



[el] Οδηγίες χρήσεως	2
[en] Instruction manual	20
[es] Instrucciones de uso	38
[ru] Правила пользования.....	57

C54L70N0 C54R70N0
 C54L70N3 C54R70N3
 Φούρνος μικροκυμάτων
 Microwave
 Microondas
 Микроволновая печь



Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	2	Οθόνη ένδειξης του ρολογιού	10
Αιτίες των ζημιών	4	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	10
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον	4	Διάρκεια λειτουργίας	10
Εξοικονόμηση ενέργειας	4	Ρύθμιση της ώρας	10
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	5	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	11
Η καινούργια σας συσκευή	5	Βασικές ρυθμίσεις	11
Πεδίο χειρισμού	5	Φροντίδα και καθαρισμός	11
Στοιχεία χειρισμού	5	Υλικά καθαρισμού	11
Εξαρτήματα	5	Βλάβες και επισκευές	12
Χώρος μαγειρέματος	6	Πίνακας βλαβών	12
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	6	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	13
Ενεργοποίηση	6	Αριθμός E και αριθμός FD	13
Απενεργοποίηση	6	Τεχνικά στοιχεία	13
Πριν την πρώτη χρήση	6	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	13
Ρύθμιση της ώρας	6	Ρύθμιση προγράμματος	13
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	6	Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	14
Καθαρισμός των εξαρτημάτων	7	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	15
Ο φούρνος μικροκυμάτων	7	Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα	15
Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος	7	Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	18
Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων	7	Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ	18
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων	7	Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα	18
Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3	7	Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705	19
Μαγειρικό σκεύος	7	Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"	19
Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών	8	Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"	19
Ψήσιμο στο γκριλ	8	Μαγείρεμα με μικροκύματα και γκριλ	19
Ρύθμιση του γκριλ	8		
Λειτουργία MikroKombi	8		
Ρύθμιση MikroKombi	9		
Memory	9		
Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης	9		
Εκκίνηση Memory	9		
Ηλεκτρονικό ρολόι	9		

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την

παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

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

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

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Κίνδυνος έκρηξης!

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

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων.

Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας, την πόρτα και το κλείστρο της πόρτας πάντοτε καθαρά, βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Φροντίδα και καθαρισμός*.

- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή

πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

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

Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Πολύ λερωμένη στεγανοποίηση: Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόδψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).
- Πόπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

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

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

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

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

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

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Η καινούργια σας συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για
■ το πεδίο χειρισμού

■ τα στοιχεία χειρισμού

Πεδίο χειρισμού



Στοιχεία χειρισμού

Εδώ επεξηγούνται τα στοιχεία χειρισμού από αριστερά προς τα δεξιά στο πεδίο χειρισμού.

Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
90	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 90 W
180	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 180 W
360	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 360 W
600	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 600 W
900	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 900 W
	Επιλογή της ακολουθίας λειτουργιών
	Πλήκτρα λειτουργίας του ρολογιού Επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας του ρολογιού
Περιστροφικός διακόπτης	Εκτέλεση ρυθμίσεων εντός μιας λειτουργίας ρολογιού.
Κεντρικός διακόπτης	Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή σας.
	Επιλογή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
Διακόπτης επιλογής προγράμματος	Ρυθμίστε το πρόγραμμα ή το βάρος.
	Με αυτό ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.
 	Με αυτό επιλέγετε μία από τις τρεις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ.
	Επιλογή Memory (Μνήμη)

Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
	Σύντομο πάτημα = Εκκίνηση/Σταμάτημα της λειτουργίας Παρατεταμένο πάτημα = Διακοπή της λειτουργίας

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και στοιχεία χειρισμού

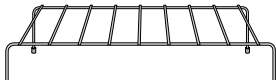
Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η εκάστοτε ένδειξη.

Βυθιζόμενοι διακόπτες επιλογής

Ο περιστροφικός διακόπτης και ο διακόπτης επιλογής προγράμματος είναι βυθιζόμενοι. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τον εκάστοτε διακόπτη επιλογής.

Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα τα ακόλουθα εξαρτήματα:



Σχάρα

Ως επιφάνεια εναπόθεσης για μαγειρικά σκεύη ή για ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο ογκρατέν.



Γυάλινο ταψί

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως προστασία από τα πιτσιλίσματα, όταν ψήνετε τρόφιμα απευθείας επάνω στη σχάρα του γκριλ. Τοποθετείτε γι' αυτό τη σχάρα στο γυάλινο ταψί.

Το γυάλινο ταψί μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως μαγειρικό σκεύος στη λειτουργία μικροκυμάτων.

Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή μέσω του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop

(ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακράτηση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξείδωτου χάλυβα.
Καθαριστικό ζελέ γκριλ φούρνου	Αριθμός προϊόντος 463582	Για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Το ζελέ είναι άοσμο.
Πανί καθαρισμού από μικροΐνες με κυψελωτή δομή	Αριθμός προϊόντος 460770	Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών, όπως π.χ. γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο. Το πανί καθαρισμού απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπώδη ρύπανση.

Χώρος μαγειρέματος

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης.

Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' έναν ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η συσκευή έχει τεθεί ήδη εκτός λειτουργίας.

Υποδείξεις

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή μικροκυμάτων.

Ενεργοποίηση

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.

Η συσκευή ενεργοποιείται. Το σύμβολο  ανάβει.

2. Επιλέξτε μια λειτουργία:

- Πλήκτρο 90, 180, 360, 600 ή 900 W για μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων
- Πλήκτρο  = Ακολουθία λειτουργιών

■ Πλήκτρο  = Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

■ Πλήκτρο    = για το γκριλ, ελαφρά, μέτρια ή δυνατά

■ Πλήκτρο  = Πρόγραμμα Memory

Τον τρόπο ρύθμισης, μπορείτε να τον διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Απενεργοποίηση

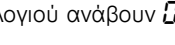
Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη. Το σύμβολο  σβήνει. Η συσκευή απενεργοποιείται, η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Πριν την πρώτη χρήση

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- πως να ρυθμίσετε την ώρα της συσκευής σας μετά από μια ηλεκτρική σύνδεση
- πως να καθαρίσετε τη συσκευή σας πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού ανάβουν  και τα σύμβολα .

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού .



Η ρύθμισή σας εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Για να αλλάξετε την ώρα εκ των υστέρων, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού  τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα  και . Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.

Υπόδειξη: Για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να απενεργοποιήσετε την οθόνη ένδειξης του ρολογιού. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Ηλεκτρονικό ρολόι*.

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό χώρο μαγειρέματος.

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

Θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος 30 λεπτά με το Γκριλ .

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

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.

Το σύμβολο  ανάβει.

2. Πατήστε το πλήκτρο .

Στην ένδειξη εμφανίζεται  min.

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη 30 λεπτά.

4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά.

Υπόδειξη: Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Πατήστε το πλήκτρο  και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη.

Καθαρίστε τον κρύο χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

Ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Τη συσκευή μικροκυμάτων μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. μόνη της, ή σε συνδυασμό με το γκριλ. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το μαγειρικό σκεύος και μπορείτε να διαβάσετε πως ρυθμίζετε το φούρνο μικροκυμάτων.

Υπόδειξη: Στο κεφάλαιο "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" θα βρείτε παραδείγματα για το ξεπάγωμα, το ζέσταμα και το μαγείρεμα με φούρνο μικροκυμάτων.

Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Τα μικροκύματα δε διαπερνούν το μέταλλο. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή!

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

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

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

2. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία.

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

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

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

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

Υποδείξεις

- Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η επιλεγμένη ισχύς.
- Τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων των 900 W μπορείτε να τη ρυθμίσετε το πολύ για 30 λεπτά. Σε κάθε άλλη βαθμίδα ισχύος είναι δυνατή μια χρονική διάρκεια μέχρι 1 ώρα και 30 λεπτά.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 10 λεπτά.

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας και το σύμβολο  ανάβει.
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Η επιλεγμένη ισχύς ανάβει και μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία των μικροκυμάτων έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο . Απενεργοποιήστε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη ή ρυθμίστε εκ νέου.

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Πατήστε το πλήκτρο για την καινούργια ισχύ μικροκυμάτων. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια και ξεκινήστε ξανά.

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη.

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

Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3

Στην ακολουθία λειτουργιών μπορείτε να ρυθμίσετε διαδοχικά μέχρι και τρεις διαφορετικές ρυθμίσεις και μετά να ξεκινήσετε.

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πως να ρυθμίζετε την ακολουθία λειτουργιών.

Μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών

Προϋπόθεση: Ανοίξτε τον κεντρικό διακόπτη. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας και το σύμβολο [D] ανάβει.

- 1. Πατήστε το πλήκτρο [000].
Το [0] για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
- 2. Ρυθμίστε την πρώτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
- 3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο [000].
Το [0] για τη δεύτερη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
- 4. Ρυθμίστε τη δεύτερη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
- 5. Πατήστε ξανά το πλήκτρο [000].
Το [0] για την τρίτη ακολουθία λειτουργιών ανάβει.
- 6. Ρυθμίστε την τρίτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
- 7. Πατήστε το πλήκτρο [Start/Stop].

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

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η ακολουθία λειτουργιών έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶. Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Η λειτουργία σταματά. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει τη λειτουργία. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε το πλήκτρο [Start/Stop]. Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της ρύθμισης

Μια αλλαγή είναι μόνο δυνατή πριν την εκκίνηση. Με το πλήκτρο [000] περάστε στην επιθυμητή ρύθμιση και αλλάξτε τη.

Διακοπή της λειτουργίας

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

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο [Start/Stop], η λειτουργία σταματά. Πατήστε το πλήκτρο [Start/Stop], η λειτουργία συνεχίζεται.

Υπόδειξη: Μπορείτε να συνδυάσετε επίσης το γκριλ με την ακολουθία λειτουργιών. Ρυθμίστε πρώτα την ακολουθία λειτουργιών.

Ψήσιμο στο γκριλ

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε, πως να ρυθμίζετε το γκριλ.

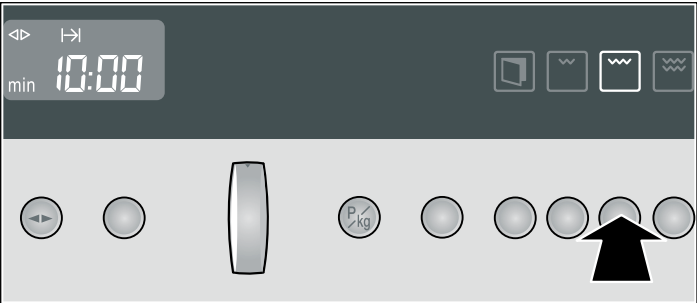
Ρύθμιση του γκριλ

Οι ακόλουθες βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ βρίσκονται στη διάθεσή σας:

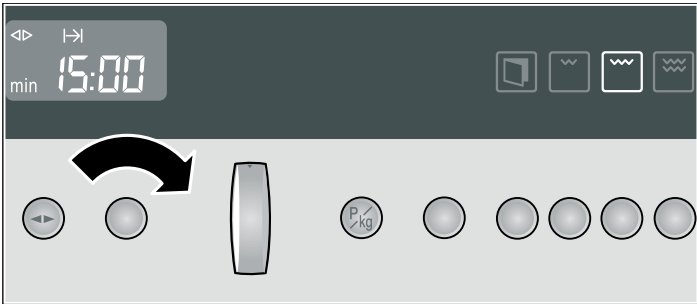
Πλήκτρο [0]	Γκριλ, ελαφρά
Πλήκτρο [1]	Γκριλ, μέτρια
Πλήκτρο [2]	Γκριλ, δυνατά

Παράδειγμα στην εικόνα: Γκριλ, μέτρια [1] 15 λεπτά.

- 1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο [D] ανάβει. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
- 2. Πατήστε το πλήκτρο [1].
Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται μια προτεινόμενη διάρκεια.



- 3. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη, για να αλλάξετε την προτεινόμενη διάρκεια.



- 4. Πατήστε το πλήκτρο [Start/Stop].
Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶. Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Απενεργοποίηση της συσκευής

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο [Start/Stop] για μερικά δευτερόλεπτα και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη. Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Αλλαγές των ρυθμίσεων

Μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ οποτεδήποτε με το εκάστοτε πλήκτρο. Στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο [Start/Stop].

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

Λειτουργία MikroKombi

Σ' αυτή την περίπτωση το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία συγχρόνως με τα μικροκύματα. Με τα μικροκύματα τα φαγητά σας είναι γρηγορότερα έτοιμα και παρόλ' αυτά ροδοκοκκινίζουν πολύ καλά. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα όλες τις βαθμίδες ισχύος

μικροκυμάτων.
Εξάιρεση: 900 και 600 W.

Ρύθμιση MikroKombi

Παράδειγμα: Μικροκύματα 360 W, 17 λεπτά και Γκριλ, δυνατά .

1. Ανοίξτε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει.
 2. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" .
Μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
 3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
 4. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Η ένδειξη ανάβει.
 5. Πατήστε το πλήκτρο .
- Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο

λειτουργίας του ρολογιού . Απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Αλλαγές των ρυθμίσεων

Μπορείτε ν' αλλάξετε οποτεδήποτε το γκριλ ή τη χρονική διάρκεια.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο . Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε ξανά το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Η λειτουργία σταματά. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει τη λειτουργία. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα και απενεργοποιήστε με τον κεντρικό διακόπτη τη συσκευή.

Memory

Η Memory (Μνήμη) σας δίνει τη δυνατότητα να αποθηκεύσετε δικές σας ρυθμίσεις και να τις ανακαλέσετε ξανά. Έχετε στη διάθεσή σας δύο θέσεις αποθήκευσης "M1" και "M2". Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη, όταν παρασκευάζετε ένα φαγητό συχνά.

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

- τον τρόπο που αποθηκεύεται τη Memory
- τον τρόπο που ξεκινάτε τη Memory

Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

Υποδείξεις

- Τα ρυθμισμένα προγράμματα παραμένουν αποθηκευμένα επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος.
- Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε το γκριλ, τη λειτουργία MikroKombi και την ακολουθία λειτουργιών.

Εκκίνηση Memory

Τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις για το φαγητό σας μπορείτε να τις ξεκινήσετε οποτεδήποτε.

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
Το σύμβολο  ανάβει. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα.
3. Με το διακόπτη επιλογής προγράμματος επιλέξτε το "M1" ή το "M2".
4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η Memory ξεκινάει. Η χρονική διάρκεια I→II τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Υπόδειξη: Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πια τη θέση αποθήκευσης.

Υπόδειξη: Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διατηρούνται επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η Memory τελείωσε. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού . Με τον κεντρικό διακόπτη απενεργοποιήστε τη συσκευή ή ρυθμίστε εκ νέου.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο  ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.

Σβήσιμο της ρύθμισης

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα. Η ρύθμιση σβήστηκε. Ρυθμίστε εκ νέου ή απενεργοποιήστε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη.

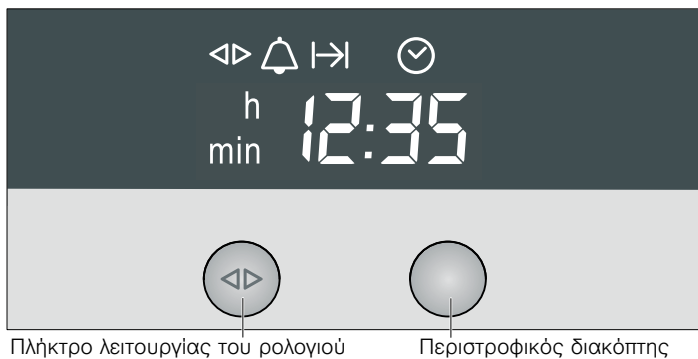
Ηλεκτρονικό ρολόι

Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες ρολογιού.

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε

- την οθόνη ένδειξης του ρολογιού
- πως να ρυθμίζετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου
- πως να απενεργοποιείτε αυτόματα τη συσκευή σας (διάρκεια λειτουργίας)
- πως να ρυθμίζετε ή να αλλάζετε την ώρα.

Οθόνη ένδειξης του ρολογιού



Πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού

Περιστροφικός διακόπτης

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου, όπως ένα ρολόι αυγών ή ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται αυτόματα
Διάρκεια λειτουργίας	Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες)
Ώρα	Ρύθμιση της ώρας

Υποδείξεις

- Μεταξύ 22:00 και 5:59 η ώρα μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης ένδειξης του ρολογιού, όταν σε αυτό το χρονικό διάστημα δεν πραγματοποιήσετε καμία ρύθμιση ή όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία λειτουργία ρολογιού.
- Στις λειτουργίες ρολογιού Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου και Διάρκεια λειτουργίας ηχεί μετά το πέρας των ρυθμίσεων ένα σήμα και αναβοσβήνει το αντίστοιχο σύμβολο. Για τον πρόωρο τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού .
- Όταν θέλετε να σβήσετε μια ρύθμιση, γυρίστε το ρυθμισμένο χρόνο πίσω στο 0:00 και απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να διορθώσετε τη ρύθμισή σας με τον περιστροφικό διακόπτη.

Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση της οθόνης ένδειξης του ρολογιού

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

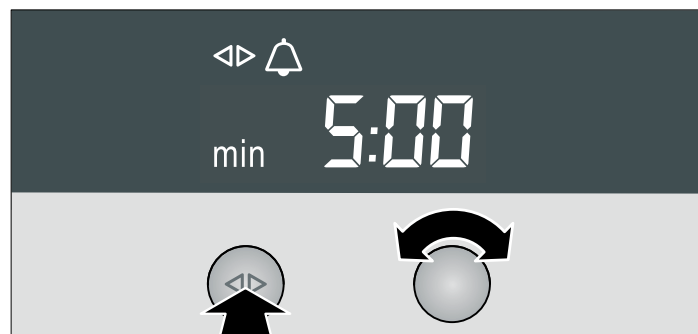
Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού ενεργοποιείται.

Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα και .

2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια (π.χ. 5:00 λεπτά).

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



Διάρκεια λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια.

1. Ρυθμίστε το γκριλ ή μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα και .
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρες).
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής



4. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ρυθμιζόμενη διάρκεια λειτουργίας τρέχει.

Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Σβήσιμο της διάρκειας

Επαναφέρετε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια ξανά στο 0:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Η χρονική διάρκεια σβήστηκε.

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

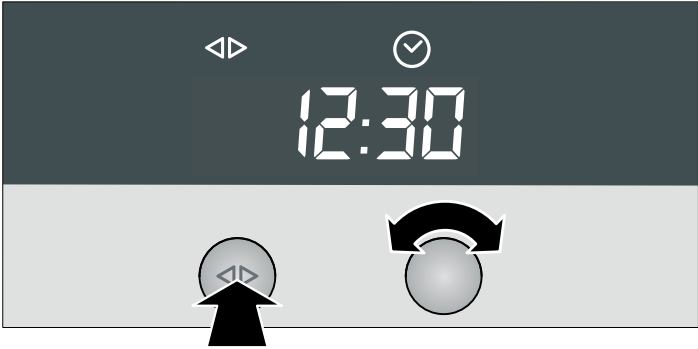
Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Μπροστά από το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το σύμβολο .

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού κουζίνας , τη διάρκεια λειτουργίας ή την ώρα , πατήστε το πλήκτρο τόσες φορές, μέχρι να βριστεί το σύμβολο μπροστά από την εκάστοτε λειτουργία του χρόνου. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού.

Ρύθμιση της ώρας

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

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D> τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα <D> και ☑.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.



3. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού <D>. Η ρύθμισή σας εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.
Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

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

Βασικές ρυθμίσεις

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

Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
C I Διάρκεια σήματος: I = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα	Διάρκεια σήματος: 2 = Μέτρια = 2 λεπτά 3 = Μεγάλη = 5 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας
C Z Ήχος πλήκτρου: I = On	Ήχος πλήκτρου: Z = Off	Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου

Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη. Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας και το σύμβολο @ ανάβει.

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο % για μερικά δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Πατήστε το πλήκτρο % τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η αντίστοιχη βασική ρύθμιση.

3. Εκτελέστε με το διακόπτη επιλογής προγράμματος την επιθυμητή ρύθμιση.
4. Στο τέλος κρατήστε πατημένο το πλήκτρο % για μερικά δευτερόλεπτα.
- Όλες οι ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.
Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή μικροκυμάτων για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ περιγράφουμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκίες στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.

- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.
- Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Μη χρησιμοποιείτε

- Ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- Ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής,
- Ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της στεγανοποίησης της πόρτας,
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Στεγανοποίηση της πόρτας Μην την αφαιρέσετε!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης: Χρησιμοποιήστε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα σφουγγάρι ανοξείδωτου χάλυβα. Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.

Βλάβες και επισκευές

Δεν είναι πάντοτε απαραίτητο το κάλεσμά της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Σε μερικές περιπτώσεις μπορείτε να

αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικές συμβουλές για την αντιμετώπιση του σφάλματος.

Πίνακας βλαβών

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.
	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
	Εσφαλμένος χειρισμός	Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά.
Στην ένδειξη αναβοσβήνουν τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο 	Πατήστε το πλήκτρο  ή απενεργοποιήστε τη συσκευή.
Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν τίθεται σε λειτουργία.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα. Βεβαιωθείτε, ότι οι επιφάνειες στεγανοποίησης είναι καθαρές. Κοιτάξτε, εάν η στεγανοποίηση της πόρτας είναι στριμμένη.
	Το πλήκτρο  δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο  .
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Ρυθμίστηκε μια μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια υψηλότερη ισχύ.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος
Ένα σήμα ηχεί. Η άνω-κάτω τελεία στην ένδειξη αναβοσβήνει.	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
	Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσί-ασης.	1. Πατήστε το πλήκτρο  .
		2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα.
		Η λειτουργία παρουσί-ασης είναι απενεργοποιημένη.

Μηνύματα σφάλματος

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

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση / Υπόδειξη
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλμα τος "E723".	Η πόρτα δεν είναι κλεισμένη σωστά.	Ανοίξτε και κλείστε ξανά τη συσκευή με το πλήκτρο  .
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλμα τος "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Τεχνικό ελάττωμα.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλμα τος "Er11". "Το πλήκτρο μάγκωσε"	Τα πλήκτρα είναι λερωμένα ή ο μηχανισμός είναι μαγκωμένος.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα αρκετές φορές. Καθαρίστε τα πλήκτρα με ένα στεγνό πανί. Ανοίξτε και κλείστε την πόρτα της συσκευής. Εάν αυτό δε βοηθάει, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιπτώων επισκέψεων του τεχνικού.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής, δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. E	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 	

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης. Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης
GR 2104 277 701

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

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

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

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

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος	230 V, 50 Hz
Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος	1990 W
Ισχύς μικροκυμάτων	900 W (IEC 60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Γκριλ	1300 W
Ασφάλεια	ελάχ. 10

Διαστάσεις (ΥxΠxΒ)	
- Συσκευή	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- Χώρος μαγειρέματος	220 x 350 x 270 mm
Έλεγχος VDE	
Σήμα CE	Ναι

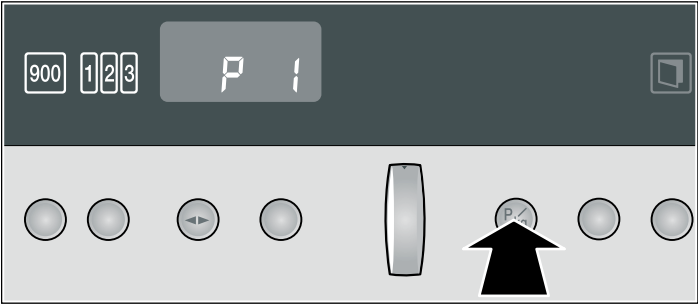
Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 10 προγράμματα.

Ρύθμιση προγράμματος

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε ως εξής.
Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 2 με 1 κιλό βάρος.
Ανοίξτε τον κεντρικό διακόπτη.

1. Πατήστε το πλήκτρο .
- Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός προγράμματος.

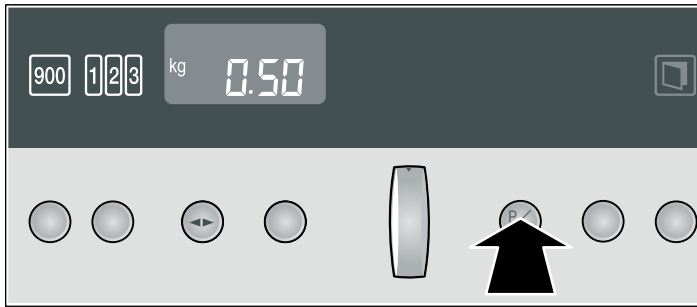


2. Επιλέξτε με το διακόπτη επιλογής προγράμματος το επιθυμητό πρόγραμμα.

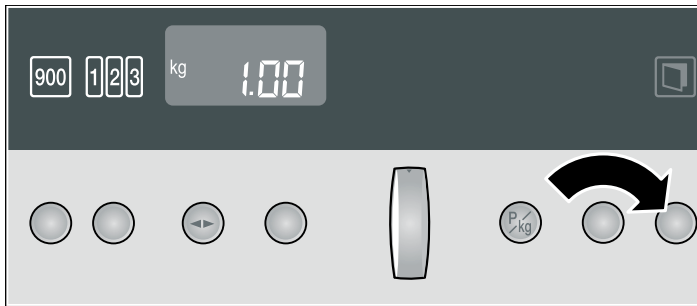


3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο %.

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται ως προτεινόμενο βάρος 0.50 κιλά.



4. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής προγράμματος το βάρος.



5. Πατήστε το πλήκτρο .

Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά και εμφανίζεται το σύμβολο I→I.

Το πρόγραμμα τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 00:00. Πατήστε το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◀▶.

Αλλαγή προγράμματος

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

Αλλαγή της διάρκειας

Στο αυτόματο σύστημα προγραμμάτων δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια.

Διακοπή προγράμματος

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη. Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Υποδείξεις

- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί, κεραμικό ή το

γυάλινο ταψί. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στο πίνακα προγραμμάτων.

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στην κρύα συσκευή.
- Έναν πίνακα με κατάλληλα τρόφιμα, την εκάστοτε περιοχή βάρους και τα απαραίτητα εξαρτήματα θα βρείτε στο τέλος στις υποδείξεις.
- Η ρύθμιση για τα βάρη που βρίσκονται έξω από την περιοχή βάρους δεν είναι δυνατή.
- Σε πολλά φαγητά μετά από λίγο χρόνο ακούτε ένα σήμα. Γυρίστε τα τρόφιμα ή ανακατέψτε τα.

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Παγώστε και αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους -18 °C.
- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.
- Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 10 έως 30 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το βοδινό, το αρνίσιο και το χοιρινό κρέας πρώτα με τη μεριά του λίπους προς τα κάτω πάνω στο μαγειρικό σκεύος.
- Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιάτευει γρήγορα.
- Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
- Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

Πατάτες

Υποδείξεις

- Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα: Κόψτε τις σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε 2 κουταλιές νερό και λίγο αλάτι.
- Βραστές πατάτες με φλούδα: Χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα μερικές φορές. Βάλτε τις πατάτες, όταν είναι ακόμα υγρές, μέσα σ' ένα μαγειρικό σκεύος χωρίς νερό.

Ρύζι

Υποδείξεις

- Το ρύζι αφρίζει πολύ στο μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Ρυθμίστε το καθαρό βάρος (χωρίς υγρό). Προσθέστε νερό δύο έως δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.
- Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.

Λαχανικά

Υποδείξεις

- Λαχανικά, φρέσκα: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας νερό.
- Λαχανικά, κατεψυγμένα: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη προβρασμένα λαχανικά. Τα κατεψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό ανά 100 γρ. Στο σπανάκι και στο κόκκινο λάχανο μην προσθέσετε νερό.

Ψητές πατάτες στο φούρνο

Υπόδειξη: Χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα μερικές φορές. Τοποθετήστε τις πατάτες πάνω στη σχάρα, όταν είναι ακόμα υγρές.

Μισά κοτόπουλα

Υπόδειξη: Τοποθετήστε τα μισά κοτόπουλα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω πάνω στη σχάρα. Για να συλλέγεται το λίπος ή ο χυμός του κρέατος που στάζει, τοποθετείτε τη σχάρα στο γυάλινο ταψί.

Χρόνοι ηρεμίας

Μερικά φαγητά χρειάζονται, μετά το τέλος του προγράμματος, ακόμα λίγο χρόνο ηρεμίας στο φούρνο.

Φαγητό	Χρόνος ηρεμίας
Λαχανικά	περίπου 5 λεπτά

Φαγητό	Χρόνος ηρεμίας
Πατάτες	περίπου 5 λεπτά. Πρώτα χύστε το νερό που δημιουργήθηκε.
Ρύζι	5 έως 10 λεπτά

Πίνακας προγραμμάτων

Αριθμός προγράμματος	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Ξεπάγωμα			
P1	Κρέας και πουλερικά Ψητό, λεπτά κομμάτια κρέατος, κιμάς, κοτόπουλο, κότα, πάπια	0,2 - 2,0 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
P2	Ψάρι Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού	0,1 - 1,0 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
P3	Ψωμί και γλυκά* Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκό με μαγιά, γλυκό με φρούτα	0,2 - 1,5 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
Μαγείρεμα			
P4	Πατάτες Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, βραστές πατάτες με φλούδα	0,2 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
P5	Ρύζι	0,05 - 0,3 κιλά	Ψηλό σκεύος με καπάκι.
P6	Λαχανικά, φρέσκα Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,15 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
P7	Λαχανικά, κατεψυγμένα Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι	0,15 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
P8	Ψητές πατάτες στο φούρνο Βάρος κάθε πατάτας περίπου 200 γρ. - 250 γρ.	0,2 - 1,5 κιλά	Σχάρα
P9	Σουφλέ, κατεψυγμένο π.χ. λαζάνια	0,3 - 1,0 κιλά	
P10	Κοτόπουλο, μισό	0,5 - 1,8 κιλά	Γυάλινο ταψί και σχάρα

Προσέξτε τα σήματα για το ανακάτεμα και το γύρισμα.
* Ακατάλληλες είναι τούρτες με σαντιγί, γλυκά με κρέμα, γλυκά με γλάσο ή με ζελατίνα.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων είναι καταλληλότερη για το φαγητό σας. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες. Πριν τη χρήση απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε πολλές δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για το φούρνο μικροκυμάτων.
Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές οι τιμές εξαρτώνται από το μαγειρικό σκεύος, την ποιότητα, τη θερμοκρασία και τη σύσταση των τροφίμων.

Στους πίνακες δίνονται πολλές φορές περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι απαραίτητο.
Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για το σκοπό αυτόν υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:
Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια,
Μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.
Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.
- Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
- Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ. 1 κιλό 1,5 κιλά	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά 180 W, 20 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά 180 W, 25 λεπτά + 90 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό	200 γρ. 500 γρ. 800 γρ.	180 W, 5-8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά 180 W, 8-11 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 12-15 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ. 500 γρ. 800 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές, απομακρύνετε το κρέας που έχει ήδη ξεπαγώσει
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ. 1,2 κιλά	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ. 600 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ	300 γρ. 500 γρ.	180 W, 6-9 λεπτά 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ. 250 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 1-2 λεπτά 180 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-4 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
Ψωμί ολόκληρο	500 γρ. 1 κιλό	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά 180 W, 12 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ	500 γρ. 750 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα, χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ. 750 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά 180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

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

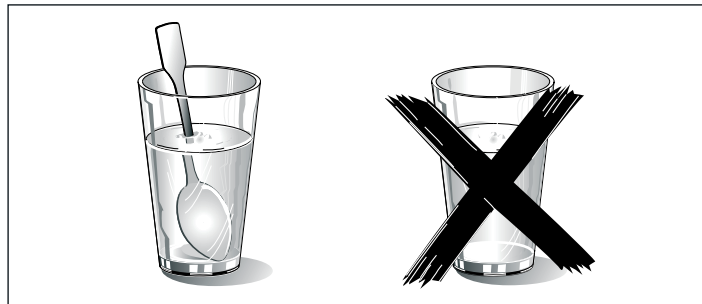
Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	
Σούπα	400 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 γρ.	600 W, 10 - 15 λεπτά	Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια αναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ. 500 γρ.	600 W, 3-7 λεπτά 600 W, 8-12 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ. 600 γρ.	600 W, 7-11 λεπτά 600 W, 14-17 λεπτά	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώπου να καλυφθεί ο πάτος
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

Ζέσταμα φαγητών

⚠ Κίνδυνος ζεματισματος!

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



Προσοχή!

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

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)		600 W, 5-8 λεπτά	-
Ποτά	125 ml	900 W, ½-1 λεπτό	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινόπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	200 ml	900 W, 1-2 λεπτά	
	500 ml	900 W, 3-4 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, περίπου ½ λεπτό	Μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά τις μικρές φιάλες χωρίς θήλαστρο ή καπάκι, ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία
	100 ml	360 W, ½-1 λεπτό	
	200 ml	360 W, 1-2 λεπτά	
Σούπα 1 φλιτζάνι	από 175 γρ.	600 W, 1-2 λεπτά	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	από 350 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 7-10 λεπτά	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 5-7 λεπτά	-
	800 γρ.	600 W, 7-8 λεπτά	-
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	-

Μαγείρεμα φαγητών

Υποδείξεις

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

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

Μαγείρεμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1,2 κιλά	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 7-12 λεπτά	-
Λαχανικά, φρέσκα	250 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό. Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	

Μαγειρέμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες	250 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό. Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
	750 γρ.	600 W, 15-22 λεπτά	
Ρύζι	125 γρ.	600 W, 4-6 λεπτά + 180 W, 14-16 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού
	250 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά + 180 W, 14-16 λεπτά	
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευη)	500 ml	600 W, 5-7 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2 έως 3 φορές
Φρούτα, κομπόστα	500 γρ.	600 W, 9-12 λεπτά	-

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

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

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Υποδείξεις

- Όλες οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων.
 - Ξεπλύνετε το κρέας με κρύο νερό και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας. Αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ.
 - Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε πάνω στη σχάρα με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε.
- Για να συλλέγεται ο χυμός του κρέατος, τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στο γυάλινο ταψί.
 - Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τοιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ’ ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.
 - Το κόκκινο κρέας π.χ. βοδινό ροδιζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχάρι ή χοιρινό κρέας. Τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή φιλέτο ψαριού είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ’ αυτά καλοψημένα και ζουμερά.

	Ποσότητα	Βάρος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Μπριζόλες σβέρκου περίπου 2 cm χοντρές	3 έως 4 κομμάτια	περίπου από 1200 γρ.		1η πλευρά: περίπου 15 2η πλευρά: περίπου 10 - 15
Λουκάνικα σχάρας	4 έως 6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.		1η πλευρά: περίπου 10 - 15 2η πλευρά: περίπου 10 - 15
Μπριζόλα ψαριού*	2 έως 3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.		1η πλευρά: περίπου 10 2η πλευρά: περίπου 10 - 15
Ψάρι, ολόκληρο* π.χ. πέστροφες	2 έως 3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.		1η πλευρά: περίπου 15 2η πλευρά: περίπου 15 - 20
Ψωμί τοστ (προψησιμο)	2 έως 6 φέτες	-		1η πλευρά: περίπου 4 2η πλευρά: περίπου 4
Τοστ γκρατινέ	2 έως 6 φέτες	-		Ανάλογα με την επίστρωση: 5-10

* Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.

Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.
 - Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο στο φούρνο μια ψηλή φόρμα. Έτσι μένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.
 - Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα μεγάλο, ρηχό μαγειρικό σκεύος. Στα στενά, ψηλά μαγειρικά σκεύη τα φαγητά
- χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.

 - Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Δεν επιτρέπεται να είναι μεγάλο.
 - Πριν το κόψιμο, αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 έως 10 λεπτά. Έτσι μοιράζεται ο χυμός του κρέατος ομοιόμορφα και δεν χύνεται κατά το κόψιμο.

- Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμα 5 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή.
- Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Χοιρινό ψητό*, π.χ. σβέρκος	περίπου 750 γρ.	360 W		35-40 λεπτά	Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά περίπου.
Ψητός κιμάς το πολύ 7 cm ύψος	περίπου 750 γρ.	360 W		περίπου 25 λεπτά	
Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση	περίπου 1200 γρ.	360 W		40 λεπτά	
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα	περίπου 800 γρ.	360 W		20-25 λεπτά	Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Στήθος πάπιας	περίπου 800 γρ.	180 W		25-30 λεπτά	Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Παστίσιο (από προμαγειρεμένα υλικά)	περίπου 1000 γρ.	360 W		25-30 λεπτά	Πασπαλίστε με τυρί.
Πατάτες ογκρατέν (από ωμές πατάτες) το πολύ 3 cm ύψος	περίπου 1000 γρ.	360 W		περίπου 35 λεπτά	
Ψάρι, ογκρατέν	περίπου 500 γρ.	360 W		15 λεπτά	Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.
Σουφλέ με μυζήθρα το πολύ 5 cm ύψος	περίπου 1000 γρ.	360 W		20-25 λεπτά	

Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

Η ποιότητα και η λειτουργία των συσκευών μικροκυμάτων ελέγχονται από τα εργαστήρια δοκιμών με βάση αυτά τα φαγητά. Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 ή DIN 44547 και EN 60350 (2009)

Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μείγμα αυγών-γάλακτος, 1000 γρ.	600 W, 11-12 λεπτά + 180 W, 8-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ
Παντεσπάνι, 475 γρ.	600 W, 7-9 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 22 cm.
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Μακρόστενη φόρμα πυρέξ*, μήκος 28 cm

* Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος

Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας, 500 γρ.	Πρόγραμμα 1, 500 γρ. ή 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 7-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ, Ø 24 cm

Μαγείρεμα με μικροκύματα και γκριλ

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν, 1 100 γρ.	360 W, + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ  , 30-35 λεπτά	Στρογγυλή φόρμα πυρέξ, Ø 22 cm
Γλυκά	-	Δε συνίσταται
Κοτόπουλο, μισό περίπου 1100 γρ.	360 W + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ  , περίπου 40-45 λεπτά	Σχάρα, γυάλινο ταψί

Important safety information	20	Clock display	27
Causes of damage	22	Timer	27
Energy and environment tips	22	Cooking time	27
Saving energy.....	22	Setting the clock	28
Environmentally-friendly disposal.....	22	Changing the basic settings.....	28
Your new appliance	22	Basic settings	28
Control panel	23	Care and cleaning.....	28
Operating controls.....	23	Cleaning agents.....	29
Accessories	23	Faults and repairs.....	29
Cooking compartment	23	Malfunction table.....	29
Switching the appliance on and off	24	After-sales service.....	30
Switching on	24	E number and FD number	30
Switching off.....	24	Technical data.....	30
Before using the appliance for the first time.....	24	Automatic programmes	31
Setting the clock	24	Setting a programme	31
Heating up the cooking compartment.....	24	Notes on the automatic programmes.....	31
Cleaning the accessories.....	24	Tested for you in our cooking studio.....	32
The microwave	24	Defrosting, heating up and cooking with the microwave.....	33
Notes regarding ovenware.....	24	Microwave tips	35
Microwave power settings.....	25	Tips for grilling.....	35
Setting the microwave.....	25	Combined grill and microwave	36
1, 2, 3 series of operations.....	25	Test dishes in accordance with EN 60705.....	36
Ovenware	25	Solo microwave cooking	36
Setting a series of operations	25	Solo microwave defrosting	36
Grilling	26	Microwave and grill cooking.....	37
Setting the grill.....	26		
MicroCombi operation.....	26		
Setting MicroCombi.....	26		
Memory	26		
Saving another setting	27		
Starting the memory function	27		
Electronic clock	27		

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

Important safety information

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

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

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

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The

appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

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

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

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

Risk of fire!

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

Risk of explosion!

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

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the

door seal is damaged. Contact the after-sales service.

- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yoke when

baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to

the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

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

Causes of damage

Caution!

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

Energy and environment tips

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

Saving energy

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

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

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

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

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



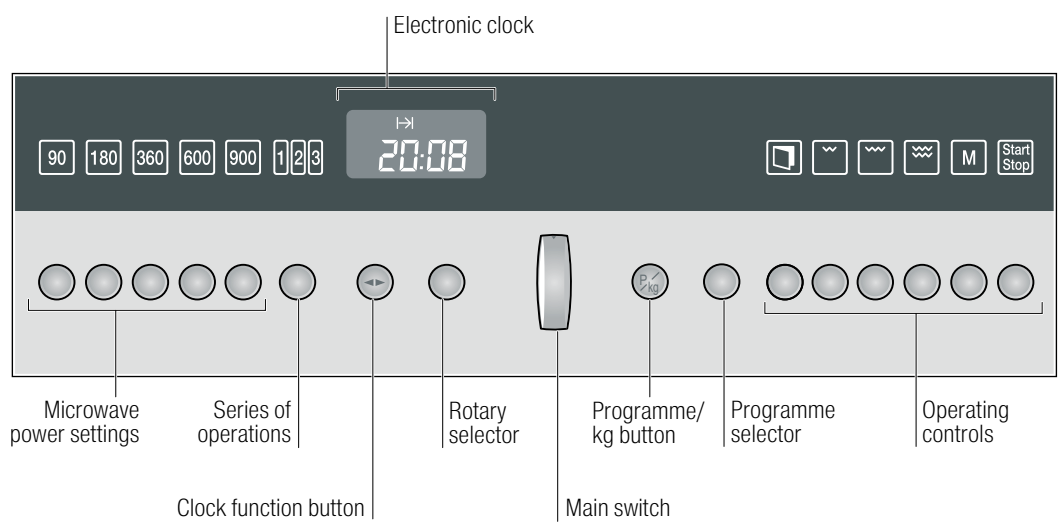
This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Your new appliance

This section provides information regarding

- the control panel
- the operating controls

Control panel



Operating controls

Each of the operating controls will be explained below in the same order as they appear on your control panel (from left to right).

Operating controls	Use
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
900	Selects 900 watt microwave power
	Selects a series of operations
	Clock function buttons Select the desired clock function
Rotary selector	Makes settings within a clock function.
Main switch	Switches your appliance on and off.
	Selects automatic programmes
Programme selector	Sets the programme or weight.
	Opens the appliance door.
	Selects one of the three grill settings.
	Selects the memory
	Press briefly = starts/pauses operation Press and hold = cancels operation

Microwave power settings and operating controls

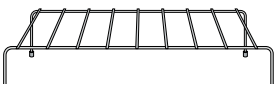
When you press a button, the relevant item lights up on the display.

Pop-out selectors

Rotary and programme selectors can be pushed in and popped out. Press the selector to push it in or pop it out.

Accessories

The following accessories are supplied with your appliance:



Wire rack
Use as a surface for setting down cookware or for grilling and browning.



Glass pan
This can act as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. For this, place the wire rack in the glass pan.

The glass pan can also be used as cookware for microwave operation.

After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

Cleaning cloths for stainless steel surfaces	Article no. 311134	Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces.
Oven/grill cleaning gel	Article no. 463582	For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless.
Microfibre cloth with honeycomb structure	Article no. 460770	Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go.

Cooking compartment

Your appliance has a cooling fan.

Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan. The fan may run on even if the oven has been switched off.

Notes

- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Switching the appliance on and off

Switch your microwave oven on and off using the main switch.

Switching on

1. Press the main switch.

The appliance switches on. The  symbol lights up.

2. Select a function:

- 90, 180, 360, 600 or 900 W button for a microwave power setting
-  button = series of operations

-  button = automatic programmes
-    button = for low, medium or high grill
-  button = memory programme

You can read how to make settings in the individual sections.

Switching off

Press the main switch. The  symbol goes out. The appliance switches off, and the clock appears again.

Before using the appliance for the first time

In this section, you can read about

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

Setting the clock

 and the   symbols light up in the clock display.

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



Your setting is applied.

Changing the clock

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

Note: In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can switch off the clock display. Refer to the section entitled *Electronic clock*.

Heating up the cooking compartment

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

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

Heat the cooking compartment for 30 minutes with the  Grill.

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

1. Press the main switch.
The  symbol lights up.
2. Press the  button.
 minutes appear in the display.
3. Use the rotary selector to set 30 minutes.
4. Press the  button.

Appliance operation begins.

Note: A signal sounds once the time has elapsed. Press the  button and switch off the main switch.

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

Cleaning the accessories

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

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You can set the microwave on its own or in combination with the grill. Here you will find information about cookware and how to set the microwave.

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule. Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

- 1. Heat the empty ovenware at maximum power for 1/2 to 1 minute.
- 2. Check the temperature occasionally during that time. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

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

Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: microwave power 600 W, cooking time 10 minutes

- 1. Press the main switch. The appliance is ready for operation and the [D] symbol lights up.
- 2. Press the button for the microwave power setting you require. The selected power setting lights up and a suggested cooking time is displayed.
- 3. Set the cooking time using the rotary selector.
- 4. Press the [Start/Stop] button.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed.

A signal sounds. The microwave operation has finished. You can stop the audible signal by pressing the [Left/Right] button. Switch off with the main switch or make new settings.

Changing the cooking time

Change the cooking time using the rotary selector.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the rotary selector to set the cooking time and restart.

Cancelling operation

Press and hold the [Start/Stop] button for a few seconds and switch off the main switch.

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

1, 2, 3 series of operations

You can use the series of operations function to set up to three different consecutive settings and then start. In this section, you can find out how to set a series of operations.

Ovenware

Always use microwave-safe, heat-resistant ovenware.

Setting a series of operations

Prerequisite: switch on the main switch. Your appliance is ready for operation and the [D] symbol lights up

- 1. Press the [1/2/3] button. The [1] for the first operation in the series lights up.
- 2. Set the first microwave power setting and cooking time.
- 3. Press the [1/2/3] button again. The [2] for the second operation in the series lights up.
- 4. Set the second microwave power setting and cooking time.
- 5. Press the [1/2/3] button again. The [3] lights up for the third operation in the series.
- 6. Set the third microwave power setting and cooking time.
- 7. Press the [Start/Stop] button.

Operation begins. In the clock display, the total cooking time is displayed and the currently activated operation is lit.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The series of operations has finished. To stop the signal, press the [Left/Right] clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. After closing the door, press the [Start/Stop] button. Operation continues.

Changing the setting

Changes can only be made before operation begins. Press the [1/2/3] button to go to the desired setting, and make the changes.

Cancelling operation

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

Pausing operation

Press the [Start/Stop] button to pause the operation. Press the [Start/Stop] button to continue operation.

Note: You can also combine the grill with a series of operations. First, set the series of operations.

Grilling

In this section, you can find out how to set the grill.

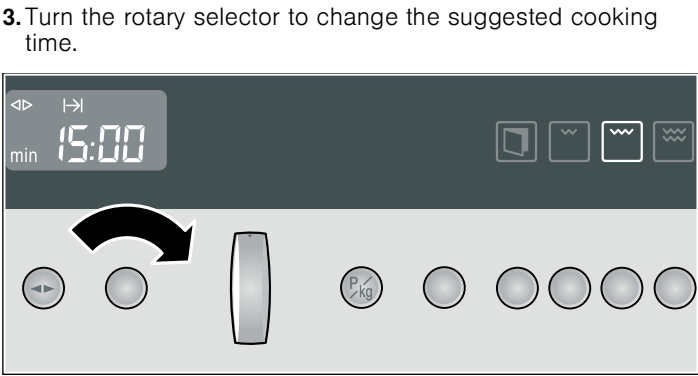
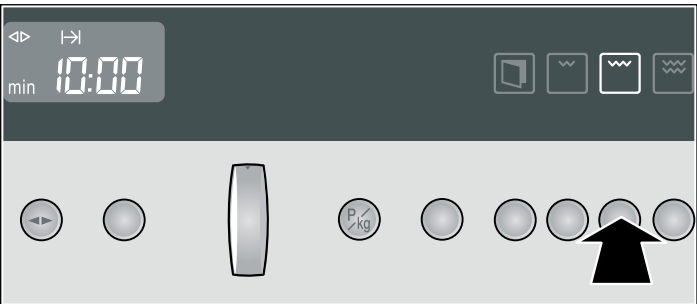
Setting the grill

The following grill settings are available:

 button	Low grill
 button	Medium grill
 button	High grill

Example in the picture:  medium grill, 15 minutes.

- 1. Press the main switch.
The  symbol lights up. Your appliance is ready for use.
- 2. Press the  button.
The clock display suggests a cooking time.



- 3. Turn the rotary selector to change the suggested cooking time.
- 4. Press the  button.
The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. You can stop the audible signal early by pressing the  clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Switching off the appliance

Press and hold the  button for a few seconds and switch off the main switch. The appliance is switched off.

Changing the settings

You can change the grill setting at any time by pressing the relevant button. Then press the  button.

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

MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.
You can select any microwave power setting.
Exception: 900 and 600 watt.

Setting MicroCombi

Example: microwave 360 W, 17 minutes and  high grill.

- 1. Switch on the main switch.
The  symbol lights up.
- 2. Press the  grill button.
A suggested cooking time is displayed.
- 3. Set the cooking time using the rotary selector.
- 4. Press the button for the microwave power setting you require.
The display lights up.
- 5. Press the  button.
Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished. You can stop the audible signal early by pressing the  clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Changing the settings

You can change the grill setting or cooking time at any time.

Pausing operation

Open the appliance door or press the  button. Operation is suspended. Press the  button again once you have closed the door. Operation continues.

Opening the appliance door during operation

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

Cancelling operation

Press and hold the  button for a few seconds and switch off the appliance with the main switch.

Memory

The memory gives you the option of saving your own settings and calling them up again. You have two memory locations

available, namely "M1" and "M2". The memory is useful if you prepare one meal particularly frequently.

In this section, you can read about

- how to save the memory
- how to start the memory

Saving another setting

Enter and save the new setting. The old settings are overwritten.

Saving another setting

Enter and save the new setting. The old settings are overwritten.

Notes

- The programmes which have been set remain stored even if there is a power cut.
- You can also store settings for the grill, MicroCombi mode and the series of operations.

Starting the memory function

You can start cooking at any time using the settings saved for your dish.

1. Press the main switch.
The  symbol lights up. Your appliance is ready for use.
2. Press and hold the  button for a few seconds.

3. Select "M1" or "M2" using the programme selector.
4. Press the  button.
The memory function starts. The  cooking time counts down in the display.

Note: Once operation has started, you can no longer change the memory location.

Note: Saved settings are retained even after a power cut.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The memory function has finished. You can stop the audible signal early by pressing the  clock function button. Press the main switch to switch off the appliance, or make new settings.

Pausing operation

Press the  button or open the appliance door. Operation is suspended. After closing the door, press the  button again. Operation continues.

Cancelling the setting

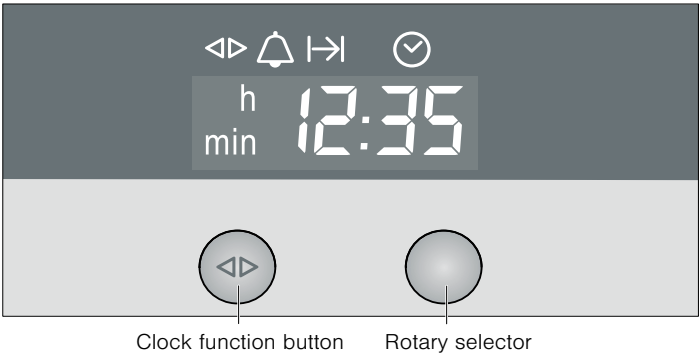
Press and hold the  button for a few seconds. The setting is cancelled. Make new settings or switch the appliance off at the main switch.

Electronic clock

Your appliance has various clock functions. In this section, the following are explained:

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

Clock display



Clock function	Use
 Timer	You can use the timer as an egg timer or a kitchen timer. The appliance does not switch on or off automatically
 Cooking time	The appliance switches off automatically after a set cooking time  (e.g. 1:30 hours)
 Clock	Setting the clock

Notes

- Between the times **22:00** and **5:59** the clock display is dimmed if you do not make any settings in that period or no clock function is activated.
- When the Timer  and Cooking time  clock functions are in use, a signal sounds after the settings have elapsed and

the corresponding symbol flashes. To stop the audible signal before it finishes, press the clock function  button

- If you wish to cancel a setting, turn the set time back to **0:00** and switch the appliance off.
- The setting can be corrected using the rotary selector if necessary.

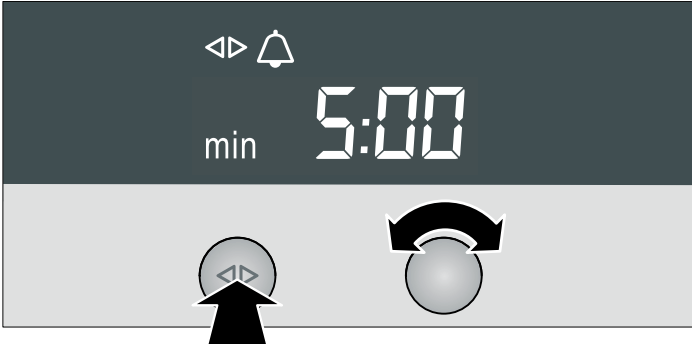
Switching the clock display on and off

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

The clock display switches on.

Timer

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



Cooking time

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

1. Set the grill or a microwave power setting.
2. Press the clock function button until the <=> and I->I symbols light up.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
(e.g. 1:30 hours).
The setting is applied automatically



4. Press the  button.
The set cooking time counts down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance stops heating. The display shows 0:00. You can cancel the audible signal before it has finished by pressing the <=> button.

Changing the cooking time

Change the cooking time using the rotary selector.

Cancelling the cooking time

Using the rotary selector, turn the cooking time back to 0:00. The change is applied after a few seconds. The cooking time has been cancelled.

Checking time settings

If several time-setting options have been set, the corresponding symbols appear in the display. The <=> symbol is in the foreground in front of the time function symbol.

To check the kitchen timer , cooking time I->I or clock time , press the <=> button repeatedly until the <=> symbol is in front of the appropriate time function. The relevant value will appear for a few seconds in the clock display.

Setting the clock

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

1. Press the clock function<=> button repeatedly until the <=> and  symbols light up.
2. Turn the rotary selector to set the time of day.



3. Press the <=> clock function button.
Your setting is applied.

Changing the clock

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

Changing the basic settings

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

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

Press the main switch. The appliance is ready for operation and the  symbol lights up.

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

Basic settings

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

3. Make the desired setting using the programme selector.
4. Finally, press and hold the  button for a few seconds.
All settings are applied.
You can change the settings at any time.

Care and cleaning

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

 Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

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

Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp 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,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

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

Faults and repairs

It is not always necessary to call the after-sales service. Sometimes, you can find a remedy yourself. You will find some tips for troubleshooting in the following table.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in	Plug in the plug
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
Three zeros appear in the display.	Power cut	Reset the clock.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The  button was not pressed after the setting had been made.	Press the  button or switch the appliance off.
The microwave does not switch on.	The door was not fully closed.	Check whether food residues or foreign objects are trapped in the door. Make sure that the seal surfaces are clean. Check whether the door seal is twisted.
	The  button has not been pressed.	Press the  button.

Problem	Possible cause	Remedy/information
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher power setting.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn food during cooking.
A signal sounds. The colon in the display is flashing.	The appliance is in demonstration mode.	1. Press the  button. 2. Press and hold the  button for 3 seconds. The demonstration mode is deactivated.

Error messages

You can take remedial action yourself for some error messages.

Error message	Possible cause	Remedy/Note
Error message "E723" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open the appliance with the  button and close it again.
Error message "Er1", "Er4", "Er18" or "E305" appears in the display.	Technical malfunction.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button jammed"	The buttons are dirty or the mechanism has jammed.	Press all the buttons several times. Clean the buttons with a dry cloth. Open and close the appliance door. If this does not help, consult the after-sales service.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service 	

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

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

To book an engineer visit and product advice

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

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

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

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

Technical data

Power supply	230 V, 50 Hz
Maximum total connected load	1,990 W
Microwave power setting	900 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2,450 MHz
Grill	1300 W
Fuse	min. 10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- cooking compartment	220 x 350 x 270 mm
VDE approved	yes
CE mark	yes

Automatic programmes

The automatic programmes allow you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 10 programmes.

Setting a programme

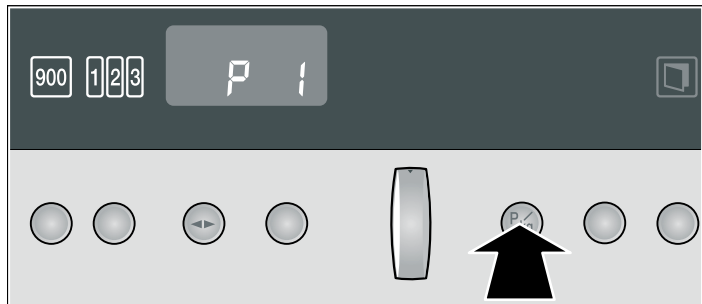
Once you have selected a programme, set the oven as follows.

Example in the picture: programme 2 with a weight of 1 kilogramme.

Switch on the main switch.

1. Press the  button.

The first programme number appears on the clock display.

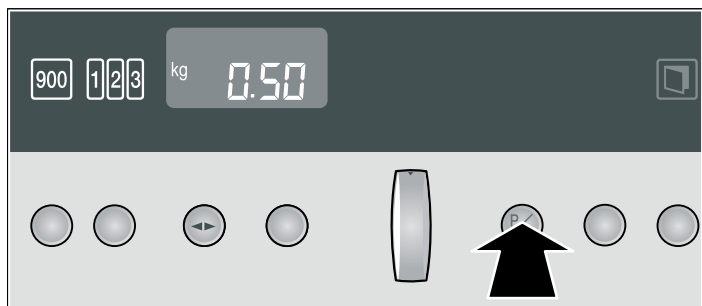


2. Use the programme selector to select the required programme.

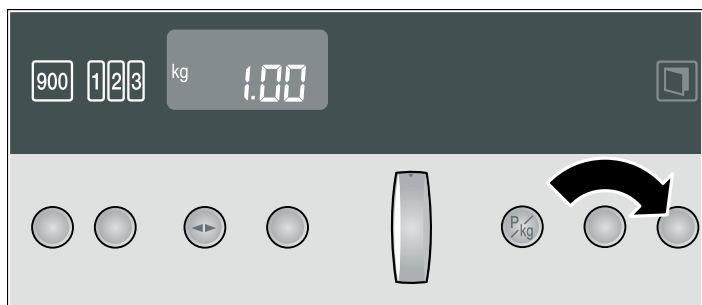


3. Press the  button again.

0.50 kg is suggested as the weight in the clock display.



4. Set the weight using the programme selector.



5. Press the  button.

The programme starts. The cooking time counts down and the  symbol appears.

The programme has ended

A signal sounds. The appliance stops heating. 00:00 appears in the display. Press the  button and switch off the main switch. You can stop the audible signal early by pressing the .

Changing the programme

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

Changing the cooking time

With automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Cancelling the programme

Press and hold the  button for a few seconds and switch off the main switch. The appliance is switched off.

Notes on the automatic programmes

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- For the programmes, always use microwave-proof cookware such as glass, ceramic, or the glass pan. Observe the accessories tips in the programme table.
- Place the food in the cold appliance.
- A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the notes.
- It is not possible to set a weight outside the weight range.
- With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

Defrosting

Notes

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food on a flat dish, e.g. a glass or porcelain plate.
- After defrosting in the appliance, leave the food to continue defrosting for a further 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature.
- Liquid will be produced when meat, poultry or fish is defrosted. 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.
- Place beef, lamb and pork on the cookware fatty-side down first.
- 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 cookware breast-side down and poultry portions skin-side down.

Potatoes

Notes

- Boiled potatoes: cut into equal sized pieces. Add a little salt and 2 tablespoons of water for every 100 g of potatoes.
- Potatoes boiled in their skins: use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick the skin several times. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Rice

Notes

- Rice foams a lot during cooking. Therefore, use a high-sided dish with a lid. Enter the uncooked weight (without liquid). Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.
- Do not use boil-in-the-bag rice.

Vegetables

Notes

- Fresh vegetables: cut into pieces of equal size. Add 2 tablespoons of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: this programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for

frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g. Do not add water to spinach or red cabbage.

Baked potatoes

Note: Use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick the skin several times. Place the potatoes on the wire rack while they are still damp.

Chicken halves

Note: Place the chicken halves on the wire rack with the skin side facing up. Place the wire rack in the glass pan so that it catches the dripping fat or meat juices.

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

Programme table

Progr. no.	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories, shelf height
Defrost			
P1	Meat and poultry - Joints - Flat pieces of meat - Mince - Chicken, poulard, duck	0.2 - 2.0 kg	Shallow cookware without lid
P2	Fish: whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.1 - 1.0 kg	Shallow cookware without lid
P3	Bread and cake* Bread, whole, round or long, bread in slices, sponge cake, yeast cake, fruit flan	0.2 - 1.5 kg	Shallow cookware without lid
Cooking			
P4	Potatoes Boiled potatoes, potatoes boiled in their skins	0.2 - 1.0 kg	Dish with lid
P5	Rice	0.05 - 0.3 kg	High-sided dish with lid
P6	Fresh vegetables Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid
P7	Frozen vegetables Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid
P8	Baked potatoes Weight per potato approx. 200 g - 250 g	0.2 - 1.5 kg	Wire rack
P9	Frozen bake, e.g. lasagne	0.3 - 1.0 kg	
P10	Chicken, halved	0.5 - 1.8 kg	Glass pan and wire rack

Observe the signals for stirring and turning.

* Cream cakes, buttercream cakes, cakes with frosting, icing or gelatine are unsuitable.

Tested for you in our cooking studio.

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best for your dish and there are tips about cookware and preparation.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.

- The times specified in the tables are only guidelines. They depend on the quality and consistency of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

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

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

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat, whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins	
	1.5 kg	180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins	Separate the defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 12-15 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Turn several times, remove meat which has already defrosted
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn several times
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate defrosted parts.
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting.
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 6-9 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 mins	Remove all packaging.
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during defrosting.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

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

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the cooking compartment floor.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- Liquid will be produced when meat, poultry or fish is defrosted. 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.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 30 minutes so that the temperature can even out. The giblets can be removed from poultry at this point.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

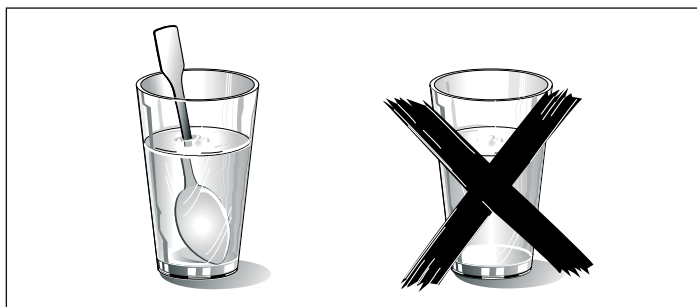
Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 items)	300-400 g	600 W, 8-13 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Soup	400 g	600 W, 8-12 mins	
Stew	500 g	600 W, 10-15 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10-15 mins	possibly add water, lemon juice or wine
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	Use the wire rack to place the cookware on.
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 3-7 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-12 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 7-11 mins	Add sufficient water to cover base of ovenware
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 10-15 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)		600 W, 5-8 mins	-
Drinks	125 ml	900 W, ½-1 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	200 ml	900 W, 1-2 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	Bottles without teat or lid; shake or stir well after heating and ensure that you check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1 mins	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup 1 cup	175 g each	600 W, 1-2 mins	-
Soup, 2 cups	350 g each	600 W, 2-3 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 7-10 mins	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600 W, 5-7 mins	-
	800 g	600 W, 7-8 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	-
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	-

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g; Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 14-16 mins	Add double the amount of liquid
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 14-16 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 5-7 mins	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Microwave tips

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

Tips for grilling

Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Rinse meat in cold water and dab it dry with kitchen towel. Do not add salt to the meat until it has been grilled.
- Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.

- Place the wire rack on the glass pan so that this catches the meat juices.
- 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 fillets, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

	Quantity	Weight	Grill setting	Cooking time in minutes
Neck steaks approx. 2 cm thick	3 to 4 pieces	approx. 1,200 g each		1st side: approx. 15 2nd side: approx. 10-15
Grilled sausages	4 to 6 pieces	approx. 150 g each		1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 10-15
Fish steak*	2 to 3 pieces	approx. 150 g each		1st side: approx. 10 2nd side: approx. 10-15
Fish, whole* e.g. trout	2 to 3 pieces	approx. 150 g each		1st side: approx. 15 2nd side: approx. 15-20
Bread (pre-toasting)	2 to 6 slices	-		1st side: approx. 4 2nd side: approx. 4
Toast with topping	2 to 6 slices	-		Depending on topping: 5-10

* Grease the wire rack first with oil.

Combined grill and microwave

Notes

- Use the wire rack to place the cookware on.
- Use a high-sided dish for roasting. This keeps the cooking compartment cleaner.
- Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.

- Check that your cookware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

	Weight	Microwave power setting in watts	Grill setting	Cooking time in minutes	Notes
Joint of pork*, e.g. neck	approx. 750 g	360 W		35-40 mins	Turn after approx. 15 minutes.
Meat loaf max. 7 cm deep	approx. 750 g	360 W		approx. 25 mins	
Chicken, halved	approx. 1,200 g	360 W		40 mins	
Chicken portions, e.g. chicken quarters	approx. 800 g	360 W		20-25 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Duck breast	approx. 800 g	180 W		25-30 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Pasta bake (made from pre-cooked ingredients)	approx. 1,000 g	360 W		25-30 mins	Sprinkle with cheese.
Potato gratin (made from raw potatoes) max. 3 cm deep	approx. 1,000 g	360 W		approx. 35 mins	
Fish, scalloped	approx. 500 g	360 W		15 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake max. 5 cm deep	approx. 1,000 g	360 W		20-25 mins	

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and correct operation of microwave appliances are tested by testing institutes using these dishes.

In accordance with EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 and EN 60350 (2009)

Solo microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 1,000 g	600 W, 11-12 mins + 180 W, 8-10 mins	Pyrex dish
Sponge, 475 g	600 W, 7-9 mins	Pyrex dish, dia. 22 cm.
Meat loaf, 900 g	600 W, 25-30 mins	Pyrex loaf dish*, 28 cm long

* Use the wire rack to place the cookware on.

Solo microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat, 500 g	Programme 1, 500 g or 180 W, 8 mins + 90 W, 7-10 mins	Pyrex dish, dia. 24 cm

Microwave and grill cooking

Dish	Microwave power setting in watts, grill setting, cooking time in minutes	Notes
Potato gratin, 1,100 g	360 W +  grill setting, 30 - 35 mins	Round Pyrex dish, dia. 22 cm
Cake	-	Not recommended
Chicken, halved approx. 1,100 g	360 W +  grill setting, approx. 40 - 45 mins	Wire rack, glass pan

Indicaciones de seguridad importantes	38	Pantalla de la hora	46
Causas de daños.....	40	Avisador de tiempo	46
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	40	Duración de funcionamiento	46
Ahorrar energía	40	Programar la hora	47
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	41	Modificar los ajustes básicos	47
Su nuevo aparato.....	41	Ajustes básicos.....	47
Panel de mando.....	41	Cuidados y limpieza	47
Elementos de mando.....	41	Productos de limpieza	48
Accesorios	41	Averías y reparaciones	48
Compartimento de cocción	42	Tabla de averías	48
Encender y apagar el aparato.....	42	Servicio de Asistencia Técnica	49
Encender	42	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	49
Apagar	42	Datos técnicos	49
Antes del primer uso	42	Programa automático.....	50
Programar la hora.....	42	Seleccionar el programa.....	50
Calentar el compartimento de cocción	43	Consejos y advertencias sobre el programa automático.....	50
Limpiar los accesorios.....	43	Platos probados en nuestro estudio de cocina.....	52
El microondas	43	Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas	52
Consejos y advertencias de los recipientes.....	43	Consejos prácticos para usar el microondas.....	54
Potencias del microondas	43	Consejos y advertencias para asar al grill	55
Programar el microondas	43	Grill combinado con microondas	55
1,2,3 Funcionamiento secuencial.....	44	Comidas normalizadas según EN 60705	56
Recipientes	44	Cocer en el microondas.....	56
Programar el funcionamiento secuencial.....	44	Descongelar en el microondas.....	56
Asar al grill	44	Cocer en el microondas en combinación con el grill	56
Programar el grill	44		
Funcionamiento MicroCombi	45		
Programar el MicroCombi.....	45		
Memoria	45		
Guardar otra configuración.....	45		
Activar memoria.....	45		
Reloj digital	46		

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños

provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de explosión!

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

Causas de daños

¡Atención!

- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- el panel de mando,

- los elementos de uso

Panel de mando



Elementos de mando

En este capítulo se describen los elementos de mando que presenta el panel de mando de izquierda a derecha.

Elementos de mando	Uso
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W
1 2 3	Seleccionar el funcionamiento secuencial
Tecla de las funciones de tiempo	Tecla de las funciones de tiempo Seleccionar la función de tiempo deseada
Mando giratorio	Configurar una función de tiempo.
Interruptor principal	Encender y apagar el aparato.
kg	Seleccionar el programa automático
Selector de programas	Seleccionar el programa o el peso.
Start/Stop	Para abrir la puerta del aparato.

Elementos de mando	Uso
mínimo medio máximo	Seleccionar uno de los tres niveles de grill.
M	Seleccionar la memoria
Start/Stop	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento

Niveles de potencia del microondas y elementos de mando

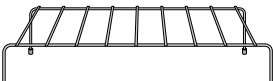
Cuando se pulsa cualquier tecla se ilumina el indicador correspondiente.

Mandos retráctiles

El mando giratorio y el selector de programas son retráctiles. Presionar el correspondiente mando para enclavarlo o desenclavarlo.

Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



Parrilla
como superficie para colocar la vajilla o para asar al grill y gratinar.



Bandeja de vidrio

Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asan los alimentos al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

La bandeja de vidrio puede utilizarse también como recipiente en el modo microondas.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Paño de microfibras con estructura de celdas	N.º de artículo 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.
Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.

Gel limpiador para hornos	N.º de artículo 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
---------------------------	---------------------------	--

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador puede seguir funcionando aunque ya se haya desconectado el aparato.

Notas

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

Encender y apagar el aparato

El microondas se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender

1. Pulsar el interruptor principal.
El aparato se enciende. El símbolo se ilumina.
2. Seleccionar una función:
 - Tecla 90, 180, 360, 600 ó 900 W para la potencia del microondas
 - Tecla = funcionamiento secuencial

- Tecla = programa automático
- Tecla = para el grill mínimo, medio o máximo
- Tecla = Programa Memoria

Consultar los capítulos correspondientes para más información sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar el interruptor principal. El símbolo se apaga. El aparato se apaga; la hora se vuelve a mostrar.

Antes del primer uso

En este capítulo se describe

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

Programar la hora

En la pantalla de la hora se iluminan y los símbolos .

1. Programar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo .



Se aplica la configuración.

Modificar la hora

Para cambiar la hora, pulsar repetidas veces la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ hasta que se iluminen los símbolos ◀▶ y ⌚. Cambiar la hora actual con el mando giratorio.

Nota: Para reducir el consumo cuando el aparato está en el modo "stand by" se puede apagar la pantalla de la hora. Consultar al respecto el capítulo *Reloj digital*.

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada.

Asegurarse de que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, p. ej., bolas de poliestireno.

Calentar el compartimento de cocción durante 30 minutos con el grill ☀.

Nota: Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

1. Pulsar el interruptor principal.

El símbolo ☐ se ilumina.

2. Pulsar la tecla ☐.

En el indicador se muestra 10:00 min.

3. Ajustar 30 minutos con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla Start/Stop.

Se inicia el funcionamiento.

Nota: Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal. Pulsar la tecla ☐ y apagar el interruptor principal.

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

Limpiar los accesorios

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

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con el grill. Le presentamos toda la 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!

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

Prueba de la vajilla

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

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

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

2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

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

Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

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

Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 900 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

Programar el microondas

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

1. Pulsar el interruptor principal.

El aparato está listo para su funcionamiento y el símbolo ☐ se ilumina.

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

Se ilumina la potencia seleccionada y se muestra una duración recomendada.

3. Programar la duración con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla Start/Stop.

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

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajustar el nuevo nivel de potencia del microondas. Ajustar la duración con el mando giratorio y volver a iniciar.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante unos segundos y apagar el interruptor principal

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

1,2,3 Funcionamiento secuencial

En el funcionamiento secuencial se pueden programar hasta tres configuraciones diferentes y, a continuación, iniciar el funcionamiento.

En este capítulo se ofrece información sobre cómo ajustar el funcionamiento secuencial.

Recipientes

Utilizar siempre recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.

Programar el funcionamiento secuencial

Condición: encender el interruptor principal. El aparato está listo para su funcionamiento y el símbolo  se ilumina

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

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

La duración ha finalizado

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. La señal se puede apagar con tecla de las funciones de tiempo . Apagar el aparato o volver a programarlo.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Modificar la configuración

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

Cancelar el funcionamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

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

Nota: El grill también se puede combinar con el funcionamiento secuencial. Programar primero el funcionamiento secuencial.

Asar al grill

En este capítulo se describe cómo programar el grill.

Programar el grill

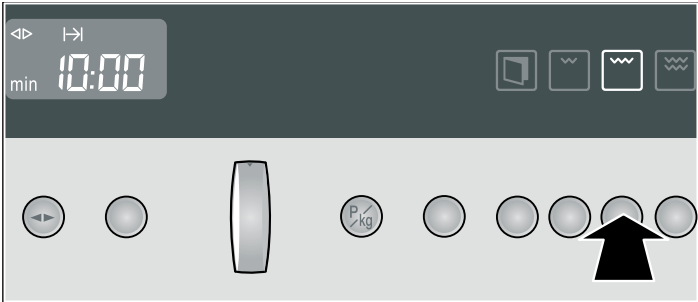
El aparato dispone de los siguientes niveles de grill:

Tecla 	Grill bajo
Tecla 	Grill medio
Tecla 	Grill fuerte

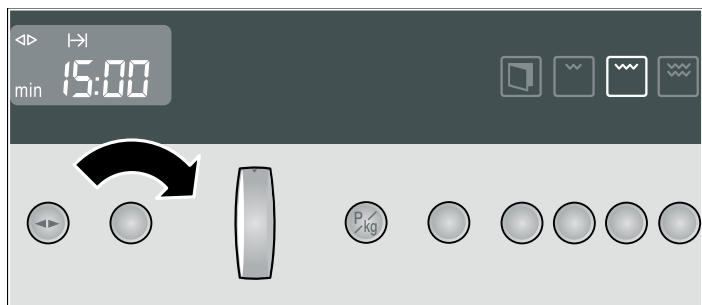
Ejemplo en imagen: grill medio  15 minutos.

- 1. Pulsar el interruptor principal.
El símbolo  se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.

- 2. Pulsar la tecla .
En la pantalla de la hora se muestra una duración recomendada.



3. Girar el mando giratorio hasta modificar la duración recomendada.



4. Pulsar la tecla

Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

Funcionamiento MicroCombi

El grill funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez y, además, con un bonito dorado.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 900 y 600 W

Programar el MicroCombi

Ejemplo: microondas a 360 W, 17 minutos y nivel de grill máximo

1. Encender el interruptor principal.

El símbolo se ilumina.

2. Pulsar la tecla Grill

Se muestra una duración recomendada.

3. Programar la duración con el mando giratorio.

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

El indicador se ilumina.

5. Pulsar la tecla

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

La duración ha finalizado

Suena una señal. El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo . Apagar el aparato o volver a programarlo.

Apagar el aparato

Mantener pulsada la tecla durante unos segundos y apagar el interruptor principal. El aparato se apaga.

Modificar los ajustes

El nivel de grill se puede modificar con la correspondiente tecla en cualquier momento. A continuación, pulsar la tecla .

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

La duración ha finalizado

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo . Apagar el aparato o volver a programarlo.

Modificar los ajustes

El nivel de grill o la duración del ciclo de cocción se pueden modificar en cualquier momento.

Interrumpir el funcionamiento

Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla . El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla . El programa continúa.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla durante unos segundos y apagar el aparato con la tecla.

Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar configuraciones personalizados y después activarlas. Están disponibles dos posiciones en la memoria "M1" y "M2". La función de memoria resulta especialmente útil cuando un mismo plato se prepara con frecuencia.

En este capítulo se describe

- cómo guardar en la memoria
- cómo activar la memoria

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Notas

- Los programas configurados permanecen guardados en la memoria incluso después de un corte en el suministro eléctrico.
- También se pueden guardar las configuraciones del grill, del funcionamiento MicroCombi y de la función secuencial.

Activar memoria

La configuración guardada para un plato se puede iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar el interruptor principal.

El símbolo se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.

2. Mantener pulsada la tecla durante unos segundos.

3. Seleccionar con el selector de programas "M1" o "M2".

4. Pulsar la tecla .

Se inicia la memoria. En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado .

Nota: La posición de memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

Nota: La configuración guardada se conserva incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

La duración ha finalizado

Suena una señal. La memoria ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo ◀▶. Apagar el aparato con el interruptor principal o volver a programarlo.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla  o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla . El programa continúa.

Borrar el ajuste

Mantener pulsada la tecla  durante unos segundos. La configuración se ha cancelado. Volver a realizar los ajustes o desconectar el aparato con el interruptor principal.

Reloj digital

Este aparato presenta distintas funciones de tiempo.

En este capítulo se explica

- la pantalla de la hora
- cómo programar el temporizador
- cómo apagar el aparato de modo automático (duración de funcionamiento)
- cómo ajustar o modificar la hora.

Pantalla de la hora



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

Notas

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

Apagar y encender la pantalla de la hora

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

Avisador de tiempo

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

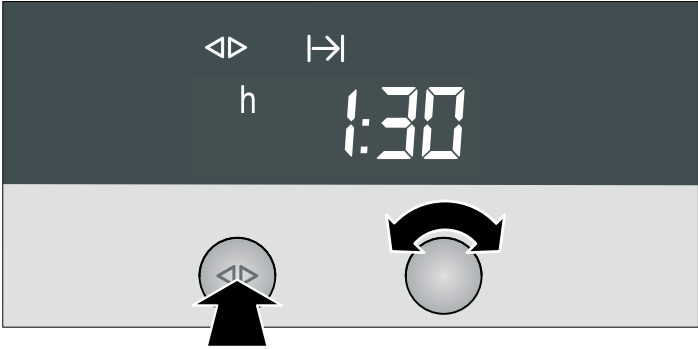


Duración de funcionamiento

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

1. Programar el grill o un nivel de potencia del microondas.

2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos <D> y I→I.
3. Configurar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. 1:30 hora).
La configuración se aplica de modo automático



4. Pulsar la tecla .
- Se inicia el transcurso de la duración de funcionamiento.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla <D>.

Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio.

Cancelar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 0:00 con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo <D> se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para consultar el reloj avisador , la duración de funcionamiento I→I o la hora , pulsar repetidamente la tecla <D> hasta que el símbolo <D> se sitúe delante de la función de tiempo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en la pantalla de la hora.

Programar la hora

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

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



3. Pulsar la tecla de funcionamiento del reloj <D>.
- Se aplica la configuración.

Modificar la hora

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

Modificar los ajustes básicos

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

Ajustes básicos

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

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
Tono de aviso de duración: I = breve = 10 segundos	Duración del tono de aviso: 2 = medio = 2 minutos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
Sonido de tecla: I = encendido	Sonido de tecla: 2 = apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla

- Pulsar el interruptor principal. El aparato está listo para su funcionamiento y el símbolo se ilumina.
1. Mantener pulsada la tecla durante unos segundos.
En la pantalla de la hora se muestra el ajuste básico.
2. Pulsar repetidamente la tecla hasta que se muestre el correspondiente ajuste básico.

3. Configurar el ajuste deseado con el selector de programas.
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 descarga eléctrica!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto. La protección anticorrosiva no se verá afectada.
- Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

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

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- estropajos o esponjas duras,

- productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados se pueden adquirir productos de limpieza específicos para acero.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Cierre hermético de la puerta ¡No quitar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Averías y reparaciones

No siempre es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica. En muchos casos, las averías pueden ser

solucionadas por el propio usuario. En la tabla siguiente se presentan algunos consejos para subsanar las averías.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos.
En el indicador parpadean tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla  después de programar el aparato.	Pulsar la tecla  o desconectar el aparato.
El microondas no se enciende.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño. Comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Comprobar si la junta de la puerta está doblada.
	No se ha pulsado la tecla  .	Pulsar la tecla  .
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha programado una potencia baja del microondas.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
Suena una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato se encuentra en el modo demo.	1. Pulsar la tecla . 2. Mantener pulsada la tecla  durante 3 segundos. El modo demo se ha desactivado.

Mensajes de error

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

Mensaje de error	Posible causa	Solución / indicación
En el indicador se muestra el mensaje de error "E723".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Abrir el aparato con la tecla  y volver a cerrarlo.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er11". "Tecla atascada"	Las teclas están sucias o el mecanismo está atascado.	Pulsar varias veces todas las teclas. Limpiar las teclas con un paño seco. Abrir y cerrar la puerta del aparato. Si no se soluciona el problema, avisar al servicio de asistencia técnica.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

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

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

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	230 V, 50 hz
Consumo total máximo	1990 W
Potencia del microondas	900 WW (IEC 60705)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Grill	1300 W
Fusible	mín. 10 A
Dimensiones (Al×L×An)	
- Aparato	38.2 x 59.5 x 32.0 cm

- Compartimento de cocción	220 x 350 x 270 mm
Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 10 programas.

Seleccionar el programa

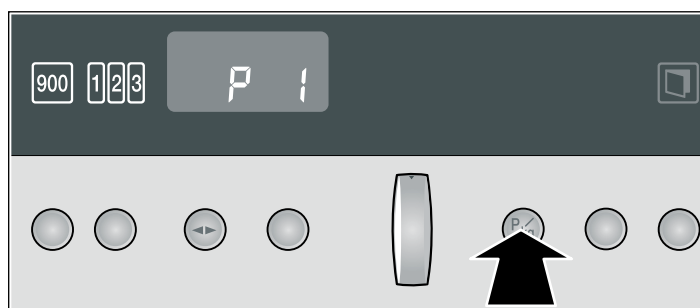
Una vez seleccionado un programa, proceder del modo siguiente.

Ejemplo de la imagen: programa 2 con 1 kilogramo de peso.

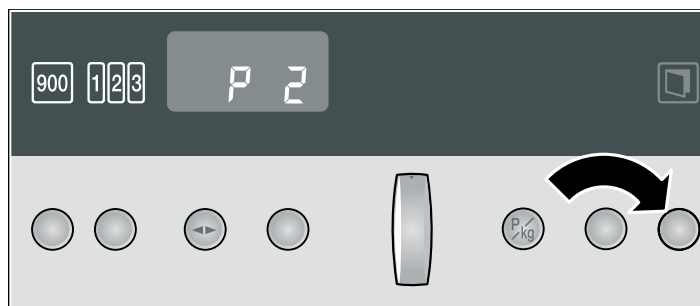
Encender el interruptor principal.

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla de la hora se muestra el primer programa.

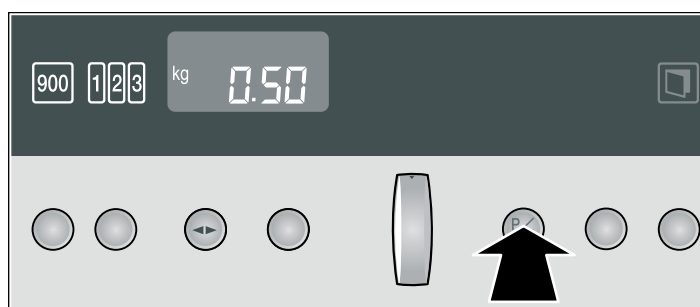


2. Seleccionar el programa deseado con el selector de programas.

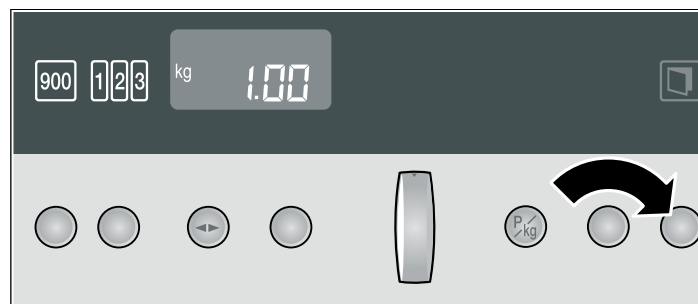


3. Volver a pulsar la tecla .

En la pantalla de la hora se muestra el peso recomendado **0.50** kilogramos.



4. Seleccionar el peso con el selector de programas.



5. Pulsar la tecla .

Se inicia el programa. Se muestra el transcurso del tiempo recomendado y el símbolo .

El programa ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00. Pulsar la tecla  y apagar el interruptor principal. El tono de aviso se puede apagar con la tecla de las funciones de tiempo .

Modificar el programa

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

Modificar la duración

La duración del programa automático no se puede modificar.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla  durante unos segundos y apagar el interruptor principal. El aparato se apaga.

Consejos y advertencias sobre el programa automático

Notas

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

Descongelar

Notas

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

- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar de 10 a 30 minutos para compensar su temperatura.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Colocar la carne de vacuno, cordero o cerdo en el recipiente con la parte de la grasa hacia abajo.
- Descongelar solo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se pone rápidamente duro.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Si el ave es entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga, si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

Patatas

Notas

- Patatas cocidas con sal: cortar en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual tamaño. Lavar y pinchar varias veces la piel. Colocar las patatas todavía húmedas en un recipiente sin agua.

Arroz

Notas

- El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Utilizar un recipiente alto y con tapa. Introducir el peso bruto

(sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.

- No utilizar arroz en bolsa de cocción.

Verduras

Notas

- Verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col lombarda no añadir agua.

Patatas al horno

Nota: Utilizar patatas de igual tamaño. Lavar y pinchar varias veces la piel. Colocar las patatas todavía húmedas en la parrilla

Mitades de pollo

Nota: Colocar las mitades de pollo en la parrilla con la parte de la piel hacia arriba. Con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprenden, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

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. Escurrir previamente el agua acumulada.
Arroz	de 5 a 10 minutos

Tabla de programas

N.º progr.	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción
Descongelar			
P1	Carne y ave-asado-piezas de carne poco gruesas-carne picada-pollo, capón, pato	0,2-2,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
P2	Pescado Pieza de pescado entero, filetes o rodajas	0,1-1,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
P3	Pan y pastel* Pan entero, hogaza o barra, pan en rodajas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas	0,2-1,5 kg	Recipiente plano sin tapa.
Cocer			
P4	Patatas Patatas cocidas con sal, patatas hervidas sin pelar	0,2-1,0 kg	Recipiente con tapa.
P5	Arroz	0,05-0,3 kg	Recipiente alto con tapa.
P6	Verduras frescas Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
P7	Verdura congelada Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
P8	Patatas al horno Peso por patata, aprox. 200 g-250 g	0,2-1,5 kg	Parrilla
P9	Producto para gratinar congelado, p. ej., lasaña	0,3-1,0 kg	
P10	Pollo, medio	0,5-1,8 kg	Bandeja de vidrio y parrilla

Prestar atención a las señales para remover y dar la vuelta.

* No son apropiadas las tartas de nata, tartas de crema, pasteles con cobertura, glaseado o gelatina.

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

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

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del

recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.

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

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

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

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

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del compartimento de cocción.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 30 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 vatios, 15 min. + 90 W, 15 min.	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min.	dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	dar la vuelta varias veces
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 6-9 min.	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min.	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

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

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

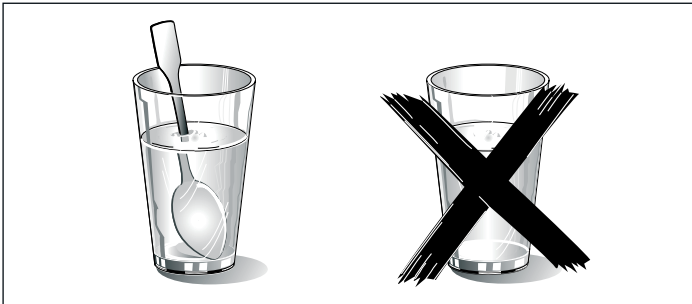
Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min.	
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min.	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	separar las piezas de carne al remover
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 7-11 min.	cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 10-15 min.	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

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

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min.	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min.	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min	

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Después de calentar, agitar o remover bien los biberones sin tetina ni tapadera y controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa 1 taza	de 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Sopa 2 tazas	de 350 g	600 W, 2-3 min.	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 7-10 min.	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cocción de alimentos

Notas

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

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

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7-12 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min.	Cortar las verduras en trozos iguales; añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g. de verdura; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar las patatas en trozos iguales; añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Dulces, p. ej., pudin (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Remover bien el flan 2 ó 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Todos los valores indicados son de referencia y pueden variar en función de las características del alimento.
- Lavar la carne con agua fría y secarla con un poco con papel de cocina. Salar la carne después de asarla al grill.
- Asar al grill siempre directamente sobre la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrada y no precalentar.

- Para recoger el jugo de la carne, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.
- 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 filete pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

	Cantidad	Peso	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Filete de pescuezo aprox. 2 cm de grosor	3 a 4 unidades	aprox. 1200 g		1.er lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Salchichas para asar	4 a 6 unidades	aprox. 150 g		1.er lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Rodajas de pescado*	2 a 3 unidades	aprox. 150 g		1.er lado: aprox. 10 2.º lado: aprox. 10 - 15
Pescado, entero* p. ej. truchas	2 a 3 unidades	aprox. 150 g		1.er lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 15 - 20
Pan de molde (tostar previa- mente)	2 a 6 rebanadas	-		1.er lado: aprox. 4 2.º lado: aprox. 4
Gratinar tostadas	2 a 6 rebanadas	-		En función de la capa: 5 -10

* Untar primero la parrilla con aceite.

Grill combinado con microondas

Notas

- Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.
- Utilizar un molde alto para el asado. De este modo el compartimento de cocción se mantiene más limpio.
- Para los gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

- Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.
- Antes de cortar la carne dejarla reposar de 5 a 10 minutos para que sus jugos se distribuyan de forma homogénea y no se pierdan al cortarla.
- Los soufflés y gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.
- Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos tras el tiempo más corto indicado.

	Peso	Potencia del microondas en vatios	Nivel de grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo*, p. ej., pieza de pescuezo	aprox.750 g	360 W		35-40 min.	Transcurridos aprox. 15 minutos, dar la vuelta a la carne.
Asado de carne picada máx. 7 cm de altura	aprox.750 g	360 W		aprox. 25 min.	
Pollo, mitades	aprox.1200 g	360 W		40 min	
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo	aprox.800 g	360 W		20-25 min.	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato	aprox.800 g	180 W		25-30 min.	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (con ingredientes precocinados)	aprox.1000 g	360 W		25-30 min.	Espolvorear con queso.
Gratinado de patatas (con patatas crudas) máx. 3 cm de altura	aprox.1000 g	360 W		aprox. 35 min	
Pescado, gratinado	aprox.500 g	360 W		15 min.	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón máx. 5 cm de altura	aprox.1000 g	360 W		20-25 min.	

Comidas normalizadas según EN 60705

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas a partir de estos platos.

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

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Molde de vidrio pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W, 7-9 min.	Molde de vidrio pyrex Ø 22 cm.
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Molde de vidrio pyrex*, 28 cm de longitud

* Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g o bien, 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, nivel de grill, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado patata, 1100 g	360 W, + nivel de grill  , 30-35 min.	Recipiente pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	No se recomienda
Pollo, mitad, aprox. 1100 g	360 W + nivel de grill  , aprox. 40-45 min.	Parrilla, bandeja de vidrio

Важные правила техники безопасности	57	Дисплей для отображения функций времени	65
Причины повреждений.....	59	Таймер.....	65
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	59	Время выполнения.....	65
Экономия электроэнергии.....	59	Установка времени суток.....	66
Правильная утилизация упаковки.....	60	Изменение базовых установок	66
Ваш новый прибор	60	Базовые установки.....	66
Панель управления	60	Уход и очистка	66
Элементы эксплуатации	60	Чистящие средства	67
Принадлежности	60	Неисправности и ремонт	67
Рабочая камера	61	Таблица неисправностей	67
Включение и выключение прибора	61	Сервисная служба	68
Включение.....	61	Номер E и номер FD	68
Выключение	61	Технические характеристики	68
Перед первым использованием	61	«Программы автоматического приготовления»	68
Установка времени суток	61	Настройка программы	68
Нагрев рабочей камеры.....	62	Рекомендации по программам автоматического приготовления	69
Очистка принадлежностей.....	62	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	70
Микроволны	62	Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн	70
Указания по выбору посуды	62	Рекомендации по использованию микроволновой печи	73
Мощность микроволн	62	Рекомендации по приготовлению на гриле.....	73
Установка мощности микроволн	62	Гриль в комбинации с микроволнами	73
Дополнительный режим 1, 2, 3	63	Контрольные блюда в соответствии с EN 60705	74
Посуда	63	Приготовление только с микроволнами	74
Установка дополнительного режима.....	63	Размораживание только с микроволнами	74
Приготовление на гриле	63	Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн	75
Установка режима приготовления на гриле	63		
Режим «Микрокомби»	64		
Установка режима «Микрокомби»	64		
Память	64		
Сохранение других установок	64		
Запуск программ из памяти	64		
Электронные часы	64		

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

Важные правила техники безопасности

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

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

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

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист.

Повреждения из-за неправильного

подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

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

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

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

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность взрыва!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или

нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Причины повреждений

Внимание!

- Сильное загрязнение уплотнителей: Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Режим микроволн при пустом приборе: Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- Попкорн в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

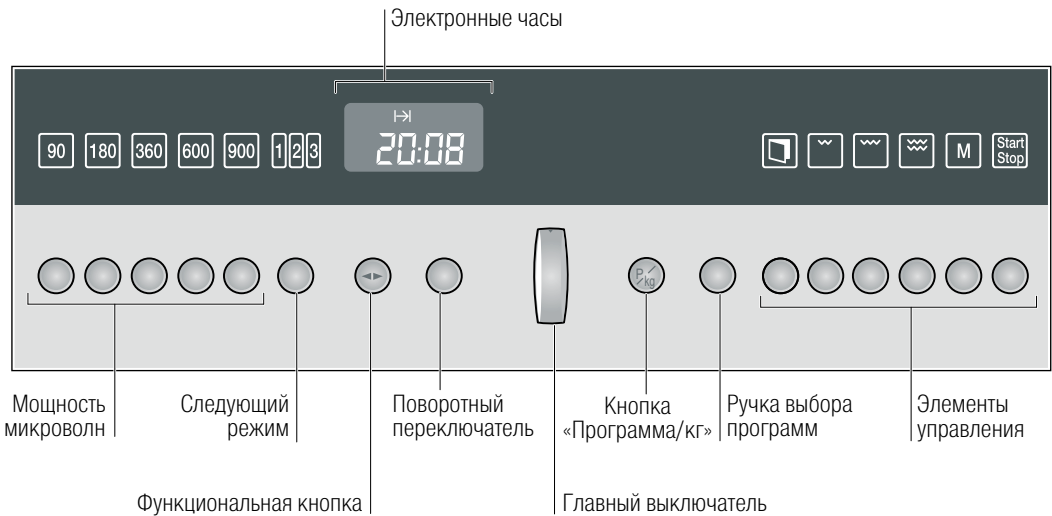


Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о

- панели управления
- элементы эксплуатации

Панель управления



Элементы эксплуатации

В этой главе описываются элементы управления, расположенные в левой и правой части панели управления прибором.

Элементы эксплуатации	Использование
90	Выберите мощность микроволн 90 Вт.
180	Выберите мощность микроволн 180 Вт.
360	Выберите мощность микроволн 360 Вт.
600	Выберите мощность микроволн 600 Вт.
900	Выберите мощность микроволн 900 Вт.
[Icons]	Выбор дополнительного режима
[Functionality Buttons]	Функциональные кнопки Выбор желаемой функции времени
Поворотный переключатель	Выполнение установок в рамках определённой функции времени
Главный выключатель	Включение и выключение прибора
[kg]	Выбор программы автоматического приготовления
Ручка выбора программ	Выбор программы или веса
[Door Release]	С её помощью открывается дверца прибора.

Элементы эксплуатации	Использование
[Grill Weak], [Grill Medium], [Grill Strong]	Выбор одного из трёх режимов гриля
[M]	Выбор памяти
[Start/Stop]	Быстрое нажатие = запуск/ остановка работы; удерживание нажатой = прерывание работы

Мощность микроволн и элементы управления

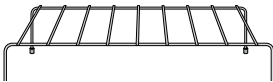
При нажатии кнопок загорается соответствующая индикация.

Утапливаемые переключатели

Поворотный переключатель и переключатель программ могут утапливаться в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка
Используйте в качестве подставки для посуды или для гриля и запекания.



Стекло́нный проти́вень

Используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке. Всегда устанавливайте решётку в стеклянный противень.

Стекло́нный проти́вень можно использовать в микроволновом режиме и как посуду.

Но́мера артику́лов для зака́за че́рез серв́исную служ́бу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для полировки поверхностей из высококачественной стали Артикул № 311134

Гель-средство для очистки духовых шкафов Артикул № 463582

Салфетка из микрофибры с ячеистой структурой Артикул № 460770

Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.

Для очистки рабочей камеры. Без запаха.

Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Рабочая камера

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащён охлаждающим вентилятором. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения прибора.

Указания

- Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Включение и выключение прибора

Включение и выключение микроволновой печи осуществляется главным выключателем.

Включение

1. Нажмите главный выключатель.

Прибор включается. Появляется символ

2. Выберите функцию:

- Кнопка 90, 180, 360, 600 или 900 Вт = микроволны
- Кнопка = дополнительный режим

- Кнопка = программы автоматического приготовления
- Кнопка = для слабого, среднего или сильного гриля.
- Кнопка = программы из памяти

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите главный выключатель. Символ гаснет. Прибор выключается, на дисплее снова появляется время суток.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете:

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

Установка времени суток

На дисплее для отображения функций времени горит **0:00** и символы .

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите функциональную кнопку .



Установка принимается.

Изменение времени суток

Чтобы в дальнейшем изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку , до тех пор, пока снова не

загорятся символы ◀▶ и ☹. Измените текущее время суток поворотным переключателем.

Указание: Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить дисплей времени. Для получения дополнительной информации см. главу *Электронные часы*.

Нагрев рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Убедитесь, что внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора.

Прогрейте рабочую камеру в течение 30 минут в режиме приготовления гриля

Указание: Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

- 1.Нажмите главный выключатель.
Загорится символ
 - 2.Нажмите кнопку
 - На дисплее появится 10:00 мин.
 - 3.Установите 30 минут с помощью поворотного переключателя.
 - 4.Нажмите кнопку
- Режим включается.

Указание: По истечении времени раздаётся сигнал. Нажмите кнопку и выключите главный выключатель.

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

Очистка принадлежностей

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

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в комбинированном режиме в сочетании с грилем. Здесь приведена информация о посуде и об установках микроволн.

Указание: В главе «Протестировано для Вас в нашей кухне-студии» приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка посуды

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

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

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

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

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

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

90Вт	для размораживания нежных блюд
180Вт	для размораживания и доведения до готовности
360Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600Вт	для разогревания блюд и доведения их до готовности
900Вт	для разогревания жидкостей

Указания

- При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.
- Максимальную мощность микроволн 900 Вт можно устанавливать максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 1 часа и 30 минут.

Установка мощности микроволн

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

- 1.Нажмите главный выключатель.
Прибор включён и готов к работе. Загорается символ .
 - 2.Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
На дисплее высвечивается выбранное значение мощности и появляется предлагаемое время выполнения.
 - 3.Установите время приготовления поворотным переключателем.
 - 4.Нажмите кнопку .
- Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

Измените время приготовления поворотным переключателем.

Изменение мощности микроволн

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

Отмена режима

Удерживайте кнопку нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель.

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

Дополнительный режим 1, 2, 3

Дополнительный режим позволяет последовательно задать, а затем активизировать до трёх различных установок.

В этой главе вы узнаете, как устанавливается дополнительный режим.

Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

Установка дополнительного режима

Условие: включить главный выключатель. Прибор включён и готов к работе. Загорается символ .

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

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

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Следующий режим завершён. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой . Выключите прибор или выполните новые установки.

Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. После закрывания дверцы нажмите кнопку . Работа возобновляется.

Изменение установок

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

Прекращение работы прибора

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

Приостановка режима

Нажмите кнопку , работа приостанавливается. Нажмите кнопку , работа в данном режиме продолжится.

Указание: Можно также комбинировать гриль с дополнительным режимом. Сначала установите дополнительный режим.

Приготовление на гриле

В этой главе вы прочтаете, как настроить гриль.

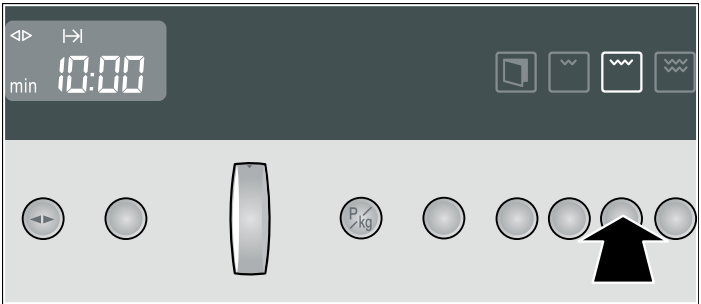
Установка режима приготовления на гриле

какие режимы гриля имеются:

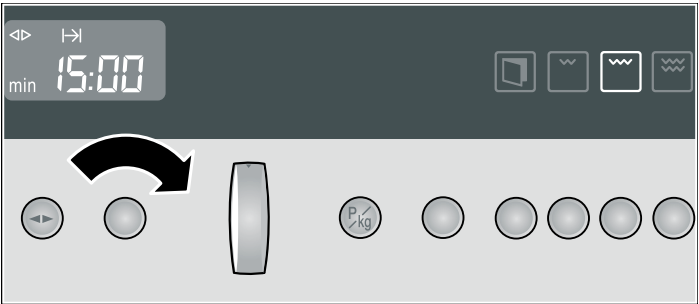
Кнопка 	Слабый нагрев гриля
Кнопка 	Средний нагрев гриля
Кнопка 	Сильный нагрев гриля

Пример на рисунке: средний гриль  15 минут.

1. Нажмите главный выключатель.
Появляется символ . Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку .
На дисплее времени появляется рекомендуемое время приготовления.



3. Чтобы изменить время приготовления, поверните поворотный переключатель.



4. Нажмите кнопку .
Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов . Выключите прибор или выполните новые установки.

Выключение прибора

Удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель. Прибор выключен.

Изменение установок

Вы можете в любой момент изменить режим гриля нажатием соответствующей кнопки. После этого нажмите кнопку .

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

Режим «Микрокомби»

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются.

Вы можете подключать микроволновые печи разной мощности. Исключение: 900 и 600 Вт.

Установка режима «Микрокомби»

Пример: микроволны 360 Вт, 17 минут и режим сильного гриля

1. Нажмите главный выключатель.
Появляется символ
2. Нажмите кнопку гриля
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Высвечивается соответствующая индикация.
5. Нажмите кнопку

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Работа в комбинированном режиме закончена. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов . Выключите прибор или выполните новые установки.

Изменение установок

Режим гриля или время приготовления можно изменить в любой момент.

Приостановка режима

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку . Работа приостанавливается. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку . Работа возобновляется.

Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. После закрывания дверцы нажмите кнопку . Работа возобновляется.

Отмена режима

Удерживайте кнопку нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель прибора.

Память

Функция памяти позволяет сохранять и в любой момент вызывать индивидуальные установки. Для это предусмотрены две ячейки памяти «M1» и «M2». Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

В этой главе вы узнаете:

- как сохранять программы в памяти и
- как запускать программы из памяти.

Сохранение других установок

Выполните новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Сохранение других установок

Выполните новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Указания

- Установленные программы сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.
- Вы можете сохранить установки для режима гриля, «Микрокомби» и следующего дополнительного режима.

Запуск программ из памяти

Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.

1. Нажмите главный выключатель.
Появляется символ . Прибор готов к работе.

2. Держите нажатой кнопку в течение нескольких секунд.

3. Ручкой выбора программ можно переключиться на ячейку памяти «M1» или «M2».

4. Нажмите кнопку .

Программа из памяти активизируется. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления .

Указание: После запуска программы изменить номер ячейки памяти уже невозможно.

Указание: Введённые в память установки сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Выполнение программы из памяти завершено. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой часов . Выключите прибор главным выключателем или выполните новые установки.

Приостановка режима

Нажмите кнопку или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку . Работа возобновляется.

Отмена установок

Держите нажатой кнопку в течение нескольких секунд. Установка сбрасывается. Выполните новые установки или выключите прибор главным выключателем.

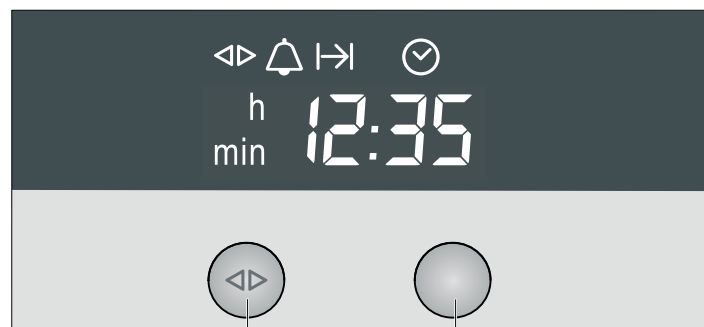
Электронные часы

Ваш прибор имеет различные функции времени.

Из этой главы вы узнаете:

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

Дисплей для отображения функций времени



Функциональная кнопка

Поворотный переключатель

Функции времени	Использование
Таймер	Таймер можно использовать, например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер. Прибор не включается и не выключается автоматически.
Продолжительность работы	По истечении установленного времени выполнения прибор автоматически выключается.
Время суток	Установка времени суток

Указания

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

Включение и выключение дисплея времени

1. Нажмите и удерживайте функциональную кнопку в течение нескольких секунд.
Дисплей времени выключается. Если одна из функций времени активна, соответствующий символ продолжает гореть.
2. Нажмите и удерживайте функциональную кнопку в течение нескольких секунд.
Дисплей времени включается.

Таймер

1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы и .

2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, **5:00** минут).

Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток, а таймер начинает отсчёт времени.



Время выполнения

Автоматическое отключение через заданное время приготовления

1. Включите режим гриля или микроволн с одним из значений мощности.
2. Нажимайте функциональную кнопку, пока не загорятся символы и .
3. Поворотным переключателем установите время выполнения. (например, **1:30** часы).
Установка автоматически принимается.



4. Нажмите кнопку .

Начнётся отсчёт установленного времени приготовления.

По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. В статусной строке появляется 0:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Изменение времени выполнения

Измените время приготовления поворотным переключателем.

Сброс времени приготовления

Сбросьте установленное время на 0:00 поворотным переключателем. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сбрасывается.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом установки времени, который отображается на дисплее, стоит символ .

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления или время суток , нажимайте кнопку до тех пор, пока перед соответствующей функцией времени не появится символ . Соответствующее значение на несколько секунд появляется на дисплее времени.

Установка времени суток

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

1. Нажимайте функциональную кнопку , пока не загорятся символы  и 

2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.



3. Нажмите функциональную кнопку . Установка принимается.

Изменение времени суток

Например, при переходе с летнего на зимнее время. Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2.

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
 Продолжительность звукового сигнала:  = короткий = 10 секунд	Продолжительность звукового сигнала:  = средний = 2 минуты  = длинный = 5 минут	Сигнал по окончании времени приготовления
 Звук нажатия кнопок:  = вкл	Звук нажатия кнопок:  = выкл	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки

Нажмите главный выключатель. Прибор готов к работе, горит символ .

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

3. Задайте требуемую установку ручкой выбора программ.

4. В заключение подержите нажатой кнопку  в течение нескольких секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить ваши установки.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке ваша микроволновая печь надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Опасность ожога!

Не чистите прибор сразу после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

Опасность травмирования!

Почапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Указания

- Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.
- Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Положите туда ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1–2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы.
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и щётки,
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя.

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.
Стёкла дверцы	Средства для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель дверцы Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Зона очистки	Чистящие средства
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения рабочей камеры. Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят для очистки шероховатые губки, щётки из грубого материала и средства для очистки кастрюль. Эти средства царапают поверхность. Хорошо просушите внутренние поверхности.
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.

Неисправности и ремонт

Вызов сервисной службы требуется не всегда. В некоторых случаях вы сами можете устранить неполадки. В приведённой

ниже таблице вы найдёте несколько советов по устранению неисправностей.

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/ указание
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Вилка не подключена.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неправильная эксплуатация	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 появляется время приготовления.	После установки не была нажата кнопка  .	Нажмите кнопку  или выключите прибор.
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Не была нажата кнопка  .	Нажмите кнопку  .
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Задана слишком низкая мощность микро волновой печи.	Выберите более высокую мощность.
	В прибор помещено больше продуктов, чем обычно.	При увеличении количества продуктов в два раза время приготовления почти удваивается.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/ указание
Раздаётся сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	1. Нажмите кнопку  2. Держите нажатой кнопку  в течение трёх секунд. Режим демонстрации завершён.

Сообщения об ошибке

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение / указание
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «E723».	Дверца была закрыта неправильно.	Откройте прибор кнопкой  и снова закройте его.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1», «Er4», «Er18», «E305».	Датчик температуры неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11». «Кнопка западает».	Техническая неисправность.	Несколько раз нажмите на все кнопки. Протрите кнопки сухой тряпочкой. Откройте и закройте дверцу прибора. Если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.
Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными

специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаB.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Технические характеристики

Электропитание	230 В, 50 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1990 Вт
Мощность микроволн	900 ВтВт (IEC 60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Гриль	1300 Вт
Предохранитель	мин. 10
Размеры (ВхШхГ)	
– прибора	38.2 x 59.5 x 32.0 см
– рабочей камеры	220 x 350 x 270 мм
Проверено VDE.	
Знак CE	Да

«Программы автоматического приготовления»

С помощью программы автоматического приготовления можно очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 10 программ.

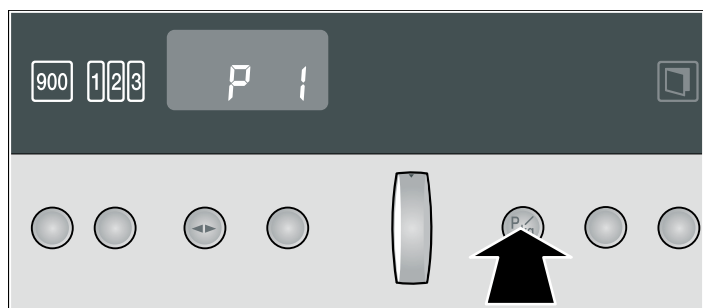
Нажмите главный выключатель.

Настройка программы

После выбора программы необходимо выполнить следующую установку.
Пример на рисунке: программа 2, вес 1 кг.

1. Нажмите кнопку .

На дисплее времени появляется первый номер программы.

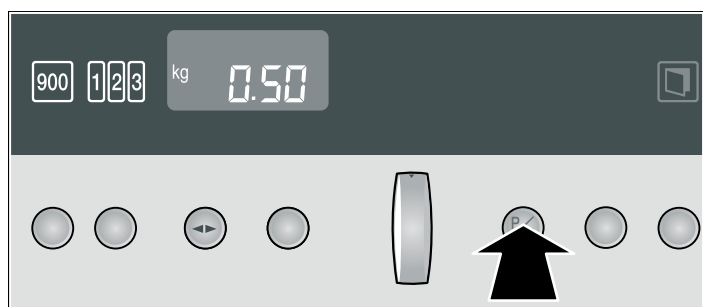


2. Выберите требуемую программу с помощью переключателя программ.

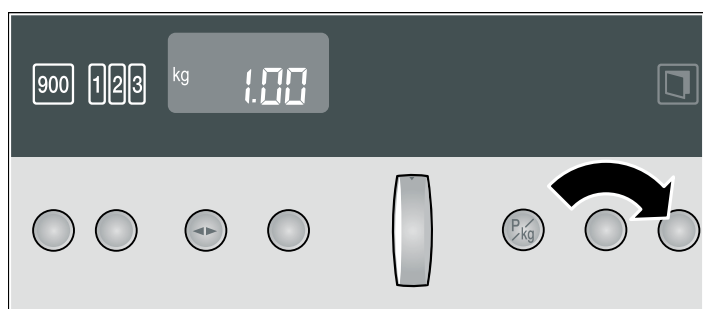


3. Повторно нажмите кнопку .

На дисплее времени появится рекомендуемый вес **0.50**.



4. С помощью ручки выбора программ задайте нужный вес.



5. Нажмите кнопку .

Программа активизируется. Начинается отсчёт времени приготовления, а символ  закрывается в скобки.

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Прибор перестанет нагреваться. На дисплее высвечивается 00:00. Нажмите кнопку  и выключите главный выключатель. Вы можете заранее отключить звуковой сигнал функциональной кнопкой .

Изменение программы

После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.

Изменение времени приготовления

После запуска программы автоматического приготовления изменить время приготовления уже нельзя.

Отмена программы

Удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель. Прибор выключен.

Рекомендации по программам автоматического приготовления

Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Для программ всегда используйте посуду, предназначенную для микроволновой печи, например, из стекла, керамики, или же стеклянный противень. В таблице программ вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.
- Поместите продукт в холодный прибор.
- Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдете в примечаниях к рекомендациям.
- Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении многих блюд вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

Размораживание

Указания

- По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре -18°C .
- Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 10 - 30 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.
- Кладите на посуду говядину, баранину и свинину жировым слоем вниз.
- 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.

Картофель

Указания

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинакового размера. Помойте картофелины и проткните кожуру в нескольких местах. Положите ещё влажный картофель в посуду без воды.

Рис

Указания

- При варке крупы образуется много пены. Поэтому возьмите высокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости). Добавьте в рис два — два с половиной объема жидкости.
- Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Овощи

Указания

- свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 столовых ложки воды.
- замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. На каждые

100 г добавьте 1 - 2 столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Картофель в духовом шкафу

Указание: Используйте картофель одинакового размера. Помойте картофелины и проткните кожуру в нескольких местах. Разложите влажный картофель непосредственно на решётку.

Половинки цыплёнка

Указание: Выкладывайте половинки петушка на решётку кожей вверх. Для задержки жира или мясного сока установите решётку на стеклянный противень.

Время выдержки

Некоторые блюда по окончании программы следует оставлять в духовом шкафу до полного приготовления.

Блюдо	Нерабочее положение
Овощи	Прим. 5 минут
Картофель	Прим. 5 минут Слейте образовавшуюся воду.
Рис	5–10 минут

Таблица программ

Программа №	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень
Размораживание			
P1	Мясо и птица - жаркое - порционные куски - мясной фарш - цыплёнок, пулярка, утка	0,2-2,0 кг	Плоская посуда без крышки
P2	Рыба рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,1-1,0 кг	Плоская посуда без крышки
P3	Хлеб и пирог* Хлеб, целиком, круглый или продолговатый, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог	0,2-1,5 кг	Плоская посуда без крышки
Доведение до готовности			
P4	Картофель Отварной картофель, картофель в мундире	0,2-1,0 кг	Посуда с крышкой
P5	Рис	0,05-0,3 кг	Высокая посуда с крышкой
P6	Овощи, свежие продукты Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой
P7	Овощи, замороженные Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой
P8	Картофель в духовом шкафу Вес на картофель ок. 200 г - 250 г	0,2-1,5 кг	Решётка
P9	Запеканка, замороженная, например, лазанья	0,3-1,0 кг	
P10	Цыплёнок, разрезанный пополам	0,5-1,8 кг	Стеклянный противень и решётка

Сигналы к помешиванию и переворачиванию
* Нельзя выпекать торты со сливками, пироги с кремом, пироги с заливкой, глазурию или с желатином.

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 микроволновый режим лучше всего подходит для выбранного блюда. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед использованием прибора уберите из него все принадлежности, которые вам не понадобятся.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн. Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, а также от качества и свойств продуктов. В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его. Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое. В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

Размораживание

Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытую ёмкость на решётку.

- В процессе размораживания 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
 - 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.

- Оставьте размороженные продукты ещё на 10 - 30 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Несколько раз перевернуть
	1 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25-30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5-8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8-11 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 12-15 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10-15 мин	Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Птица целиком или кускам	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Несколько раз перевернуть
	1,2 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделять размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Овощи, например горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	
Фрукты, ягоды, напр., малина	300 г	180 Вт, 6-9 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Растопить масло	125 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 1-12 мин	Вынуть блюдо из упаковки
	250 г	180 Вт, 1 мин 90 Вт, 2-4 мин	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 8 мин 90 Вт, 5-10 мин	Время от времени переворачивать
	1 кг	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Пирог, сухой, напр., сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделяйте куски друг от друга
	750 г	180 Вт, 5 мин 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный , напр., фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина
	750 г	180 Вт, 7 мин 90 Вт, 15-20 мин	

- Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности**

Указания

 - Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
 - Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
 - В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
 - После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
 - Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
 - Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

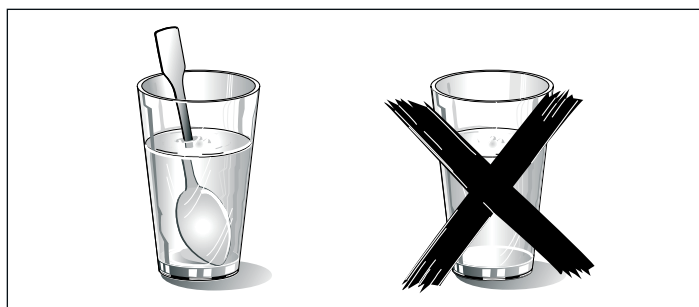
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	300-400 г	600 Вт, 8-13 мин	
Суп	400 г	600 Вт, 8-12 мин	
Рагу	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 10-15 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Можно добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10-15 мин	Используйте решётку в качестве подставки для посуды.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Гарниры, напр., рис, макароны	250 г	600 Вт, 3-7 мин	Добавить немного жидкости
	500 г	600 Вт, 8-12 мин	
Овощи, напр. горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 7-11 мин	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно.
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 10-15 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



Внимание!

Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2-3 компонентов)		600 Вт, 5-8 мин	-
Напитки	125 мл	900 Вт, ½-1 мин.	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	200 мл	900 Вт, 1-2 мин	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½ мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру.
	100 мл	360 Вт, ½-1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт, 1-2 мин.	-
Суп, 2 тарелки	по 350 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 7-10 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Пагу	400 г	600 Вт, 5-7 мин	-
	800 г	600 Вт, 7-8 мин.	-
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	-

Приготовление блюд

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Цыплёнок целый, свежие продукты, потрошённый	1,2 кг	600 Вт, 25-30 мин	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 7-12 мин	-

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5-10 мин.	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г. овощей добавьте 1-2 столовых ложки воды. Время от времени перемешивайте.
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г. добавьте 1-2 столовых ложки воды. Время от времени перемешивайте.
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	600 Вт, 4-6 мин 180 Вт, 14-16 мин.	Добавить вдвое больше жидкости.
	250 г	600 Вт, 6-8 мин 180 Вт, 14-16 мин.	
Сладкие блюда, напр., пудинг (бывшего приготовления)	500 мл	600 Вт, 5-7 мин	Пудинг 2-3 раза хорошо перемешать венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин.	-

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Половина объёма сокращает время приготовления вдвое
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Указания

- Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.
- Ополосните холодное мясо и вытрите насухо бумажным полотенцем. Солите мясо только после приготовления на гриле.
- Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце рабочей камеры и никогда не выполняйте предварительный разогрев.

- Для задержки мясного сока установите решётку на стеклянный противень.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

	Объём	Вес	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейки из шейки толщиной от около 2 см	3-4 шт.	прим. по 1200 г		Одна сторона: около 15 Другая сторона: около 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г		Одна сторона: около 10-15 Другая сторона: около 10-15
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г		Одна сторона: около 10 Другая сторона: ок. 10-15
Рыба целиком* например, форель	2-3 шт.	прим. по 150 г		Одна сторона: около 15 Другая сторона: ок. 15-20
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	2-6 ломтиков	-		Одна сторона: около 4 Другая сторона: около 4
Запекание тостов	2-6 ломтиков	-		В зависимости от начинки: 5-10

* Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

Гриль в комбинации с микроволнами

Указания

- Используйте решётку в качестве подставки для посуды.

- Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.

- Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Проверьте, подходит ли Ваша посуда к рабочей камере. Она не должна быть слишком большой.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5 – 10 минут для выравнивания температуры.

Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.

- Оставляйте запеканки и gratins постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверьте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

	Вес	Мощность микроволн, Вт	Режим гриля	Время приготовления, мин	Указания
Свинина для жарки*, например, кусок шеи	ок. 750 г	360 Вт		35 - 40 мин	Через 15 минут перевернуть.
Мясной рулет Макс. 7 см высотой	ок. 750 г	360 Вт		ок. 25 мин	
Цыплёнок, разрезанный пополам	ок. 1200 г	360 Вт		40 мин	
Цыплёнок, кусочками, например, четвертинка цыплёнка	ок. 800 г	360 Вт		20-25 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Утиная грудка	ок. 800 г	180 Вт		25 - 30 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Запеканка из макарон (из предварительно обработанных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт		25 - 30 мин	Посыпать сыром.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля) макс. 3 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт		ок. 35 мин	
Запечённая рыба	ок. 500 г	360 Вт		15 мин	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка Макс. 5 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт		20-25 мин	

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

В соответствии со стандартом EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11 - 12 мин. + 180 Вт, 8 - 10 мин.	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 г	600 Вт, 7 - 9 мин.	Форма из термостойкого стекла Ø 22см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25–30 мин	Прямоугольная форма из термостойкого стекла*, 28 см длиной

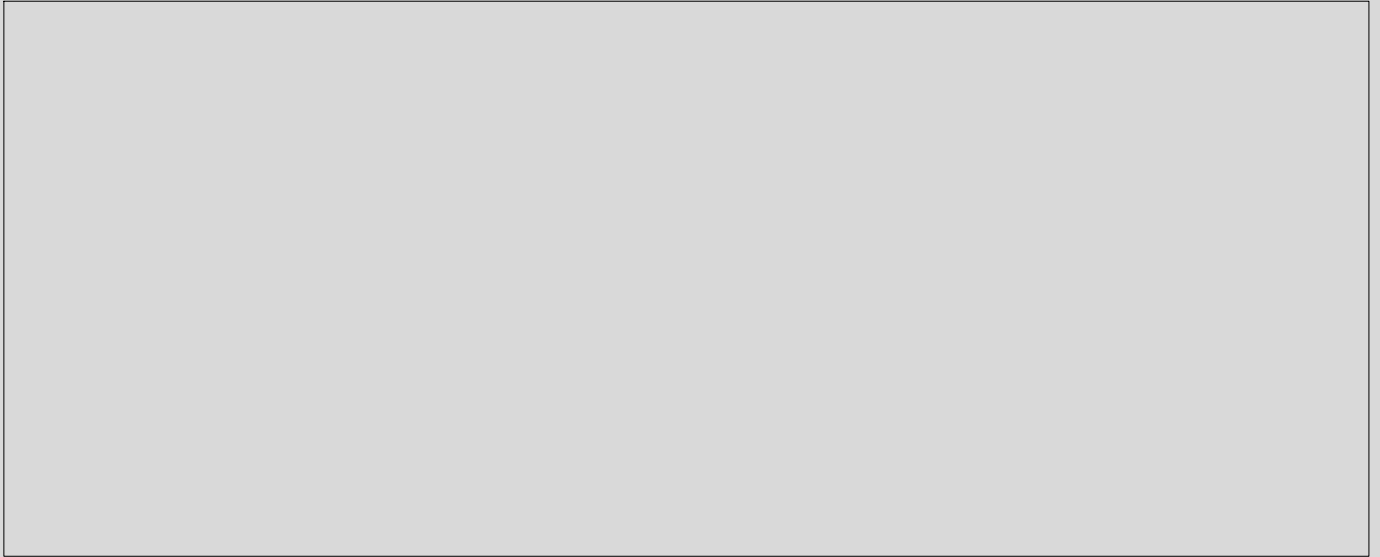
*Используйте решётку в качестве подставки для посуды.

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Мясо, 500 г	Программа 1, 500 г или 180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 7-10 мин.	Pyrex, Ø 24 см

Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), режим гриля, время приготовления (мин)	Указания
Картофельная запеканка, 1100 г	360 Вт, + режим гриля  , 30-35 мин.	Круг Pyrex, Ø 22 см
Пирог	-	не рекомендуется
Цыплёнок, разрезанный пополам ок. 1100 г	360 Вт, + режим гриля  , ок. 40 -45 мин.	Стеклянный противень и решётка



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000694349

(02)
920419