

Making cooking as much fun as eating

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

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

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

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

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

Enjoy your meal!

Instruction manual	2 – 50
Instrucciones para el uso	51 – 100
Instruções de serviço	101 – 150
Правила пользования	151 - 204

Table of contents

Safety information	4
Before installation	4
Information for your safety	4
Information on the microwave	6
Causes of damage	9
Your new appliance	10
Control panel	10
Buttons and display	11
Accessories	12
Cooking compartment	12
Switching the appliance on and off	13
Before using the appliance for the first time ...	14
Setting the time	14
Heating up the cooking compartment	15
Cleaning accessories	15
The microwave	16
Notes regarding ovenware	16
Microwave power settings	17
Setting the microwave	17
1,2,3 follow-on mode	19
Setting follow-on mode	19
Grilling	21
Setting the grill	21
MicroCombi operation	23
Setting MicroCombi	23

Table of contents

Automatic programmes	24
Setting the programme	24
Notes on automatic programming	26
Memory	30
Storing settings in the memory	30
Starting the memory function	31
Changing the basic settings	32
Basic settings	32
Care and cleaning	33
Cleaning agents	33
Troubleshooting	35
After-sales service	37
Technical data	38
Environmentally-friendly disposal	39
Dishes tested for you in our cooking studio ...	39
Defrosting, heating up and cooking with the microwave	40
Tips for microwave operation	46
Grilling table	46
Combined grill and microwave	48
Test dishes in accordance with EN 60705	50

Safety information

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

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

Before installation

Transport damage

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

Electrical connection

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Warranty claims for damage caused by incorrect connection will not be accepted.

Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

Information for your safety

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

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

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

Never let children play with the appliance.

Hot cooking compartment

There is a risk of burns.

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

There is a risk of fire.

Never store combustible items in the cooking compartment.

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

There is a risk of a short-circuit.

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

There is a risk of burns.

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

Hot accessories

There is a risk of burns.

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

Damaged cooking compartment door or door seal

There is a risk of serious damage to health.

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

Heavily corroded surfaces

There is a risk of serious damage to health.

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

Casing open

There is a risk of electric shock.
Never remove the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

There is a risk of serious damage to health.
Never remove the casing. It prevents microwave energy from escaping.

Hot or humid environment

There is a risk of short-circuiting.
Never expose the appliance to intense heat or humidity.

Incorrect repairs

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

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

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

Information on the microwave

Preparing food

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

Ovenware

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

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

There is a risk of burns.
Hot food can heat up ovenware. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the cooking compartment.

Microwave power and time

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

Packaging

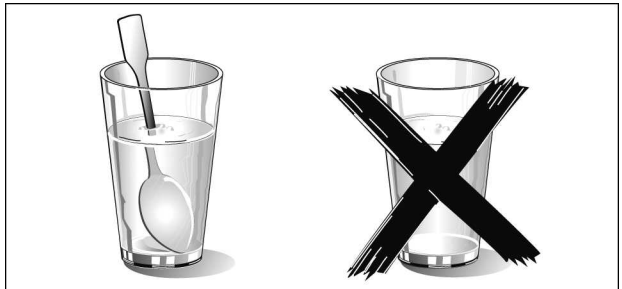
There is a risk of fire.
Never heat food in heat-retaining packages.

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

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

Drinks

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



There is a risk of explosion.
Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed.

Never overheat alcoholic drinks.

Baby food

There is a risk of burns.
Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.
Stir or shake well after the food has been heated. This ensures even heat distribution.
Check the temperature of the food before it is given to the child.

Foods with a shell or skin

There is a risk of burns.
Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they can explode even after microwave operation has ended. The same applies to shellfish and crustaceans.
Always prick the yoke when baking or poaching eggs.

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

Drying food

There is a risk of fire.
Never use the microwave to dry food.

Food with a low water content

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

Cooking oil

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

Causes of damage

Water in the hot cooking compartment

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

Cooling with the appliance door open

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

Heavily soiled seal

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

Operating the microwave without food

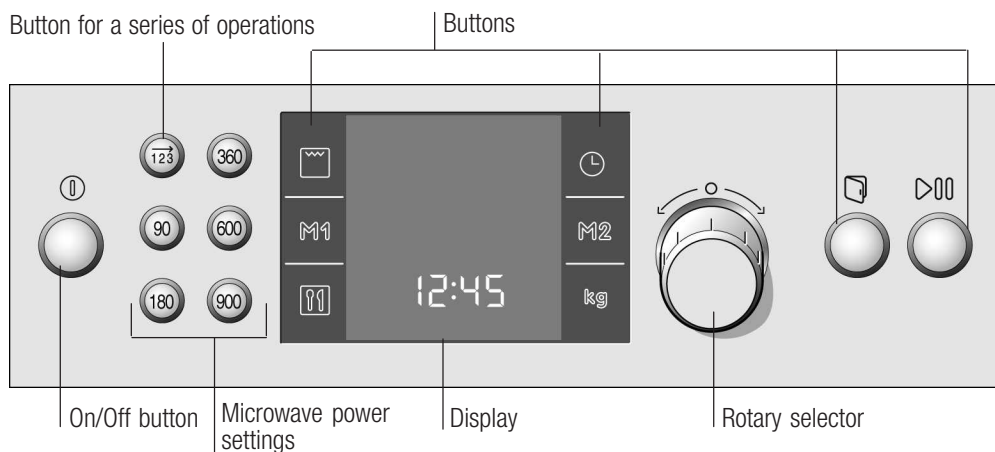
Do not switch on the microwave unless there is food in the cooking compartment. The appliance may be overloaded if it is switched on without any food inside. An exception to this rule is for brief testing of ovenware (*see notes on ovenware*).

Your new appliance

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

Control panel

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



Rotary selector

The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to lock it in or out.








Buttons

Sensors are located under the individual buttons. They must not be pressed too firmly. Only touch the corresponding symbol.

Exception: the button for the series of operations and the buttons for the microwave power settings are normal push buttons.


Buttons and display

Using the buttons, you can set various additional functions. In the display, you can check the values that you have set.

Symbol	Button function
	Switches the appliance on and off
90	Selects 90 wattmicrowave power
180	Selects 180 wattmicrowave power
360	Selects 360 wattmicrowave power
600	Selects 600 wattmicrowave power
900	Selects 900 wattmicrowave power
	Selects follow-on mode
	Selects the grill
	Opens and closes the time-setting options menu
M1 / M2	Selects memory
	Selects a programme
kg	Selects weight
	Opens the appliance door
	Press briefly = starts/pauses operation Press and hold = cancels operation

Notes

The time-setting options that are in the foreground of the display are indicated by the brackets [] around the relevant symbol.

Exception: With the clock, the symbol  is lit up only if you are making changes.

When you switch on the oven, the lamp in the cooking compartment comes on.

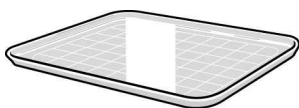
Accessories

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire rack

as a surface for ovenware or for grilling and browning.



Glass pan

This can act as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. Therefore, place the wire rack in the glass pan. The glass pan can also be used as a dish when using the microwave.

Cooking compartment

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 panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.







Switching the appliance on and off

The  button allows you to switch the microwave oven on and off.

Switching on

Press the  button.

Select the operating mode you require.

- 90, 180, 360, 600 or 900 W button for the microwave power setting
-  button = follow-on mode
-  button = grill
-  and  buttons = automatic programming
-  or  button = memory programme

You can find out how to make the settings in the individual sections.

Switching off

Press the  button.

The appliance switches off and the clock appears in the display.

Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using the microwave to prepare food for the first time. First read the *Safety information* section.

Setting the time

When the microwave has been connected to the power supply, the [⌚] symbol and four zeros lights up in the display.

Set the time.

1. Set the current time using the rotary selector.
2. Press the ⌚ button.
The time is set.

Hiding the clock

You can hide the time. You can then only see it when the oven is in operation. Read about this in the *Changing basic settings* section.


Note





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

Heating up the cooking compartment

Heat up the empty cooking compartment with the door closed to remove the new smell.

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

Heat the cooking compartment for 10 minutes with the grill  at level 3.

1. Press the  button.
2. Press the  button.
Grill, level 3 and 10:00 minutes appear in the display.
3. Press the  button.
Operation begins. The  symbol lights up.

After 10 minutes, switch off the appliance with button .

Cleaning accessories

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

The microwave

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

Note

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

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

Ovenware test

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

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

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

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

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

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

Note



The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

Setting the microwave


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

1. Press the ① button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The power is lit up in the display and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the ▷00 button.
Operation begins. The cooking time can be seen counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation is finished. You can cancel the signal before it sounds using the  button. Use the  button to switch off the appliance.

Opening the appliance door during cooking

Cooking is paused. Press the  button briefly once you have closed the appliance door. The programme will then continue.



Changing the cooking time

This is possible at any 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 the microwave.

Cancelling cooking

Press the  button and switch off the appliance with the  button.

Notes

When you switch on the appliance with the  button, the highest microwave power always appears in the display as a suggestion.

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

1,2,3 follow-on mode









You can use the follow-on mode to set up to three different microwave power settings and times one after the other and then start.


You can also connect the grill to the microwave power settings.

Ovenware


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

Setting follow-on mode


1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the  button.
The  for the first follow-on mode appears in the display.
3. Set the first microwave power and cooking time.
4. Press the  button.
The  for the second follow-on mode appears.
5. Set the second microwave power and cooking time.
6. Press the  button.
The  for the third follow-on mode appears.
7. Set the third microwave power and cooking time.
8. Press the  button.

Operation begins. The total cooking time and  symbol for the first follow-on mode appear in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Follow-on mode is finished. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the  button.

Changing the setting

Changes can only be made before operation begins. Press the  button repeatedly until the number for the follow-on mode appears. Change the setting.

Opening the appliance door during cooking

Cooking is paused. Press the ▷00 button again once you have closed the appliance door. The programme will then continue.

Pausing cooking

Press the ▷00 button briefly. Operation is paused. Press the ▷00 button again to continue cooking.

Cancelling cooking

Press and hold the ▷00 button for approximately 4 seconds and switch off the appliance with the ① button.




Note

You can also combine the grill with the follow-on mode. First, set the follow-on mode.



Grilling

Setting the grill


The following grill settings are available:

Grill	Level 3	☰ high	Press the  button once
Grill	Level 2	☷ medium	Press the  button twice
Grill	Level 1	☶ low	Press the  button three times

Example in the diagram: Grill setting 2, 15 minutes

1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the  grill button twice.
Grill, level 2 and 10:00 minutes appear in the display.



To set a different grill setting, press the  grill button again.

3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Press the ▷||| button.

In the display, the timer can be seen counting down and the ⏸ symbol is in brackets.

A signal sounds.

00:00 is shown in the display. Press the ▷||| button and switch off the appliance with the ⏻ button. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the ⏻ button.

The cooking time has elapsed

Changing the setting

You can change the grill setting at any time. Then press the ▷||| button again.

Pausing cooking

Open the appliance door. The microwave is interrupted. Press the ▷||| button again once you have closed the appliance door. Cooking resumes.

Cancelling the setting

Press and hold the ▷||| button for a few seconds and switch off the appliance with 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 switch on all microwave power settings. Exception: 900 and 600 watt.

Setting MicroCombi


Example: microwave 360 W, 17 minutes and grill level 1.

1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
A suggested cooking time appears.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the  button three times.
The  and  symbols are lit in the display.
5. Press the  button.
Operation begins. The cooking time can be seen counting down.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode is finished. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the  button.


Changing the settings

You may change the grill setting or cooking time at any time. Then, press the  button and cooking continues.



Cancelling cooking

Press the  button and switch off the appliance with the  button.

Opening the appliance door during cooking

Cooking is paused. When you have closed the door, press the  button and cooking continues.

Pausing cooking

Press the  button briefly. The appliance is paused. Press  again and cooking resumes.

Notes

You can also set the grill setting first and then set the microwave power and cooking time.

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



Automatic programmes

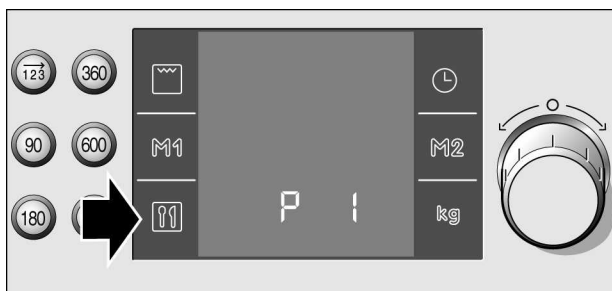
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 10 programmes.

Setting the programme

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

Example in the diagram: programme 2 with 1 kg weight.

1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the  button.
The first programme number appears in the display.



3. Select the programme number with the rotary selector.





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





5. Turn the rotary selector to set the weight.



6. Press the  button.
The programme starts. The  cooking time counts down in the display.

Programme has finished

A signal sounds. The programme has finished, the appliance no longer heats.
Use the  button to switch off the appliance or make new settings. You can stop the acoustic signal early by pressing the .

Cancelling the programme

Press the  button. The appliance is switched off.

Changing the programme

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

Changing the cooking time

With automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Notes on automatic programming

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 programs, always use microwave-proof ovenware such as glass, ceramic, or the glass pan. Observe the accessories tips in the program table.

Place the food in the cold appliance.

A table of suitable food with weight ranges and accessories required can be found after the tips.

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

If possible, freeze and store food flat and in portions at -18 °C.

Put the frozen food on a flat dish, e.g. a glass or porcelain plate.

After defrosting, allow the food to defrost for a further 10 to 30 minutes until it reaches room temperature.

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

Place beef, lamb and pork on the dish 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 dish breast-side down and poultry pieces skin-side down.

Potatoes

Boiled potatoes: cut into pieces of a uniform size. Add 2 tablespoons of water per 100 g potatoes, and add salt to taste.

Jacket potatoes: use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick them all over. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Rice

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

Vegetables, fresh: cut into pieces of equal size. Add two tablespoons of water for every 100 g vegetables.

Vegetables, deep-frozen: this program is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. The program 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

Use potatoes of equal size.

Wash the potatoes and prick them all over.

Place the potatoes on the wire rack while they are still damp.

Chicken halves

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.

Standing time

Some dishes need some cooling down time in the cooking compartment after the program has ended.

Meal	Standing time
Vegetables	approx. 5 minutes
Potatoes	approx. 5 minutes. Strain the remaining water.
Rice	5-10 minutes

Observe the signals for stirring and turning.

Food	Programme number	Weight range	Cookware/ accessories
Defrosting			
Meat and poultry - Joints - Flat pieces of meat - Mince - Chicken, poulard, duck	P1	0.2 - 2.0 kg	Shallow cookware without lid.
Fish Whole fish, fish fillet, fish cutlet	P2	0.1 - 1.0 kg	Shallow cookware without lid.
Bread and cake* Bread, whole, round or long, bread in slices, sponge cake, yeast cake, fruit flan	P3	0.2 - 1.5 kg	Shallow cookware without lid.
Cooking			
Potatoes Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes	P4	0.2 - 1.0 kg	Dish with lid.
Rice	P5	0.05 - 0.3 kg	High-sided dish with lid.
Fresh vegetables Cauliflower, broccoli, carrot, kohlrabi, leek, pepper, courgette	P6	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid.
Frozen vegetables Cauliflower, broccoli, carrot, kohlrabi, red cabbage, spinach	P7	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid.
Baked potatoes Weight per potato approx. 200 g - 250 g	P8	0.2 - 1.5 kg	Wire rack.
Bake, frozen e.g. lasagne	P9	0.3 - 1.0 kg	
Chicken, halved	P10	0.5 - 1.8 kg	Glass pan and wire rack.
* Cream cakes, buttercream cakes, cakes with frosting, icing or gelatine are unsuitable.			

Memory

The memory allows you to store the setting for your favourite dish and call it up at any time. You have two memories available “M1” and “M2”.

The memory is useful if you prepare one dish particularly frequently.

Storing settings in the memory

1. Press the ① button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The power and a suggested cooking time appear in the display.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press and hold the M1 or M2 button for approximately 4 seconds until a signal sounds.

The setting is stored and can be started at any time.

Storing another setting

Make new settings and store them. The old settings are overwritten.

Starting the memory function

The stored settings for your dish can be started at any time.

1. Press the **Ⓜ** button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the **M1** or **M2** button.
The stored settings are displayed.
3. Press the **▷|||** button.
The memory starts. The cooking time **↻** counts down in the display.

Notes

Once the appliance has been started, you can no longer change the memory location.

The programmes which have been set also remain stored if there is a power cut.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The memory has finished.

Use the **Ⓜ** button to switch off the appliance or make new settings. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the **⏸** button.

Pausing

Press the **▷|||** button or open the appliance door.

Cooking is paused. Press the **▷|||** button once you have closed the appliance door. The programme will then continue.

Changing the basic settings

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

Basic settings

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

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

Prerequisite: Your appliance is switched off.

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

All settings are applied.

You may change the settings at any time.

Care and cleaning

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



Danger of short-circuiting.

Never use high-pressure cleaners or steam jets.



Risk of burning.

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

Notes

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

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

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

Cleaning agents

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

Do not use:

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





Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

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

Troubleshooting

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

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

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

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
A signal sounds. The two dots in the display are flashing.	The appliance is in demonstration mode.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the $\overline{123}$ button. 2. Press and hold the $\overline{00}$ button for 3 seconds. The demonstration mode is deactivated.
The appliance switches off shortly after starting. Error message "H95" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open the door again and close it properly, if this does not help, contact the after-sales service.
Error message "E723" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open and close the appliance with the $\overline{00}$ button.
Error message "Er1" appears in the display.	The temperature sensor is faulty.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button is jammed"	The buttons are dirty or the mechanics have jammed.	Press all 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.
Error message "Er4" appears in the display.	There is extreme overheating (possibly a fire inside). Microwave power setting too high.	Do not open the door. Disconnect from the mains or switch off the fuse in the fuse box and allow to cool down.
Error message "Er18" appears in the display.	Technical fault.	Call the after-sales service.



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

After-sales service

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

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service.

The rating plate bearing these numbers can be found on the right hand side after opening the appliance door.

You can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service 🏠	

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

Technical data

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Maximum total connected load	1,990 W
Microwave power setting	900 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2,450 MHz
Grill	1,300 W
Fuse	min. 10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	38.2 x 59.4 x 31.9 cm
- cooking compartment	22.0 x 35.0 x 27.0 cm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with standard EN 55011 or CISPR 11.

It is a group 2, class B product.

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

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

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

Dishes tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting are ideal for your dish. You can find information about suitable accessories and there are tips about cookware and preparation.

Notes

The values in the table always apply to dishes placed in a cold and empty cooking compartment. Only preheat the appliance if this is specified in the tables. Before use, remove any 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 amount – just under double cooking time,
half amount – half the cooking time.

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

Defrosting

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 defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed 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 stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Turn several times.
	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1,500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Mixed minced meat	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Turn several times.
	1,200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Turn half way through.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Butter	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Remove all the packaging.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Whole loaf	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Turn half way through.
	1,000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Always place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

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 container.

Stir or turn the food two or three times during the defrosting, heating or cooking time.

After heating, allow the food to rest for a further 2 - 5 minutes until it reaches an even temperature.

This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

	Amount	Microwave setting in watts	Notes
		Time in minutes	
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Add a little liquid.
rice and pasta	500 g	600 W, 8 - 12 min.	

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Add water to cover the base of the dish.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Creamed spinach	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cook without adding any water.

Heating food

Always place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Take ready-to-eat 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 .



When heating liquids, always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. When delayed boiling occurs, 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 can suddenly boil over or spatter. This can cause injuries and burns.

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

After heating, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts		600 W, 5 - 8 min.	
Drinks	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup	1 bowl 2 bowls	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.
Meat in sauce	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separate slices of meat.
Stew	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Vegetables	1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.

Cooking food

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 container.

Cook the food in covered ovenware. Food should be stirred or turned during cooking.

This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

After cooking, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

	Quantity	Microwave power setting in W and duration in minutes	Notes
Whole chicken, fresh without giblets	1,200 g	600 W, 25 - 30 mins	Turn halfway through the cooking time.
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7 - 12 mins	
Vegetables, fresh	250 g	600 watts, 5 - 10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 - 2 tbsp water per 100 g of vegetables.
	500 g	600 watts, 10 - 15 mins	
Side dishes, e.g. Potatoes	250 g	600 W, 8 - 10 mins	Cut potatoes into equal sized pieces. Add 1 - 2 tbsp water per 100 g, stir.
	500 g	600 W, 10 - 15 mins	
	750 g	600 W, 15 - 22 mins	
Rice	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 mins	Add double the amount of liquid.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 mins	
Desserts, e.g. Custard (instant)	500 ml	600 W, 5 - 7 mins	Uncovered dish Stir the custard thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 mins	

Tips for microwave operation

No settings are given for specified amounts of food.

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

Double the amount = almost double the time

Half the amount = half the time

The food becomes too dry.

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

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

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

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

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

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

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

Grilling table

Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.

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.

Place the wire rack on the glass pan so that it 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. Do not let this worry you. 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	Time in minutes	Notes
Neck steaks	3 - 4 pieces	approx. 120 g each	high	1st side: approx. 15 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	1 - 2 cm thick
Grilled sausages	4 - 6 pieces	approx. 150 g each	high	1st side: approx. 5 - 10 minutes 2nd side: approx. 7 - 12 minutes	
Fish steak	2 - 3 pieces	approx. 150 g each	high	1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 8 - 12 minutes	Grease the wire rack with oil before grilling.
Fish, whole e.g. trout	2 - 3 pieces	approx. 150 g each	medium	1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	Grease the wire rack with oil before grilling.
Pre-toasting bread	2 - 6 slices		high	1st side: approx. 3 - 4 minutes 2nd side: approx. 3 - 4 minutes	
Toast with topping	2 - 6 slices		medium or high	Depending on topping: approx. 5 - 9 minutes	

Set the first time using the rotary knob. Turn the food and then set the time for the second side.

Combined grill and microwave

Use a high-sided dish for roasting. This keeps the cooking compartment cleaner.

Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.

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

Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

Leave the meat to rest for another 5 - 10 minutes before cutting it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is cut.

Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

Use the wire rack to place the ovenware on.

	Quantity Weight	Microwave power setting in watts	Grill setting	Cooking time in minutes	Notes
Roast pork, e.g. neck of pork	Approx. 750 g	360 W	low	35 - 40 mins	Turn after approx. 15 minutes.
Meat loaf max. 7 cm deep	Approx. 750 g	360 W	medium	Approx. 25 mins*	
Chicken, halved	Approx. 1200 g	360 W	high	40 mins	
Chicken portions, e.g. chicken quarters	Approx. 800 g	360 W	medium	20 - 25 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Duck breast	Approx. 800 g	180 W	high	25 - 30 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	Approx. 1000 g	360 W	low	25 - 30 mins	Sprinkle with cheese.
Potato gratin (made from raw potatoes) max. 3 cm deep	Approx. 1000 g	360 W	medium	Approx. 35 mins*	
Fish, scalloped	Approx. 500 g	360 W	high	15 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark soufflé max. 5 cm deep	Approx. 1000 g	360 W	low	20 - 25 mins	

Test dishes in accordance with EN 60705

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

Solo microwave cooking

Dish	Microwave power setting in W, cooking time in minutes	Notes
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	Square Pyrex dish*, 28 cm long

* Use the wire rack to place the cookware on.

Solo microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in W, cooking time in minutes	Notes
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 W, grill setting, cooking time in minutes	Notes
Potato gratin, 1,100g	360 W, + grill setting II, 25 - 30 mins	Round Pyrex dish, dia. 22 cm
Cake	-	Not recommended
Chicken, halved approx. 1,100 g	360 W, + grill setting III, 40 - 45 mins	Wire rack, glass pan

Para disfrutar de la cocina tanto como

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

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

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

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

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

Buen provecho.

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	54
Antes del montaje	54
Consejos y advertencias sobre seguridad	54
Consejos y advertencias sobre el microondas	57
Causas de los daños	59
Su nuevo aparato	60
Panel de mando	60
Teclas e indicadores	61
Accesorios	62
Compartimento de cocción	62
Encender y apagar el aparato	63
Antes del primer uso	64
Ajustar la hora	64
Calentar el compartimento de cocción	65
Limpieza de los accesorios	65
El microondas	66
Consejos y advertencias de los recipientes	66
Niveles de potencia del microondas	67
Programar el microondas	67
Funcionamiento secuencial 1,2,3	69
Programar el funcionamiento secuencial	69
Asar al grill	71
Programar el grill	71
Funcionamiento MicroCombi	73
Programar el MicroCombi	73

Contenido

Programa automático	74
Seleccionar el programa	74
Consejos y advertencias sobre el programa automático	76
Memoria	80
Guardar configuraciones en la memoria	80
Activar memoria	81
Modificar los ajustes básicos	82
Ajustes básicos	82
Cuidados y limpieza	83
Productos de limpieza	83
¿Qué hacer en caso de avería?	85
Servicio de Asistencia Técnica	87
Datos técnicos	88
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	89
Platos probados en nuestro estudio de cocina	89
Descongelar, calentar y cocer con el microondas .	90
Consejos prácticos para usar el microondas	96
Asado al grill	97
Grill con microondas combinado	98
Comidas normalizadas según EN 60705	100

⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

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

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

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

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

Conexión eléctrica

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

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

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

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

Accesorios calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios calientes del aparato sin utilizar agarradores.

Puerta o junta de la puerta del compartimento de cocción deteriorada

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Superficies oxidadas	<p>¡Peligro de riesgos importantes para la salud! Si la superficie del aparato no se limpia correctamente puede oxidarse con el paso del tiempo. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad.</p>
Carcasa abierta	<p>¡Peligro de descarga eléctrica! No retirar la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.</p> <p>¡Peligro de riesgos importantes para la salud! No retirar la carcasa del aparato. Evita escapes de energía de microondas.</p>
Entorno caliente o húmedo	<p>¡Peligro de cortocircuito! No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.</p>
Reparaciones inadecuadas	<p>¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Únicamente los técnicos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos están autorizados para realizar reparaciones y cambiar el cable de suministro de electricidad.</p> <p>No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión. La carcasa evita escapes de energía de microondas.</p> <p>En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.</p>

Consejos y advertencias sobre el microondas

Preparación de alimentos

¡Peligro de incendio!

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

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

Recipientes

¡Peligro de lesiones!

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

No utilizar recipientes que no sean aptos para el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

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

Potencia y tiempo del microondas

¡Peligro de incendio!

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

Envases y envoltorios

¡Peligro de incendio!

No calentar alimentos en envases de conservación del calor.

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

¡Peligro de quemaduras!

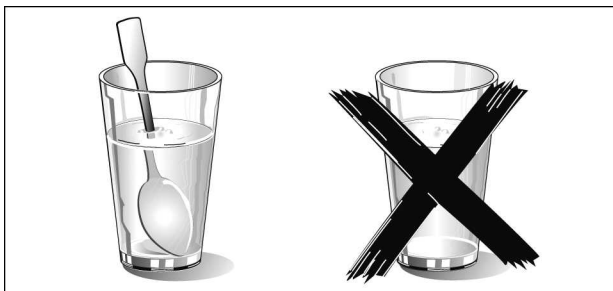
Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Seguir las indicaciones del envoltorio o envase. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas

¡Peligro de quemaduras!

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

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



¡Peligro de explosión!

No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes tapados.

No calentar bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

Alimentos para bebés

¡Peligro de quemaduras!

No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina.

Remover o agitar bien tras el calentamiento. De este modo, el calor se reparte uniformemente.

Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!

No cocer huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Pueden reventar incluso una vez finalizado el funcionamiento del microondas. Esto también es aplicable a los crustáceos.

Con huevos fritos o huevos pasados por agua debe pincharse previamente la yema.

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

Secar alimentos

¡Peligro de incendio!
No secar alimentos con el microondas.

Alimentos con poco contenido en agua

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

Aceite de mesa

¡Peligro de incendio!
No calentar aceite de mesa con el microondas.

Causas de los daños

Agua en el compartimento de cocción caliente

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

Enfriar con la puerta abierta

Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada a la puerta del aparato. Incluso aunque solo quede una rendija de la puerta abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.

Junta muy sucia

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no se cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta.

Funcionamiento del microondas sin alimentos

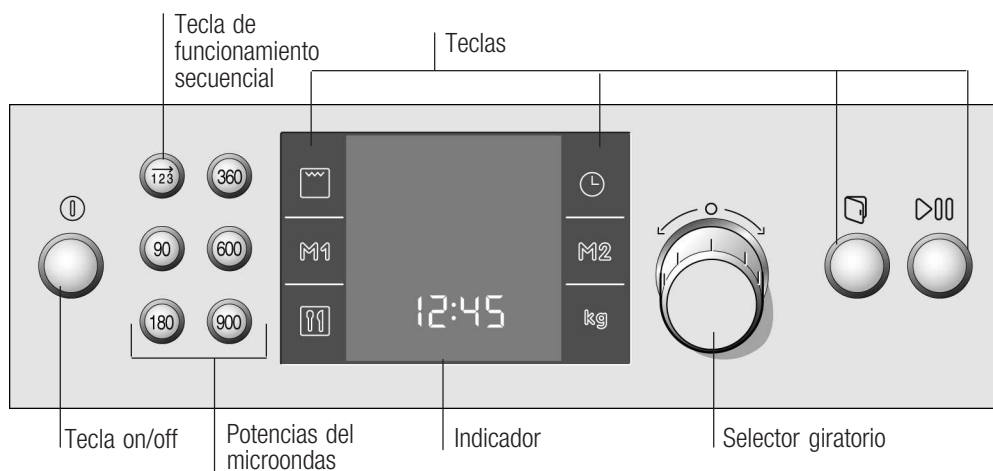
Encender el horno solo si previamente se han introducido alimentos en el compartimento de cocción. El aparato podría sobrecargarse sin alimentos. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (*véanse las indicaciones relativas a los recipientes*).

Su nuevo aparato

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

Panel de mando

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



Selector giratorio

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.








Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. No pulsar la superficie con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Excepción: La tecla Func secuencial y las teclas para los niveles de potencia del microondas son teclas normales de pulsado.

Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador se muestran los valores configurados.

Símbolo	Función de la tecla
	Encender y apagar el aparato
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
	Seleccionar el funcionamiento secuencial
	Seleccionar el grill
	Abrir y cerrar el menú de funciones de tiempo
M1 / M2	Seleccionar la memoria
	Seleccionar un programa
kg	Seleccionar el peso
	Abrir la puerta del aparato
	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento

Consejos y advertencias

En el indicador, los corchetes [] indican el símbolo correspondiente a la función de tiempo en primer plano.

Excepción: el símbolo  de la hora sólo se ilumina cuando se modifica.

Al pulsar la tecla start se ilumina la lámpara del compartimento de cocción.

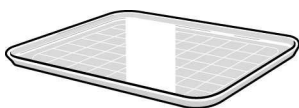
Accesorios

Su aparato está equipado con 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 vajilla para el funcionamiento del microondas.

Compartimento de cocción

Ventilador

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

Consejos y advertencias

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

Encender

El microondas se enciende y se apaga con la tecla ①.

Pulsar la tecla ①.

Seleccionar el modo de funcionamiento deseado.

- Tecla 90, 180, 360, 600 o 900 W para la potencia del microondas
- Tecla $\vec{123}$ = funcionamiento secuencial
- Tecla \square = grill
- Teclas 11 y kg = programa automático
- Teclas M1 o M2 = programa de la memoria

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

Apagar

Pulsar la tecla ①.

El aparato se apaga; la hora se muestra en el indicador.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el microondas por primera vez.

Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Ajustar la hora

Tras la conexión, en el indicador se ilumina el símbolo [⌚] y se muestran cuatro ceros.

Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla ⌚.

Se ha configurado la hora.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. De este modo, sólo se mostrará cuando el horno esté en funcionamiento.

Consultar al respecto el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Nota





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


Calentar el compartimento de cocción

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

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

Calentar el compartimento de cocción durante 10 minutos con el grill  nivel 3.

1. Pulsar la tecla .
2. Pulsar la tecla .
En el indicador se muestran Grill, nivel 3 y 10:00 minutos.
3. Pulsar la tecla .
Se inicia el funcionamiento. El símbolo  se ilumina.

Transcurridos 10 minutos apagar el aparato con la tecla .

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente, 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 información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

Nota

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

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

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

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

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

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos.

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

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

Prueba de la vajilla

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

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

Niveles de potencia del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

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

Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.

Nota

La potencia del microondas 900 W sólo se podrá ajustar para un máximo de 30 minutos. En el resto de potencias se podrán ajustar programas con una duración del ciclo de cocción de hasta 90 minutos.

Programar el microondas

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

1. Pulsar la tecla ①.
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar el botón del nivel de potencia del microondas deseada.
En el indicador se ilumina la potencia y se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla ▷|||. Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. La señal se puede apagar con la tecla ⏸. Apagar el aparato con la tecla ⏻.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Modificar la duración del ciclo de cocción

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.

Modificar la potencia del microondas

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

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla ▷||| y apagar el aparato con la tecla ⏻.

Consejos y advertencias

Cuando el aparato se enciende con la tecla ⏻, en el indicador se recomienda siempre la potencia máxima del microondas.

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

Funcionamiento secuencial 1,2,3

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

El grill también se puede activar a las potencias del microondas.

Recipientes


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

Programar el funcionamiento secuencial

1. Pulsar la tecla ① .
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla $\vec{123}$.
En el indicador se muestra el símbolo $\vec{1}$ del primer funcionamiento secuencial.
3. Programar el primer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
4. Pulsar la tecla $\vec{123}$.
Se muestra el símbolo $\vec{2}$ del segundo funcionamiento secuencial.
5. Programar el segundo nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
6. Pulsar la tecla $\vec{123}$.
Se muestra el símbolo $\vec{3}$ del tercer funcionamiento secuencial.
7. Programar el tercer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
8. Pulsar la tecla $\triangleright \text{00}$.


Se inicia el funcionamiento. En el indicador se muestran la duración total y el símbolo $\vec{1}$ del primer funcionamiento secuencial.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido


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

Modificar los ajustes



Las modificaciones sólo son posibles antes de iniciar el funcionamiento.

Pulsar repetidamente la tecla  hasta que se muestre el número del funcionamiento secuencial. Modificar el ajuste.



Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . El funcionamiento se interrumpe. Volver a pulsar la tecla , el funcionamiento se reanuda.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante 4 segundos y apagar el aparato con la tecla .

Nota

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

Asar al grill

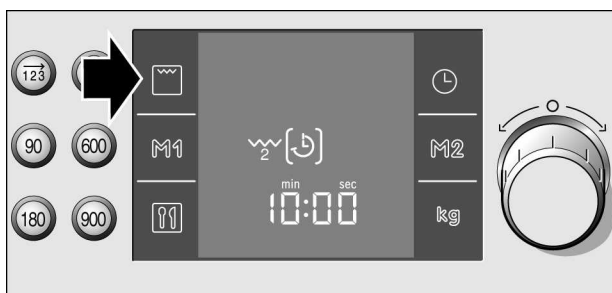
Programar el grill

El aparato dispone de los siguientes niveles de grill:

Grill	Nivel 3	☰ fuerte	Pulsar 1 vez la tecla ☐
Grill	Nivel 2	☷ medio	Pulsar 2 veces la tecla ☐
Grill	Nivel 1	☶ bajo	Pulsar 3 veces la tecla ☐

Ejemplo de la imagen: Grill nivel 2, 15 minutos

1. Pulsar la tecla ①.
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar dos veces la tecla Grill ☐.
En el indicador se muestran Grill, nivel 2 y 10:00 minutos.



Para programar otro nivel de grill, pulsar de nuevo la tecla Grill ☐.

3. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.



4. Pulsar la tecla . Se muestra el transcurso del tiempo y el símbolo se indica entre corchetes.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. En el indicador se muestra 00:00. Pulsar la tecla y apagar el aparato con la tecla . El tono de aviso se puede apagar con la tecla .

Modificar los ajustes

El nivel de grill se puede cambiar en cualquier momento. A continuación, volver a pulsar la tecla .

Interrumpir el funcionamiento

Abrir la puerta del aparato. El microondas interrumpe el programa. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla . El funcionamiento se reanuda.

Borrar el ajuste

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

Nota

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

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 360 W, 17 minutos y grill nivel 1.

1. Pulsar la tecla ①.
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar el botón del nivel de potencia del microondas deseada.
Se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
4. Pulsar 3 veces la tecla ☐.
En el indicador se iluminan los símbolos ☐ y [↺].
5. Pulsar la tecla ▷☐☐.
Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

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

Cambio de ajustes

El nivel de grill o la duración del ciclo de cocción se pueden modificar en cualquier momento. A continuación, pulsar la tecla ▷☐☐, el funcionamiento se reanuda.



Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla ▷☐☐ y apagar el aparato con la tecla ①.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . El aparato pasa al estado de pausa. Volver a pulsar , el funcionamiento se reanuda.

Consejos y advertencias

También se puede ajustar primero el grill y después la potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.

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



Programa automático

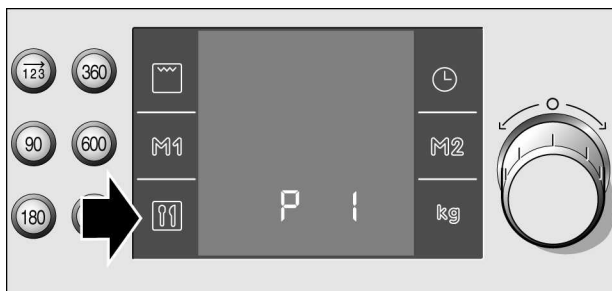
Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 10 programas.

Seleccionar el programa

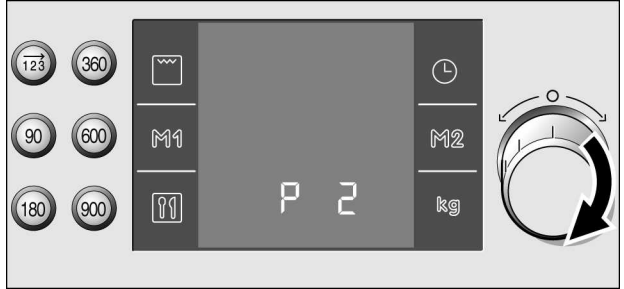
Una vez seleccionado un programa, proceder del modo siguiente.

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

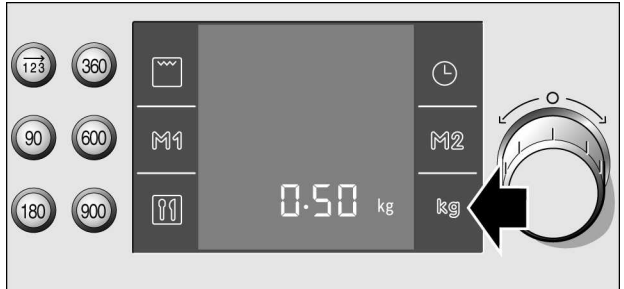
1. Pulsar la tecla .
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla .
En el indicador se muestra el primer programa.



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



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



5. Seleccionar el peso con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla ▷|||.

Se inicia el programa. En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado [-:5].

El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar.

Apagar el aparato con la tecla ① o volver a programarlo. El tono de aviso se puede apagar con la tecla ⊕.

Interrumpir el programa

Pulsar la tecla ①. El aparato se apaga.

Modificar el programa

El número de programa y el peso no pueden modificarse tras la puesta en marcha.

Modificar la duración del ciclo de cocción

La duración del programa automático no se puede modificar.

Consejos y advertencias sobre el programa automático

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 universal. Consultar también los consejos y advertencias sobre los accesorios en la tabla de programación.

Introducir los alimentos en el aparato frío.

A continuación de estos consejos y advertencias encontrará una tabla con alimentos adecuados, el intervalo de peso correspondiente y los accesorios necesarios.

No es posible programar pesos no incluidos dentro del intervalo de peso.

Con muchos tipos de comida se oye una señal al cabo de un tiempo. Dar la vuelta o remover el alimento.

Descongelación

Congelar los alimentos almacenados a ser posible en posición horizontal, repartidos en porciones y a -18 °C.

Colocar el alimento congelado en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.

Una vez descongelado, dejar reposar el alimento entre 10 y 30 minutos más para que la temperatura del mismo se estabilice.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Colocar primero la carne de vacuno, cordero o cerdo por la parte con más grasa hacia abajo sobre el recipiente.

Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, pues se volvería duro.

Cuando se trate de carne picada, retirar la capa descongelada al darle la vuelta.

Si el ave es entera, se coloca primero por el lado de la pechuga dentro del recipiente, si son trozos de ave, por el lado de la piel.

Patatas

Patata cocida con sal: cortarlas en trozos igual de grandes. Añadir 2 cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Patata hervida sin pelar: utilizar patatas del mismo tamaño. Lavarlas y pinchar la cáscara varios veces. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.

Arroz

El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Utilizar por tanto un recipiente alto con tapa. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir al arroz el doble o el doble y medio de cantidad de líquido.

No utilizar arroz en bolsa para cocer.

Verduras

Verduras, frescas: cortarlas en trozos regulares. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 100 g.

Verduras, congeladas: sólo son adecuadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col roja, no añadir agua.

Patatas al horno

utilizar patatas del mismo tamaño.
Lavarlas y pinchar la cáscara varios veces.
Colocar las patatas húmedas en la parrilla.

Medios pollos

Colocar los pollos partidos por la mitad con la piel hacia arriba en la parrilla.
Para recoger las gotas de grasa o el jugo de la carne, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

Tiempos de reposo

Algunos platos necesitan un tiempo de reposo en el compartimento de cocción tras finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos Vaciar primero el agua que se haya desprendido.
Arroz	5 a 10 minutos

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

Alimentos	Número de programa	Margen de peso	Recipiente y accesorios
Descongelar			
Carne y aves - asado - piezas de carne poco gruesas - carne picada - pollo, capón, pato	P1	0,2-2,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
Pescado pieza de pescado entero, filetes o rodajas	P2	0,1-1,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
Pan y pasteles* pan entero, hogaza o barra; pan en rebanadas, pastel de masa batida, pastel de levadura, pastel de frutas	P3	0,2-1,5 kg	Recipiente plano sin tapa.
Cocer			
Patatas patatas cocidas con sal, patatas cocidas sin pelar	P4	0,2-1,0 kg	Recipiente con tapa.
Arroz	P5	0,05-0,3 kg	Recipiente alto con tapa.
Verdura fresca coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, puerros, pimientos, calabacines	P6	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
Verdura congelada coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, lombarda, espinacas	P7	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
Patatas al horno peso por patata, aprox. 200-250 g	P8	0,2-1,5 kg	Parrilla
Producto para gratinar congelado, p. ej., lasaña	P9	0,3-1,0 kg	
Pollo, medio	P10	0,5-1,8 kg	Bandeja de vidrio y parrilla.
* No son apropiadas las tartas de nata, tartas de crema, pasteles con cobertura, glaseado o gelatina.			

Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para sus platos preferidos y acceder a ellas en cualquier momento. 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.

Guardar configuraciones en la memoria

1. Pulsar la tecla ①.
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar el botón del nivel de potencia del microondas deseada.
En el indicador se muestran la potencia y una duración recomendada.
3. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
4. Mantener pulsada la tecla M1 o M2 durante 4 segundos hasta que suene una señal.

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a programar y guardar. Se sobrescriben las configuraciones anteriores.

Activar memoria

Las configuraciones guardadas para un plato se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla ①.
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla M1 o M2.
Se muestran las configuraciones guardadas.
3. Pulsar la tecla ▷|||.
Se inicia la memoria. En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado -▷.

Consejos y advertencias

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

Los programas ajustados permanecen en la memoria incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

Suena una señal. La memoria ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla ⊖. Apagar el aparato con la tecla ① o volver a programarlo.

La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Interrumpir

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

Modificar los ajustes básicos

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

Ajustes básicos

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

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
$\text{C } 1$ Indicación reloj 1 = encendido	Indicación reloj 2 = apagado	Indicador de la hora
$\text{C } 2$ Tono de aviso de duración 2 = medio = 2 minutos	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
$\text{C } 3$ Sonido de tecla: 1 = encendido	Sonido de tecla: 2 = apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla
$\text{C } 4$ Tiempo de espera 2 = medio = 5 segundos	1 = breve = 2 segundos 3 = largo = 10 segundos	Tiempo de espera entre los distintos pasos después de configurar un ajuste

Condición: el aparato está apagado.

1. Pulsar la tecla \ominus durante unos segundos.
En el indicador se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
3. Confirmar con la tecla \ominus .
En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. La tecla \ominus permite recorrer todos los ajustes básicos, mientras que el mando giratorio sirve para modificarlos.
4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla \ominus durante unos segundos.

Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

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



¡Peligro de cortocircuito!

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



¡Peligro de quemaduras!

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

Consejos y advertencias

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

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

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

Productos de limpieza

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

No utilizar lo siguiente:

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

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

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona

Productos de limpieza

Frontal del aparato

Agua caliente con un poco de jabón:
Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave.

No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Acero inoxidable

Agua caliente con un poco de jabón:
Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo, pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas.

Puede adquirir productos específicos para limpieza de acero en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

Compartimento de cocción

Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre:
Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave.

En caso de mucha suciedad:
Utilizar los limpiadores para hornos solo con el compartimento de cocción frío.

Compartimento de cocción de acero inoxidable

No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie.

Dejar secar las superficies interiores por completo.

Cristales de la puerta

Limpiacristales:
Limpiar con un paño de limpieza.
No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Junta de la puerta
¡No quitarla!

Agua caliente con un poco de jabón:
Limpiar con un paño de limpieza sin frotar.

No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Accesorios

Agua caliente con un poco de jabón:
Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos.
El aparato no funciona. El indicador muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla ▷00 después de la programación.	Pulsar la tecla ▷00 o apagar el aparato.
El microondas no se conecta.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla ▷00.	Pulsar la tecla ▷00.
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha programado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia mayor.
	Se ha introducido una cantidad mayor de lo habitual en el aparato.	Cantidad doble, casi el doble de tiempo de cocción.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
Suenan una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato está en el modo demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$. 2. Mantener pulsada la tecla $\overrightarrow{123}$ durante 3 segundos. El modo demo se ha desactivado.
El aparato se apaga poco después de pulsar la tecla Start. En el indicador se muestra el mensaje de error "H95".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Volver a abrir la puerta y cerrarla correctamente; si el problema no se soluciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "E723".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Abrir el aparato con la tecla $\overrightarrow{123}$ y cerrarlo otra vez.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er1".	El sensor de temperatura está defectuoso.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error "Er11". "Tecla atascada"	Las teclas están sucias o el mecanismo está atascado.	Pulsar varias veces todas las teclas. 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.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er4".	Sobrecalentamiento peligroso (eventualmente fuego en el interior). Potencia del microondas muy elevada.	No abrir la puerta; extraer el enchufe o desconectar los fusibles en la caja de fusibles, dejar enfriar.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er18".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.



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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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.

N.º E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica 🏠

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

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50 Hz
Potencia máx. conectada	1990 W
Potencia del microondas	900 W (IEC 60705)
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Grill	1300 W
Fusible	Mínimo 10 A
Dimensiones (Al×An×F)	
- Aparato	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Compartimento de cocción	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.

Es un producto del grupo 2, clase B.

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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

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

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. Se ofrecen indicaciones sobre los accesorios apropiados. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Consejos y advertencias

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.

Descongelar, calentar y cocer con el microondas

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

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

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

Es posible que cocine cantidades distintas a las indicadas en la tabla.

Para ello existe una regla práctica:

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

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

Descongelación

Colocar los alimentos congelados en un recipiente sin tapa sobre la base del compartimento de cocción.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si los trozos son grandes, darles la vuelta varias veces.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Dejar reposar el alimento descongelado de 10 a 30 minutos más a temperatura ambiente, para homogeneizar la temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Carne en piezas de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta varias veces.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o ternera	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Separar los trozos cuando se les dé la vuelta.
	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	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelen. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Aves o piezas de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Dar la vuelta varias veces.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Pescado entero	300 g	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 - 25 min.	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Mantequilla	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Retirar el envoltorio completamente
	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.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Pastel, jugoso p. ej., pastel de frutas o de cuajada	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Colocar siempre la vajilla sobre la base del compartimento de cocción.

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente.

Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente.

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

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

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

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Potajes	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Carne en salsa, p.ej. gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de carne cuando se les dé la vuelta.
Pescado, p.ej., filete	400 g	600 W, 10 - 15 min.	De ser necesario, añadir agua, zumo de limón o vino.
Gratinados, p.ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Guarniciones	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Añadir algo de líquido.
arroz, pastas	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Espinacas con nata	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cocinar sin añadir sal.

Calentamiento de alimentos

Colocar siempre la vajilla sobre la base del compartimento de cocción.

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

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



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

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 que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios	Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W, 5 - 8 min.		
Bebidas	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.		Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.		Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.		
Carne en salsa	500 g	600 W, 7 - 10 min.		Separar los trozos de carne.
Potaje	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.		
Verdura 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.		

Cocción de alimentos

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanaada posible dentro del recipiente.

Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Es conveniente removerlos o darles la vuelta entremedias.

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

Una vez cocinados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero fresco, sin vísceras	1200 g	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 500 g	600 W, 5-10 min 600 W, 10-15 min	Cortar las verduras en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura.
Guarniciones, p. ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min 600 W, 10-15 min 600 W, 15-22 min	Cortar las patatas en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
arroz	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min	Añadir doble cantidad de líquido.
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-7 min	Recipiente sin tapa. Remover bien el flan 2 o 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 se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.

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

Doble cantidad = casi el doble de tiempo de cocción

Mitad de la cantidad = mitad del tiempo de cocción

El alimento sale demasiado seco.

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

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

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

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

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

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

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

Asado al grill

Asar al grill siempre en la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrado y sin precalentar.

Todos los valores indicados son orientativos y pueden variar en función de la composición de cada uno de los alimentos.

Lavar la carne fría y cubrirla con papel de cocina para secarla.

Salar la carne después de asarla al grill.

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. No se preocupe. Los trozos asados de carne blanca o de pescado suelen estar poco dorados por fuera pero bien hechos y jugosos por dentro.

	Cantidad	Peso	Nivel de grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Filete de pescuezo	3-4 piezas	aprox. 120 g/pza.	máximo	1.er lado: aprox. 15 minutos 2.º lado: aprox. 10-15 minutos	1-2 cm de grosor
Salchichas para asar	4-6 piezas	aprox. 150 g/pza.	máximo	1.er lado: aprox. 5-10 minutos 2.º lado: aprox. 7-12 minutos	
Rodaja de pescado	2-3 piezas	aprox. 150 g/pza.	máximo	1.er lado: aprox. 10 minutos 2.º lado: aprox. 8-12 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pescado, entero p. ej., truchas	2-3 piezas	aprox. 150 g/pza.	medio	1.er lado: aprox. 10 minutos 2.º lado: aprox. 10-15 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pan de molde pretostar	2-6 rebanadas		máximo	1.er lado: aprox. 3-4 minutos 2.º lado: aprox. 3-4 minutos	
Tostadas gratinadas	2-6 rebanadas		medio o máximo	En función de los ingredientes: aprox. 5-9 minutos	

Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas y ajustar después el tiempo para el 2.º lado.

Grill con microondas combinado

Utilizar para los asados un recipiente hondo. De esta manera el compartimento de cocción se mantendrá más limpio.

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

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

Programar siempre el tiempo máximo de cocción. Comprobar el plato una vez transcurrido el intervalo de tiempo más breve indicado.

Dejar reposar la carne entre 5 y 10 minutos más antes de cortarla. De esta manera el jugo de la carne se distribuye uniformemente y no se sale al cortar.

Los soufflés y gratinados deben permanecer en el aparato apagado durante 5 minutos más.

Utilizar la parrilla como superficie para la vajilla.

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

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos, 1.000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Molde de vidrio pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrex, Ø 22 cm
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Molde rectangular de 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	Consejos y advertencias
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g o 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 de patatas, 1.100 g	360 W, + nivel de grill II, 25-30 min	Recipiente pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	No se recomienda
Pollo, mitad aprox. 1.100 g	360 W + nivel de grill III, aprox. 40-45 min	Parrilla, bandeja de vidrio

Para que cozinhar seja tão agradável como comer,

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

Obterá informações importantes sobre a segurança. Passará a conhecer as várias peças do seu novo aparelho. E mostramos-lhe, passo a passo, como regular o aparelho. É muito simples.

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

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

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

Bom apetite.

Índice

Indicações de segurança	104
Antes da montagem	104
Indicações de segurança	104
Indicações para o microondas	106
Causa de danos	109
O seu novo aparelho	110
Painel de comandos	110
Teclas e visor	111
Acessórios	112
Interior do forno	112
Ligar e desligar o aparelho	113
Antes da primeira utilização	114
Acertar a hora	114
Aquecer o interior do microondas	115
Limpar os acessórios	115
O microondas	116
Recomendações sobre os recipientes	116
Potências de microondas	117
Regular o microondas	117
Sequência de funcionamento 1,2,3	119
Regular a sequência de funcionamento	119
Grelhar	121
Regular a função Grelhar	121
Funcionamento MicroCombi	123
Regular o MicroCombi	123

Índice

Automático de programas	124
Regular um programa	124
Recomendações para o automático de programas	126
Memória	130
Guardar regulações na memória	130
Activar a memória	131
Alterar as regulações base	132
Regulações base	132
Manutenção e limpeza	133
Produtos de limpeza	133
Uma anomalia, que fazer?	135
Serviço de Assistência Técnica	137
Dados técnicos	138
Eliminação ecológica	139
Testado para si no nosso estúdio de cozinha ..	139
Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas	140
Sugestões para o micro-ondas	146
Tabela de grelhados	146
Grelhador combinado com microondas	148
Refeições de teste segundo EN 60705	150

Indicações de segurança

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

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

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

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

Instalação e ligação

Por favor, siga as instruções de montagem específicas.

Indicações de segurança

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

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

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

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Interior quente

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho.

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

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

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

Acessórios quentes

Perigo de queimaduras!

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

Danificação da porta ou do vedante da porta

Perigo de danos graves para a saúde!

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

Superfícies enferrujadas

Perigo de danos graves para a saúde!

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

Caixa aberta

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

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

Ambiente quente ou húmido

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

Reparações indevidas

Perigo de choque!
As reparações indevidas são perigosas. Só os técnicos especializados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão autorizados a fazer reparações e a substituir cabos danificados.

Jamais abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão. A caixa protege contra a saída de energia de microondas.

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

Indicações para o microondas

Preparação de alimentos

Perigo de incêndio!
Utilize o microondas unicamente para preparar alimentos próprios para consumo. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos.
Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no microondas podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

Recipientes

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

Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

Perigo de queimaduras!

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

Potência e tempo de microondas

Perigo de incêndio!

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

Embalagens

Perigo de incêndio!

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

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

Perigo de queimaduras!

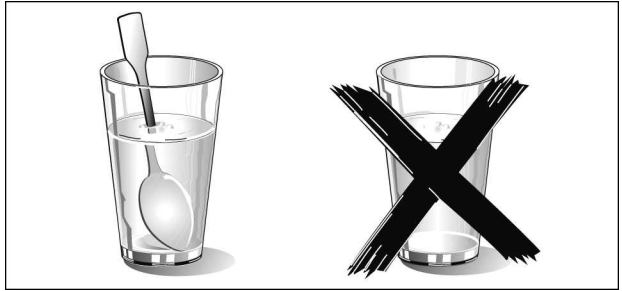
No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Siga as indicações que se encontram na embalagem. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os alimentos do interior do aparelho.

Bebidas

Perigo de queimaduras!

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

Ao aquecer líquidos ponha sempre uma colher dentro do recipiente. Assim evita a ebulição retardada.



Perigo de explosão!
Nunca aqueça bebidas ou outros alimentos em recipientes fechados.

Nunca aqueça demasiado as bebidas alcoólicas.

Comida para bebés

Perigo de queimaduras!
Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta. Após o aquecimento mexa ou agite bem. Assim o calor distribui-se uniformemente. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Alimentos com casca ou pele

Perigo de queimaduras!
Não coza ovos com a casca. Nunca aqueça ovos cozidos. Estes podem rebentar mesmo depois de o microondas se desligar. O mesmo se aplica a mariscos e crustáceos. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.

A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p.ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

Secar alimentos

Perigo de incêndio!
Nunca seque alimentos no microondas.

Alimentos com baixo teor de água

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

Óleo alimentar

Perigo de incêndio!

Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

Causa de danos

Água no interior do aparelho quente

Nunca deite água no interior do aparelho quente.

Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode provocar danos na placa cerâmica.

Arrefecimento com a porta do aparelho aberta

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

Vedante muito sujo

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

Funcionamento do microondas sem alimentos

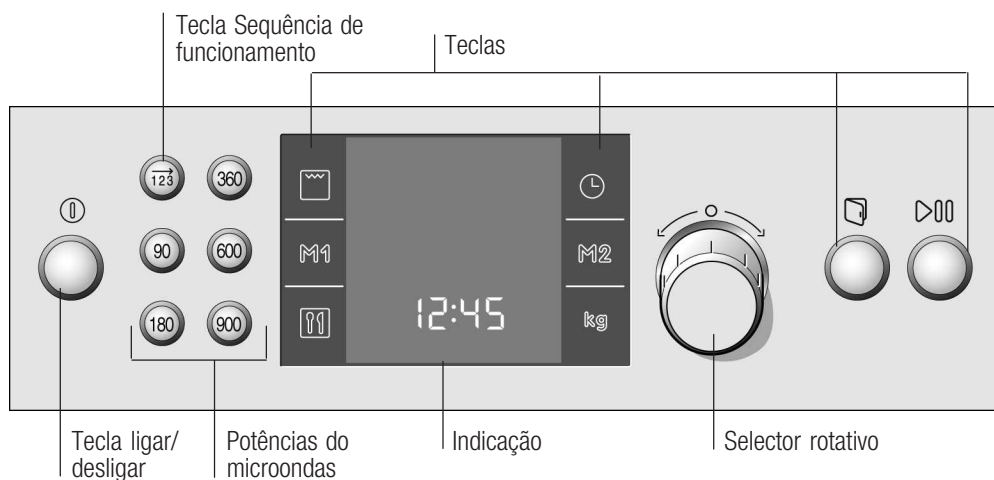
Ligue apenas o microondas com alimentos no interior. Sem alimentos, o aparelho poderia sofrer uma sobrecarga. Um breve teste de loiça (*consultar recomendações sobre os recipientes*) constitui uma exceção.

O seu novo aparelho

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

Painel de comandos

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



Selector rotativo

O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o engatar e desengatar.




Teclas

Por baixo de cada uma das teclas existem sensores. Não precisa de pressionar com força. Apenas é necessário tocar no respectivo símbolo.

Excepção: a tecla Sequência de funcionamento e as teclas para as potências do microondas são teclas normais.


Teclas e visor

As teclas permitem-lhe regular as diversas funções adicionais. No visor são mostrados os valores regulados.

Símbolo	Função da tecla
	Ligar e desligar o aparelho
90	Seleccionar a potência de microondas de 90 W
180	Seleccionar a potência de microondas de 180 W
360	Seleccionar a potência de microondas de 360 W
600	Seleccionar a potência de microondas de 600 W
900	Seleccionar potência de microondas de 900 W
 123	Seleccionar a sequência de funcionamento
	Seleccionar a função Grelhar
	Abrir e fechar o menu Funções de tempo
M1 / M2	Seleccionar a memória
	Seleccionar o programa
kg	Seleccionar o peso
	Abrir a porta do aparelho
	Premir brevemente = iniciar/interromper o funcionamento Premir prolongadamente = cancelar o funcionamento

Notas

A função de tempo que se encontra em primeiro plano no visor é apresentada entre parêntesis [] junto do símbolo correspondente.

Excepção: No caso da hora, o símbolo  só se acende se for efectuada uma alteração.

Quando inicia o funcionamento do aparelho, acende-se a lâmpada no interior do aparelho.

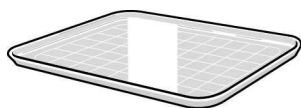
Acessórios

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Grelha

como superfície de apoio para o recipiente ou para grelhar ou gratinar.



Tabuleiro de vidro

Funciona como protecção contra salpicos quando se grelha alimentos directamente sobre a grelha. Para isso, coloque a grelha no tabuleiro de vidro.

Em modo de microondas, o tabuleiro de vidro pode também ser utilizado como recipiente.

Interior do forno

Ventoinha de arrefecimento

O aparelho está equipado com uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha pode continuar a trabalhar, mesmo depois de o aparelho ter desligado.

Note

Quando o aparelho trabalha com microondas, o interior do forno não aquece. Mesmo assim, a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha pode continuar a trabalhar, mesmo depois de o microondas ter desligado.

Poderá surgir água condensada na janela da porta, nas paredes interiores e no chão do aparelho. Isso é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Limpe a água de condensação depois de cozinhar.







Ligar e desligar o aparelho

Ligar

A tecla  permite-lhe ligar e desligar o microondas.

Prima a tecla .

Selecione o tipo de funcionamento pretendido.

- Teclas 90, 180, 360, 600 ou 900 W para seleccionar uma potência de microondas
- Tecla  = sequência de funcionamento
- Tecla  = Grelhar
- Teclas  e  = automático de programas
- Tecla  ou  = programa da memória

Para saber como proceder à regulação, leia os vários capítulos.

Desligar

Prima a tecla .

O aparelho desliga-se, as horas aparecem no visor.

Antes da primeira utilização

Neste capítulo encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar pela primeira vez refeições no seu microondas.

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

Acertar a hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, acendem-se no visor o símbolo [⌚] e quatro zeros. Acerte a hora.

1. Acerte a hora actual com o selector rotativo.
2. Prima a tecla ⌚.
A hora já foi acertada.

Ocultar as horas

É possível ocultar a hora. Neste caso, só estará visível quando o forno estiver a trabalhar. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Nota





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

Aquecer o interior do microondas

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o aparelho fechado e vazio.

Certifique-se de que não se encontram resíduos da embalagem no interior do aparelho.

Aqueça o interior do aparelho durante 10 minutos com a função Grelhar  no nível 3.

1. Prima a tecla .
2. Prima a tecla .
Grelhar, nível 3 e 10:00 minutos aparecem no visor.
3. Prima a tecla .
O aparelho começa a funcionar. O símbolo  acende-se.

Após 10 minutos, desligue o aparelho com a tecla .

Limpar os acessórios

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

O microondas

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

Nota

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

Recomendações sobre os recipientes

Recipientes adequados

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

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

Recipientes não adequados

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

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

Teste de louça

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

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

Coloque o recipiente vazio dentro do aparelho durante ½ a 1 minuto à potência máxima. Vá verificando a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

Potências de microondas

As teclas permitem-lhe regular a potência de microondas pretendida.

90 W	Para descongelar alimentos delicados
180 W	Para descongelar e continuar a cozinhar
360 W	Para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
600 W	Para aquecer e cozinhar alimentos
900 W	Para aquecer líquidos


Quando premir uma tecla, a potência seleccionada acende.

Nota

A potência de 900 Watt só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas para um tempo de duração até 90 minutos.

Regular o microondas

Exemplo: Potência do microondas 360 W, tempo de duração: 17 minutos.

1. Prima a tecla .
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
A potência acende-se no visor e é indicada uma sugestão para o tempo de duração.

3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.
4. Prima a tecla ▷|||. O aparelho começa a funcionar. O tempo de duração começa a decorrer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O microondas desliga-se. Pode desligar o sinal antecipadamente com a tecla ⌚. Desligue o aparelho com a tecla Ⓛ.

Abrir a porta do aparelho a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima brevemente a tecla ▷|||. O funcionamento é retomado.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer momento. Com o selector rotativo, altere o tempo de duração.

Alterar a potência de microondas

Prima a tecla da nova potência de microondas. Regule o tempo de duração com o selector rotativo e volte a iniciar o funcionamento do aparelho.

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla ▷||| e desligue o aparelho com a tecla Ⓛ.

Notas

Se ligar o aparelho com a tecla Ⓛ, aparece sempre a potência de microondas mais elevada no visor como sugestão.

Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a turbina continue a funcionar.

Sequência de funcionamento 1,2,3

Com a sequência de funcionamento, pode regular até três sequências diferentes de potências e tempos de microondas e iniciá-las de seguida.

Também pode ligar a função Grelhar juntamente com as potências de microondas.

Recipientes

Utilize sempre recipientes resistentes ao calor que possam ir ao microondas.

Regular a sequência de funcionamento

1. Prima a tecla Ⓜ .
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
No visor aparece $\overrightarrow{1}$ para a primeira sequência de funcionamento.
3. Regule a primeira potência de microondas e o tempo de duração.
4. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Aparece $\overrightarrow{2}$ para a segunda sequência de funcionamento.
5. Regule a segunda potência de microondas e o tempo de duração.
6. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Aparece $\overrightarrow{3}$ para a terceira sequência de funcionamento.
7. Regule a terceira potência de microondas e o tempo de duração.
8. Prima a tecla $\text{▷} \text{⏏}$.

O aparelho começa a funcionar. O tempo de duração total e o símbolo $\overrightarrow{1}$ da primeira sequência de funcionamento aparecem no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. A sequência de funcionamento terminou. É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla ⏏ .

Alterar a regulação

Só é possível efectuar uma alteração antes de o aparelho iniciar o funcionamento.
Prima a tecla $\overrightarrow{123}$ as vezes necessárias até aparecer o número da sequência de funcionamento. Altere a regulação.

Abrir a porta do aparelho a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla $\triangleright \text{|||}$. O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla $\triangleright \text{|||}$. O funcionamento é interrompido. Prima $\triangleright \text{|||}$ novamente, o aparelho retoma o seu funcionamento.

Cancelar o funcionamento

Mantenha $\triangleright \text{|||}$ premida durante cerca de 4 segundos e desligue o aparelho com a tecla $\text{\textcircled{1}}$.







Nota

Também é possível combinar a função Grelhar com a sequência de funcionamento. Regule primeiro a sequência de funcionamento.



Grelhar

Regular a função Grelhar

Tem à sua disposição os seguintes níveis de potência para a função Grelhar:

Grelhar	Nível 3		forte	Prima a tecla  1 vez.
Grelhar	Nível 2		médio	Prima a tecla  2 vezes.
Grelhar	Nível 1		fraco	Prima a tecla  3 vezes.

Exemplo na imagem: grelhar, nível 2, 15 minutos

1. Prima a tecla .
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla Grelhar  duas vezes.
Grelhar, nível 2 e 10:00 minutos aparecem no visor.



Para regular outro nível de potência da função Grelhar, prima novamente a tecla Grelhar .

3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



4. Prima a tecla . O tempo de duração começa a decorrer de forma visível e o símbolo encontra-se entre parêntesis.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro.

No visor é indicado 00:00. Prima a tecla e desligue o aparelho com a tecla . É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla .

Alterar a regulação

O nível de potência da função Grelhar pode ser alterado em qualquer altura. Por fim, volte a premir a tecla .

Interromper o funcionamento

Abra a porta do aparelho. O microondas interrompe o funcionamento. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla . O aparelho retoma o seu funcionamento.

Anular a regulação

Mantenha premida durante alguns segundos e desligue o aparelho com a tecla .

Nota

Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a turbina continue a funcionar.






Funcionamento MicroCombi

O grelhador funciona simultaneamente com o microondas. As refeições ficam rapidamente prontas através das microondas e, para além disso, a refeição fica alourada.


Pode ligar qualquer potência de microondas.
Excepção: 900 e 600 W.

Regular o MicroCombi


Exemplo: Microondas 360 W, 17 minutos e Grelhar nível 1.

1. Prima a tecla .
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
Aparece uma sugestão para o tempo de duração.
3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.
4. Prima a tecla  três vezes.
Os símbolos  e  acendem-se no visor.
5. Prima a tecla .
O aparelho começa a funcionar. O tempo de duração começa a decorrer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento combinado terminou. É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla .

Alterar as regulações

O nível de potência da função Grelhar ou o tempo de duração podem ser alterados em qualquer altura. A seguir, prima a tecla  para que o aparelho retome o seu funcionamento.



Cancelar o funcionamento

Prima a tecla  e desligue o aparelho com a tecla .

Abrir a porta do aparelho a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla ; o aparelho retoma o seu funcionamento.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla . O aparelho está em pausa. Volte a premir a tecla , o aparelho retoma o seu funcionamento.

Notas

Também pode regular primeiro a função Grelhar e depois regular a potência de microondas e o tempo de duração.

Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a turbina continue a funcionar.

Automático de programas

Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação óptima. Tem à sua escolha 10 programas diferentes.

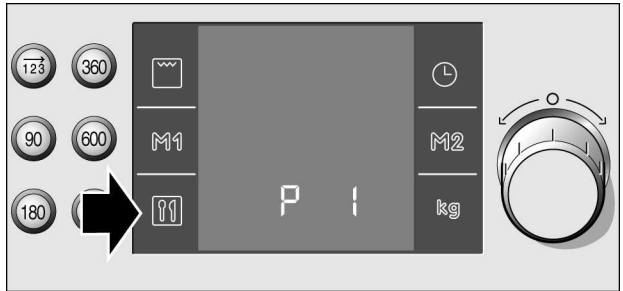
Regular um programa

Depois de seleccionar um programa, regule o aparelho do seguinte modo.

Exemplo na imagem: programa 2 com 1 quilo de peso.

1. Prima a tecla .
O seu aparelho está pronto a funcionar.

2. Prima a tecla .
- No visor aparece o primeiro número de programa.



3. Com o selector rotativo, seleccione o número de programa que deseja utilizar.



4. Prima a tecla **kg**.
- No visor aparece 0,50 quilos como sugestão para o peso.



5. Com o selector rotativo, regule o peso.



6. Prima a tecla $\triangleright \parallel$.

O programa é iniciado. O tempo de duração [:-] começa a decrescer de forma visível no visor.

O programa terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O programa terminou, o aparelho deixa de aquecer.

Desligue o aparelho com a tecla $\text{\textcircled{1}}$ ou volte a regulá-lo. É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla $\text{\textcircled{L}}$.

Cancelar o programa

Prima a tecla $\text{\textcircled{1}}$. O aparelho está desligado.

Alterar o programa

Depois de iniciado o funcionamento, não é possível alterar o número de programa nem o peso.

Alterar o tempo de duração

No automático de programas não é possível alterar o tempo de duração.

Recomendações para o automático de programas

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não puder inserir o peso preciso, arredonde-o.

Com os programas utilize sempre loiça própria para microondas, por exemplo, vidro, cerâmica ou o tabuleiro de vidro. Tenha em atenção as recomendações relativas aos acessórios constantes da tabela de programas.

Coloque os alimentos no aparelho frio.

Poderá encontrar uma tabela com os alimentos adequados, a respectiva gama de pesos e os acessórios necessários a seguir às indicações.

Não é possível regular o peso para um valor fora da gama de pesos.

Na confecção de alguns pratos, ouvirá um sinal sonoro após algum tempo. Vire os alimentos ou mexa-os.

Descongelar

Sempre que possível, congele e guarde os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas a -18 °C.

Coloque o alimento congelado num recipiente raso, por ex., num prato de vidro ou de porcelana.

Após a descongelação, deixe os alimentos acabarem de descongelar durante mais 10 a 30 minutos para homogeneização da temperatura.

Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido. Ao virar os alimentos, retire este líquido. O mesmo não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

Coloque a carne de vaca, de borrego e de porco no recipiente, primeiro com o lado da gordura para baixo.

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

A carne picada que já esteja descongelada deve ser retirada após ser virada.

As aves inteiras devem ser colocadas com a parte do peito virada para o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele.

Batatas

Batatas cozidas: corte-as em pedaços do mesmo tamanho. Por 100 g de batatas, adicione duas colheres de sopa de água e uma pitada de sal.

Batatas cozidas, com pele: utilizar batatas do mesmo tamanho. Lave as batatas e perfure a casca várias vezes. Coloque as batatas húmidas num recipiente sem adicionar água.

Arroz

Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Utilize, por isso, um recipiente fundo com tampa. Proceda à regulação com o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.

Não utilize arroz em saquinhos para cozer.

Legumes

Legumes, frescos: corte-os em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g adicione 2 colheres de sopa de água.

Legumes, congelados: são apenas adequados legumes branqueados e não pré-cozinhados. Legumes ultra-congelados com molhos à base de natas não são adequados. Por cada 100 g adicione 1 a 2 colheres de sopa de água. Não adicione água quando preparar espinafres ou couve roxa.

Batatas assadas

Utilize batatas do mesmo tamanho.

Lave as batatas e perfure a casca várias vezes.

Coloque as batatas ainda húmidas sobre a grelha.

Metades de frango

Coloque as metades de frango sobre a grelha com a parte da pele virada para cima.

Para recolher os pingos de gordura ou o suco da carne, coloque a grelha dentro do tabuleiro de vidro.

Tempos de repouso

Alguns pratos precisam de repousar algum tempo dentro do microondas após o fim do programa.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos
Batatas	aprox. 5 minutos Primeiro escoar a água que se formou durante a cozedura.
Arroz	5 a 10 minutos

Tenha atenção aos sinais para mexer e virar.

Alimentos	Número do programa	Gama de pesos	Recipiente / acessórios
Descongelar			
Carne e aves - Carne assada - Pedaco fino de carne - Carne picada - Frango, pato	P1	0,2 - 2,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
Peixe peixe inteiro, filete de peixe, posta de peixe	P2	0,1 - 1,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
Pão e bolos* pão, inteiro, redondo ou cacete, pão em fatias, bolos de massa batida, com fermento, com frutas	P3	0,2 - 1,5 kg	Recipiente raso sem tampa.
Cozinhar			
Batatas batatas cozidas, batatas cozidas com casca	P4	0,2 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Arroz	P5	0,05 - 0,3 kg	Recipiente alto com tampa.
Legumes frescos couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho-francês, pimentos, curgetes	P6	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Legumes congelados couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	P7	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Batatas assadas peso por batata de aprox. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Grelha
Soufflé, congelado por exemplo lasanha	P9	0,3 - 1,0 kg	
Frango, cortado ao meio	P10	0,5 - 1,8 kg	Tabuleiro de vidro e grelha.
* Não são adequados bolos com natas, com creme, com cobertura ou gelatina.			

Memória

Com a Memória, pode guardar a regulação do seu prato preferido e reutilizá-la a qualquer momento. Tem à sua disposição dois espaços de memória: “M1” e “M2”.

A Memória é muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

Guardar regulações na memória

1. Prima a tecla **⏻**.
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
No visor aparece a potência e uma sugestão para o tempo de duração.
3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.
4. Mantenha a tecla **M1** ou **M2** premida durante 4 segundos aproximadamente até ouvir um sinal sonoro.






A regulação está guardada na memória e pode ser iniciada a qualquer momento.

Guardar outra regulação

Regule e guarde novamente na memória. As regulações antigas são substituídas.

Activar a memória



Pode iniciar a qualquer momento as regulações memorizadas para a confecção do seu prato.

1. Prima a tecla .
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla  ou .
3. Prima a tecla .
A memória é activada. O tempo de duração  começa a decorrer visivelmente no visor.

Notas



Depois de iniciado o funcionamento, o espaço de memória não pode ser alterado.

Os programas regulados permanecem memorizados, mesmo após uma falha de corrente.

Ouve-se um sinal sonoro. A memória terminou. É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla . Desligue o aparelho com a tecla  ou volte a regulá-lo.

O tempo de duração terminou

Interromper o funcionamento

Prima a tecla  ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima a tecla . O funcionamento é retomado.

Alterar as regulações base

O seu aparelho dispõe de diversas regulações base, que poderá alterar a qualquer momento.

Regulações base

Na seguinte tabela, encontrará todas as regulações base, bem como as possíveis alternativas.

Regulação base	Alternativas	Explicação
$c 1$ Indicação da hora 1 = activada	Indicação da hora 2 = desactivada	Indicação das horas
$c 2$ Duração do sinal sonoro 2 = média = 2 minutos	1 = curta = 10 segundos 3 = longa = 5 minutos	Sinal sonoro emitido quando termina o tempo de duração
$c 3$ Som das teclas: 1 = ligado	Som das teclas: 2 = desligado	Som de confirmação ao premir uma tecla
$c 4$ Tempo de espera 2 = médio = 5 segundos	1 = curto = 2 segundos 3 = longo = 10 segundos	Tempo de espera entre diferentes passos, a seguir a uma regulação

Condição prévia: O seu aparelho está desligado.

1. Prima a tecla \ominus durante alguns segundos.
Na indicação aparece a primeira regulação base.
2. Altere a regulação base com o selector rotativo.
3. Confirme com a tecla \ominus .
Na indicação aparece a regulação base seguinte.
Com a tecla \ominus , pode percorrer todas as regulações base e proceder a alterações com o selector rotativo.
4. No fim mantenha a tecla \ominus premida durante alguns segundos.

Todas as regulações foram assumidas.

Poderá a qualquer momento alterar novamente as regulações.

Manutenção e limpeza

Proceda regularmente à manutenção e limpeza do seu microondas, de forma a garantir a sua conservação e o seu bom funcionamento durante mais tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.



Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor.



Perigo de queimaduras!

Não limpe o aparelho logo após o ter desligado. Deixe o aparelho arrefecer.

Notas

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho, provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

As sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.

Os cheiros desagradáveis causados, por exemplo, pela preparação de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água a potência máxima de microondas, durante 1 a 2 minutos.

Produtos de limpeza

De modo a não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza desadequados, respeite as indicações da tabela.

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores de metal ou de vidro para a limpeza do vidro da porta do aparelho,

- raspadores de metal ou de vidro para a limpeza do vedante da porta,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas.

Antes da primeira utilização, passe bem por água os panos de esponja.

Zona

Produtos de limpeza

Frente do aparelho	<p>Água quente com detergente: Limpe com um pano multiuso e seque com um pano macio.</p> <p>Não utilize raspadores de metal ou de vidro na limpeza.</p>
Aço inoxidável	<p>Água quente com detergente: Limpe com um pano multiuso e seque com um pano macio.</p> <p>Remova de imediato manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.</p> <p>No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.</p>
Interior do aparelho	<p>Água quente com detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiuso e seque com um pano macio.</p> <p>Em caso de sujidade incrustada: Utilize apenas o produto limpa-fornos no interior do aparelho frio.</p>
Interior do aparelho em aço inoxidável	<p>Não utilize spray limpa-fornos, outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Nunca utilize esfregões, esponjas abrasivas ou esfregões para tachos. Estes produtos riscam a superfície.</p> <p>Deixe secar completamente as superfícies interiores.</p>
Vidros da porta	<p>Limpa-vidros: Limpe com um pano multiuso.</p> <p>Não utilize raspadores de metal ou de vidro na limpeza.</p>
Não remover o vedante da porta	<p>Água quente com detergente: Limpe com um pano multiuso, não esfregue.</p> <p>Não utilize raspadores de metal ou de vidro na limpeza.</p>
Acessórios	<p>Água quente com detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiuso ou uma escova.</p>

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes recomendações.

Caso um prato não corresponda às suas expectativas, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí encontrará muitas sugestões e recomendações para os seus cozinhados.

Anomalia	Causa possível	Solução/Indicações
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à corrente.	Ligue a ficha à corrente.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha funciona.
	Falha do fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorrecta.	Desligue o fusível na caixa de fusíveis. Volte a ligar o fusível após 10 segundos.
O aparelho não está em funcionamento. A indicação apresenta um tempo de duração.	A tecla ▷00 não foi premida depois da regulação.	Prima a tecla ▷00 ou desligue o aparelho.
Não é possível ligar o microondas.	A porta não está bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	A tecla ▷00 não foi premida.	Prima a tecla ▷00.
Os alimentos demoram mais tempo a aquecer do que antes.	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentossuperior ao normal.	O dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.

Anomalia	Causa possível	Solução/Indicações
Ouve-se um sinal. Os dois pontos na indicação piscam.	O aparelho está em modo de demonstração.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$. 2. Mantenha a tecla $\overrightarrow{00}$ premida durante 3 segundos. O modo de demonstração é desactivado.
O aparelho desliga-se pouco tempo depois de ter começado a funcionar. Na indicação aparece a mensagem de erro "H95".	A porta não foi fechada correctamente.	Volte a abrir a porta e feche-a correctamente. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece a mensagem de erro "E723".	A porta não foi fechada correctamente.	Abra o aparelho com a tecla $\overrightarrow{00}$ e volte a fechá-lo.
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er1".	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er11". "Tecla presa"	As teclas estão sujas ou o sistema mecânico encravou.	Prima várias vezes todas as teclas. Limpe as teclas com um pano seco. Abra e feche a porta do aparelho. Se isso não resolver o problema, contacte o serviço de apoio ao cliente.
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er4".	<p>Existe um sobreaquecimento extremo (eventualmente fogo no interior do aparelho).</p> <p>Potência de microondas demasiado elevada.</p>	Não abra a porta, desligue a ficha da tomada ou o fusível na caixa de fusíveis e deixe arrefecer o aparelho.
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er18".	Defeito técnico.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.



Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Também os Centros de Assistência Técnica referidos no manual terão todo o gosto em indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnica próximo da sua residência.

Ref.^a E e ref.^a FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho.

Para que, quando for necessário, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

Ref. ^a E	Ref. ^a FD
---------------------	----------------------

Serviço de Assistência Técnica 📞

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Dados técnicos

Alimentação eléctrica	220-240 V, 50 Hz
Potência total máx. de ligação	1990 W
Potência do microondas	900 W (IEC 60705)
Frequência do microondas	2450 MHz
Grelhador	1300 W
Fusível	no mínimo 10 A
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Interior do aparelho	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Testado conforme as normas VDE	sim
Marcação CE	sim

Este aparelho encontra-se em conformidade com a norma EN 55011 e CISPR 11.

Trata-se de um produto do grupo 2, classe B.

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

Eliminação ecológica



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para os preparar. Indicamos-lhe qual o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência de microondas mais adequados para o prato que pretende preparar. Obtém aqui indicações acerca dos acessórios adequados. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e acerca do modo de preparação.

Notas

Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à colocação do cozinhado no interior do aparelho frio e vazio. Pré-aqueça apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas.

Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior todos os acessórios de que não necessita.

As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.

Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

Utilize sempre pegas ao retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas

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

As indicações temporais constantes das tabelas são valores aconselhados, Estes dependem da loiça utilizada, da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

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

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

Dupla quantidade – quase duplo tempo de duração,

metade da quantidade – metade do tempo de duração.

Mexa ou vire de vez em quando os alimentos. Controle a temperatura.

Descongelar

Coloque os alimentos congelados dentro de um recipiente aberto na base do microondas.

Vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo regulado. As peças maiores devem ser viradas diversas vezes.

Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido. Ao virar os alimentos, retire este líquido. O mesmo não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 - 30 minutos, para homogeneização da temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Virar várias vezes.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Carne em pedaços ou fatias, de vaca, porco, vitela	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Ao virar a peça, separar as partes umas das outras.
	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, misturada	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Aves ou partes de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Virar várias vezes.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Peixe	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe as partes descongeladas umas das outras.
Filetes, lombos de peixe, postas			
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Virar de vez em quando.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Legumes, por ex., ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, por ex., framboesas	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Mexer com cuidado durante a descongelação e separar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Manteiga	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Retirar totalmente da embalagem
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Pão, inteiro	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Virar de vez em quando.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pão de forma, às fatias	250 g	90 W, 10 - 15 min.	A meio do tempo, retirar as fatias já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Bolos, húmidos por ex., bolos de frutas, bolos de requeijão	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Apenas para bolos sem cobertura nem gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Coloque o recipiente na base do microondas.

Tape sempre os alimentos. Se o recipiente não tiver tampa, utilize um prato ou película aderente especial para microondas.

Retire a refeição pronta da embalagem. Em loiça própria para microondas, aquece mais rapidamente e de forma homogénea.

Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos espalmados levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Distribua os alimentos o mais espalmadamente possível no recipiente.

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes entretanto.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousarem mais 2 a 5 minutos para homogeneização da temperatura.

O sabor próprio dos alimentos mantém-se bastante inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt	Notas
		Tempo, minutos	
Menú, prato confeccionado, refeição empratada com 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Cozido	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Carne com molho, por ex., guisado	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Ao mexer, separar os pedaços de carne.
Peixe, por ex., filetes	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessário, adicionar água, sumo de limão ou vinho.
Gratinados, por ex., lasanha, canelones	400 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Acompanhamentos	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Adicionar um pouco de líquido.
Arroz, massas	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Legumes, por ex., ervilhas, brócolos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cobrir o fundo do prato com água.
Esparregado	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cozinhar sem adicionar água.

Aquecer alimentos

Coloque o recipiente na base do microondas.

Tape sempre os alimentos. Se o recipiente não tiver tampa, utilize um prato ou película aderente especial para microondas.

Retire a refeição pronta da embalagem. Em loiça própria para microondas, aquece mais rapidamente e de forma homogênea. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.



Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente para evitar uma ebulição retardada. Na ebulição retardada, o ponto de ebulição é alcançado sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre em violenta ebulição ou salpique, podendo vir a provocar ferimentos ou queimaduras.

Mexa ou vire de vez em quando os alimentos. Controle a temperatura.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousarem mais 2 a 5 minutos para homogeneização da temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt	Notas
		Tempo, minutos	
Menú, prato confeccionado, refeição empratada (2 - 3 componentes)		600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	125 ml	900 W, ½ - 1 min.	Introduzir uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
	200 ml	900 W, 1 - 2 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Alimentos para bebés, por ex., biberons de leite	50 ml	360 W, ½ min.	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Sopa, 1 tigela	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
2 tigelas	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Carne com molho	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separar as fatias de carne.
Cozido	400 g	600 W, 5 - 7 min.	
	800 g	600 W, 7 - 8 min.	
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
2 doses	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Cozinhar alimentos

Os alimentos espalmados levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Distribua os alimentos o mais espalmadamente possível no recipiente.

Cozinhe os alimentos num recipiente com tampa. Mexa e vire-os de vez em quando.

O sabor próprio dos alimentos mantém-se bastante inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousarem mais 2 a 5 minutos para homogeneização da temperatura.

	Quantidade	Potência do microondas, W Tempo de duração em minutos	Recomendações
Frango inteiro fresco sem miúdos	1200 g	600 W, 25-30 min.	Virar após metade do tempo.
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	
Legumes, frescos	250 g	600 W, 5-10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar 1-2 colheres de sopa de água por 100 g de legumes.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Acompanhamentos, por exemplo, Batatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar 1-2 colheres de sopa de água por 100 g, mexer.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min.	Adicionar o dobro da água.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	
Doces, por exemplo, Pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Recipiente aberto. Mexer bem o pudim, de vez em quando, 2-3 vezes com o batedor de arame.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	

Sugestões para o micro-ondas

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

Prolongue ou reduza os tempos de cozedura de acordo com a seguinte fórmula:

Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo

Metade da quantidade = metade do tempo

A comida ficou muito seca.

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

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

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

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

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

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

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

Tabela de grelhados

Grelhe sempre sobre a grelha com a porta do aparelho fechada e não proceda a qualquer aquecimento prévio.

Todos os valores indicados são valores orientativos que podem variar dependendo das condições em que os alimentos se encontram.

Passe a carne por água fria e seque-a levemente com papel de cozinha.

A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada.

Para recolher o suco da carne, coloque a grelha sobre o tabuleiro de vidro.

Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se esperar um garfo na carne, esta perde sumo e ficará seca.

A carne escura, por exemplo de vaca, fica tostada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. Não se aborreça. As peças de carne clara ou os filetes de peixe, muitas vezes, à superfície estão apenas levemente alourados, mas não deixam de estar cozinhados e sumarentos por dentro.

	Quantidade	Peso	Nível de potência do grelhador	Tempo em minutos	Recomendações
Bifes do cachaço	3 - 4 unidades	aprox. 120 g cada	forte	1.º lado: aprox. 15 minutos 2.º lado: aprox. 10 - 15 minutos	1 - 2 cm de espessura
Salsichas grelhadas	4 - 6 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 5 - 10 minutos 2.º lado: aprox. 7 - 12 minutos	
Postas de peixe	2 - 3 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 10 minutos 2.º lado: aprox. 8 - 12 minutos	Untar previamente a grelha com azeite.
Peixe, inteiro por exemplo Truta	2 - 3 unidades	aprox. 150 g cada	médio	1.º lado: aprox. 10 minutos 2.º lado: aprox. 10 - 15 minutos	Untar previamente a grelha com azeite.
Torrar previamente o pão para torradas	2 - 6 fatias		forte	1.º lado: aprox. 3 - 4 minutos 2.º lado: aprox. 3 - 4 minutos	
Gratinar tostas	2 - 6 fatias		médio ou forte	conforme a cobertura: aprox. 5 - 9 minutos	
Regule com o botão rotativo o primeiro tempo de duração. Vire os alimentos a grelhar e regule então o tempo de duração para o 2.º lado.					

Grelhador combinado com microondas

Para assar, utilize uma assadeira alta. Assim o interior do microondas ficará mais limpo.

Para soufflés e gratinados utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.

Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do microondas. Não pode ser demasiado grande.

Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os alimentos após o tempo mais curto indicado.

Deixe a carne repousar durante 5 a 10 minutos antes de a cortar. Assim, o suco da carne distribui-se de forma homogénea e não escorre ao ser cortada.

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

Utilize a grelha como base para o recipiente.

	Quantidade Peso	Potência de microondas, Watt	Nível de potência do grelhador	Tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de porco para assar, por exemplo, pedaços do cachaço	aprox. 750 g	360 W	fraca	35-40 min.	Virar após aprox. 15 minutos.
Rolo de carne picada máx. 7 cm de altura	aprox. 750 g	360 W	médio	aprox. 25 min.	
Frango, cortado ao meio	aprox. 1200 g	360 W	forte	40 min	
Frango em pedaços, por exemplo, 1 quarto de frango	aprox. 800 g	360 W	médio	20-25 min.	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato	aprox. 800 g	180 W	forte	25-30 min.	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados)	aprox. 1000 g	360 W	fraca	25-30 min.	Polvilhar com queijo.
Gratinado de batata (à base de batatas cruas) máx. 3 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	médio	aprox. 35 min.	
Peixe, gratinar	aprox. 500 g	360 W	forte	15 min.	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de requeijão máx. 5 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	fraca	20-25 min.	

Refeições de teste segundo EN 60705

A qualidade e o funcionamento de aparelhos de microondas são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

Cozinhar com microondas Solo

Prato	Potência de microondas em W, tempo de duração em minutos	Nota
Gemada com leite, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 Min.	Forma de pirex
Bolo simples, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pirex, Ø 22 cm
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min.	Forma de bolo inglês de pirex*, comprimento 28 cm

* Utilize a grelha como superfície de apoio para a loiça.

Descongelar com microondas solo

Prato	Potência de microondas em W, tempo de duração em minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g ou 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pirex, Ø 24 cm

Cozinhar com microondas e grelhador

Prato	Potência de microondas em W, potência do grelhador, tempo de duração em minutos	Nota
Gratinado de batata, 1100 g	360 W, + potência do grelhador II, 25-30 Min.	Pirex redondo, Ø 22 cm
Bolos	-	Não recomendado
Frango, metades aprox. 1100 g	360 W + potência do grelhador II, 40-45 Min.	Grelha, tabuleiro de vidro

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам столько же удовольствия как и сама еда

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Тогда Вы сможете использовать все технические возможности Вашего прибора в полной мере.

Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашего прибора. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В таблицах Вы найдёте рекомендации по приготовлению блюд и нужные установки. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

В случае возникновения неисправности здесь Вы найдёте информацию, как самим устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Содержание

Правила техники безопасности	154
Перед монтажом	154
Указания по безопасности	154
Указания по использованию микроволнового режима	157
Причины повреждений	159
Ваш новый прибор	160
Панель управления	160
Кнопки и индикация	161
Принадлежности	162
Внутреннее пространство	162
Включение и выключение прибора	163
Перед первым использованием	164
Установка времени	164
Разогрев рабочей камеры	165
Очистка принадлежностей	165
Микроволны	166
Указания по выбору посуды	166
Значения мощности микроволн	167
Установка режима микроволн	168
1,2,3-дополнительный режим	169
Установка дополнительного режима	169
Приготовление на гриле	171
Установка режима приготовления на гриле	171
Режим "Микрокомби"	173
Установка режима «Микрокомби»	173

Содержание

Программа автоматического приготовления ...	174
Настройка программ	174
Рекомендации для программы автоматического приготовления блюд	176
Память	180
Сохранение установок в памяти	180
Запуск программ из памяти	181
Изменение базовых установок	182
Базовые установки	182
Уход и очистка	183
Чистящие средства	184
Что делать при неисправности?	186
Сервисная служба	188
Технические характеристики	189
Правильная утилизация упаковки	190
Протестировано для вас в нашей кухне-студии	190
Размораживание, разогревание и доведение блюдов до готовности при помощи микроволн	191
Рекомендации по использованию микроволн	197
Таблица по жарению на гриле	197
Комбинированный режим гриля и микроволн	199
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705	201

Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям нагревательных приборов и плит. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Открывайте дверь прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте маленьким детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере духового шкафа.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть в рабочей камере. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Горячие принадлежности

Опасность ожога!

При вынимании из прибора горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Повреждение дверцы прибора или её уплотнителя

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Проржавевшие поверхности

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Недостаточная очистка поверхностей может привести со временем к ржавлению прибора. Возможен выход энергии микроволн наружу. Регулярно проводите очистку прибора.

Снятый корпус

Опасность удара током!

Никогда не снимайте корпус с прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Никогда не снимайте корпус с прибора. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Горячие или влажные предметы рядом с прибором

Опасность короткого замыкания!

Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Никогда не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Указания по использованию микроволнового режима

Приготовление пищи

Опасность возгорания!
Используйте режим микроволн только для приготовления пригодных для этого продуктов. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

Посуда

Опасность травмирования!
В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

Опасность ожога!
При разогревании блюда посуда тоже может нагреться. Чтобы вынуть посуду и принадлежности, используйте прихватки.

Мощность микроволн и время воздействия

Опасность возгорания!
Нельзя устанавливать слишком большую мощность или очень длительное время. Продукты могут вспыхнуть и повредить прибор. Всегда следуйте указаниям, приведенным в данном руководстве по эксплуатации.

Упаковка

Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке.

Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением.

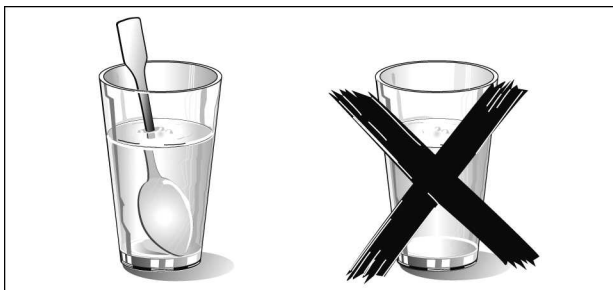
Опасность ожога!
Герметично запаивающая упаковка при нагревании может лопнуть. Придерживайтесь указаний, приведенных на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки

Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



Опасность взрыва!

Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде.

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки.

Детское питание

Опасность ожога!

Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску.

После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему.

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в кожуре или со шкуркой

Опасность ожога!

Нельзя варить яйца в скорлупе. Никогда не разогревайте варёные яйца, Они могут взорваться даже после прекращения воздействия микроволн. Это относится также к моллюскам и ракообразным.

При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, например яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкуру перед приготовлением.

Сушка продуктов

Опасность возгорания!
Не сушите продукты в режиме микроволн.

Продукты с низким содержанием влаги

Опасность возгорания!
Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.

Растительное масло

Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн.

Причины повреждений

Вода в горячей камере

Никогда не вливайте воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Из-за быстрого изменения температуры могут возникнуть повреждения на керамической нижней панели.

Охлаждение прибора с открытой дверцей

Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

Сильное загрязнение уплотнителей

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Режим микроволн при пустом приборе

Включайте режим микроволн только при наличии в рабочей камере продуктов. При включении без продуктов возможна перегрузка прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды (*см. указания по использованию посуды*).

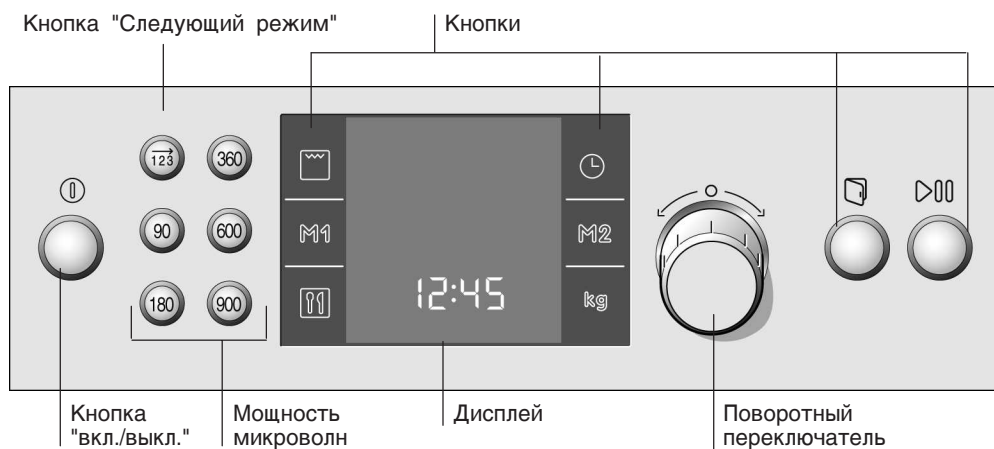
Ваш новый прибор

Нижеследующая информация поможет Вам изучить Ваш новый прибор. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о духовом шкафе и принадлежностях.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа.

В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Поворотный переключатель

Поворотный переключатель является утапливаемым. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.








Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Нажимать на символ сильно не нужно. Просто прикоснитесь к нему.

Исключение: Кнопка "Следующий режим" и кнопки мощности микроволн являются обычными нажимными кнопками.


Кнопки и индикация

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Символ	Функция кнопки
	Включение и выключение прибора
90	Выбор мощности микроволн 90 Ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 Ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 Ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 Ватт
900	Выбор мощности микроволн 900 Ватт
	Выбор дополнительного режима
	Выбор режима «Приготовление на гриле»
	Открытие и закрытие меню функций времени
M1 / M2	Выбор памяти
	Выбор программы
kg	Выбор веса
	Открытие дверцы прибора
	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим

Указания

Символ, заключенный в скобках [], указывает, о какой именно функции времени отображается информация.

Исключение: для времени суток символ  горит только во время изменения.

После запуска программы в духовом шкафу загорается лампочка.

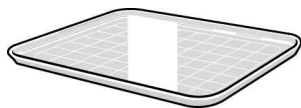
Принадлежности

В комплектацию Вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решетка

для размещения посуды или для приготовления на гриле и запекания.



Стекланный противень

Используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решетке. Для этого установите решетку в стеклянный противень. В микроволновом режиме стеклянный противень может использоваться также в качестве посуды.

Внутреннее пространство

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 вытрите конденсат.




Включение и выключение прибора

Кнопка ① служит для включения и выключения микроволновой печи.

Включение

Нажмите кнопку ①.

Выберите нужный режим работы.

- С помощью кнопок 90, 180, 360, 600 или 900 Вт выберите мощность микроволн.
- Кнопка $\vec{123}$ = следующий режим.
- Кнопка  = приготовление на гриле.
- Кнопки  и  = программы автоматического приготовления.
- Кнопка M1 или M2 = программа из памяти.

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите кнопку ①.

Прибор выключается, на дисплее появляется символ часов.

Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в микроволновой печи.

Сначала прочитайте главу «*Правила техники безопасности*».

Установка времени

После подключения на дисплее загораются символ [⌚] и четыре нуля.

Установите время суток.

1. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
2. Нажмите кнопку ⌚.
Время суток установлено.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. То есть, время суток будет показываться только во время работы духового шкафа. Как это сделать, описано в главе «*Изменение базовых установок*».


Указание





Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить дисплей времени. Как это сделать, описано в главе «*Изменение базовых установок*».

Разогрев рабочей камеры

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

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

Нагревайте духовой шкаф 10 минут в режиме приготовления на гриле  3.

1. Нажмите кнопку .
2. Нажмите кнопку .
На дисплее появляются символ гриля, режим 3 и 10:00 мин.
3. Нажмите кнопку .
Режим включается. Загорается символ .

Через 10 минут выключите прибор кнопкой .

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 режиме микроволн как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле. Здесь приведена информация о посуде и об установках режиме 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 переключать блюда из одной посуды в другую.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

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

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

Проверка посуды

Включать режиме микроволн с пустой посудой запрещается.

Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку: поставьте пустую посуду на 1/2-1 минуту в прибор при максимальной мощности. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

Значения мощности микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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



При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.

Указание



Максимальную мощность микроволн в 900 Вт вы можете установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 90 минут.

Установка режима микроволн


Пример: мощность микроволн 360 Вт, время приготовления 17 мин.

1. Нажмите кнопку .
Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
На дисплее загорается индикатор мощности и показывается предлагаемое время приготовления.
3. Поворотным переключателем установите время приготовления.
4. Нажмите кнопку .
Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа в микроволновом режиме закончена. Можно заранее отключить сигнал кнопкой . Кнопкой  выключите прибор.

Открытие дверцы прибора во время приготовления

Работа прибора приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку . Прибор продолжит работу.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент времени. Поворотным переключателем измените время приготовления.


Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. С помощью поворотного переключателя установите время приготовления и включите прибор опять.

Прекращение работы прибора

Нажмите кнопку  и выключите прибор кнопкой .

Указания

Если вы включаете прибор кнопкой , на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.

Вентилятор может продолжать работать даже при открытии дверцы прибора во время приготовления.

1,2,3-дополнительный режим

С помощью дополнительного режима можно настроить до трёх различных установок времени и значений мощности микроволн, следующих друг за другом, и после этого включить прибор. Вы можете подключить режим приготовления на гриле к мощности микроволн.

Посуда

Всегда используйте жаропрочную, пригодную для микроволн посуду.

Установка дополнительного режима

1. Нажмите кнопку ① .
Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
На дисплее высвечивается $\overrightarrow{1}$ для первого дополнительного режима.
3. Установите первое значение мощности микроволн и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
На дисплее высвечивается $\overrightarrow{2}$ для второго дополнительного режима.
5. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
6. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
На дисплее высвечивается $\overrightarrow{3}$ для третьего дополнительного режима.
7. Установите третье значение мощности микроволн и времени приготовления.
8. Нажмите кнопку $\triangleright \text{00}$.

Режим включается. На дисплее высвечиваются общее время приготовления и символ $\overrightarrow{1}$ для первого дополнительного режима.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа в дополнительном режиме закончена. Сигнал можно заранее отключить кнопкой \ominus .

Изменение установки

Изменение установки возможно только перед запуском программы.

Нажимайте кнопку $\overrightarrow{123}$, пока не появится номер дополнительного режима. Измените установку.

Открытие дверцы прибора во время приготовления

Работа прибора приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку $\triangleright 00$.

Прибор продолжит работу.

Приостановка работы прибора

Коротко нажмите кнопку $\triangleright 00$. Работа прибора приостанавливается. Повторно нажмите кнопку $\triangleright 00$, прибор продолжит работу.

Прекращение работы прибора

Держите кнопку $\triangleright 00$ нажатой в течение прим. 4 секунд и затем выключите прибор с помощью кнопки $\textcircled{1}$.

Указание

Вы можете комбинировать режим приготовления на гриле с дополнительным режимом. Сначала установите дополнительный режим.

Приготовление на гриле

Установка режима приготовления на гриле

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля:

Гриль	Режим 3	☰	сильный нагрев	Нажмите один раз кнопку ☰
Гриль	Режим 2	↔	средний нагрев	Нажмите два раза кнопку ☰
Гриль	Режим 1	⏏	слабый нагрев	Нажмите три раза кнопку ☰

Пример на рисунке: Гриль, режим 2, 15 мин

1. Нажмите кнопку ①.
Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите два раза кнопку «Гриль» ☰.
На дисплее появляются символ гриля, режим 2 и 10:00 мин.



Для установки другого режима гриля снова нажмите кнопку «Гриль» ☰.

3. Поворотным переключателем установите время приготовления.



4. Нажмите кнопку $\triangleright 00$.
Начинается обратный отсчёт времени, а символ \curvearrowright заключается в скобки.

По истечении времени

Раздаётся сигнал.
На дисплее высвечивается 00:00. Нажмите кнопку $\triangleright 00$ и выключите прибор кнопкой ⓪ . Сигнал можно заранее отключить кнопкой ⌚ .

Изменение установки

Установку режима гриля можно изменить в любой момент. После этого опять нажмите кнопку $\triangleright 00$.

Приостановка работы прибора

Откройте дверцу прибора. Генерация микроволн прекратится. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку $\triangleright 00$. Прибор продолжит работу.

Отмена установки

Держите кнопку $\triangleright 00$ нажатой в течение нескольких секунд и затем выключите прибор кнопкой ⓪ .

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.


Можно подключать любую мощность микроволн.
Исключение: 900 и 600 Ватт.

Установка режима «Микрокомби»


Пример: микроволны 360 Вт, 17 минут и режим приготовления на гриле 1.

1. Нажмите кнопку .
Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Появляется предлагаемое время приготовления.
3. Поворотным переключателем установите время приготовления.
4. Нажмите три раза кнопку .
На дисплее появляются символы  и .
5. Нажмите кнопку .
Режим включается. Начинается отсчёт времени

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа в комбинированном режиме закончена. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .


Изменение установок

Режим гриля или время приготовления можно изменить в любой момент. После этого нажмите кнопку , прибор продолжит работу.



Прекращение работы прибора

Нажмите кнопку  и выключите прибор кнопкой .

Открытие дверцы прибора во время приготовления

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку , прибор продолжит работу.

Приостановка работы прибора

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Снова нажмите , прибор продолжит работу.

Указания

Вы можете сначала установить режим гриля, а затем - мощность микроволн и время приготовления.

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



Программа автоматического приготовления

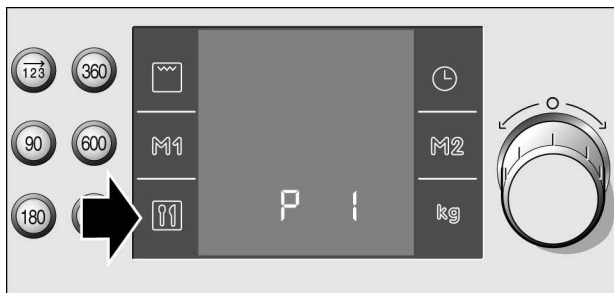
С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 10 программ.

Настройка программ

Если программа выбрана, выполните настройки как описано далее.

Пример на рисунке: программа 2 для веса 1 кг.

1. Нажмите кнопку .
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется первый номер программы.



3. Поворотным переключателем выберите номер программы.





4. Нажмите кнопку kg.
На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,50 кг.





5. Поворотным переключателем задайте нужный вес.



6. Нажмите кнопку .
Начинается выполнение программы.
На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления [].

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Работа программы завершена, прибор больше не нагревается.
Кнопкой  выключите прибор или выполните настройки заново. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Отмена программы

Нажмите кнопку . Прибор выключен.

Изменение программ

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

Изменение времени приготовления

После запуска программы автоматического приготовления изменить время приготовления уже нельзя.

Рекомендации для программы автоматического приготовления блюд

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если Вы не можете определить точный вес, то округлите его.

Для программы всегда используйте посуду, предназначенную для микроволнового режима, например, из стекла, керамики, или же стеклянный противень. В таблице программ Вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.

Поместите продукты в холодную печь.

Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей Вы найдете в приложении к рекомендациям.

Нельзя устанавливать вес вне указанного диапазона.

При приготовлении многих блюд Вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

Размораживание

По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре -18 °С.

Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт еще на 10 - 30 минут для выравнивания температуры.

При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

Говядину, баранину и свинину укладывайте на посуду жировым слоем вниз.

Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.

Во время размораживания несколько раз переворачивайте, снимая уже размороженный фарш.

Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы - кожей вниз.

Картофель

Отварной картофель порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовые ложки воды и щепотку соли.

Картофель в мундире: возьмите картофелины одинаковой величины. Вымойте их и проткните кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

Рис

При варке крупы образуется много пены. Используйте высокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости). Количество жидкости, добавленной в рис, должно в 2 - 2,5 раза превышать его объем.

Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Овощи

Свежие овощи порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте две столовых ложки воды.

Замороженные овощи: подходят только бланшированные овощи, а не приготовленные перед заморозкой. 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.

Запеченный картофель

Используйте картофелины одинаковой величины. Вымойте их и проткните кожуру в нескольких местах.

Положите еще влажный картофель на решетку.

Половинки цыпленка

Положите половинки цыпленка кожей вверх на решетку.

Чтобы жир или сок не стекал на дно печи, вставьте решетку в стеклянный противень.

Время выдержки

Некоторые блюда после приготовления требуют еще некоторого времени выдержки в печи.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	ок. 5 минут
Картофель	ок. 5 минут Перед этим слейте образовавшуюся воду.
Рис	5-10 минут

Не пропустите сигналы для перемешивания и переворачивания продуктов.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности
Размораживание			
Мясо и птица - жаркое - порционные куски - мясной фарш - цыпленок, пулярка, утка	P1	0,2-2,0 кг	Плоская посуда без крышки.
Рыба рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	P2	0,1-1,0 кг	Плоская посуда без крышки.
Хлеб и пироги* хлеб, целиком, круглый или продолговатый, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог	P3	0,2-1,5 кг	Плоская посуда без крышки.
Доведение до готовности			
Картофель отварной картофель, картофель в мундире	P4	0,2-1,0 кг	Посуда с крышкой.
Рис	P5	0,05-0,3 кг	Высокая посуда с крышкой.
Овощи, свежие продукты цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зелёный лук, сладкий перец, кабачки цуккини	P6	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой.
Овощи замороженные цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	P7	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой.
Картофель для приготовления в духовом шкафу вес каждой картофелины прим. 200-250 г	P8	0,2-1,5 кг	Решётка
Запеканка, замороженная, например, лазанья	P9	0,3-1,0 кг	
Цыпленок, разрезанный пополам	P10	0,5-1,8 кг	Стеклянный противень и решётка.


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

Память

С помощью функции памяти можно сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо. В вашем распоряжении имеются две ячейки памяти "M1" и "M2".

Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

Сохранение установок в памяти

1. Нажмите кнопку .
Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
На дисплее появляются значение мощности и предлагаемое время приготовления.
3. Поворотным переключателем установите время приготовления.
4. Держите кнопку M1 или M2 нажатой в течение прим. 4 секунд, пока не раздастся сигнал.

Установка сохраняется в памяти и может быть применена сразу.

Сохранение новых установок

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

Запуск программ из памяти

Сохраненные в памяти установки можно запустить в любое время.

1. Нажмите кнопку ①.
Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку M1 или M2.
Отображаются сохраненные настройки.
3. Нажмите кнопку ▷|||.
Произойдёт запуск программы из памяти. На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления ☺.

Указания

После запуска программы вы уже не можете изменить номер ячейки памяти.

Установленные программы сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа программы из памяти закончена.

Сигнал можно заранее отключить кнопкой ⌚.

Кнопкой ① выключите прибор или выполните настройки заново.

Остановка

Нажмите кнопку ▷||| или откройте дверцу прибора. Работа прибора приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку ▷|||. Прибор продолжит работу.

Изменение базовых установок

Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые вы можете в любой момент изменить.

Базовые установки

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений.

	Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
$c \ 1$	Индикатор времени 1 = включён	Индикатор времени 2 = выключен	Индикация времени суток
$c \ 2$	Продолжительность звукового сигнала 2 = средняя = 2 минуты	1 = короткая = 10 секунд 3 = длинная = 5 минут	Сигнал по истечении времени приготовления
$c \ 3$	Звук нажатия кнопок: 1 = включён	Звук нажатия кнопок: 2 = выключен	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки
$c \ 4$	Время ожидания 2 = среднее = 5 секунд	1 = короткое = 2 секунды 3 = длинное = 10 секунд	Время ожидания между отдельными шагами, после принятия установки

Необходимые условия: прибор должен быть выключен.

1. Нажимайте кнопку \ominus в течение нескольких секунд.
На дисплее появляется первая базовая установка.
2. С помощью поворотного переключателя измените базовую установку.
3. Подтвердите кнопкой \ominus .
На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой \ominus можно просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью поворотного переключателя.
4. В заключение подержите нажатой кнопку \ominus в течение нескольких секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить установки.

Уход и очистка

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



Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.



Опасность ожога!

Выполняйте очистку только после выключения прибора. Обязательно дайте прибору остыть.

Указания

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.

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

Чистящие средства

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

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы.
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и губки,

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки

Чистящие средства

Передняя панель прибора

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.

Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Нержавеющая сталь

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удалите 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.

Зона очистки	Чистящие средства
Рабочая камера	<p>Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.</p> <p>При сильном загрязнении: используйте средство для очистки духовок только после охлаждения рабочей камеры.</p>
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	<p>Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают внутренние поверхности.</p> <p>Хорошо просушите внутренние поверхности.</p>
Стёкла дверцы	<p>Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки.</p> <p>Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.</p>
Не снимайте уплотнитель дверцы!	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите!</p> <p>Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.</p>
Принадлежности	<p>Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.</p>

Что делать при неисправности?

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

Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	После остановки 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.
	Не была нажата кнопка ▷ .	Нажмите кнопку ▷ .
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится большой объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти удваивает время приготовления.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Раздаётся сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нажмите кнопку  123. 2. Держите кнопку  нажатой в течение 3 секунд. Режим демонстрации деактивизирован.
Прибор отключается вскоре после запуска. На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «H95».	Дверца была закрыта неправильно.	Откройте ещё раз дверцу и закройте её правильно, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «E723».	Дверца была закрыта неправильно.	Откройте прибор кнопкой  и опять закройте.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1».	Датчик температуры неисправен.	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11». «Кнопка западает».	Кнопки загрязнились или западают.	Несколько раз нажмите на все кнопки. Протрите кнопки сухой тряпочкой. Откройте и закройте дверцу прибора. Если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er4».	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Не открывая дверцу, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей, дайте прибору остыть.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er18».	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста сервисной службы.



Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдёте в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. 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.

Технические характеристики

Электропитание	220-240 В, 50 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1990 Вт
Мощность микроволн	900 Вт (IEC 60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Гриль	1300 Вт
Предохранитель	мин. 10 А
Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	38,2 x 59,4 x 31,9 см
- рабочей камеры	22,0 x 35,0 x 27,0 см
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	да
Знак CE	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева, температура или мощность микроволн лучше всего подходят для вашего блюда. Вы получите сведения о рекомендуемых принадлежностях. 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 нужен только в том случае, если 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, количества и свойств используемых продуктов.

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

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 таблице, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, а также от качества и свойств продуктов.

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

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.

В этом случае действует общее правило: Двойной объем - удвоенная продолжительность, половинный объем - половина продолжительности.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на дно печи.

В процессе размораживания блюда следует 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.

При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

Оставьте размороженные продукты еще на 10 - 30 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 W, 15 + 90 W, 15 - 25	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 W, 20 + 90 W, 20 - 30	
	1500 г	180 W, 25 + 90 W, 25 - 35	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 W, 5 - 8 + 90 W, 5 - 10	При переворачивании отделить части друг от друга.
	500 г	180 W, 8 - 11 + 90 W, 10 - 15	
	800 г	180 W, 12 - 15 + 90 W, 15 - 20	
Мясной фарш, смешанный	200 г	180 W, 2 + 90 W, 5 - 10	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 W, 6 + 90 W, 8 - 13	
	800 г	180 W, 10 + 90 W, 15 - 20	
Птица или части птицы	600 г	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15	Несколько раз перевернуть.
	1200 г	180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г	180 W, 3 + 90 W, 10 - 15	Время от времени переворачивать.
	600 г	180 W, 8 + 90 W, 15 - 25	
Овощи, например, горошек	300 г	180 W, 10 - 15	
Фрукты, например, малина	300 г	180 W, 6 - 9	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 W, 8 + 90 W, 5 - 10	
Сливочное масло	125 г	180 W, 1 + 90 W, 1 - 2	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 W, 1 + 90 W, 2 - 4	
Хлеб, целиком	500 г	180 W, 8 + 90 W, 5 - 10	Время от времени переворачивать.
	1000 г	180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт	Указания
		Время, минут	
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г	90 W, 10 - 15	При переворачивании отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	
Выпечка, сочная например, фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20	Только для выпечки без глазури и желатина.
	750 г	180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	

**Размораживание,
разогревание или
доведение
замороженных
полуфабрикатов до
готовности**

Установите посуду на дно печи.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновых печей.

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновых печей они разогреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут разогреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2 - 3 раза перемешать или перевернуть.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт	Указания
		Время, минут	
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2 - 3 компонентов	300□400 г	600 Вт, 8 - 13	
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 12	
Рагу	500 г	600 Вт, 10 - 15	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 10 - 15	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10 - 15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры	250 г	600 Вт, 3 - 7	Добавить немного жидкости.
Рис, макароны	500 г	600 Вт, 8 - 12	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 7 - 11 600 Вт, 14 - 17	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.
Шпинат	450 г	600 Вт, 10 - 15	Готовить без добавления воды.

Разогревание блюд

Установите посуду на дно печи.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновых печей.

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновых печей они разогреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут разогреваться с различной быстротой.



При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку во избежание задержки закипания. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать бурно кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)		600 Вт, 5 - 8	
Напитки	125 мл 200 мл 500 мл	900 Вт, ½ - 1 900 Вт, 1 - 2 900 Вт, 3 - 4	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ 360 Вт, ½ - 1 360 Вт, 1 - 2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	175 г 350 г	600 Вт, 1 - 2 600 Вт, 2 - 3	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 7 - 10	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Paгy	400 г 800 г	600 Вт, 5 - 7 600 Вт, 7 - 8	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	

Приготовление блюд

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем.

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Цыпленок целиком, свежие продукты, потрошенный	1200 г	600 Вт, 25-30 мин	По истечении половины времени приготовления их необходимо перевернуть.
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 7-12 мин	
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5-10 мин	Порежьте овощи на кусочки одинаковой величины. Добавьте на каждые 100 г овощей 1-2 ст. л. воды.
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Гарниры, например, картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин.	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1-2 ст. л. воды, перемешать.
	500 г	600 Вт, 10-15 мин.	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин.	
рис	125 г	600 Вт, 4-6 + 180 Вт 14-16 мин.	Добавить вдвое больше жидкости.
	250 г	600 Вт, 6-8 + 180 Вт 14-16 мин.	
Сладкие блюда, напр. пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 5-7 мин.	Открытая посуда. В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешайте пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин.	

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило:
Двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается
Половина объема = время приготовления наполовину уменьшается

Блюдо получилось слишком сухим.

В следующий раз выставьте меньшее время приготовления или меньшую мощность микроволн. Закройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.

Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.

Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.

По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.

Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Таблица по жарению на гриле

Жарить на гриле нужно при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.

Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.

Мясо нужно обмыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем.
Солить лучше уже готовое мясо.

Устанавливайте под решетку стеклянный противень, чтобы сок от жарения стекал в него.

Переворачивайте куски с помощью щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Темное мясо, напр. говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

	Объём	Вес	Режим гриля	Время в минутах	Указания
Стейки из шейки	3-4 шт.	прим. по 120 г	сильный	1. сторона: ок. 15 минут 2-я сторона: ок. 10-15 минут	1-2 см толщиной
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	сильный	1. сторона: ок. 5-10 минут 2. сторона: ок. 7-12 минут	
Рыбные котлеты	2-3 шт.	прим. по 150 г	сильный	1. сторона: ок. 10 минут 2. сторона: ок. 8-12 минут	Предварительно смазать решетку растительным маслом.
Рыба целиком напр., форель	2-3 шт.	прим. по 150 г	средняя	1. сторона: ок. 10 минут 2. сторона: ок. 10-15 минут	Предварительно смазать решетку растительным маслом.
Подсушивание хлеба для тостов	2-6 ломтиков		сильный	1. сторона: ок. 3-4 минут 2. сторона: ок. 3-4 минут	
Тосты, запекание	2-6 ломтиков		средний или сильный	В зависимости от начинки: ок. 5-9 минут	

Установите время для первой стороны с помощью поворотного переключателя. Переверните куски и установите время для 2-й стороны.

Комбинированный режим гриля и микроволн

Для приготовления жаркого используйте глубокую форму. Тогда внутренняя поверхность печи не так сильно испачкается.

Используйте для запеканок большую неглубокую посуду. В маленькой глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой будет более темным.

Проверьте, подходит ли Ваша посуда для печи. Она не должна быть слишком большой.

Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте блюдо, если Вы сократили приведенное время.

Мясо должно постоять 5 - 10 минут, перед тем как его нарезать. Тогда сок распределится равномерно по куску мяса и не будет вытекать при нарезании.

Запеканки должны постоять в выключенной печи еще 5 минут.

Используйте решетку в качестве подставки для посуды.

	Количество Вес	Мощность микроволн, Вт	Режим гриля	Время приготовления, мин	Указания
Жаркое из свинины, напр., шейка	ок. 750 г	360 Вт	слабый	35-40 мин	Прибл. через 15 минут перевернуть.
Мясной рулет* макс. 7 см высотой	ок. 750 г	360 Вт	средний	ок. 25 мин	
Цыпленок, половина	ок. 1200 г	360 Вт	сильный	40 мин	
Цыплёнок кусочками, напр., четвертинка цыпленка	ок. 800 г	360 Вт	средний	20-25 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.

	Количество Вес	Мощность микроволн, Вт	Режим гриля	Время приготов- вления, мин	Указания
Утиная грудка	ок. 800 г	180 Вт	сильный	25-30 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт	слабый	25-30 мин	Посыпать сыром.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля) макс. 3 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт	средний	ок. 35 мин	
Запечённая рыба	ок. 500 г	360 Вт	сильный	15 мин	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка макс. 5 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт	слабый	20-25 мин	

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11-12 мин + 180 Вт, 8-10 мин	Форма Pyrex
Бисквит, 475 г	600 Вт, 7-9 мин	Форма Pyrex, Ø 22 см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30 мин	Прямоугольная форма Pyrex, длиной 28 см

* Используйте решётку в качестве подставки для посуды.

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Мясо, 500 г	Программа 1, 500 г или 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 7-10 мин	Форма 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, 25-30 мин	Круглая форма Ругех, Ø 22 см
Пирог	-	не рекомендуется
Цыпленок, разрезанный пополам ок. 1100 г	360 Вт + режим гриля III, прим. 40-45 мин	Решётка, стеклянный противень

