, fish steak, slices	400 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g 600 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 8 mins. + 90 watts, 15 - 25 mins.	Turn half way through.
Vegetables, e.g. peas	300 g 600 g	180 watts, 10-15 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 8-13 mins.	Stir carefully half way through.
Fruit e.g. raspberries	300 g 500 g	180 watts, 7-10 mins. 180 watts, 8 mins. + 90 watts, 5-10 mins.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
Butter, softening	125 g 250 g	90 watts, 6-8 mins. 180 watts, 2 mins. + 90 watts, 3-5 mins.	Remove the packaging completely.
Whole loaf	500 g 1.000 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 5 mins. + 90 watts, 15-25 mins.	Turn half way through.
Cakes, dry e.g. sponge cakes	500 g 750 g	90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Separate pieces of cake. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
Cakes, moist e.g. fruit cake and cheese cake	500 g 750 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 15-20 mins. 180 watts, 7 mins. + 90 watts, 15-20 mins.	Only for cakes without icing, cream or gelatine.

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

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

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

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

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

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

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

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Menu, one-course meal, ready-made meal in two to three parts	300-400 g	600 watts, 11 - 15 mins.	covered
Soups	400-500 g	600 watts, 8 - 13 mins.	covered
Stews	500 g 1.000 g	600 watts, 10 - 15 mins. 600 watts, 20 - 25 mins.	covered
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g 1.000 g	600 watts, 12 - 17 mins. 600 watts, 25 - 30 mins.	covered
Fish, e.g. fillets	400 g 800 g	600 watts, 10 - 15 mins. 600 watts, 20 - 25 mins.	covered
Side dishes, e.g. rice, noodles	250 g 500 g	600 watts, 2 - 5 mins. 600 watts, 8 - 10 mins.	covered, add water
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 watts, 8 - 10 mins. 600 watts, 14 - 17 mins.	covered, add 1 tbsp water
Creamed spinach	450 g	600 watts, 11 - 16 mins.	simmer without adding water

Heating food

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

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

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

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

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

	Amount	Microwave setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals (in two or three parts)	350 - 500 g	600 watts, 4 - 8	Covered
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	1000 watts, 1 - 2 1000 watts, 2 - 3 1000 watts, 4 - 5	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 watts, ½ - 1 360 watts, ½ - 1½ 600 watts, 1 - 2	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup	1 bowl 2 bowls 4 bowls	approx. 175 g approx. 175 g approx. 175 g	600 watts, 2 - 3 600 watts, 3 - 4 600 watts, 6 - 8
Meat in sauce	500 g	600 watts, 8 - 11	Covered
Stew	400 g 800 g	600 watts, 6 - 8 600 watts, 8 - 11	Covered
Vegetables	1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 watts, 2 - 3 600 watts, 3 - 5

Cooking food

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

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

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

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

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 7 - 12	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table- spoons of water per 100 g of vegetables.
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 tablespoon, and stir.
e.g. potatoes rice	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Add double the amount of liquid.
Sweets e.g. pudding (instant),	500 ml	600 W, 6 - 8	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12	

Tips for microwave operation

No settings are given for specified amounts of food.

Increase or decrease the cooking times according to the following rule of thumb:

Double the amount = almost double the time

Half the amount = half the time

The food becomes too dry.

Set a shorter cooking time next time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.

After the time has elapsed, the food is not defrosted, is not hot or is not cooked.

Set a longer time. Larger amounts and deeper dishes take longer to cook.

At the end of the cooking time, the food is overcooked on the outside but undercooked in the middle.

Stir the food during the cooking time and next time select a lower setting and a longer duration.

After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but still frozen in the middle.

Next time select a lower microwave setting. In addition, turn large amounts of meat or poultry frequently when defrosting.

Cakes and pastries

Baking tins

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

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

Tables

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

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

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

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

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

Cake	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Stollen made with 500 g flour	Baking tray	2		170-180	60-70
Pizza	Baking tray	2		200-210	25-35
Bread 1 kg**	Baking tray	2		180-190	50-60

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

** Never pour water directly into a hot oven.

Cake	Ovenware	Level	Microwave setting in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
Nut cake	Springform cake tin	1	90 watts	30-35		170-180
Fruit or cheese cake with short pastry*	Springform cake tin	2	360 watts	40-50		150-160
Fruit cake, fine sponge mixture	Ring mould or Springform cake tin	1	90 watts	30-45		170-190
Savoury cakes* (e. g. quiche/onion tart)	Springform cake tin or quiche dish	2	90 watts	50-70		160-180

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

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

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

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.

Refer to the instructions in the tables for similar types of food.

How to check that a sponge cake is cooked properly.

Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the cooking instructions, pierce the deepest part of the cake using a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.

The cake collapses.

Next time you should add less liquid or set the oven temperature around 10 degrees lower. Observe the cooking times in the recipe.

The cake has risen in the centre but is lower at the edges.

Only grease the base of the springform cake tin. As soon as the cake is ready, carefully loosen the cake around the edges using a knife.

The cake is too dark.

Select a lower temperature and cook the cake for a little longer.

The cake is too dry.

Use a toothpick to make small holes in the baked cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.

The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).

Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, you should first bake the base, sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then add the topping. Please observe the recipe and the baking times.

The cake does not turn out when turned upside down.

Allow the cake to cool for 5 to 10 minutes after baking, it will then turn out of the tin more easily. If it still does not turn out, carefully loosen the edges using a knife. Turn the cake upside down again and wrap a cold, wet cloth around the tin. Next time you should grease the tin well and add some breadcrumbs also.

You have checked the oven temperature with your own thermometer and have discovered a discrepancy.

The oven temperature was checked by the manufacturer. The temperature was taken from the centre of the oven after a specified time during a test roasting. Each piece of ovenware and each accessory will affect the measured value, meaning that there will always be a discrepancy.

Sparks appear between the dish and the wire rack.

Check whether the outside of the dish is clean. Alter the position of the dish in the oven.
If this does not help, continue to bake without using the microwave function. The baking time is consequently extended.

Roasting and grilling

About the tables

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

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

Ovenware

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

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

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

Tips for roasting

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

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

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

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

Tips for grilling

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

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

Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.

Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

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

Tips for braising

Use ovenware with a lid for braising fish.

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

	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Pot-roasted beef approx. 1,000 g	180 W, 80 - 90 mins	0		160 - 170	Cookware with lid, on the cooking compartment floor.
Sirloin, medium rare approx. 1,000 g	180 W, 30 - 40 mins	0		180 - 200	Uncovered dish. Turn halfway through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork without crackling, approx. 750 g, e.g. neck	360 W, 35 - 45 mins	0		170 - 180	Uncovered dish. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork with crackling, approx. 1 kg, e.g. shoulder	180 W, 80 - 90 mins	0		170 - 180	Uncovered dish. When finished, leave to stand for 10 minutes. Do not turn.

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

* Make cuts in the pork rind.

	Quantity	Weight	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Steaks 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 200 g each	1+3**		3	1st side: approx. 10 - 15
					3	2nd side: approx. 5 - 10
Neck steaks 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 120 g each	1+3**		2	1st side: approx. 15 - 20
					2	2nd side: approx. 10 - 15

	Quantity	Weight	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Grilled sausages	4 - 6 sausages	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 5 - 10
Fish steak*	2 - 3 pieces	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10 - 12 2nd side: approx. 8 - 12
Fish, whole* e.g. trout	2 - 3 pieces	approx. 300 g each	1+3**		2 2	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 10 - 15
Toast	12 slices	-	3		3 3	1st side: approx. 3 - 5 2nd side: approx. 2 - 3
Toast	4 slices***	-	3		-	1st side: approx. 5 - 6 2nd side: approx. 3 - 4
Toast with topping	2 - 4 slices****	-	1+3**		3	Depending on topping: 8 - 10

- * Grease the wire rack first with oil.
- ** Slide the wire rack in at level 3 and the baking tray at level 1.
- *** Place the slices of bread next to each other in the centre of the wire rack.
- **** Toast the slices of bread in advance.

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the roast.

For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.

How to tell when the roast is ready.

Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast looks good but the juices are burnt.

Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins

- The table applies to dishes placed in a cold oven.
- Place the bake in microwaveable cookware on the cooking compartment floor.
- Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Bakes and gratins should be left to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.

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

Pre-prepared frozen products

Please observe the instructions on the packaging.

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

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

Test dishes

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

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

Microwave defrosting

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

Microwave cooking

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

Combined microwave cooking

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

In accordance with DIN 44547 and EN 60350

Baking

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

	Ovenware and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time, minutes
Viennese whirls	Baking tray	2		160-170	30-35
Small cakes*	Baking tray	2		160-170	25-30
Hot water sponge cake	Springform cake tin on the wire rack	1		170-180	45-50

	Ovenware and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time, minutes
Yeast cakes on a baking tray	Baking tray	2		150-160	50-60
Apple pie	20 cm diameter tinplate springform cake tin directly on the wire rack	2		170-190	80-100

* Preheat the oven for 5 minutes.

Grilling

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

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

* Turn after ½ the time.

Acrylamide in foodstuffs

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

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

SIEMENS

Para disfrutar de la cocina tanto como

de la comida, recomendamos leer las presentes instrucciones de uso. Sólo así podrá sacar el máximo partido a la tecnología de su aparato microondas.

Además, se incluyen notas importantes en materia de seguridad. Conocerá en detalle todas las partes de su nuevo aparato. Aprenderá a realizar los ajustes paso a paso. Todo de forma muy sencilla.

En las tablas podrá consultar los valores de ajuste necesarios para preparar los platos más habituales. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

En caso de que surja alguna incidencia, aquí figuran las informaciones necesarias para solucionar las pequeñas averías.

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

Buen provecho.

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	63
Antes del montaje	63
Consejos y advertencias sobre seguridad	63
Consejos y advertencias sobre el microondas	66
Causas de los daños	68
Su nuevo aparato	70
El panel de mando	70
Teclas e indicadores	70
Mando de funciones	71
Mando de temperatura	72
Compartimento de cocción	73
Accesorios	73
Antes del primer uso	74
Ajustar la hora	75
Calentar el horno	75
Limpieza de los accesorios	75
Programar el horno	76
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura	76
Calentamiento rápido	77
El microondas	78
Consejos y advertencias de los recipientes	78
Niveles de potencia del microondas	79
Programar el microondas	79
Funcionamiento MicroCombi	80
Programar el MicroCombi	81
Funcionamiento secuencial 1,2,3	82
Programar el funcionamiento secuencial	82
Programa automático	83
Seleccionar el programa	83

Contenido

Consejos y advertencias sobre los programas automáticos	85
Tabla de programas	87
Programar las funciones de tiempo	89
Ajuste reloj avisador	89
Ajustar la duración	90
Ajustar la hora	92
Seguro para niños	93
Modificar los ajustes básicos	94
Ajustes básicos	94
Cuidados y limpieza	95
Productos de limpieza	95
¿Qué hacer en caso de avería?	98
Cambiar la lámpara del horno	100
Servicio de Asistencia Técnica	101
Datos técnicos	102
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	103
Platos probados en nuestro estudio de cocina	103
Tablas	104
Consejos prácticos para usar el microondas	110
Pasteles y repostería	110
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	113
Asar y asar al grill	114
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	118
Soufflés y gratinados	118
Productos preparadoscongelados	119
Comidas normalizadas	120
La acrilamida en los alimentos	122

Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Sólo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Transportar el aparato

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

Conexión eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos y bebidas.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente para manejar el aparato de forma correcta y segura.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Niños

Los niños deben preparar sólo aquellos alimentos que se les haya enseñado a cocinar. Deben poder manejar el aparato correctamente. Deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso. A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Niños y microondas

Los niños sólo deben preparar por sí mismos alimentos en el microondas si han aprendido cómo hacerlo. Deben poder manejar el aparato correctamente. Se deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso.

A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo. En caso de funcionamiento combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato en presencia de adultos. ¡Peligro de quemaduras!

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las superficies calientes de los aparatos calefactores y de cocción. No tocar las superficies interiores calientes del compartimento de cocción ni los elementos calefactores. Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados especialmente a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del compartimento de cocción. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!
No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Accesorios calientes

¡Peligro de quemaduras!
No extraer los accesorios calientes del aparato sin utilizar agarradores.

Puerta o junta de la puerta del compartimento de cocción deteriorada

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!
No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. El aparato puede volverse a utilizar una vez se haya reparado.

Superficies oxidadas

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!
Si la superficie del aparato no se limpia correctamente puede oxidarse con el paso del tiempo. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad.

Carcasa abierta

¡Peligro de descarga eléctrica!
No retirar la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!
No retirar la carcasa del aparato. Evita escapes de energía de microondas.

Entorno caliente o húmedo

¡Peligro de cortocircuito!
No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Únicamente los técnicos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos están autorizados para realizar reparaciones y cambiar el cable de suministro de electricidad.

No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión. La carcasa evita escapes de energía de microondas.

En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Consejos y advertencias sobre el microondas

Preparación de alimentos

¡Peligro de incendio!

Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos apropiados para el consumo. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños.

Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

Recipientes

¡Peligro de lesiones!

Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente.

No utilizar recipientes que no sean aptos para el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

Los alimentos calientes pueden calentar el recipiente. Extraer siempre los recipientes o accesorios del compartimento de cocción con un agarrador.

Potencia y tiempo del microondas

¡Peligro de incendio!

No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden incendiarse y dañar el aparato. Seguir las indicaciones de estas instrucciones de uso.

Envases y envoltorios

¡Peligro de incendio!

No calentar alimentos en envases de conservación del calor.

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

¡Peligro de quemaduras!

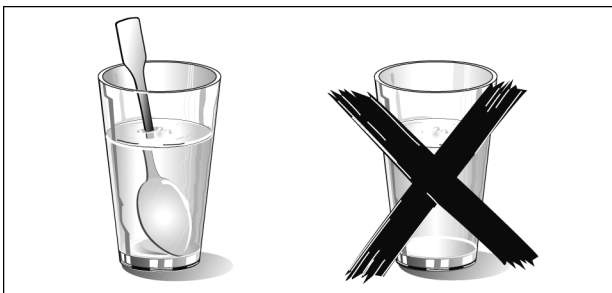
Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Seguir las indicaciones del envoltorio o envase. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas

¡Peligro de quemaduras!

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

Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Peligro de explosión!

No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes tapados.

No calentar bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

Alimentos para bebés

¡Peligro de quemaduras!

No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. De este modo, el calor se reparte uniformemente. Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!

No cocer huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Pueden reventar incluso una vez finalizado el funcionamiento del microondas. Esto también es aplicable a los crustáceos. Con huevos fritos o huevos pasados por agua debe pincharse previamente la yema.

En caso de alimentos con piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentar, pinchar la cáscara o la piel.

Secar alimentos

¡Peligro de incendio!

No secar alimentos con el microondas.

Alimentos con poco contenido en agua

¡Peligro de incendio!

Los alimentos con poco contenido en agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia o durante demasiado tiempo.

Aceite de mesa

¡Peligro de incendio!

No calentar aceite de mesa con el microondas.

Causas de los daños

Agua en el compartimento de cocción caliente

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. El cambio de temperatura puede ocasionar daños en la placa base de cerámica.

Zumo de frutas

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

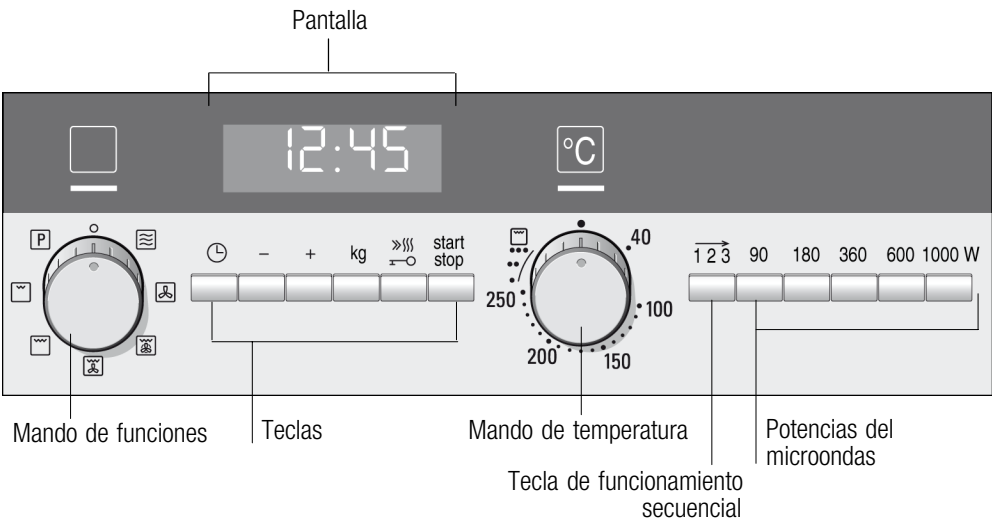
Fallo técnico	No utilizar la bandeja esmaltada en el funcionamiento con microondas. La consecuencia sería un fallo técnico.
Enfriar con la puerta abierta	Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada a la puerta del aparato. Incluso aunque solo quede una rendija de la puerta abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.
Junta muy sucia	Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no se cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta.
Puerta del aparato como superficie de apoyo	No apoyarse ni sentarse en la puerta del aparato abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del aparato.
Funcionamiento del microondas sin alimentos	Conectar el microondas únicamente con alimentos dentro del compartimento de cocción. El aparato podría sobrecargarse sin alimentos. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (<i>véanse las indicaciones relativas a los recipientes</i>).
Alimentos húmedos	No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explica el panel de mando y sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

El panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando.
Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios

Los mandos giratorios son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales.

Símbolo	Función de la tecla
	Abrir y cerrar el menú de funciones de tiempo
+ Más	Aumentar los valores de ajuste
- Menos	Reducir los valores de ajuste
kg	Seleccionar el peso
	Seleccionar el calentamiento rápido o el seguro para niños
	Si se pulsa de modo breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Si se pulsa de modo largo = cancelar el funcionamiento
	Seleccionar el funcionamiento secuencial
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
1000	Seleccionar la potencia del microondas de 1000 W

Mando de funciones	
El mando de funciones sirve para programar el tipo de calentamiento.	
Posición	Utilización
 Posición cero	El horno se desconecta.
 Microondas	Seleccionar el funcionamiento del microondas.
 Aire caliente	Para hornear pasteles de masa batida en molde, tartas de bizcocho y de requesón así como pasteles, pizzas y pastas en la bandeja.
 Grill con aire caliente	Especialmente indicado para asar piezas de carne.
 Grill circul. aire caliente	El ave queda crujiente y dorada. De este modo, los gratinados obtienen un mejor resultado.
 Grill de sup. amplia	Seleccionar entre los niveles fuerte, medio o bajo. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.

Posición	Utilización
 Grill de sup. reducida	Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. Colocar las piezas de carne juntas en la parte central de la parrilla.
 Programas	4 programas de descongelación 11 programas de cocción El tipo de calentamiento y la duración dependen del peso.

Consejos y advertencias:

Cuando se ajusta una función se ilumina la lámpara indicadora situada sobre el mando de funciones.

Tras pulsar la tecla ^{start}_{stop} se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Posición	Significado
 Posición cero	El horno no calienta.
40, 100-250 Margen de temperatura	Temperatura del horno en °C.
 Niveles de grill	Niveles para el grill de superficie amplia  .  = nivel 1, mínimo  = nivel 2, medio  = nivel 3, máximo

Nota

La lámpara indicadora situada sobre el mando de temperatura se ilumina hasta que el horno alcanza la temperatura programada. La lámpara no se enciende con la función de asar al grill.

Compartimento de cocción

Ventilador

Su aparato incorpora un ventilador.

El ventilador se activa. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

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

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

Consejos y advertencias

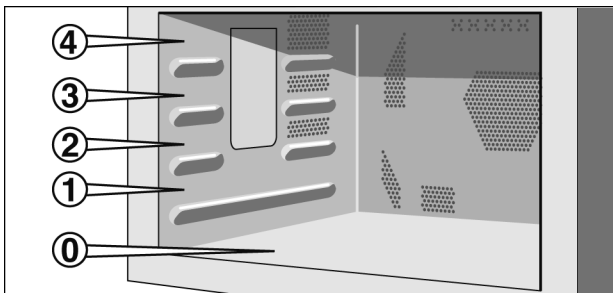
El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.

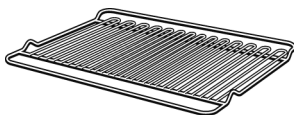
Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Accesorios

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

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





Parrilla

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

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



Bandeja de horno esmaltada

para pasteles, pastas y galletas.

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

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



Rejilla para microondas

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

La rejilla para microondas solamente debe utilizarse en combinación con la parrilla.

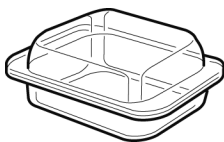
Colocar siempre la rejilla para microondas sobre la parrilla.

Colocar el molde para hornear de metal sobre la rejilla.

De esta manera se evita que salten chispas entre la parrilla y el molde para hornear.

Accesorios especiales

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



Asador de vidrio HZ 915001

para estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa automático.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Ajustar la hora

Tras la conexión, en el indicador se iluminan tres ceros y los símbolos ►⌚. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla **+** o **-**.
Valor recomendado **+**: 12:00
Valor recomendado **-**: 23:59
2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **-**.
3. Pulsar la tecla ⌚.
Se ha configurado la hora.

Nota

Para reducir el consumo cuando el aparato está en el modo "stand by" se puede ocultar la indicación de la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con aire caliente  a 180 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar el aire caliente  con el mando de funciones.
2. Ajustar a 180 °C con el selector de temperaturas.
3. Pulsar la tecla ^{start}_{stop}.
El horno empieza a calentarse.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de 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.

Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados.

El horno permite programar la duración del ciclo cocción y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen: aire caliente  a 200 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.



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

3. Pulsar la tecla .
El horno empieza a calentarse.



Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

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

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Cambio de ajustes

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

Calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas por encima de los 100 °C. El tipo de calentamiento más indicado es

-  Aire caliente
-  Grill con aire caliente
-  Grill circulación aire caliente.

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

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar la tecla .
En el indicador se ilumina el símbolo .
3. Pulsar la tecla .
El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal.
El símbolo  desaparece del indicador. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar brevemente la tecla .
El símbolo  desaparece del indicador.

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con otro tipo de calentamiento. Le presentamos toda información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

Nota

En el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina* encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar y cocinar con microondas.

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

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

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos.

Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos.

El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados no se calienta

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

Prueba de la vajilla

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

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test: Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar continuamente la temperatura. El recipiente debería estar frío o templado. Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Niveles de potencia del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

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

Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.

Nota

El nivel de potencia del microondas de 1000 W sólo se podrá ajustar para un máximo de 30 minutos. En el resto de potencias se podrán ajustar programas con una duración del ciclo de cocción de hasta 90 minutos.

Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas 360 W, duración del ciclo de cocción 17 minutos.

1. Situar el mando de funciones en .
2. Pulsar el botón del nivel de potencia del microondas deseada.
La tecla se ilumina. Se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**.
4. Pulsar la tecla **start stop**.
Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. Situar el mando de funciones en la posición cero. El tono de aviso se puede apagar con la tecla .

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

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

Modificar la duración del ciclo de cocción

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-** y volver a iniciar.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante 4 segundos y situar el mando de funciones en la posición cero.

Consejos y advertencias

Cuando el mando de funciones se sitúa en , se recomienda siempre la potencia máxima del microondas.

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

Funcionamiento MicroCombi

Existe un tipo de calentamiento que funciona simultáneamente con el microondas. Sus platos se cocinan más rápido gracias a las microondas y no obstante quedan apetitosamente dorados.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 1000 W.

Tipos de calentamiento compatibles

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

-  Grill de sup. amplia
-  Grill de sup. reducida

Programar el MicroCombi

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

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones y la temperatura con el mando de temperatura.
2. Pulsar el botón del nivel de potencia del microondas deseado.
La potencia se ilumina. Se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**.
4. Pulsar la tecla .
Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla .

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla . El funcionamiento se reanuda.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla  para que se reanude el funcionamiento.

Modificar la duración del ciclo de cocción

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante aprox. 4 segundos o situar el mando de funciones y el mando de temperatura en la posición cero.

Funcionamiento secuencial 1,2,3

En el funcionamiento secuencial se pueden ajustar hasta tres potencias diferentes y tiempos consecutivos en el microondas y, a continuación, iniciar el funcionamiento.

Recipientes

Utilizar siempre un recipiente resistente al calor y apto para el microondas.

Programar el funcionamiento secuencial

1. Situar el mando de funciones en .
2. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$.
En el indicador se muestra el símbolo $\overrightarrow{1}$ del primer funcionamiento secuencial.
3. Programar el primer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
4. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$.
Se muestra el símbolo $\overrightarrow{2}$ del segundo funcionamiento secuencial.
5. Programar el segundo nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
6. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$.
Se muestra el símbolo $\overrightarrow{3}$ del tercer funcionamiento secuencial.
7. Programar el tercer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
8. Pulsar la tecla $\overrightarrow{\text{start stop}}$.

Se inicia el funcionamiento. Se muestra la duración total.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla .

Modificar los ajustes

Las modificaciones sólo son posibles antes de iniciar el funcionamiento. Pulsar repetidamente la tecla $\overrightarrow{123}$ hasta que se muestre el número del funcionamiento secuencial. Modificar el ajuste.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$, el funcionamiento se reanuda.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ durante 4 segundos y situar el mando de funciones en la posición cero.

Consultar la duración

Pulsar dos veces la tecla $\odot$.

Nota

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

Programa automático

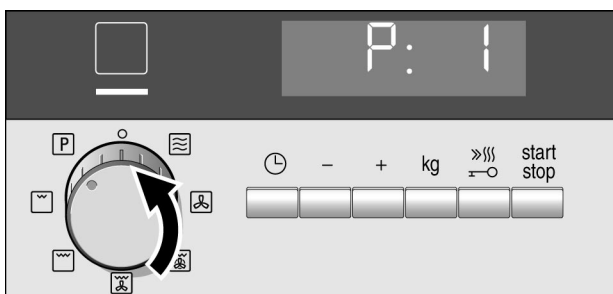
Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

Seleccionar el programa

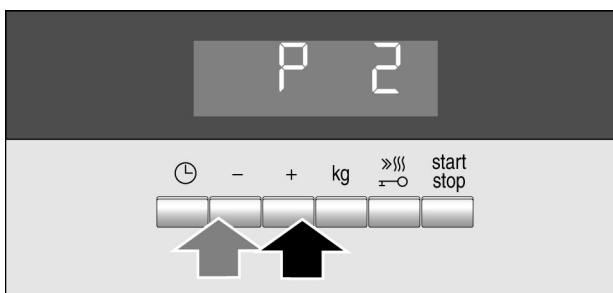
Una vez seleccionado un programa, encender el horno. El mando de temperatura debe encontrarse en la posición cero.

Ejemplo de la imagen: carne picada (programa 2) con 1 kilo de peso.

1. Situar el mando de funciones en el programa automático **P**.
En el indicador se muestra el primer programa.



2. Seleccionar el programa con las teclas **+** o **-**.



3. Pulsar la tecla **kg**.
En el indicador se muestra el peso recomendado de 0,50 kilogramos.



4. Ajustar el peso con las teclas **+** o **-**.



5. Pulsar la tecla ^{start}_{stop}.
Se inicia el programa. Se muestra el transcurso del tiempo y los símbolos ► y I→I.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00.
Situar el mando de funciones en la posición cero.
El horno se apaga.

Modificar el programa

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

Cancelación del programa

Situar el mando de funciones en la posición cero.
El horno se apaga.

Modificar la duración y la hora de finalización

La duración y la hora de finalización del programa automático no se pueden modificar.

Consejos y advertencias sobre los programas automáticos

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

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

Introducir los alimentos con el horno frío.

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

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

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

Descongelar

Congelar los alimentos a -18°C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.

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

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

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

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

Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.

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

Verduras

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

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

Patatas cocidas con sal

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

Arroz

No utilizar arroz en bolsa de cocción.

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

Pescado	Filete de pescado, fresco: añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua o zumo de limón.
Carne	El asado debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir 50-100 ml de líquido.
Aves	Colocar el pollo en el recipiente con el lado de la pechuga hacia abajo. Colocar las piezas de pollo en el recipiente con el lado de la carne hacia abajo.
Pizza, congelada	Utilizar pizzas y pizza-baguettes congeladas preheadas.
Tiempos de reposo	Algunos platos precisan un tiempo de reposo dentro del horno al finalizar el programa.

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

Tabla de programas

N.º progr.		Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Descongelar				
1	Pan entero*	Pan de trigo, pan de mezcla de trigo, pan integral	0,20 - 1,50	Recipiente plano sin tapa, base del compartimento de cocción
2	Carne picada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base del compartimento de cocción

N.º progr.		Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
3	Ave entera*	Pollo, pato	0,60 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base del compartimento de cocción
4	Filete de pescado*	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base del compartimento de cocción
* Prestar atención a las señales para dar la vuelta.				
Cocer				
5	Verduras, frescas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimentón, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
6	Verduras, congeladas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
7	Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
8	Arroz, arroz de grano largo*		0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, base del compartimento de cocción
9	Rehogar filete de pescado fresco	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
* Prestar atención a la señal para remover.				
Cocer en progr. combi				
10	Pizza, ultracongelada	Pizza de masa fina, preheada	0,15 - 0,55	Parrilla, altura 3
11	Lasaña boloñesa, ultracongelada		0,40 - 1,00	Recipiente sin tapa, base del compartimento de cocción
12	Pollo, fresco*	Pollo entero	0,80 - 1,80	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción
13	Piezas de pollo, fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,40 - 1,60	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción

N.º progr.		Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
14	Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	Recipiente sin tapa, base del compartimento de cocción
15	Asado de cerdo, fresco*	Carrillada sin hueso, carne enrollada	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base del compartimento de cocción

* Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Los ajustes podrán efectuarse cuando se iluminen todos los símbolos de tiempo. La flecha ► muestra qué función de tiempo se encuentra ajustada.

Con las teclas **+** o **-** es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha ►.

Ajuste reloj avisador

Se puede utilizar el reloj avisador como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o del ciclo de cocción.

1. Pulsar una vez la tecla .
En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► se sitúa delante de .
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas **+** o **-**.
Valor recomendado de la tecla **+** = 10 minutos
Valor recomendado de la tecla **-** = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el indicador se ilumina el símbolo ►⏰ y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

Finalización del tiempo del reloj avisador

Suena una señal. En el indicador se muestra 0:00. Apagar el reloj avisador con la tecla ⏻.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Borrado del tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con la tecla -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consulta de los ajustes de hora

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El reloj avisador transcurre en primer plano. La flecha ► se sitúa delante del símbolo ⏰ y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

Para consultar el reloj avisador ⏰, la duración del ciclo de cocción I→I o la hora ⌚, pulsar repetidamente la tecla ⏻ hasta que la flecha se sitúe delante del correspondiente símbolo. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Ajustar la duración

El horno permite programar la duración del ciclo cocción de cada plato. Una vez transcurrido el ciclo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno y que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración del ciclo de cocción de 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.

2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .
En el indicador se muestra 20:00. Se iluminan los símbolos de tiempo y la flecha  se sitúa delante de .



4. Programar la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**.



5. Pulsar la tecla .
El horno se pone en marcha. En el indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción y se ilumina el símbolo . Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El ciclo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.

Pulsar la tecla . La señal de aviso finaliza.

Situar el mando de funciones en la posición cero.

El horno se apaga.

Modificar la duración del ciclo de cocción

Modificar la duración del ciclo de cocción con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está ajustado, pulsar antes la tecla .

Cancelar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 0:00 con la tecla **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. El tiempo se ha cancelado. Si el reloj avisador está ajustado, pulsar antes la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha **►** se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha **►** se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Ajustar la hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador se iluminan los símbolos **►** y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla **+** o **-**.

Valor recomendado **+**: 12:00

Valor recomendado **-**: 23:59

2. Ajustar la hora con la tecla **+** o **-**.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla  dos veces.

En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha **►** se encuentra delante del símbolo .

2. Modificar la hora con la tecla **+** o **-**.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. De este modo, sólo se mostrará cuando el horno esté en funcionamiento. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños conectado.

Conectar el seguro para niños

Condición: No puede haber programado ningún ciclo de cocción y el mando de funciones debe estar situado en la posición cero.

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo .
El seguro para niños se ha conectado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo  del indicador se apaga.
El seguro para niños se ha desconectado.

El seguro para niños en la programación automática

Cuando la programación automática está activa, el seguro para niños no funciona.

Modificar los ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden modificarse en cualquier momento.

Ajustes básicos

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

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
c 1 Indicación reloj 1 = encendido	Indicación reloj 2 = apagado	Indicador de la hora
c 2 Tono de aviso de duración 2 = medio = 2 minutos	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
c 3 Sonido de tecla: 1 = encendido	Sonido de tecla: 2 = apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla
c 4 Tiempo de espera 2 = medio = 5 segundos	1 = breve = 2 segundos 3 = largo = 10 segundos	Tiempo de espera entre los distintos pasos después de configurar un ajuste
c 5 Volumen de tono de aviso 2 = medio	1 = bajo 3 = alto	Volumen de la señal

Condición: el aparato está apagado.

1. Pulsar la tecla  durante unos segundos.
En el indicador se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico con las teclas **+** o **-**.
3. Confirmar con la tecla .
En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. La tecla  permite recorrer todos los ajustes básicos, mientras que las teclas **+** y **-** sirven para modificarlos.
4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla  durante unos segundos.

Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

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



¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.



¡Peligro de quemaduras!

No realizar la limpieza inmediatamente después de la desconexión. Dejar enfriar el aparato.

Consejos y advertencias

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.

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

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del aparato empleando un limpiador inadecuado.

No utilizar lo siguiente:

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- rascadores para metal o vidrio para la limpieza del cristal de la puerta del aparato,

- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- esponjas o estropajos duros.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo, pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas. Puede adquirir productos específicos para limpieza de acero en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. En caso de mucha suciedad: Utilizar solo los limpiadores para hornos cuando el aparato esté frío.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar secar las superficies interiores por completo.
Vidrio protector de la lámpara del compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta de la puerta ¡No quitarla!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Para facilitar la limpieza

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

Limpiar el vidrio protector

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

Superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

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

Consejos y advertencias

No limpiar nunca la superficie autolimpiable con un limpiador para hornos.

Si cae limpiador para hornos en la placa posterior por descuido, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y abundante agua.

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

No limpiar nunca la superficie autolimpiable con un estropajo metálico.

Una decoloración ligera del esmalte no influye en la autolimpieza.

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

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

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

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos.
En el indicador parpadean tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a programar la hora.
El aparato no funciona. El indicador muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla Start después de la programación.	Pulsar la tecla Start o apagar el aparato.
El microondas no se conecta.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla Start.	Pulsar la tecla Start.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha programado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia mayor.
	Se ha introducido una cantidad mayor de lo habitual en el aparato.	Cantidad doble - casi el doble de tiempo de cocción.
Suena una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato está en el modo demo.	1. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$. 2. Mantener pulsada la tecla kg durante 3 segundos. El modo demo se ha desactivado.
En el indicador aparece el mensaje de error "Er1" o "Er4".	La sonda térmica no funciona.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error "Er11". "Tecla atascada"	Las teclas están sucias o el mecanismo está atascado.	Pulsar varias veces todas las teclas; si no se soluciona el problema, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error "Er19".	Sobrecalentamiento peligroso (eventualmente fuego en el interior). Potencia del microondas muy elevada.	No abrir la puerta; extraer el enchufe o desconectar los fusibles en la caja de fusibles, dejar enfriar.
En el indicador de mensajes se muestra el mensaje de error "Er17", "Er18" o "Er20".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.



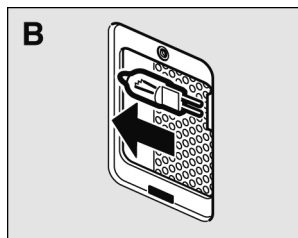
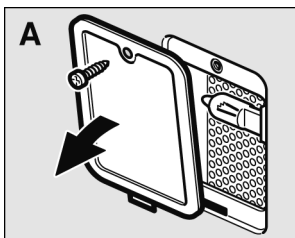
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara del horno

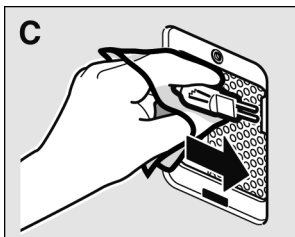
La lámpara del horno puede cambiarse fácilmente. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse lámparas halógenas de 25 W, 240 V resistentes a la temperatura.

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

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



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



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

Sustituir el vidrio protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. En la guía telefónica figuran el número de teléfono y la dirección del Servicio de Asistencia Técnica más cercano a su domicilio. Asimismo, cualquiera de nuestros centros del Servicio de Asistencia Técnica le informará encantado sobre la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio.

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

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el interior de la puerta del horno.

A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica ☎

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50 Hz
Potencia máx. conectada	3100 W
Potencia del microondas	1000 W (IEC 60705)
Grill	2000 W
Aire caliente	1950 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	16 A
Dimensiones (Al×An×F)	
- Aparato	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- Compartimento de cocción	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.

Es un producto del grupo 2, clase B.

Grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos.

La clase B indica que el aparato es apropiado para uso privado en el ámbito doméstico.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE (waste electrical and electronic equipment -WEEE).

Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Platos probados en nuestro estudio de cocina

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

Consejos y advertencias

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío y vacío. Precalentar solamente cuando se indique en las tablas.

Antes de usar el compartimento de cocción, retirar todos los accesorios que no se necesiten.

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

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

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

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

Tablas

En las siguientes tablas aparecen muchas posibilidades y características de regulación para el microondas.

Las indicaciones de duración que aparecen en las tablas son solamente valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, temperatura y estado de los alimentos.

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

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

Doble cantidad – casi el doble de duración,
mitad de la cantidad – mitad de la duración.

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

Descongelar

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

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

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

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

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carnes enteras de vaca, cerdo, ternera (con y sin hueso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Dar la vuelta varias veces.
Carne troceada o en filetes de vacuno, cerdo, ternera	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de carne al darles la vuelta.
Carne picada mezclada	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Si es posible, congelar en posición horizontal. Entre tanto, dar la vuelta varias veces y retirar la carne que se haya descongelado.
Ave o partes de ave	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pato	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Dar la vuelta varias veces.
Ganso	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Dar la vuelta cada 20 minutos. Eliminar el líquido de la descongelación.
Filetes de pescado, rodajas de pescado	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar las partes descongeladas.
Pescado entero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Remover de vez en cuando con cuidado.
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Remover de vez en cuando con cuidado y separar los trozos descongelados.
Fundir mantequilla	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Retirar el envase totalmente.

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Indicaciones
Pan entero	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pastel seco, p. ej., bizcocho	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe los trozos de pastel. Sólo para pastel sin glaseado, nata o crema.
Pastel jugoso, p. ej., pastel de frutas, pastel de queso fresco	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina.

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

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

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

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

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

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

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

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

Calentar alimentos

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

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

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

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

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

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

Calentar aimentos

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

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

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

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

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

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.	Prolongar o reducir en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica: Doble cantidad = casi el doble de tiempo de cocción Mitad de la cantidad = mitad del tiempo de cocción
El alimento sale demasiado seco.	Ajustar un tiempo de cocción más corto o seleccionar una potencia del microondas menor la próxima vez. Cubrir el alimento con una tapa y agregar más líquido.
El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.	Aumentar la duración del ciclo de cocción. Las grandes cantidades de comida y los alimentos más altos necesitan más tiempo para cocerse.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato está demasiado caliente en los bordes pero en el centro todavía no está listo.	Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez una potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.
Después de la descongelación, las aves o la carne se han empezado a cocer por fuera, pero por dentro todavía no están descongeladas.	Seleccionar una potencia inferior la próxima vez. Si se trata de grandes cantidades de comida, dar la vuelta varias veces a los alimentos que se descongelan.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Tablas

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

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

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

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

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

Colocar los moldes siempre en el centro de la parrilla.

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

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

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

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

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

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

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

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

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

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas	La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. <i>En el apartado “Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill” encontrará más información relacionada con las tablas.</i>
----------------------------	---

Recipientes	Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor y apto para el microondas. Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas. El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo. Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.
-------------	---

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

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

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

Aves: dar la vuelta a los trozos de carne tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

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

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

Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.

La carne oscura, p. ej. de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo.

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

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

Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

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

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

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

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

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

* Untar primero la parrilla con aceite.

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

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

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

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Soufflés y gratinados

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

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

Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

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

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

Productos preparados congelados

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

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

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

Comidas normalizadas

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

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

Descongelar en el microondas

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

Cocer en el microondas

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

Cocer en el microondas en combinación con el grill

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

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

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

* Precalentar el horno durante 5 minutos.

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Grill, superficie amplia 	Duración en minutos
Preparar tostadas	Parrilla	3	3	4-5
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades*	Parrilla y bandeja de horno	3 1	3	30-35
* Girar cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.				

La acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

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

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

SIEMENS

Para que cozinhar seja tão agradável como comer,

leia o presente manual de instruções. Assim poderá aproveitar todas as vantagens técnicas do seu microondas.

Obterá informações importantes sobre a segurança.

Passará a conhecer as várias peças do seu novo aparelho.

E mostramos-lhe, passo a passo, como regular o aparelho.

É muito simples.

Nas tabelas encontrará muitos pratos e valores de regulação úteis. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, aqui encontrará informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado, o qual proporciona uma fácil orientação.

Bom apetite.

Índice

Indicações de segurança	126
Antes da montagem	126
Indicações de segurança	126
Indicações para o microondas	129
Causa de danos	131
O seu novo aparelho	132
O painel de comandos	132
Teclas e visor	133
Selector de funções	133
Selector de temperatura	134
Interior do forno	135
Acessórios	135
Antes da primeira utilização	137
Acertar a hora	137
Aquecer o forno	137
Limpar os acessórios	137
Regular o forno	138
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura ..	138
Aquecimento rápido	139
O microondas	140
Recomendações sobre os recipientes	140
Potências de microondas	141
Regular o microondas	141
Funcionamento MicroCombi	142
Regular o MicroCombi	143
Sequência de funcionamento 1,2,3	144
Regular a sequência de funcionamento	144
Automático de programas	145

Índice

Regular um programa	145
Indicações sobre o automático de programas ..	147
Tabela de programas	150
Ajustar as funções de temporização	152
Regular o alarme	152
Regular o tempo de duração	153
Acertar a hora	155
Segurança para crianças	156
Alterar as regulações base	157
Regulações base	157
Manutenção e limpeza	158
Produtos de limpeza	158
Uma anomalia, que fazer?	161
Substituir a lâmpada do forno	162
Serviço de Assistência Técnica	164
Dados técnicos	164
Eliminação ecológica	165
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	166
Tabelas	167
Sugestões para o micro-ondas	172
Bolos e bolachas	172
Sugestões de cozedura	174
Assar e grelhar	176
Conselhos para assar e grelhar	180
Soufflés, gratinados	180
Produtos pré-confeccionados ultracongelados	181
Refeições de teste	182
Acrilamida nos alimentos	184

Indicações de segurança

Leia atentamente o presente manual de instruções. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

Guarde em local seguro as instruções de utilização e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe as instruções.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não deve ligar o 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.

Ligação eléctrica

O aparelho só deve ser ligado por um técnico autorizado. Em caso de danos resultantes de uma ligação errada, não terá direito a garantia.

Instalação e ligação

Por favor, siga as instruções de montagem específicas.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para preparar alimentos e bebidas.

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças que

- tenham problemas físicos ou psíquicos ou
- não possuam conhecimentos e experiência suficientes para operarem o aparelho de forma correcta e segura.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Crianças

As crianças só podem preparar refeições se tal lhes tiver sido ensinado. Têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e devem compreender os perigos assinalados nas instruções de utilização. As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho.

As crianças e o microondas

As crianças só devem poder preparar refeições no microondas se tal lhes tiver sido ensinado. Têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e devem compreender os perigos assinalados nas instruções de utilização.

As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho. No caso de funcionamento combinado, as crianças só devem poder utilizar o aparelho sob a vigilância de um adulto. Perigo de queimaduras!

Interior quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies quentes dos aparelhos de aquecimento e cozedura. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois pode sair vapor quente. Por princípio, mantenha as crianças afastadas do aparelho.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho.

Nunca abra a porta do aparelho se sair fumo do seu interior. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Acessórios quentes

Perigo de queimaduras!
Nunca retire os acessórios quentes do aparelho sem usar uma pega de cozinha.

Danificação da porta ou do vedante da porta

Perigo de danos graves para a saúde!
Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de sair energia de microondas. Volte a utilizar o aparelho apenas depois de reparado.

Superfícies enferrujadas

Perigo de danos graves para a saúde!
Se não for limpa devidamente, a superfície do aparelho pode enferrujar com o tempo. Existe o perigo de sair energia de microondas. Limpe o aparelho com regularidade.

Caixa aberta

Perigo de choque!
Jamais retire a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão.

Perigo de danos graves para a saúde!
Jamais retire a caixa do aparelho, pois protege-o contra a saída de energia de microondas.

Ambiente quente ou húmido

Perigo de curto-circuito!
Nunca exponha o aparelho a grande calor e humidade.

Reparações indevidas

Perigo de choque!
As reparações indevidas são perigosas. Só os técnicos especializados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão autorizados a fazer reparações e a substituir cabos danificados.
Jamais abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão. A caixa protege contra a saída de energia de microondas.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível correspondente na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Indicações para o microondas

Preparação de alimentos

Perigo de incêndio!

Utilize o microondas unicamente para preparar alimentos próprios para consumo. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos.

Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no microondas podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

Recipientes

Perigo de ferimento!

Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenas perfurações nas pegas e tampas. Por detrás destas perfurações esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente.

Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

Perigo de queimaduras!

Os alimentos quentes podem aquecer o recipiente. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

Potência e tempo de microondas

Perigo de incêndio!

Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se e danificar o aparelho. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.

Embalagens

Perigo de incêndio!

Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.

Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Perigo de queimaduras!

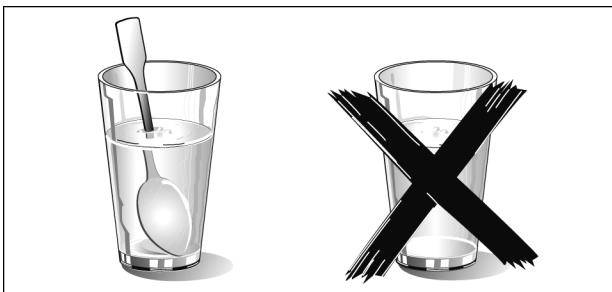
No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Siga as indicações que se encontram na embalagem. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os alimentos do interior do aparelho.

Bebidas

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.



Perigo de explosão!

Nunca aqueça bebidas ou outros alimentos em recipientes fechados.

Nunca aqueça demasiado as bebidas alcoólicas.

Comida para bebés

Perigo de queimaduras!

Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina.

Após o aquecimento mexa ou agite bem. Assim o calor distribui-se uniformemente.

Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Alimentos com casca ou pele

Perigo de queimaduras!

Não coza ovos com a casca. Nunca aqueça ovos cozidos. Estes podem rebentar mesmo depois de o microondas se desligar. O mesmo se aplica a mariscos e crustáceos.

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.

Secar alimentos

Perigo de incêndio!
Nunca seque alimentos no microondas.

Alimentos com baixo teor de água

Perigo de incêndio!
Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p.ex., pão, com uma potência muito elevada ou durante muito tempo.

Óleo alimentar

Perigo de incêndio!
Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

Causa de danos

Água no interior do aparelho quente

Nunca deite água no interior do aparelho quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode provocar danos na placa cerâmica.

Sumo de fruta

Se confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais poderão ser eliminadas.

Avaria técnica

Nunca utilize o tabuleiro esmaltado no microondas. Isso dará origem a uma avaria técnica.

Arrefecimento com a porta do aparelho aberta

Deixe arrefecer o interior do aparelho apenas com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo se deixar apenas uma frincha da porta aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ficar danificadas.

Vedante muito sujo

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

Utilização da porta do aparelho como assento ou suporte

Funcionamento do microondas sem alimentos

Alimentos húmidos

Não se sente nem se ponha em cima da porta do aparelho aberta. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Ligue apenas o microondas com alimentos no interior. Sem alimentos, o aparelho poderia sofrer uma sobrecarga. Um breve teste de loiça (*consultar recomendações sobre os recipientes*) constitui uma excepção.

Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.

O seu novo aparelho

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo aparelho. Explicamos-lhe o painel de comandos e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do aparelho e os acessórios.

O painel de comandos

Aqui obtém uma visão geral do painel de comandos. Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.



Manípulos dos selectores

Os manípulos dos selectores são rebaixáveis. Para engatar e desengatar o manípulo do selector, pressione a posição "zero" do mesmo.

Teclas e visor

As teclas permitem regular as diversas funções adicionais.

Símbolo	Função da tecla
	Abrir e fechar o menu Funções tempo
+ Mais	Aumentar os valores regulados
- Menos	Reduzir os valores regulados
kg	Seleccionar peso
	Seleccionar aquecimento rápido ou segurança para crianças
	Premir brevemente = iniciar/interromper funcionamento Premir longamente = cancelar funcionamento
	Seleccionar sequência de funcionamento
90	Seleccionar potência de microondas de 90 Watt
180	Seleccionar potência de microondas de 180 Watt
360	Seleccionar potência de microondas de 360 Watt
600	Seleccionar potência de microondas de 600 Watt
1000	Seleccionar potência de microondas de 1000 Watt

Selector de funções

Com o selector de funções é regulado o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
 Posição inicial	O forno está desligado.
 Microondas	Seleccionar modo de microondas.
 Ar quente circulante	Para cozer bolos de massa batida em formas, pão de ló e tarte de queijo bem colo bolos, pizzas e bolos pequenos no tabuleiro.

Posição	Utilização
 Grelhar com ar quente	Adequado principalmente para assar peças de carne.
 Grelhar com ar circulante	As aves ficam estaladiças. Ideal para soufflés e gratinados.
 Grelhador, grande superfície	Escolha entre os níveis de potência forte, média ou fraca. Poderá grelhar vários bifés, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.
 Grelhador, pequena superfície	O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Coloque as peças a grelhar umas ao lado das outras, no meio da grelha.
 Programas	4 programas de descongelação 11 programas de cozedura O tipo de aquecimento e o tempo de duração dependem do peso.

Note:

Durante a regulação o indicador luminoso por cima do selector de funções fica aceso.

Depois de premir a tecla  acende a lâmpada no interior do forno.

Selector de temperatura

O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou o nível de potência do grelhador.

Posição	Significado
 Posição inicial	O forno não aquece.
40, 100-250 Gama de temperaturas	A temperatura no forno em °C.
 ,  ,  Níveis de potência do grelhador	Os níveis de potência do grelhador para grelhar grande quantidade  .  = Nível 1, fraco  = Nível 2, médio  = Nível 3, forte

Nota

A lâmpada indicadora sobre o selector de temperatura fica acesa até ser atingir a temperatura regulada. Durante o funcionamento do grelhador, a lâmpada não está acesa.

Interior do forno

Turbina de arrefecimento

O seu aparelho dispõe de uma turbina de arrefecimento.

A turbina de arrefecimento liga-se quando o aparelho está em funcionamento. O ar quente sai por cima da porta.

Atenção! Não tape as saídas de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

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

Notas

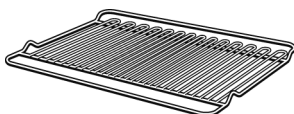
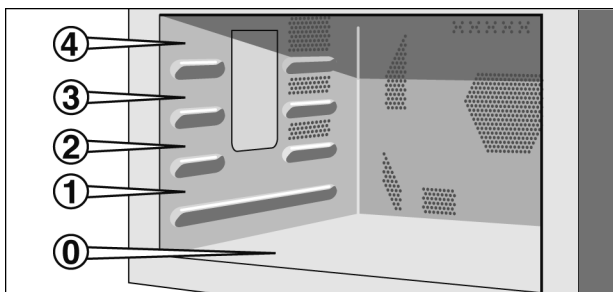
Durante o funcionamento do microondas, o aparelho permanece frio. No entanto, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas.

Poderá surgir água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Remova a água de condensação depois de cozinhar.

Acessórios

Os acessórios podem ser introduzidos no aparelho em 4 níveis diferentes.

Também é possível colocar recipientes no fundo do forno (nível 0).



Grelha

para colocar recipientes, formas para bolos, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.

Pode puxar a grelha para fora até dois terços sem que ela se vire. Assim pode facilmente retirar -se a refeição.

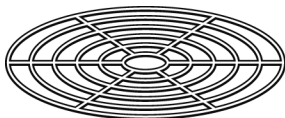


Tabuleiro esmaltado

para bolos e biscoitos.

Com a chanfradura virada para a porta do aparelho, insira o tabuleiro no forno até encostar.

O tabuleiro esmaltado não é adequado para ser utilizado no funcionamento combinado com micro-ondas.



Base gradeada para cozer com micro-ondas

para cozer em formas de metal no funcionamento combinado.

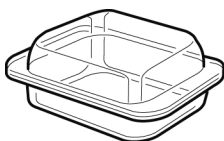
A base gradeada para cozer com micro-ondas apenas deve ser utilizada em combinação com a grelha.

Coloque sempre a base gradeada para cozer com micro-ondas sobre a grelha e coloque a forma de metal sobre a base gradeada.

Assim evita a produção de faíscas entre a grelha e a forma para bolos.

Acessórios especiais

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



Assadeira de vidro HZ 915001

para estufados e pratos preparados no forno. É sobretudo indicada para o automático de programas.

Antes da primeira utilização

Neste capítulo encontrará informações acerca dos passos que deve seguir antes de preparar pela primeira vez refeições no seu forno.

Antes de começar a cozinhar, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Acertar a hora

Depois de ligar o aparelho à corrente acendem-se três zeros no visor e os símbolos ►⌚. Acerte a hora.

1. Prima a tecla + ou –.
Valor sugerido +: 12:00
Valor sugerido -: 23:59
2. Acerte a hora com a tecla + ou –.
3. Prima a tecla ⌚.
A hora foi acertada.

Nota

Para diminuir o consumo no estado de Stand by do seu aparelho pode ocultar a indicação da hora. Consulte a este respeito o capítulo *Alterar as regulações base*.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. Nesse sentido, é ideal ligar durante uma hora o ar quente circulante  a 180 °C. Certifique-se de que não se encontram resíduos da embalagem no interior do aparelho.

1. Com o selector de funções, regule o ar quente circulante .
2. Regule o selector de temperatura para 180 °C.
3. Prima a tecla .
O forno começa a aquecer.

Uma hora depois, desligue o forno, rodando o selector de funções para a posição inicial.

Limpar os acessórios

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

Regular o forno

Existem várias possibilidades de regular o seu forno. No presente capítulo iremos explicar como regular o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência do grelhador pretendidos.

Para preparar a sua refeição, o forno permite-lhe regular o tempo de duração e a hora de conclusão. Por favor, consulte o capítulo *Regular funções de tempo*.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Exemplo na imagem: Ar quente circulante  a 200 °C.

1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções.



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou o nível de potência da função Grelhar.
3. Prima a tecla ^{start}stop. O forno começa a aquecer.



Abrir a porta do forno durante o funcionamento

O funcionamento é interrompido. Tecla . O funcionamento prossegue.

Interromper o funcionamento

Ao premir a tecla  o funcionamento é interrompido. Ao premir a tecla , o funcionamento é retomado.

Desligar o forno

Rode o selector de funções para a posição inicial.

Alterar as regulações

Poderá a qualquer altura alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível de potência da função Grelhar, com o respectivo selector.

Aquecimento rápido

O aquecimento rápido permite ao seu forno alcançar a temperatura regulada ainda mais depressa.

Utilize o aquecimento rápido com temperaturas reguladas superiores a 100 °C. O tipo de aquecimento mais adequado é

-  Ar quente circulante
-  Grelhar com ar quente circulante
-  Grelhar com ar circulante.

Para um resultado de cozedura regular, introduza o prato no forno apenas depois de o aquecimento rápido estar concluído.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima a tecla .
O símbolo »||| acende-se no visor.
3. Prima a tecla .
O forno começa a aquecer.

O aquecimento rápido chegou ao fim

Ouve-se um sinal.
O símbolo »||| no visor apaga-se. Introduza o prato no forno.

Interromper o aquecimento rápido

Prima brevemente a tecla .
O símbolo »||| no visor apaga-se.

O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com outro tipo de aquecimento. Receberá informações sobre os recipientes e pode consultar como deve regular o microondas.

Nota

No capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha* encontrará exemplos de como descongelar, aquecer e cozinhar com o microondas.

Recomendações sobre os recipientes

Recipientes adequados

São adequados os recipientes resistentes ao calor, de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais são permeáveis às microondas.

Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro. Se a louça tiver decoração dourada ou prateada, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

Recipientes não adequados

Não são adequados os recipientes metálicos. O metal não é permeável às microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos fechados.

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.

Teste de louça

Nunca ligue o microondas sem alimentos no interior. A única exceção é o teste de louça a seguir indicado.

Se não tiver a certeza se a sua loiça é ou não adequada para microondas, poderá fazer o seguinte teste:

Coloque o recipiente vazio dentro do aparelho durante $\frac{1}{2}$ a 1 minuto à potência máxima. Vá verificando a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

Potências de microondas

As teclas permitem-lhe regular a potência de microondas pretendida.

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

Quando premir uma tecla, a potência seleccionada acende.

Nota

A potência de microondas de 1000 Watt só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas para um tempo de duração até 90 minutos.

Regular o microondas

Exemplo: Potência do microondas 360 W, tempo de duração 17 minutos.

1. Rode o selector de funções para .
2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
A tecla acende. É mostrada uma sugestão para o tempo de duração.
3. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.
4. Prima a tecla ^{start}_{stop}.
O microondas liga. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O microondas desliga. Rode o selector de funções para a posição zero. É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla .

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima brevemente a tecla ^{start}_{stop}. O funcionamento continua.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer momento. Altere o tempo de duração com as teclas **+** ou **-**.

Alterar a potência do microondas

Prima a tecla para a nova potência de microondas. Regule o tempo de duração com as teclas **+** ou **-** e inicie novamente o microondas.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla ^{start}_{stop} premida durante aprox. 4 segundos e rode o selector de funções para a posição inicial.

Notas

Ao colocar o selector de funções na posição , acende-se sempre a potência de microondas mais elevada como valor sugerido.

Se abrir a porta do aparelho a meio de tempo de cozedura, é possível que a turbina continue a funcionar.

Funcionamento MicroCombi

Permite-lhe seleccionar um tipo de aquecimento em simultâneo com o microondas. Graças às microondas, os seus pratos estarão prontos mais depressa, mas mesmo assim ficarão bem dourados.

Pode seleccionar qualquer uma das potências de microondas.

Excepção: 1000 Watt.

Tipos de aquecimento adequados

-  Ar quente circulante
-  Grelhar com ar quente circulante

-  Grelhar com ar circulante
-  Grelhador grande
-  Grelhador pequeno

Regular o MicroCombi

Exemplo: microondas 360 W, 17 minutos e ar quente circulante  190 °C.

1. Use o selector de funções para regular o tipo de aquecimento e o selector de temperatura para regular a temperatura.
2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
A potência acende-se. É indicada uma sugestão para o tempo de duração.
3. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.
4. Prima a tecla .
O aparelho começa a funcionar. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento combinado terminou. É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla .

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla  e o funcionamento prossegue.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla . O forno encontra-se em modo de pausa. Prima  novamente e o funcionamento prossegue.

Alterar o tempo de duração

Isso é possível a qualquer momento. Altere o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.

Alterar a potência do microondas

Prima a tecla da nova potência de microondas. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla  premida durante aprox. 4 segundos ou rode o selector de funções e o selector de temperatura para a posição inicial.

Sequência de funcionamento 1,2,3

Com a sequência de funcionamento, pode regular até três sequências diferentes de potências e tempos de microondas e iniciá-las de seguida.

Recipientes

Utilize sempre recipientes resistentes ao calor que possam ir ao microondas.

Regular a sequência de funcionamento

1. Rode o selector de funções para .
2. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
No visor aparece $\overrightarrow{1}$ para a primeira sequência de funcionamento.
3. Regule a primeira potência de microondas e o tempo de duração.
4. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Aparece $\overrightarrow{2}$ para a segunda sequência de funcionamento.
5. Regule a segunda potência de microondas e o tempo de duração.
6. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Aparece $\overrightarrow{3}$ para a terceira sequência de funcionamento.
7. Regule a terceira potência de microondas e o tempo de duração.
8. Prima a tecla $\overrightarrow{\text{start stop}}$.

O aparelho inicia o funcionamento. É mostrado o tempo de duração total.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. A sequência de funcionamento terminou. É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla .

Alterar a regulação

Só é possível efectuar uma alteração antes de o aparelho iniciar o funcionamento. Prima várias vezes a tecla $\overrightarrow{123}$, até aparecer o número da sequência de funcionamento. Altere a regulação.

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. O aparelho continua o funcionamento.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. O forno encontra-se em pausa. Prima novamente $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$, o forno continua o funcionamento.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ premida durante aprox. 4 segundos e rode o selector de funções para a posição inicial.

Consultar o tempo de duração

Prima duas vezes a tecla $\odot$.

Nota

Também é possível combinar um tipo de aquecimento com a sequência de funcionamento. Regule primeiro o tipo de aquecimento.

Automático de programas

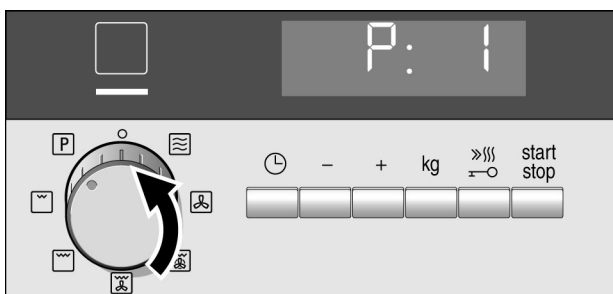
Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação óptima. Tem à sua escolha 15 programas diferentes.

Regular um programa

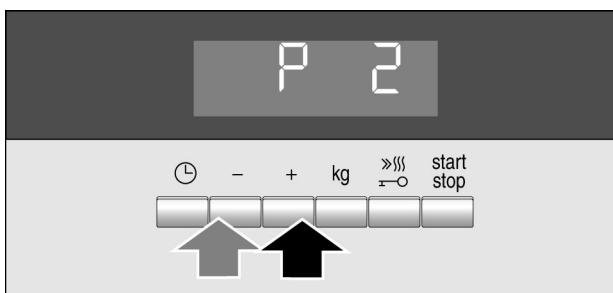
Depois de seleccionar um programa, regule o forno. O selector de temperatura deve estar na posição inicial.

Exemplo na imagem: Carne picada (programa 2) com 1 quilograma de peso.

1. Regule o selector de funções para o automático de programas [P].
No visor aparece o primeiro número de programa.



2. Selecciono o programa com a tecla + ou -.



3. Prima a tecla kg.
No visor surge 0,50 quilos como sugestão para o peso.



4. Regule o peso com a tecla **+** ou **-**.



5. Prima a tecla **start stop**.

O programa é activado. O tempo de duração decorre de forma visível e no visor aparecem os símbolos ► e I→I.

O programa terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No visor é indicado 00:00. Rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado.

Alterar o programa

Depois de iniciado o funcionamento, não é possível alterar o número de programa ou o peso.

Cancelar o programa

Rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado.

Alterar o tempo de duração e a hora de fim de cozedura

No automático de programas não pode alterar nem o tempo de duração nem a hora de fim de cozedura.

Indicações sobre o automático de programas

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível introduzir o peso exacto, utilize o peso imediatamente acima ou abaixo.

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

Coloque os alimentos no forno frio.

A seguir às indicações encontra-se uma tabela com os alimentos adequados, a respectiva gama de pesos e os acessórios necessários.

Não é possível regular pesos fora da gama de pesos.

Em muitos pratos, após um determinado tempo soa um sinal sonoro. Vire ou mexa os alimentos.

Descongelar

Congele e guarde os alimentos a -18°C e de modo a ficarem o mais planos possível e com as doses certas.

Coloque o alimento num recipiente raso, por exemplo, num prato de vidro ou de porcelana.

Depois de descongelar, deixe o alimento repousar ainda durante 15 a 90 minutos, a fim de uniformizar a temperatura.

Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.

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

A carne picada que já está descongelada deve ser removida depois de ter sido virada.

As aves inteiras devem ser colocadas com a parte do peito virada para o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele.

Legumes

Legumes, frescos: corte os legumes em pedaços de mesmo tamanho. Por cada 100 g adicione uma colher de sopa de água.

Legumes, congelados: são apenas adequados legumes branqueados e não pré-cozinhados. Legumes ultracongelados com molhos à base de natas não são adequados. Adicione uma colher de sopa de água. Não adicione água para preparar espinafres ou couve roxa.

Batatas cozidas	Corte as batatas em pedaços iguais. Por cada 100 g de batatas adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal.
Arroz	Não use arroz em sacos de cozinhar. Adicione água ao arroz numa proporção de 1:2 ou 1:2,5.
Peixe	Filete de peixe, fresco: adicione 1 a 3 colheres de sopa de água ou de sumo de limão.
Carne	A carne deve ocupar dois terços da superfície do recipiente. Adicione 50-100 ml de líquido.
Aves	Coloque o frango no recipiente com a parte do peito virada para baixo. Coloque os pedaços de frango no recipiente com a parte da carne virada para baixo.
Pizza, congelada	Utilize pizzas ou baguetes de pizza congeladas pré-cozidas.
Tempos de repouso	Alguns pratos precisam após o fim do programa ainda um tempo de repouso no forno.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	ca. de 5 minutos
Batatas	aprox. 5 minutos Antes remova a água que se formou.
Arroz	5 a 10 minutos
Carne de porco para assar, Rolo de carne picada	10 minutos

Tabela de programas

Programa n.º	Alimentos adequados		Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
Descongelar				
1	Pão inteiro*	Pão de trigo, pão de trigo de mistura, pão integral	0,20 - 1,50	Recipiente raso aberto Base no interior do aparelho
2	Carne picada*	Carne picada de vaca, borrego, porco	0,20 - 1,00	Recipiente raso aberto Base no interior do aparelho
3	Aves inteiras*	Frango, pato	0,60 - 2,00	Recipiente raso aberto Base no interior do aparelho
4	Filete de peixe*	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca	0,20 - 1,00	Recipiente raso aberto Base no interior do aparelho
* Tenha atenção aos sinais para virar os alimentos.				
Cozinhar				
5	Legumes, frescos*	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho francês, pimentos, curgetes	0,20 - 1,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
6	Legumes, congelados*	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,20 - 1,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
7	Batatas para cozer*	Batatas de polpa firme, maioritariamente de polpa firme ou farinhentas	0,20 - 1,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
8	Arroz, arroz agulha*		0,10 - 0,50	Recipiente alto fechado Base no interior do aparelho
9	Estufar lombo de peixe fresco	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca	0,20 - 1,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
* Tenha atenção ao sinal para mexer os alimentos.				

Programa n.º		Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
Cozinhar com combinado				
10	Pizza, ultracongelada	Pizza com base de massa fina, pré-cozinhada	0,15 - 0,55	Grelha nível 3
11	Lasanha à Bolonhesa, ultracongelada		0,40 - 1,00	Recipiente aberto Base no interior do aparelho
12	Frango, fresco*	Frango inteiro	0,80 - 1,80	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
13	Frango em pedaços, fresco	Pernas de frango, meio frango	0,40 - 1,60	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
14	Rolo de carne picada	aprox. 8 cm de altura	0,80 - 1,50	Recipiente aberto Base no interior do aparelho
15	Carne de porco para assar, fresca*	Cachaço sem osso para assar, rolo de carne	0,80 - 2,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
* Tenha atenção ao sinal para virar os alimentos.				

Ajustar as funções de temporização

O seu forno tem várias funções de temporização. A tecla  permite-lhe aceder ao menu e percorrer as várias funções. Enquanto ajusta a função, todos os símbolos de temporização estão acesos. A seta  mostra-lhe a função de temporização em que se encontra.

Pode alterar uma função de temporização pré-ajustada directamente com as teclas **+** ou **-**, se a seta  se encontrar antes do símbolo de temporização.

Regular o alarme

Poderá utilizar o alarme como se fosse um despertador de cozinha. Ele funciona independentemente do forno. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o alarme que tocou ou o tempo de duração que chegou ao fim.

1. Prima uma vez a tecla .
No visor acendem-se os símbolos de tempo, a seta  encontra-se antes de .
2. Regule o alarme com a tecla **+** ou **-**.
Valor sugerido na tecla **+** = 10 minutos
Valor sugerido na tecla **-** = 5 minutos

Após alguns segundos, as horas definidas são assumidas. O alarme inicia a contagem. O símbolo  aparece aceso no visor e a contagem decrescente do tempo do alarme é visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do alarme terminou

Ouve-se um sinal sonoro. No visor é indicado 0:00. Desligue o alarme com a tecla .

Alterar o tempo do alarme

Altere o tempo do alarme com as teclas **+** ou **-**. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Anular o tempo do alarme

Com a tecla **-**, ponha o tempo do alarme a zeros. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O alarme está desligado.

Consultar as regulações do tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, o visor mostra todos os símbolos correspondentes. O tempo do alarme decorre em primeiro plano. À frente do símbolo  está a seta  e a contagem decrescente do tempo do alarme é visível.

Para consultar o alarme , o tempo de duração  ou as horas , prima a tecla  as vezes necessárias até a seta estar junto do respectivo símbolo. O valor correspondente é mostrado no visor durante alguns segundos.

Regular o tempo de duração

O forno permite-lhe definir o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Não há necessidade de interromper outros trabalhos para desligar o forno. Assim, o tempo de cozedura não é ultrapassado acidentalmente.

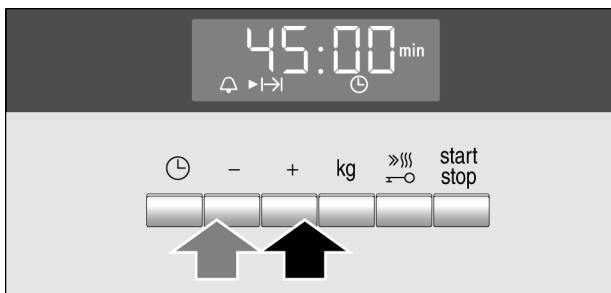
Exemplo na imagem: tempo de duração de 45 minutos.

1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções.
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou o nível de potência do grelhador.
3. Prima duas vezes a tecla .

O visor indica 20:00. Os símbolos de tempo estão acesos, a seta  encontra-se à frente de .



4. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.



5. Prima a tecla ^{start} stop.

O forno começa a funcionar. No visor, o tempo de duração decresce de forma visível e o símbolo ►|→| está aceso. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. O visor indica 0:00.

Prima a tecla ☹. O sinal apaga-se.

Rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado.

Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com as teclas **+** ou **-**. Após alguns segundos, a alteração é assumida. Se o alarme estiver ligado, comece por premir a tecla ☹.

Anular o tempo de duração

Com a tecla **-**, faça regredir o tempo de duração até 0:00. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O tempo de duração foi anulado. Se o alarme estiver ligado, prima primeiramente a tecla ☹.

Consultar as regulações de tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, no visor estão acesos os símbolos correspondentes. A seta ► encontra-se em primeiro plano, à frente do símbolo da função de tempo.

Para consultar o alarme , o tempo de duração  ou as horas , prima a tecla  as vezes necessárias até que a seta  se encontre à frente do respectivo símbolo. O valor correspondente é apresentado no visor durante alguns segundos.

Acertar a hora

Depois da ligação à corrente ou de um corte de corrente, os símbolos   e três zeros acendem-se no visor. Acerte a hora.

1. Prima a tecla **+** ou **-**.

Valor sugerido **+**: 12:00

Valor sugerido **-**: 23:59

2. Acerte a hora com a tecla **+** ou **-**.

Após alguns segundos, a hora regulada é assumida.

Alterar a hora

Não pode estar regulada nenhuma outra função de tempo.

1. Prima duas vezes a tecla .

Os símbolos de tempo acendem-se no visor, a seta  situa-se à frente do símbolo .

2. Altere a hora com a tecla **+** ou **-**.

Após alguns segundos, a hora regulada é assumida.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Desta forma, só estará visível quando o forno estiver em funcionamento. Para mais informações, consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Segurança para crianças

Ligar a segurança para crianças

Para evitar que crianças liguem inadvertidamente o forno, este possui uma segurança para crianças.

O forno não reage a quaisquer regulações. É possível regular o alarme e acertar a hora quando a segurança para crianças está activada.

Condição prévia: Não pode estar regulado nenhum tempo de duração e o selector de funções está na posição zero.

Prima a tecla  durante aprox. quatro segundos.

Na indicação aparece o símbolo .

A segurança para crianças está ligada.

Desligar a segurança para crianças

Prima a tecla  durante aprox. quatro segundos.

O símbolo  no visor apaga-se.

A segurança para crianças foi desactivada.

Segurança para crianças com o automático de programas

Quando o automático de programas está ligado, a segurança para crianças não funciona.

Alterar as regulações base

O seu aparelho dispõe de diversas regulações base, que poderá alterar a qualquer momento.

Regulações base

Na seguinte tabela, encontrará todas as regulações base, bem como as possíveis alternativas.

Regulação base	Alternativas	Explicação
C 1 Indicação da hora 1 = activada	Indicação da hora 2 = desactivada	Indicação das horas
C 2 Duração do sinal sonoro 2 = média = 2 minutos	1 = curta = 10 segundos 3 = longa = 5 minutos	Sinal sonoro emitido quando termina o tempo de duração
C 3 Som das teclas: 1 = ligado	Som das teclas: 2 = desligado	Som de confirmação ao premir uma tecla
C 4 Tempo de espera 2 = médio = 5 segundos	1 = curto = 2 segundos 3 = longo = 10 segundos	Tempo de espera entre diferentes passos, a seguir a uma regulação
C 5 Volume do sinal sonoro 2 = médio	1 = baixo 3 = alto	Volume do sinal sonoro

- Condição prévia: O seu aparelho está desligado.
1. Prima a tecla  durante alguns segundos.
Na indicação aparece a primeira regulação base.
 2. Altere a regulação base com as teclas **+** ou **-**.
 3. Confirme com a tecla .
Na indicação aparece a regulação base seguinte.
Com a tecla , pode percorrer todas as regulações base e proceder a alterações com as teclas **+** ou **-**.
 4. No fim mantenha a tecla  premida durante alguns segundos.

Todas as regulações foram assumidas.
Poderá a qualquer momento alterar novamente as regulações.

Manutenção e limpeza

Proceda regularmente à manutenção e limpeza do seu microondas, de forma a garantir a sua conservação e o seu bom funcionamento durante mais tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.



Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor.



Perigo de queimaduras!

Não limpe o aparelho logo após o ter desligado. Deixe o aparelho arrefecer.

Notas

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho, provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

As sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.

Os cheiros desagradáveis causados, por exemplo, pela preparação de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água a potência máxima de microondas, durante 1 a 2 minutos.

Produtos de limpeza

De modo a não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza desadequados, respeite as indicações da tabela.

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores de metal ou de vidro para a limpeza do vidro da porta do aparelho,

- raspadores de metal ou de vidro para a limpeza do vedante da porta,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas.

Antes da primeira utilização, passe bem por água os panos de esponja.

Zona	Produtos de limpeza
Frente do aparelho	Água quente com detergente: Limpe com um pano multiuso e seque com um pano macio. Não utilize raspadores de metal ou de vidro na limpeza.
Aço inoxidável	Água quente com detergente: Limpe com um pano multiuso e seque com um pano macio. Remova de imediato manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. 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.
Interior do aparelho	Água quente com detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiuso e seque com um pano macio. Em caso de sujidade incrustada: Produto limpa-fornos, use apenas com o forno frio.
Interior do aparelho em aço inoxidável	Não utilize spray limpa-fornos e outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Nunca utilize esfregões, esponjas abrasivas ou esfregões para tachos. Estes produtos riscam a superfície. Deixe secar completamente as superfícies interiores.
Tampa de vidro da lâmpada no interior do aparelho	Água quente com detergente: Limpe com um pano multiuso.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano multiuso. Não utilize raspadores de vidro.
Não remover o vedante da porta!	Água quente com detergente: Limpe com um pano multiuso, não esfregue. Não utilize raspadores de metal ou de vidro na limpeza.
Acessórios	Água quente com detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiuso ou uma escova.

Para facilitar a limpeza

pode acender a lâmpada do forno. Para tal, abra a porta do aparelho.

Limpar a tampa de vidro

A tampa de vidro da lâmpada do forno situa-se na parede lateral esquerda, no interior do forno. Desenrosque o parafuso da tampa. A seguir, pode limpar o vidro com água e detergente.

Superfícies de auto-limpeza no interior do forno

A parede traseira no interior do forno está revestida com esmalte dotado de auto-limpeza. A auto-limpeza efectua-se enquanto o forno está a trabalhar. É possível que os salpicos maiores desapareçam apenas após várias utilizações do forno. Pode remover resíduos de especiarias e afins com um pano seco ou uma escova macia.

Indicações importantes

Nunca limpe a superfície de auto-limpeza com produtos limpa-fornos.

Se, acidentalmente, algum produto limpa-fornos entrar em contacto com a parede traseira, remova-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos. Podem riscar ou destruir o revestimento altamente poroso.

Nunca limpe a superfície de auto-limpeza com um esfregão de palha de aço.

O esmalte pode sofrer ligeiras alterações de cor, o que não influencia a auto-limpeza.

Limpar o chão, o tecto e as paredes laterais no interior do forno

Utilize um pano multiuso com água quente e detergente ou água com vinagre.

Em caso de sujidade incrustada, utilize um produto limpa-fornos. Utilize o produto limpa-fornos apenas com o forno frio.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes recomendações.

Caso um prato não corresponda às suas expectativas, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Nele encontrará muitos conselhos e sugestões para cozinhar.

Anomalia	Causa possível	Solução/Indicações
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à corrente.	Ligue a ficha à corrente.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha funciona.
	Falha do fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorrecta.	Desligue o fusível na caixa de fusíveis. Volte a ligar o fusível após 10 segundos.
Na indicação piscam três zeros.	Falha de corrente.	Acerta as horas.
O aparelho não está em funcionamento. A indicação apresenta um tempo de duração.	A tecla start não foi premida depois da regulação.	Prima a tecla start ou desligue o aparelho.
Não é possível ligar o microondas.	A porta não foi bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	A tecla start não foi premida.	Prima a tecla start.
Os alimentos demoram mais tempo a aquecer do que antes.	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentossuperior ao normal.	O dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.

Anomalia	Causa possível	Solução/Indicações
Ouve-se um sinal sonoro. Os dois pontos na indicação piscam.	O aparelho está em modo de demonstração.	1. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$. 2. Mantenha a tecla kg premida durante 3 segundos. O modo de demonstração é desactivado.
Na indicação aparece a mensagem de erro “Er1” ou “Er4”.	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece a mensagem de erro “Er11”. “Tecla presa”	As teclas estão sujas ou o sistema mecânico encravou.	Prima várias vezes todas as teclas. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece a mensagem de erro “Er19”.	Existe um sobreaquecimento extremo (eventualmente fogo no interior do aparelho). Potência de microondas demasiado elevada.	Não abra a porta, desligue a ficha da tomada ou o fusível na caixa de fusíveis e deixe arrefecer o aparelho.
Na indicação em escrita normal aparece a mensagem de erro “Er17”, “Er18” ou “Er20”.	Defeito técnico.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.



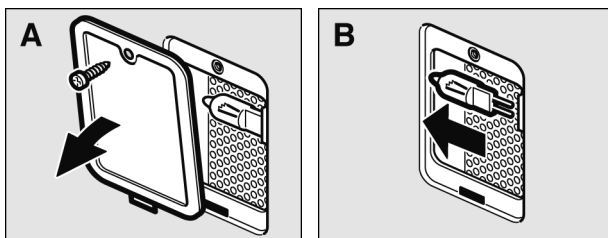
Perigo de choque eléctrico!
As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Substituir a lâmpada do forno

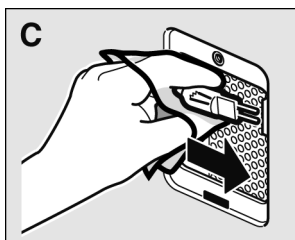
A lâmpada do forno pode ser substituída. Pode adquirir lâmpadas de halogénio resistentes a altas temperaturas (25 W, 240 V) junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

Retire a nova lâmpada de halogénio da embalagem, pegando-lhe sempre com um pano seco, de modo a prolongar a sua vida útil.

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada.
2. Abra a porta do aparelho.
Solte os dois parafusos do lado esquerdo e direito do forno.
3. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
Puxe o aparelho para fora com cuidado.
4. Solte o parafuso da cobertura da lâmpada na parede lateral esquerda e retire a cobertura.
(Figura A)
Puxe a lâmpada de halogénio para fora. (Figura B)



5. Introduza a nova lâmpada de halogénio. (Figura C)



6. Aparafuse a cobertura da lâmpada.
Volte a montar o aparelho na ordem inversa.
7. Tire o pano da loiça. Ligue novamente o fusível na caixa de fusíveis ou introduza a ficha na tomada.

Substituir a cobertura de vidro

Se a cobertura de vidro no forno estiver danificada, tem de ser substituída. Poderá adquirir coberturas junto do Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Também os Centros de Assistência Técnica referidos no manual terão todo o gosto em indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnica próximo da sua residência.

Ref.^a E e ref.^a FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

Se abrir a porta do aparelho, encontrará a placa de características onde constam estas referências. Para que, quando for necessário, 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.

Ref. ^a E	Ref. ^a FD
Serviço de Assistência Técnica 📞	

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Dados técnicos

Alimentação eléctrica	220-240 V, 50 Hz
Potência total máx. de ligação	3100 W
Potência do microondas	1000 W (IEC 60705)
Grelhador	2000 W
Ar quente circulante	1950 W

Frequência do microondas	2450 MHz
Fusível	16 A
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- Interior do aparelho	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
Testado conforme as normas VDE	Sim
Marcação CE	Sim

Este aparelho encontra-se em conformidade com a norma EN 55011 e CISPR 11.

Trata-se de um produto do 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.

Eliminação ecológica



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe qual o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência de microondas 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 acerca do modo de preparação.

Notas

Os valores constantes das tabelas são sempre válidos para iniciar o cozinhado com o interior do aparelho frio e vazio. Pré-aqueça 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 anti-aderente após o pré-aquecimento.

Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.

Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais no comércio especializado ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

Use sempre uma pega de cozinha para retirar acessórios ou recipientes quentes do forno.

Tabelas

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

As indicações temporais constantes das tabelas são valores aconselhados. Estes dependem da loiça utilizada, da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

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

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

Dobro da quantidade – quase o dobro do tempo,
metade da quantidade – metade do tempo.

Pode colocar o recipiente no centro da grelha ou na base do forno. Desta forma, as microondas conseguem chegar de todos os lados aos alimentos.

Descongelar

Coloque o alimento congelado dentro de um recipiente destapado na base do forno.

As partes sensíveis, tais como, por ex., pernas e asas de frango ou pontas gordas de assados podem ser cobertas com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não pode tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

Vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo regulado. As peças maiores devem ser viradas diversas vezes. Ao virar, retire o líquido formado durante a descongelação.

Depois de descongelado, deixe o alimento descansar à temperatura ambiente durante 10-60 minutos, para homogeneização da temperatura. No caso de aves, pode retirar então as miudezas.

	Quantidade	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 25 - 35 Min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	Virar várias vezes.
Carne em pedaços ou fatias de carne de vaca, porco, vitela	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Ao virar a peça, separar as partes da carne umas das outras.
Carne picada, misturada	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
Aves ou partes de aves	600 g 1200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	Virar de vez em quando.
Pato	2000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min.	Virar várias vezes.
Ganso	4500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min.	Virar de 20 em 20 minutos. Remover o líquido formado durante a descongelação.
Peixe Filetes, lombos de peixe, postas	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Separar as partes descongeladas umas das outras.
Peixe inteiro	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Virar de vez em quando.
Legumes, por ex., ervilhas	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	Mexer cuidadosamente, de vez em quando.
Fruta, por ex., framboesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Mexer cuidadosamente, de vez em quando, e separar as partes já descongeladas.
Manteiga, descongelar de forma lenta	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Retirar totalmente a embalagem
Pão, inteiro	500 g 1000 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Virar de vez em quando.
Bolo, seco por ex., bolos batidos	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Separar as fatias de bolo umas das outras. Apenas para bolos sem cobertura, natas ou cremes.
Bolo, massa húmida por ex., bolos de frutos, bolos de queijo fresco batido	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.

Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Não sobreponha alimentos.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Vire ou mexa os alimentos 2 - 3 vezes.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, não use muito sal ou especiarias.

	Quantidade	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Notas
Refeição completa, pratos combinados, refeições pré-confeccionadas (2-3 componentes)	300-400g	600 W, 11 - 15 Min.	Com tampa
Sopas	400-500 g	600 W, 8 - 13 Min.	Recipiente com tampa
Guisados	500 g 1000 g	600 W, 10 - 15 Min. 600 W, 20 - 25 Min.	Recipiente com tampa
Carne aos pedaços ou às fatias em molho, por ex., gulasch	500 g 1000 g	600 W, 12 - 17 Min. 600 W, 25 - 30 Min.	Recipiente com tampa
Peixe, por ex., filetes	400 g 800 g	600 W, 10 - 15 Min. 600 W, 20 - 25 Min.	Com tampa
Acompanhamentos, por ex., Arroz, massas	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 Min. 600 W, 8 - 10 Min.	Recipiente com tampa, adicionar líquido
Legumes, por ex., ervilhas, bróculos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 14 - 17 Min.	Recipiente com tampa, adicionar 1 c.sopa de água
Esparregado	450 g	600 W, 11 - 16 Min.	Cozinhar sem adicionar água.

Aquecer alimentos

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.

Sempre que aquecer líquidos, deverá introduzir uma colher de café no recipiente, para evitar o atraso da ebulição. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Apenas com um movimento mais brusco do recipiente, o líquido quente pode entrar, repentinamente, em ebulição ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Mexa ou vire várias vezes os alimentos. Controle a temperatura.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Notas
Menu, prato confeccionado, refeição pré-confeccionada (2 - 3 ingredientes)	350-500 g	600 W, 4 - 8	tapado
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Colocar uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
Alimentos para bebés, por ex., biberons de leite	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
Sopa, 1 tigela 2 tigelas 4 tigelas	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Carne com molho	500 g	600 W, 8 - 11	tapado
Cozido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	em recipiente tapado
Legumes, 1 dose 2 doses	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Adicionar um pouco de líquido.

Cozinhar alimentos

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

	Quantidade	Potência de micro-ondas Watt, Tempo, minutos	Notas
Frango inteiro sem miúdos, fresco	1200 g	600 W, 25-30 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos	400 g	600 W, 7-12 min.	
Legumes, frescos	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Para cada 100 g de legumes adicionar 1-2 colheres de sopa de água.
Acompanhamentos, por ex., batatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar cerca de 1 colheres de altura de água no recipiente, mexer.
por ex., arroz	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 12-15 min. 600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	Adicionar o dobro da quantidade de líquido.
Alimentos doces, por ex., pudim (instantâneo), fruta, compota,	500 ml 500 g	600 W, 6-8 min. 600 W, 9-12 min.	Mexer o pudim 2 - 3 vezes muito bem com as varas de arames.

Sugestões para o micro-ondas

Não encontra qualquer indicação de regulação para a quantidade de alimentos preparados.	Prolongue ou reduza os tempos de cozedura de acordo com a seguinte fórmula: Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo Metade da quantidade = metade do tempo
A comida ficou muito seca.	Da próxima vez regule um tempo de cozedura inferior ou seleccione uma potência de micro-ondas inferior. Tape a comida e adicione mais líquido.
Decorrido o tempo regulado, a comida ainda não está descongelada, quente ou cozinhada.	Regule um tempo superior. Quantidades maiores e alimentos mais espessos demoram mais tempo a cozinhar.
Decorrido o tempo de cozedura regulado, a refeição está cozida de mais nos bordos, mas no centro ainda não está pronta.	Mexa a refeição decorrido cerca de metade do tempo, e da próxima vez seleccione uma potência inferior e uma duração superior.
Após a descongelação a ave ou a carne estão cozinhadas nas extremidades, mas no centro ainda não descongelaram.	Da próxima vez seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire várias vezes o produto a descongelar, caso se trate de grandes quantidades.

Bolos e bolachas

Formas para bolos	As mais adequadas são as formas de bolos pretas de metal. Se utilizar adicionalmente o microondas, utilize a grelha de bolos para microondas ou formas para bolos de vidro, cerâmica ou plástico. Estas têm de ser resistentes a temperaturas até 250 °C. Se utilizar este tipo de formas para bolos, os bolos ficam menos tostados.
Tabelas	As indicações relativas ao tempo são válidas para o forno frio.

Temperatura e tempo de cozedura do bolo dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com um valor inferior e da próxima vez, regule, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.

Encontrará mais informações no capítulo “*Conselhos para cozer bolos*”, a seguir às tabelas.

Coloque sempre a forma para bolos no centro da grelha.

Bolos	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Bolos batidos, simples	Forma de	1		160-170	60-80
Bolos batidos, finos (por ex. bolo de areia)*	buraco/forma de bolo inglês	1		150-160	60-70
Bases de tartes com paredes de massa quebrada	Forma de mola	1		160-170	35-45
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	1		160-170	35-45
Bolo simples (pão-de-ló)	Forma de mola	1		170-180	45-50
Bolos com cobertura seca (massa batida)	Tabuleiro	2		160-170	30-40
Bolos com cobertura húmida por ex., massa levedada com pedaços de maçã	Tabuleiro	2		150-160	50-60
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		160-170	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		170-180	60-70
Pizza	Tabuleiro	2		200-210	25-35
Pão levedado, 1 kg**	Tabuleiro	2		180-190	50-60

* Deixar os bolos arrefecer durante aproximadamente 20 minutos no forno.

** Nunca deitar água directamente sobre o forno quente.

Bolos	Recipiente	Nível	Potência de microondas, Watt	Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Bolo de noz	Forma de mola	1	90 W	30-35		170-180
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, de massa quebrada*	Forma de mola	2	360 W	40-50		150-160
Bolos de frutos finos, de massa batida	Forma de buraco ou forma de mola	1	90 W	30-45		170-190
Tartes salgadas (por ex. quiche/ tarte de cebola)	Forma de mola ou forma de quiche	2	90 W	50-70		160-180

Com formas para bolos de metal: coloque a grelha de bolos para microondas sobre a grelha. Coloque a forma sobre a grelha de bolos para microondas.

* Deixar os bolos arrefecer durante aproximadamente 20 minutos no forno.

Bolos pequenos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro	2		150-170	20-35
Suspiros	Tabuleiro	2		100	90-120
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	2		110	35-45
Massa folhada	Tabuleiro	2		170-180	35-45
Pãezinhos (por ex., de centeio)	Tabuleiro	2		180-190	35-45

Sugestões de cozedura

Pretende fazer uma receita sua.	Orienta-se por um artigo de pastelaria parecido, que conste das tabelas de cozedura.
Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.	Espete um pauzinho na parte mais alta do bolo, aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado. Se a massa não ficar colada ao pauzinho, o bolo está pronto.

O bolo desmancha-se.	Da próxima vez adicione menos líquido ou regule a temperatura da zona de cozedura para cerca de menos 10 Graus. Observe os tempos indicados de amassadura, na receita.
O bolo subiu muito no centro e menos nas extremidades.	Unte apenas a base da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica muito escuro.	Seleccione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.
O bolo fica muito seco.	Faça pequenos orifícios com um palito no bolo pronto. Depois regue com o sumo de fruta ou a bebida alcoólica. Da próxima vez aumente a temperatura cerca de 10 graus e reduza os tempos de cozedura.
O pão ou o bolo (por ex., tarte de queijo) tem bom aspecto, mas no interior está pegadiço (aguado, raiado de estrias).	Da próxima vez, adicione menos um pouco de líquido e deixe cozer o bolo a uma temperatura inferior, durante mais tempo. No caso de bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base, cubra-a com amêndoas ou pão ralado e adicione então a cobertura. Observe as receitas e tempos de cozedura.
O bolo não se solta ao virar.	Deixe arrefecer o bolo depois de cozido, durante 5 a 10 minutos, assim ele solta-se mais facilmente da forma. Caso, mesmo assim, o bolo não se solte, passe cuidadosamente uma faca pela extremidade. Vire novamente o bolo e cubra a forma repetidamente com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe com pão ralado.
Mediu a temperatura da zona de cozedura com o seu próprio termómetro, tendo constatado uma diferença.	A temperatura da zona de cozedura é medida pelo fabricante, com uma grelha de ensaio, de acordo com o tempo determinado, no centro da zona de cozedura. Qualquer loiça e acessórios têm influência no valor medido, constatando-se sempre uma diferença ao fazer medições próprias.
Entre a forma e a grelha são geradas faíscas.	Verifique se a forma está limpa exteriormente. Mude a posição da forma no forno. Se isto não ajudar, continue a cozedura sem o micro-ondas. Neste caso o tempo de cozedura é prolongado.

Assar e grelhar

Relativamente às tabelas

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da quantidade do alimento. Por isso, encontrará nas tabelas amplitudes de temperatura. Experimente primeiro com um valor mais baixo e da próxima vez regule, se necessário, uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo “*Conselhos 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 forno.

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.

Indicações para assar

Para assar carne ou aves, utilize uma assadeira alta.

Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande.

Carne: Cubra o fundo do recipiente com pouco líquido. Adicione mais água para estufar carne. Vire os pedaços de carne a meio do tempo. Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante 10 minutos no forno fechado e desligado. Deste modo, a distribuição do suco da carne será mais uniforme.

Aves: Vire os pedaços de carne após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Indicações para grelhar

Faça sempre os seus grelhados com a porta do forno fechada e sem pré-aquecer.

Se possível, os alimentos a grelhar devem ter a mesma espessura. Os bifes devem ter, no mínimo, 2 a 3 cm de espessura. Deste modo, ficam dourados uniformemente e suculentos. Tempere os bifes com sal só 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 do grelhador seleccionada.

Indicações para estufar

Para estufar peixe, utilize um recipiente com tampa. Adicione duas a três colheres de líquido e um pouco de sumo de limão ou de vinagre no recipiente.

	Potência do microondas watts, tempo de duração em minutos	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível de potência do grelhador	Notas
Carne de vaca para estufar aprox. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Recipiente fechado sobre a base no interior do aparelho.
Rosbife, mal passado aprox. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Recipiente aberto. Virar após metade do tempo. No fim, deixar repousar 10 minutos.
Carne de porco sem gordura, aprox. 750 g, por exemplo, cachaço	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Recipiente aberto. No fim, deixar repousar 10 minutos.

	Potência do microondas watts, tempo de duração em minutos	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível de potência do grelhador	Notas
Carne de porco com gordura* aprox. 1 kg, por exemplo, pá	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Recipiente aberto. No fim, deixar repousar 10 minutos. Não virar.
Lombo de porco, aprox. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Recipiente aberto. No fim, deixar repousar 10 minutos.
Rolo de carne picada aprox. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho. No fim, deixar repousar 10 minutos.
Frango, inteiro aprox. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Recipiente fechado sobre a base no interior do aparelho. Colocar com a parte do peito virada para cima. Não virar.
Frango em pedaços, por exemplo, 1 quarto de frango aprox. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Recipiente aberto. Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Pato 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Recipiente fechado sobre a base no interior do aparelho. Não virar.
Peito de pato aprox. 500 g Peito de pato 2 unidades com 250-300 g cada	180 W, 15-20 min.	0		3	Recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho. Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de ganso, coxas de ganso 700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Recipiente alto aberto sobre a base no interior do aparelho. Não virar.
Peixe, gratinar aprox. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Recipiente aberto. Descongelar previamente o peixe ultracongelado.

* Corte as gorduras da carne de porco.

	Quantidade	Peso	Nível	Tipo de aquecimento	Nível de potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Bifes 2-3 cm de espessura	2-3 unidades	aprox. 200 gcada	1+3**		3 3	1.º lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10
Bifes do cachaço 2-3 cm de espessura	2-3 unidades	aprox. 120 gcada	1+3**		2 2	1.º lado: aprox. 15-20 2.º lado: aprox. 10-15
Salsichas grelhadas	4-6 unidades	aprox. 150 gcada	1+3**		3 3	1.º lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10
Posta de peixe*	2-3 unidades	aprox. 150 gcada	1+3**		3 3	1.º lado: aprox. 10-12 2.º lado: aprox. 8-12
Peixe, inteiro* p. ex., truta	2-3 unidades	aprox. 300 gcada	1+3**		2 2	1.º lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 10-15
Pão para torradas	12 fatias	-	3		3 3	1.º lado: aprox. 3-5 2.º lado: aprox. 2-3
Pão para torradas	4 fatias***	-	3		-	1.º lado: aprox. 5-6 2.º lado: aprox. 3-4
Gratinar tostas	2-4 fatias****	-	1+3**		3	Conforme a cobertura: 8-10

* Unte previamente a grelha com óleo.

** Insira a grelha no nível 3 e o tabuleiro no nível 1.

*** Coloque as fatias de pão para torrar lado a lado, no meio da grelha.

**** Torre previamente as fatias de pão para torrar

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

- A tabela aplica-se à introdução de recipientes com o forno frio.
- Coloque o soufflé num recipiente adequado para ir ao microondas, sobre a base no interior do aparelho.
- Para soufflés ou gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.
- Os soufflés e gratinados devem ainda cozer durante 5 minutos com o forno desligado.

Prato	Quantidade	Recipientes	Nível	Microondas watt	Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temp. °C
Soufflés doces (p. ex., soufflé de requeijão com fruta)	aprox. 1500 g	Forma de soufflé rasa com 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Soufflé picante, à base de ingredientes cozinhados (p. ex., massa gratinada)	aprox. 1000 g	Forma de soufflé rasa com 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Soufflés picantes, à base de ingredientes crus (p. ex., gratinado de batata)	aprox. 1100 g	Forma de soufflé rasa	0	600 W	25-35		170-180

Produtos pré-confeccionados ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os valores constantes das tabelas aplicam-se à introdução de recipientes com o forno frio.

Prato		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, minutos
"Strudel" com recheio de fruta	Tabuleiro	2		180-200	40-50
Batatas fritas	Tabuleiro	2		180-200	25-35
Pizza	Grelha	2		180-200	10-20
Baguete de pizza	Grelha	2		160-190	15-20
Croquetes	Tabuleiro	2		180-200	25-35
Batatas salteadas	Tabuleiro	2		180-200	25-35

Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos combinados com o microondas são testados por institutos de ensaios, com base nestas refeições. Em conformidade com as normas EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 e EN 60350

Descongelar com microondas

Prato	Potência do microondas watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne	180 W, 7 + 90 W, 8-12 ou programa 2, 500g	Colocar uma forma de pirex Ø 22 cm sobre a base do forno.

Cozinhar com microondas

Prato	Potência do microondas watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Pudim flan, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Colocar uma forma de pirex sobre a base do forno.
Biscoitos, 475 g	600 W, 8-10	Colocar uma forma de pirex Ø 22 cm sobre a base do forno.
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25-30	Colocar uma forma de pirex sobre a base do forno.

Cozinhar em combinação com o microondas

Prato	Potência do microondas watts, tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível de potência do grelhador	Recomendações
Gratinado de batata	360 W, 25-30		1	Colocar uma forma de pirex Ø 22 cm sobre a base do forno.
Bolos	180 W, 20-25		190-200	Colocar a forma de pirex Ø 22 cm sobre a grelha, no nível 1.
Frango	360 W, 30-35		240	Colocar o frango com a parte do peito virada para baixo num recipiente alto sem tampa, sobre a base do forno. Virar após metade do tempo.

Cozer

Em conformidade com as normas DIN 44547 e EN 60350

Os valores constantes das tabelas aplicam-se à introdução de recipientes com o forno frio.

Recipiente e indicações		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Biscoitos	Tabuleiro	2		160-170	30-35
Bolos pequenos*	Tabuleiro	2		160-170	25-30
Pão-de-ló de água	Forma de mola na grelha	1		170-180	45-50
Bolo de massa com fermento no tabuleiro	Tabuleiro	2		150-160	50-60
Bolo de maçãcoberto	Forma de mola em folha de flandres Ø 20 cm directamente sobre a grelha	2		170-190	80-100

* Pré-aquecer o forno durante 5 minutos.

Grelhar

Os valores constantes das tabelas aplicam-se à introdução de recipientes com o forno frio.

Prato	Acessórios	Nível	Grelhar, grande quantidade 	Tempo de duração, minutos
Torrar tostas	Grelha	3	3	4-5
Hambúrguer de carne de bovino, 12 unidades*	Grelha e tabuleiro	3 1	3	30-35
* Virar após metade do tempo.				

Acrilamida nos alimentos

Quais são os alimentos afectados?

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de cereais e batata cozinhados a altas temperaturas, como, por exemplo, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, produtos de pastelaria fina (bolachas, broas de mel, biscoitos de manteiga).

Conselhos para a preparação de alimentos isentos de acrilamida	
Em geral	Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura. Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado. As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.
Cozer bolos	Com Calor superior e inferior no máximo a 200 °C, com Ar quente circulante 3 D ou Ar quente circulante no máximo a 180 °C.
Bolachas	Com Calor superior e inferior no máximo a 190 °C, com Ar quente circulante 3D ou Ar quente circulante no máximo a 170 °C. O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Distribua as batatas uniformemente no tabuleiro, se possível numa só camada. Prepare, pelo menos, 400 g em cada tabuleiro, para evitar que as batatas sequem demasiado.

SIEMENS

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам столько же удовольствия как и сама еда

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Тогда Вы сможете использовать все технические возможности Вашего прибора в полной мере.

Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов вашего прибора. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В таблицах Вы найдёте рекомендации по приготовлению блюд и нужные установки. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

В случае возникновения неисправности здесь Вы найдёте информацию, как самим устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Содержание

Правила техники безопасности	188
Перед монтажом	188
Указания по безопасности	188
Указания по использованию микроволнового режима	191
Причины повреждений	193
Ваш новый прибор	195
Панель управления	195
Кнопки и индикация	196
Переключатель выбора функций	196
Регулятор температуры	197
Рабочая камера	198
Принадлежности	198
Перед первым использованием	200
Установка времени суток	200
Нагревание духового шкафа	200
Очистка принадлежностей	201
Настройка духового шкафа	201
Установка вида нагрева и температуры	201
Быстрый нагрев	202
Микроволны	203
Указания по выбору посуды	203
Значения мощности микроволн	204
Установка микроволнового режима	205
Режим "Микрокомби"	206
Установка режима "Микрокомби"	206
1,2,3-дополнительный режим	207
Установка дополнительного режима	207
Программа автоматического приготовления	209

Содержание

Настройка программ	209
Указания по установке программы автоматического приготовления блюд	211
Таблица программ	213
Установка функций времени	215
Установка таймера	215
Установка времени приготовления	216
Установка времени	218
Блокировка для безопасности детей	219
Изменение базовых установок	220
Базовые установки	220
Уход и очистка	221
Чистящие средства	221
Что делать при неисправности?	224
Замена лампочки в духовом шкафу	225
Сервисная служба	227
Технические характеристики	227
Правильная утилизация упаковки	228
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	229
Таблицы	230
Рекомендации по использованию микроволн ..	235
Пироги и выпечка	236
Рекомендации по выпеканию	238
Жарение и гриль	239
Рекомендации по жарению в гриле	244
Запеканки, гратены	244
Готовые блюда глубокой заморозки	245
Контрольные блюда	246
Акриламид в продуктах питания	248

Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Транспортировка прибора

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

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка и подключение

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Дети

Дети могут готовить блюда только в том случае, если они были обучены обращению с прибором. Они должны уметь правильно пользоваться им и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией. Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не допустить баловства.

Дети и микроволновый режим

Детям можно позволить готовить в микроволновом режиме только в том случае, если они были обучены обращению с ним. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией.

Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не допустить баловства.

Дети должны пользоваться комбинированным режимом прибора только под присмотром взрослых. Опасность ожога!

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям нагревательных приборов и плит. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Открывайте дверь прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте маленьким детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере духового шкафа.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ожога!
Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть в рабочей камере. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Горячие принадлежности

Опасность ожога!
При вынимании из прибора горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Повреждение дверцы прибора или её уплотнителя

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!
Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Проржавевшие поверхности

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!
Недостаточная очистка поверхностей может привести со временем к ржавлению прибора. Возможен выход энергии микроволн наружу. Регулярно проводите очистку прибора.

Снятый корпус

Опасность удара током!
Никогда не снимайте корпус с прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!
Никогда не снимайте корпус с прибора. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Горячие или влажные предметы рядом с прибором

Опасность короткого замыкания!
Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Никогда не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Указания по использованию микроволнового режима

Приготовление пищи

Опасность возгорания!
Используйте режим микроволн только для приготовления пригодных для этого продуктов. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

Посуда

Опасность травмирования!
В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

Опасность ожога!
При разогревании блюда посуда тоже может нагреться. Чтобы вынуть посуду и принадлежности, используйте прихватки.

Мощность микроволн и время воздействия

Опасность возгорания!
Нельзя устанавливать слишком большую мощность или очень длительное время. Продукты могут вспыхнуть и повредить прибор. Всегда следуйте указаниям, приведенным в данном руководстве по эксплуатации.

Упаковка

Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке.

Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением.

Опасность ожога!

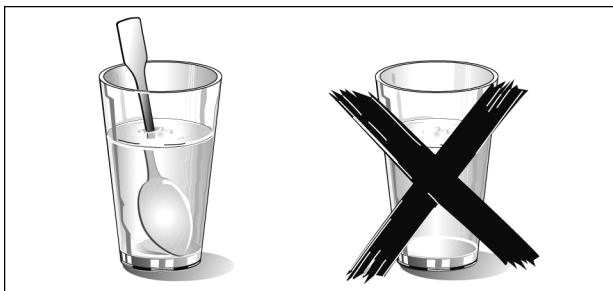
Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Придерживайтесь указаний, приведенных на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки

Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



Опасность взрыва!

Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде.

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки.

Детское питание

Опасность ожога!

Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску.

После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему.

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в кожеуре или со шкуркой

Опасность ожога!

Нельзя варить яйца в скорлупе. Никогда не разогревайте варёные яйца, Они могут взорваться даже после прекращения воздействия микроволн. Это относится также к моллюскам и ракообразным.

При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожейрой или шкуркой, например яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожаура может лопнуть. Наколите кожауру или шкуру перед приготовлением.

Сушка продуктов

Опасность возгорания!

Не сушите продукты в режиме микроволн.

Продукты с низким содержанием влаги

Опасность возгорания!

Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.

Растительное масло

Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн.

Причины повреждений

Вода в горячей камере

Никогда не вливайте воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Из-за быстрого изменения температуры могут возникнуть повреждения на керамической нижней панели.

Фруктовый сок

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

Техническая неисправность

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

Охлаждение прибора с открытой дверцей

Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

Сильное загрязнение уплотнителей

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки

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

Режим микроволн при пустом приборе

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

Влажные продукты

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

Ваш новый прибор

Нижеследующая информация поможет Вам изучить Ваш новый прибор. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о духовом шкафе и принадлежностях.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Ручки переключателей

Ручки переключателей являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручку, нажмите на неё в нулевом положении.

Кнопки и индикация

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции.

Символ	Функция кнопки
	Открытие и закрытие меню функций времени
+ Плюс	Увеличение установленного значения
– Минус	Уменьшение установленного значения
kg	Выбор веса
	Выбор быстрого нагрева или блокировки для безопасности детей
start stop	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим
 123	Выбор дополнительного режима
90	Выбор мощности микроволн 90 Ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 Ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 Ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 Ватт
1000	Выбор мощности микроволн 1000 Ватт

Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Использование
o Нулевое положение	Выключение духового шкафа.
 Микроволновый режим	Выбор микроволнового режима.
 Горячий воздух	Режим для выпекания сдобных пирогов в формах, бисквитных и творожных тортов, а также пирогов и пиццы на противне.
 Гриль с горячим воздухом	Особенно подходит для жарения кусков мяса.
 Гриль с конвекцией	Птица получается с коричневой хрустящей корочкой. С его помощью у вас отлично получатся сдобные пироги в формах и запеканки.

Положение	Использование
 Гриль, большая площадь	Вы можете выбрать между режимами сильного, среднего или слабого нагрева. Вы сможете одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб или тостов.
 Гриль, малая площадь	Этот вид нагрева предназначен для небольшого объёма продуктов. Укладывайте куски рядом друг с другом на середину решётки.
 Программы	4 Программы размораживания 11 Программы приготовления Вид нагрева и время приготовления устанавливаются в зависимости от веса.

Замечания:

После выбора положения загорается индикатор, расположенный над переключателем выбора функций.

После нажатия на кнопку  включается лампочка в духовом шкафу.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Положение	Значение
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
40, 100-250 Диапазон температур	Температура духового шкафа, °C.
•, ••, ••• Режимы гриля	Режимы гриля большой площади  . • = Режим 1, слабый •• = Режим 2, средний ••• = Режим 3, сильный

Указание

Пока температура духового шкафа не достигла установленного значения, над регулятором температуры горит индикаторная лампа. В режиме гриля индикатор не горит.

Рабочая камера

Охлаждающий вентилятор

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

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

Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.

Указания

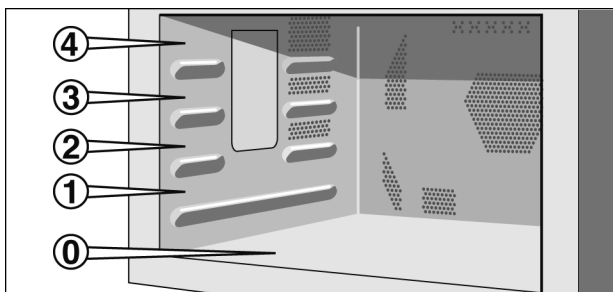
В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

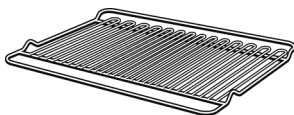
На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4 различных уровнях.

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





Решетка

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

Решетка не опрокинется даже если ее выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

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



Решетка для выпекания с микроволнами

Для выпекания в металлических формах с помощью комбинированного режима.

Решетка для выпекания с микроволнами используется только вместе с обычной решеткой.

Устанавливайте решетку для выпекания с микроволнами на обычную решетку. А металлическую форму ставьте на решетку для выпекания с микроволнами.

Таким образом Вы предотвратите искрение между обычной решеткой и формой для выпекания.

Специальные принадлежности

Дополнительные принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.



Стеклопосуда HZ 915001

для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для программ автоматического приготовления блюд.

Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в духовом шкафу.

Сначала прочитайте главу *"Правила техники безопасности"*.

Установка времени суток

После подключения на дисплее начинают мигать три нуля и загораются символы ►🕒. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку **+** или **-**.
Предлагаемое значение **+**: 12:00
Предлагаемое значение **-**: 23:59
2. Установите время суток кнопкой **+** или **-**.
3. Нажмите кнопку 🕒.
Время суток установлено.

Указание

Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить дисплей времени. Как это сделать, описано в главе *"Изменение базовых установок"*.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме "Горячий воздух" 🔥 с температурой 180 °C.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим "Горячий воздух" 🔥.
2. С помощью регулятора температуры установите 180 °C.
3. Нажмите кнопку start
stop .
Духовой шкаф начнёт нагреваться.

Через час выключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

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

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.

Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

Установка вида нагрева и температуры

Пример на рисунке: режим "Горячий воздух"  при 200 °C.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку . Духовой шкаф начнёт нагреваться.



Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Приостановка режима

Выключение духового шкафа

Изменение установок

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку ^{start}stop. Прибор возобновляет работу.

Нажмите кнопку ^{start}stop, работа приостанавливается. Нажмите кнопку ^{start}stop, прибор возобновляет работу.

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

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

Быстрый нагрев

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

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C. Лучше всего подходят виды нагрева:

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

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

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите кнопку ^{»|||}start stop. На дисплее загорится символ ^{»|||}.
3. Нажмите кнопку ^{start}stop. Духовой шкаф начнёт нагреваться.

**Быстрый нагрев
завершён**

Раздаётся звуковой сигнал.
Символ »⏏ на дисплее гаснет. Теперь можно
поставить блюдо в духовой шкаф.

**Отмена быстрого
нагрева**

Коротко нажмите кнопку »⏏.
Символ »⏏ на дисплее гаснет.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в комбинированном режиме в сочетании с другими видами нагрева. Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

Указание

В главе *Протестировано для Вас в нашей кухне-студии* приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание! Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка посуды

Включать режиме микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку: поставьте пустую посуду на 1/2-1 минуту в прибор при максимальной мощности. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

Значения мощности микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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

При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.

Указание

Максимальную мощность микроволн в 1000 Вт вы можете установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 90 минут.

Установка микроволнового режима

Пример: мощность микроволн 360 Вт, время приготовления 17 мин.

1. Переключатель выбора функций установите на .
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Кнопка загорается. Отображается предлагаемое время приготовления.
3. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** или **−**.
4. Нажмите кнопку .
Режим включается. Начинается отсчет времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа микроволнового режима закончена. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку . Прибор продолжит работу.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент времени. Измените время приготовления с помощью кнопки **+** или **−**.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. С помощью кнопки **+** или **−** установите время приготовления и опять включите духовой шкаф.

Прерывание режима

Держите кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд и переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Указания

Если вы устанавливаете переключатель выбора функций на , на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.

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

Режим "Микрокомби"

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

Можно подключать любую мощность микроволн. Исключение: 1000 Вт.

Подходящие виды нагрева

-  Горячий воздух
-  Гриль с горячим воздухом
-  Гриль с конвекцией
-  Гриль, большая площадь
-  Гриль, небольшая площадь

Установка режима "Микрокомби"

Например: микроволны 360 Вт, 17 минут и режим "Горячий воздух"  190 °C.

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева, а с помощью регулятора температуры - температуру.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Загорается значение мощности. Появляется рекомендуемое время приготовления.
3. Установите время приготовления кнопкой + или -.
4. Нажмите кнопку .
Режим активизируется. На дисплее начинается обратный отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа в комбинированном режиме закончена. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку , прибор возобновляет работу.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку ^{start}_{stop}. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку ^{start}_{stop}, работа в данном режиме продолжится.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления кнопкой + или -.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время приготовления кнопкой + или -.

Отмена режима

Держите кнопку ^{start}_{stop} нажатой в течение прим. 4 секунд, верните переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

1,2,3-дополнительный режим

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

Посуда

Всегда используйте жаропрочную, пригодную для микроволн посуду.

Установка дополнительного режима

1. Переключатель выбора функций установите на .
2. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
На дисплее появляется $\overrightarrow{1}$ для первого дополнительного режима.
3. Установите для него мощность микроволн и время приготовления.
4. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
На дисплее появляется $\overrightarrow{2}$ для второго дополнительного режима.
5. Установите для него мощность микроволн и время приготовления.

6. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
На дисплее появляется $\overrightarrow{3}$ для третьего дополнительного режима.
7. Установите для него мощность микроволн и время приготовления.
8. Нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.

Режим включается. Появляется общее время приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа дополнительного режима закончена. Сигнал можно заранее отключить кнопкой $\odot$.

Изменение установки

Изменение возможно только перед включением режима. Нажимайте кнопку $\overrightarrow{123}$ до тех пор, пока не появится номер дополнительного режима. Измените установку.

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. Прибор продолжит работу.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$, работа в данном режиме продолжится.

Прерывание режима

Держите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ нажатой в течение прим. 4 секунд и переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Вызов времени приготовления

Дважды нажмите кнопку $\odot$.

Указание

Вы можете также комбинировать вид нагрева с дополнительным режимом. Установите сначала вид нагрева.

Программа автоматического приготовления

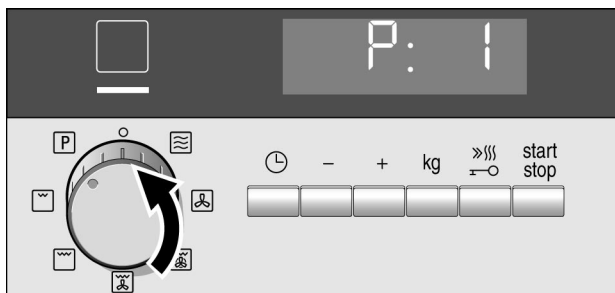
С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 15 программ.

Настройка программ

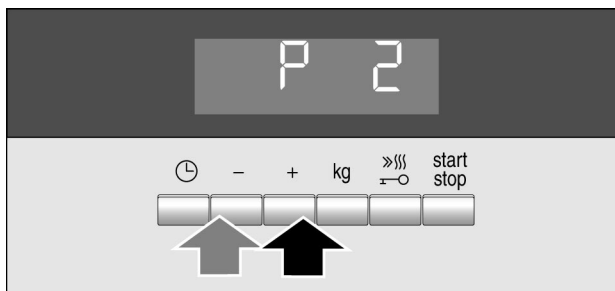
Если программа выбрана, выполните настройки духового шкафа. Регулятор температуры должен стоять в нулевом положении.

Пример на рисунке: мясной фарш (программа 2), вес 1 кг.

1. Установите переключатель выбора функций на программы автоматического приготовления [P]. На дисплее появляется первый номер программы.



2. Выберите программу кнопкой + или -.



3. Нажмите кнопку kg.

На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,5 кг.



4. Установите вес кнопкой + или -.



5. Нажмите кнопку ^{start}_{stop}.

Начнётся выполнение программы. Начинается отсчёт времени приготовления, и появляются символы ► и I→.

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 00:00. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение программ

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

Прерывание выполнения программы

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение времени приготовления и окончания

После запуска программы автоматического приготовления изменить время приготовления и окончания уже нельзя.

Указания по установке программы автоматического приготовления блюد

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

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

Кладите продукты в остывший духовой шкаф.

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

Выбирать вес, превышающий диапазона веса нельзя.

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

Размораживание

По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре -18°C .

Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт еще на 15-90 минут для выравнивания температуры.

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

Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.

Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.

Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы - кожей вверх.

Овощи

Овощи, свежие: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте одну столовую ложку воды.

Овощи, замороженные: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1-3 ст. л. воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Отварной картофель

Порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте одну ст. л. воды и немного соли.

Рис

Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Добавьте воду в количестве, в два-два с половиной раза превышающем количество риса.

Рыба

Рыбное филе, свежее: добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.

Мясо

Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Добавьте 50-100 мл жидкости.

Птица

Цыплёнка укладывайте на посуду грудкой вниз.

Кусочки цыплёнка укладывайте кожей вверх.

Пицца, замороженная

Подходит готовая замороженная пицца и пицца-багет.

Время выдержки

Некоторые блюда после приготовления требуют еще некоторого времени выдержки.

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

Таблица программ

Номер прог- раммы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, уровень установки
Размораживание				
1	Хлеб целиком*	Пшеничный хлеб, хлеб и булочки из муки грубого помола	0,20 - 1,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
2	Мясной фарш*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
3	Птица, целиком*	Цыплёнок, утка	0,60 - 2,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
4	Рыбное филе*	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.				
Доведение до готовности				
5	Овощи, свежие продукты*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
6	Овощи, замороженные*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
7	Отварной картофель*	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

Номер прог- раммы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, уровень установки
8	Рис, длиннозёрный рис*		0,10 - 0,50	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
9	Филе свежей рыбы, целиком, тушение	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.

Комбинированные режимы

10	Пицца глубокой заморозки	Пицца на тонком тесте	0,15 - 0,55	Решётка Уровень 3
11	Болоньезе глубокой заморозки		0,40 - 1,00	Открытая посуда Дно рабочей камеры
12	Цыплёнок, свежие продукты*	Цыпленок целиком	0,80 - 1,80	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
13	Цыплёнок кусочками, свежие продукты	Куриные бёдрышки, цыплёнок половинками	0,40 - 1,60	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
14	Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80 - 1,50	Открытая посуда Дно рабочей камеры
15	Свинина для жарки, свежая*	Шейная часть для жарки без кости, мясной рулет	0,80 - 2,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.

Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. В это время на дисплее будут подсвечиваться все символы времени. Стрелка  указывает на выбранную в данный момент функцию времени. Выбранную функцию времени можно изменять кнопками  или , когда перед соответствующим символом стоит стрелка .

Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время на таймере истекли.

1. Дважды нажмите кнопку .
На дисплее высвечиваются символы времени, стрелка  находится перед символом .
2. Измените время таймера кнопкой  или .
Предлагаемое значение  = 10 минут
Предлагаемое значение  = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ , и начинается обратный отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.

Время таймера истекло

Раздаётся сигнал. На дисплее высвечивается 0:00. Включите таймер кнопкой .

Изменение времени таймера

Измените время таймера кнопками  или . Через несколько секунд установка будет принята.

Аннулирование времени таймера

Сброс времени таймера на 0:00 можно выполнить кнопкой . Через несколько секунд установка будет принята. Таймер при этом выключится.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на дисплее. Перед символом ⏰ появляется стрелка ►, и начинается обратный отсчёт времени таймера.

Чтобы запросить показания таймера ⏰, время приготовления I→I или время суток ☹, нажимайте кнопку ☹, пока перед соответствующим символом не появится стрелка. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Установка времени приготовления

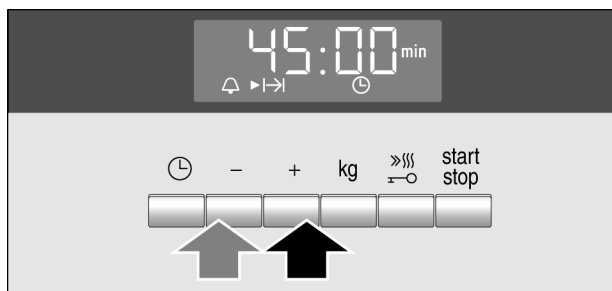
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Это значит, что для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не произойдёт.

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.
3. Дважды нажмите кнопку ☹. На дисплее высвечивается 20:00. Символы времени светятся, стрелка ► стоит перед I→I.



4. Установите время приготовления кнопкой + или —.



5. Нажмите кнопку ^{start}_{stop}.
 Духовой шкаф начнёт работать. На дисплее загорится символ ►|→| и начнётся обратный отсчёт времени приготовления. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 0:00. Нажмите кнопку ⌚. Сигнал прекращается. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления кнопкой + или —. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⌚.

Сброс времени приготовления

Сброс времени приготовления на 0:00 можно выполнить кнопкой —. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⌚.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом настройки времени, значение которой высвечивается на дисплее, стоит стрелка ►.

Чтобы запросить показания таймера ⌚, время приготовления ►|→| или время суток ⌚, нажимайте кнопку ⌚, пока перед соответствующим символом не появится стрелка ►. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

Установка времени

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символы ►⌚ и три нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку **+** или **-**.

Предлагаемое значение **+**: 12:00

Предлагаемое значение **-**: 23:59

2. Установите время суток кнопками **+** или **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку ⌚ два раза.

На дисплее высвечиваются символы времени, стрелка ► находится перед символом ⌚.

2. Измените время суток кнопками **+** и **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. То есть, время суток будет показываться только во время работы духового шкафа. Как это сделать, описано в главе *"Изменение базовых установок"*.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток можно устанавливать и при включённой блокировке для безопасности детей.

Включение блокировки для безопасности детей

Необходимые условия: время приготовления не должно быть установлено и переключатель выбора функций должен находиться в нулевом положении.

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На дисплее появится символ .

Блокировка для безопасности детей включена.

Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

Символ  на дисплее гаснет.

Блокировка для безопасности детей выключена.

Блокировка для безопасности детей при программах автоматического приготовления

Если установлена программа автоматического приготовления, блокировка для безопасности детей не работает.

Изменение базовых установок

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

Базовые установки

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

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
$c \text{ } \textcircled{1}$ Индикатор времени $\textcircled{1}$ = включён	Индикатор времени $\textcircled{2}$ = выключен	Индикация времени суток
$c \text{ } \textcircled{2}$ Продолжительность звукового сигнала $\textcircled{2}$ = средняя = 2 минуты	$\textcircled{1}$ = короткая = 10 секунд $\textcircled{3}$ = длинная = 5 минут	Сигнал по истечении времени приготовления
$c \text{ } \textcircled{3}$ Звук нажатия кнопок: $\textcircled{1}$ = включён	Звук нажатия кнопок: $\textcircled{2}$ = выключен	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки
$c \text{ } \textcircled{4}$ Время ожидания $\textcircled{2}$ = среднее = 5 секунд	$\textcircled{1}$ = короткое = 2 секунды $\textcircled{3}$ = длинное = 10 секунд	Время ожидания между отдельными шагами, после принятия установки
$c \text{ } \textcircled{5}$ Громкость звукового сигнала $\textcircled{2}$ = средняя	$\textcircled{1}$ = тихая $\textcircled{3}$ = громкая	Громкость сигнала

Необходимые условия: прибор должен быть выключен.

1. Нажимайте кнопку $\textcircled{1}$ в течение нескольких секунд.
На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Измените базовую установку кнопкой $+$ или $-$.
3. Подтвердите кнопкой $\textcircled{1}$.
На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой $\textcircled{1}$ можно просмотреть все базовые установки и изменить их кнопкой $+$ или $-$.
4. В заключение подержите нажатой кнопку $\textcircled{1}$ в течение нескольких секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить установки.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке ваша микроволновая печь надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.



Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.



Опасность ожога!

Выполняйте очистку только после выключения прибора. Обязательно дайте прибору остыть.

Указания

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.

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

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице.
Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и губки.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки

Чистящие средства

Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения прибора. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают внутренние поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают внутренние поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Стекланный колпак лампочки в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.

Зона очистки

Чистящие средства

Не снимайте уплотнитель дверцы!

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите!
Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Принадлежности

Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Для более лёгкой очистки

Очистка стеклянного колпака

вы можете включить лампочку в духовом шкафу. Для этого откройте дверцу прибора.

Лампочка, прикрытая стеклянным колпаком, расположена внутри духового шкафа слева. Вывинтите винт на колпаке. Тогда вы сможете очистить стекло с помощью мыльного раствора.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом. Остатки прижаренных продуктов можно удалить сухой тряпочкой или мягкой щёткой.

Важные указания

Никогда не очищайте самоочищающееся покрытие средством для очистки духовок.

Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего использовать средство для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодном духовом шкафу.

Что делать при неисправности?

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

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
На дисплее мигают три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	После установки не была нажата кнопка start.	Нажмите кнопку start или выключите прибор.
	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
Микроволновый режим не включается.	Не была нажата кнопка start.	Нажмите кнопку start.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	1. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$. 2. Держите кнопку kg нажатой в течение 3 секунд. Режим демонстрации будет деактивизирован.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11». «Кнопка западает».	Кнопки загрязнились или западают.	Несколько раз нажмите на все кнопки, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er19».	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Не открывая дверцу, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей, дайте прибору остыть.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er17», «Er18» или «Er20».	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста сервисной службы.



Опасность удара током!

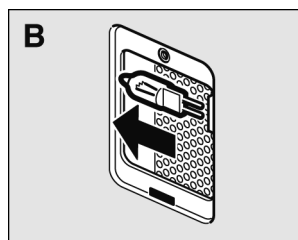
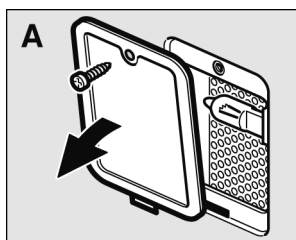
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Замена лампочки в духовом шкафу

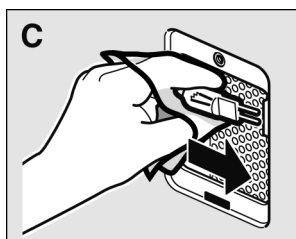
Вы можете выключить лампочку в духовом шкафу. Термостойчивые галогенные лампочки 25 В 240 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Откройте дверцу прибора.
Вывинтите оба винта справа и слева в передней части цоколя.
3. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце. Аккуратно извлеките прибор.
4. Вывинтите винт на кожухе лампочки на левой боковой стенке и снимите крышку (рис. А).
Извлеките галогенную лампочку (рис. В).



5. Вставьте новую галогенную лампочку (рис. С).



6. Привинтите на место кожух лампочки.
Произведите монтаж прибора в обратной последовательности.
7. Выньте посудное полотенце. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Новый колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдёте в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменную табличку с номерами Вы увидите при открытии дверцы прибора. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Технические характеристики

Электропитание	220-240 В, 50 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	3100 Вт
Мощность микроволн	1000 Вт (IEC 60705)
Гриль	2000 Вт
Горячий воздух	1950 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	16 А

Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	45,9 x 59,6 x 56,3 см
- рабочей камеры	24,2 x 44,5 x 34,7 см
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	
Знак CE	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах Вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем Вам, какой вид нагрева, температура или мощность микроволн лучше всего подходят для Вашего блюда. Вы получите указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам советы по использованию посуды и приготовлению пищи.

Указания

Значения, приведённые в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев нужен только в том случае, если это указано в таблицах.

Перед использованием рабочей камеры уберите из неё все принадлежности, которые Вам не понадобятся.

Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после предварительного разогрева.

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

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности Вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Таблицы

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

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

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

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.

В этом случае действует общее правило:
Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Посуду устанавливайте на середину духового шкафа или решетки. Так Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости в печь.

Нежные части, напр., ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться стенок духового шкафа. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При этом удаляйте образовавшуюся при размораживании воду.

Оставить размороженные продукты еще на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г 1000 г 1500 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин 180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 25-35 мин 180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25-35 мин	Несколько раз перевернуть.
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г 500 г 800 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5-10 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	При переворачивании кусочков мяса отделить их друг от друга.
Мясной фарш, смешанный	200 г 500 г 800 г	90 Вт, 15 мин 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
Птица или части птицы	600 г 1200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	В течение этого времени перевернуть.
Утка	2000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз перевернуть.
Гусь	4500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивайте каждые 20 минут. При этом удаляйте образовавшуюся при размораживании воду.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г 600 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-25 мин	В течение этого времени перевернуть.
Овощи, напр., горошек	300 г 600 г	180 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать.
Фрукты, напр., малина	300 г 500 г	180 Вт, 7-10 мин 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
Масло, размораживание	125 г 250 г	90 Вт, 6-8 мин 180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3-5 мин	Полностью снять упаковку.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Хлеб, целиком	500 г 1000 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-25 мин	В течение этого времени перевернуть.
Выпечка, сухая, напр., пирог из сдобного теста	500 г 750 г	90 Вт, 10-15 мин 180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
Выпечка, сочная напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г 750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин 180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и желатина.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

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

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2 - 3 раза перемешать или перевернуть.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2-3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Накрыть
Супы	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Густые супы	500 г 1000 г	600 Вт, 10-15 мин 600 Вт, 20-25 мин	Закрытая посуда

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Кусочки мяса с соусом, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	Закрытая посуда
	1000 г	600 Вт, 25-30 мин	
Рыба, напр., куски филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Накрыть
	800 г	600 Вт, 20-25 мин	
Гарниры, напр. рис, лапша	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Закрытая посуда, с добавлением жидкости
	500 г	600 Вт, 8-10 мин	
Овощи, напр., горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-10 мин	Закрытая посуда, с добавлением 1 ст. л. воды
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание полуфабрикатов

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

При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	350 - 500 г	600 Вт, 4 - 8	Накрыть
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	1000 Вт, 1 - 2 1000 Вт, 2 - 3 1000 Вт, 4 - 5	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ - 1 360 Вт, ½ - 1½ 600 Вт, 1 - 2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки 4 чашки	175 г 175 г 175 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 4 600 Вт, 6 - 8	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11	Накрыть
Рagu	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11	Закрытая посуда
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости

Доведение полуфабрикатов до готовности

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части по возможности не должны перекрывать друг друга.

Оставьте готовое блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1200 г	600 Вт, 25 - 30	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 7 - 12	
Приготовление свежих овощей	250 г 500 г	600 Вт, 6 - 10 600 Вт, 10 - 15	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1 - 2 столовые ложки на 100 г овощей.
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8 - 10 600 Вт, 12 - 15 600 Вт, 15 - 22	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 столовые и перемешать.
например, Рис	125 г 250 г	600 Вт, 4 - 6 + 180 Вт 12 - 15 600 Вт, 6 - 8 + 180 Вт 15 - 18	Добавить двойное количество жидкости.
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый),	500 мл	600 Вт, 6 - 8	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9 - 12	

Рекомендации по использованию микроволн

**Вы не можете найти
параметры установки для
приготавливаемого
объема продуктов.**

Уменьшите или увеличьте время приготовления,
применяя следующее простое правило:
Двойной объем = время приготовления почти
вдвое увеличивается
Половина объема = время приготовления
наполовину уменьшается

**Блюдо получилось
слишком сухим.**

В следующий раз выставьте меньшее время
приготовления или меньшую мощность микроволн.
Закройте блюдо крышкой и добавьте больше
жидкости.

Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.	Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.	Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.
После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.	В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

При приготовлении с микроволнами лучше всего использовать решетку для выпекания с микроволнами или формы для выпекания из стекла, керамики или пластмассы, выдерживающие температуру до 250 °С. Если Вы возьмете такую форму, пирог подрумянится меньше.

Таблицы

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "*Рекомендации по выпеканию*", приложенном к таблицам.

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Темп., °C	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, однослойный	Форма круглая/веноч/ прямоугольная	1		160-170	60-80
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)*		1		150-160	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		160-170	35-45
Корж из сдобного теста	Круглая форма	1		160-170	35-45
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	1		170-180	45-50
Пирог с несочной начинкой (сдобное тесто)	Противень	2		160-170	30-40
Пирог с сочной начинкой напр., яблочный пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Противень	2		150-160	50-60
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		160-170	30-40
Кекс из 500 г муки	Противень	2		170-180	60-70
Пицца	Противень	2		200-210	25-35
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг**	Противень	2		180-190	50-60

* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Ореховый кекс	Разъемная форма	1	90 Вт	30-35		170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъемная форма	2	360 Вт	40-50		150-160

Пирог	Посуда	Уро- вень	Мощность микроволн, Вт	Продолжи- тельность, мин	Вид нагрева	Темпе- ратура, °C
Фруктовый пирог, тонкий, из сдобного теста	Круглая, разъемная форма	1	90 Вт	30-45		170-190
Пикантный пирог* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога	2	90 Вт	50-70		160-180

Металлические формы для выпекания: Установите решетку для выпекания с микроволнами на решетку духового шкафа. Поставьте сверху форму.

* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Темп., °C	Продолжительность, мин
Круглое печенье	Противень	2		150-170	20-35
Безе	Противень	2		100	90-120
Миндальное печенье	Противень	2		110	35-45
Слоеное тесто	Противень	2		170-180	35-45
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Противень	2		180-190	35-45

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру печи на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Смазывайте жиром только дно разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Пирог слишком темный.	Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Не переворачивайте форму, чтобы выложить готовый пирог.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Приложите к форме влажное холодное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.
Измерьте температуру печи с помощью термометра и заметьте отклонения от указанных значений.	В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и деталь печи влияет на измеряемое значение, поэтому отклонения от нормы будут всегда.
Между формой и решеткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в духовом шкафу. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Жарение и гриль

Указания к таблицам

Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию вы найдете в разделе *"Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле"* в качестве приложения к таблицам.

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла можно использовать только без включения микроволнового режима.

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Горячую стеклянную посуду лучше ставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Используйте для жаркого из мяса и птицы глубокую форму для жарения.

Проверьте, помещается ли посуда внутрь печи. Она не должна быть слишком большой.

Мясо: налейте на дно посуды небольшое количество воды. Для приготовления жаркого добавьте чуть больше жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Птица: по истечении $\frac{2}{3}$ переверните куски мяса.

Рекомендации по приготовлению на гриле

В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце духового шкафа и без предварительного прогрева.

По возможности куски мяса должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть толщиной минимум 2 - 3 см. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите куски жаркого уже после приготовления на гриле.

Переворачивайте куски при помощи шипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Темное мясо, напр. говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Рекомендации по тушению

Для тушения рыбы используйте посуду с крышкой.

Налейте в посуду две-три столовых ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.

	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Уровень	Вид нагрева	Температура °C, Режим гриля	Указания
Говядина для тушения ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	0		160-170	Закрытая посуда на дне рабочей камеры.
Ростбиф, розовый, ок. 1000 г	180 Вт, 30-40 мин	0		180-200	Открытая посуда. По истечении половины времени приготовления их необходимо перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина без кожи, ок. 750 г, напр., шейка	360 Вт, 35-45 мин	0		170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина с кожей* ок. 1 кг, напр., лопатка	180 Вт, 80-90 мин	0		170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Переворачивать не требуется.
Филе свиное, ок. 500-600 г	180 Вт, 35-40 мин	0		180-190	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.

	Мощность микроволн, Вт, Время пригото- вления, мин	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпе- ратура °С, Режим гриля	Указания
Мясной рулет ок. 750 г	360 Вт, 30-35 мин	0		200-210	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Цыпленок, целиком ок. 1000-1200 г	360 Вт, 30-40 мин	0		230-250	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Положить грудкой вниз. Переворачивать не требуется.
Цыплёнок кусочками, напр., четвертинка цыпленка, ок. 800 г	360 Вт, 20-30 мин	0		230-250	Открытая посуда. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Утка 1500-1700 г	180 Вт, 70-80 мин	0		220-240	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Переворачивать не требуется.
Утиная грудка ок. 500 г Утиная грудка 2 шт. по 250-300 г	180 Вт, 15-20 мин	0		3	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Гусиная грудка, гусиные окорочка 700-900 г	180 Вт, 30-40 мин	0		2	Высокая открытая посуда на дне рабочей камеры. Переворачивать не требуется.
Запеченная рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	0		3	Открытая посуда. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
* Надрежьте свиную кожу.					

	Объём	Вес	Уро- вень	Вид нагрева	Режим гриля	Время при- готовления, мин
Стейки толщиной 2-3 см	2-3 шт.	прим. по 200 г	1+3**		3 3	1. сторона: ок. 10-15 2. сторона: ок. 5-10
Стейки из шейной части толщиной 2-3 см	2-3 шт.	прим. по 120 г	1+3**		2 2	1. сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	1+3**		3 3	1. сторона: ок. 10-15 2. сторона: ок. 5-10
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	1+3**		3 3	1. сторона: ок. 10-12 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* напр., форель	2-3 шт.	прим. по 300 г	1+3**		2 2	1. сторона: ок. 10-15 2. сторона: ок. 10-15
Хлеб для тостов	12 лом- тиков	-	3		3 3	1. сторона: ок. 3-5 2. сторона: ок. 2-3
Хлеб для тостов	4 лом- тика***	-	3		-	1. сторона: ок. 5-6 2. сторона: ок. 3-4
Тосты, запекание	2-4 лом- тика****	-	1+3**		3	В зависи- мости от начинки: 8-10

* Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

** Поставьте решётку на уровень 3, а универсальный противень - на уровень 1.

*** Расположите на решётке ломтики хлеба для тостов рядом друг с другом.

**** Ломтики хлеба для тостов подсушите в тостере.

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

Для маленьких кусочков выбирайте более высокую температуру и меньшее время приготовления. Для больших кусков выбирайте более низкую температуру и большее время приготовления.

Как узнать, готово жаркое или нет.

Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Жаркое плохо прожарилось.

Нарежьте жаркое. Добавьте соус в посуду для жарения и положите в него куски жаркого. Доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме.

Запеканки, гратены

Значения, приведённые в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на дно рабочей камеры.

Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	Объём	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °C
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	ок. 1500 г	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	0	180 Вт	25-35		130-150
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	ок. 1000 г	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	0	600 Вт	20-30		160-190
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр., картофельная запеканка)	ок. 1100 г	Плоская форма для запеканки	0	600 Вт	25-35		170-180

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Противень	2		180-200	40-50
Картофель фри	Противень	2		180-200	25-35
Пицца	Решётка	2		180-200	10-20
Пицца-багет	Решётка	2		160-190	15-20
Крокеты	Противень	2		180-200	25-35
Жареный картофель	Противень	2		180-200	25-35

Контрольные блюда

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

Согласно EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 и EN 60350

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Мясо	180 Вт, 7 + 90 Вт, 8-12 или программа 2, 500 г	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11-12 + 180 Вт, 15-20	Поставить форму Pyrex на дно духового шкафа.
Бисквит, 475 г	600 Вт, 8-10	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30	Поставить форму Pyrex на дно духового шкафа.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °C, Режим гриля	Указания
Картофельная запеканка	360 Вт, 25-30		1	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Пирог	180 Вт, 20-25		190-200	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень 1.

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °С, Режим гриля	Указания
Цыплёнок	360 Вт, 30-35		240	Положить цыплёнка грудкой вниз в глубокую посуду без крышки и установить на дно духового шкафа. По истечении половины времени приготовления их необходимо перевернуть.

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

Значения, приведённые в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф.

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	2		160-170	30-35
Маленькие кексы*	Противень	2		160-170	25-30
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1		170-180	45-50
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2		150-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма из белой жести Ø 20 см прямо на решётке	2		170-190	80-100

* Предварительно нагреть духовой шкаф в течение 5 минут.

Приготовление на гриле

Значения, приведённые в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Гриль, большая площадь 	Время приготовления, мин
Румяные тосты	Решётка	3	3	4-5
Бифбургер 12 шт.*	Решётка и противень	3 1	3	30-35

* По истечении половины времени перевернуть.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в: картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый, а не темный цвет. Большой толстый кусок содержит меньше акриламида.
Выпекание	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °C, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшает образование акриламида.
Запеченный картофель-фри	Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте минимум 400 г на одном противне, чтобы картофель не высох.