

Para que cocinar sea tan divertido como comer,

lea este manual de instrucciones. Así podrá aprovechar todas las ventajas técnicas de su horno microondas.

En este manual se le proporciona información importante para su seguridad. Conocerá las distintas piezas de su nuevo aparato. Se le indica paso a paso como debe realizar los ajustes. Es muy fácil.

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

Si alguna vez surge algún problema, el manual contiene información acerca de cómo solucionar las pequeñas anomalías.

Asimismo, cuenta con un índice detallado que le ayudará a encontrar rápidamente lo que busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones para el uso	1-44
Instruções de serviço	45-90
Instruction manual	91-132
Правила пользования	133-180

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	4
Antes del montaje	4
Instalación y conexión	4
Lo que debe tener en cuenta	5
Indicaciones de seguridad	5
Advertencias de seguridad para el uso del microondas	7
Su nuevo aparato	10
El panel de mando	10
Teclas para la potencia del microondas	10
Mando giratorio	11
Teclas de manejo y panel indicador	11
Interruptor principal	12
Accesorios	12
Ventilador	12
Antes del primer uso	13
Calentar el compartimento de cocción	13
Limpieza previa de los accesorios	13
Ajuste la hora	13
El microondas	14
Recipientes	14
Las potencias del microondas	15
Así se programa	16
Funcionamiento de 3 fases	17
Asar al grill	19
Así se programa	19

Contenido

Programar grill y microondas combinados	20
Así se programa	20
Programa automático	22
Así se programa	22
Memoria	24
Almacenar memoria	24
Activar memoria	25
Modificar la duración de la señal	26
Cuidados y limpieza	27
Productos de limpieza	27
¿Qué hacer en caso de avería?	28
Servicio de Asistencia Técnica	30
Datos técnicos	31
Tablas y sugerencias	32
Descongelar, calentar y cocer con el microondas .	32
Consejos prácticos para usar el microondas	37
Asado al grill	38
Grill con microondas combinado	39
Consejos y advertencias sobre el programa automático	40
Comidas de prueba según EN 60705	44

Qué hay que tener en cuenta

Indicaciones de seguridad importantes

Lea atentamente este manual de instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conserve los manuales de instrucciones y de montaje. Si va a entregar este aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Daños por transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de detectar daños por transporte, no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Si la línea de conexión está, dañada deberá cambiarla un especialista formado por el fabricante para evitar peligros.

Instalación y conexión

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato puede montarse en un armario de pared de 60 cm de ancho (30 cm de profundidad y a 85 cm del suelo como mínimo).

El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. El fusible debe ser de 10 amperios (fusibles automáticos L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.

Cambiar de sitio la caja de enchufe o cambiar la línea de conexión son trabajos que debe realizar únicamente un electricista cualificado. Si, una vez colocado, el enchufe no alcanza, debe existir en la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto mínima de 3 mm.

No se pueden utilizar enchufes múltiples, regletas de enchufes o alargaderas. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Lo que debe tener en cuenta

Indicaciones de seguridad



El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar este aparato exclusivamente para la preparación de alimentos.

Nunca deben utilizar el aparato sin vigilancia aquellos adultos y niños

- incapacitados física, sensorial o mentalmente para hacer uso de él
- que desconozcan su correcta utilización y estén desinformados sobre las instrucciones de seguridad.

Niños y microondas



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

A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

En caso de funcionamiento combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato en presencia de adultos.

¡Peligro de quemaduras!

Compartimento de cocción caliente



Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores calientes ni los elementos calefactores. Es posible que durante el funcionamiento las piezas accesibles alcancen temperaturas muy elevadas. ¡Peligro de quemaduras! Evitar que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables en el aparato. ¡Peligro de incendio!

No abrir nunca la puerta del aparato si sale humo del aparato. ¡Peligro de quemaduras! Apagar el aparato. Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el aparato. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Puerta del aparato o junta de la puerta deteriorada



No utilizar nunca el microondas si la puerta del aparato o la junta de la puerta presentan desperfectos. Podría producirse un escape de energía de microondas. No vuelva a utilizar el microondas hasta que no se haya reparado el aparato.

Entorno



No exponer el aparato a elevada temperatura o humedad. ¡Peligro de cortocircuito!

Limpieza deficiente



Limpiar el aparato a menudo. Eliminar siempre todos los restos de alimentos. Si la limpieza es deficiente, se puede deteriorar la superficie del aparato y éste puede agujerarse por corrosión, con el paso del tiempo. ¡La energía del microondas se escapa!

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible en la caja de fusibles o extraiga el enchufe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No abrir nunca la carcasa del aparato. La carcasa evita el escape de energía del microondas. El aparato funciona con alta tensión. ¡Descarga eléctrica!

Advertencias de seguridad para el uso del microondas

Preparación de alimentos



Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños. Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, éstas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. ¡Peligro de incendio!

Potencia y tiempo del microondas



No programar nunca el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden inflamarse. El aparato puede resultar dañado.

¡Peligro de incendio!

Seguir las indicaciones de las instrucciones de uso.

Vajilla



No utilizar una vajilla que no sea apta para el microondas.

La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar orificios finos en asas y tapaderas. En estos orificios se ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en el hueco puede hacer estallar la vajilla.

¡Peligro de lesiones!

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar.

¡Peligro de quemaduras!

Extraer siempre los platos y accesorios del aparato con un paño de cocina o manopla.

Embalaje



No calentar nunca comidas en embalajes de conservación en caliente.

¡Peligro de incendio!

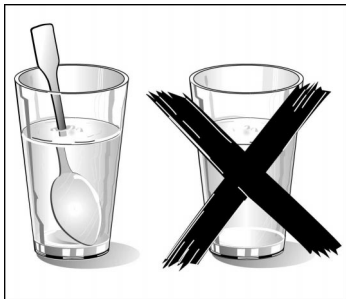
No calentar nunca sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar.

¡Peligro de quemaduras!

Seguir las indicaciones de los envoltorios. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas



Si se calientan líquidos, estos pueden llegar al estado de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Tan sólo un movimiento brusco del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente.

¡Peligro de quemaduras!

Al calentar un líquido introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evita que se llegue al estado de ebullición.

No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes tapados. ¡Peligro de explosión!

No calentar nunca bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.
¡Peligro de explosión!

Alimentos para bebés



No calentar nunca alimentos para bebés en recipientes cerrados. Quitar siempre la tapa o la tetina.

Remover o agitar tras el calentamiento. Sólo de este modo se extiende el calor de un modo equilibrado. Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.
¡Peligro de quemaduras!

Alimentos con cáscara o piel



No cocer nunca huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Éstos pueden reventar causando una especie de explosión incluso después de haber finalizado el funcionamiento del microondas. Esto también es aplicable a los crustáceos. ¡Peligro de quemaduras!

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

En los alimentos con cáscara o piel, como manzanas, tomates, patatas, salchichas, la cáscara puede reventar. Antes de calentarlos, pinchar la cáscara o la piel.

Secado de alimentos



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

Alimentos con poco contenido en agua



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

Aceite de mesa

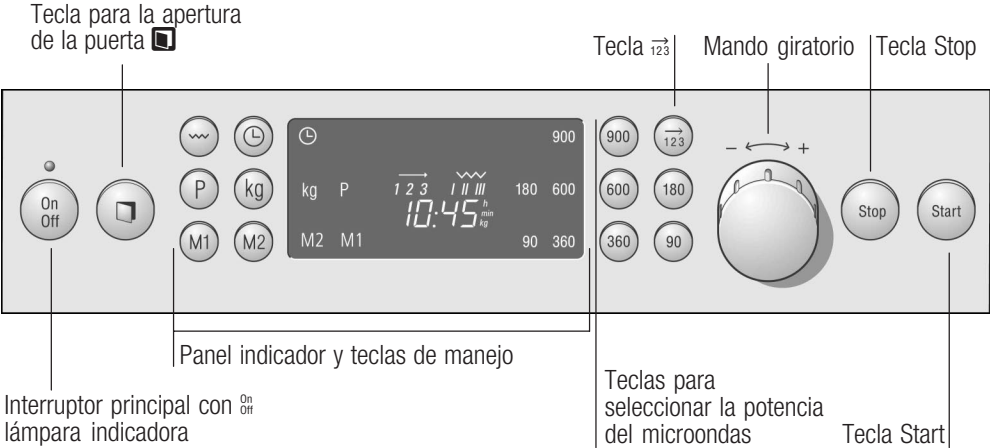


No calentar nunca aceite de mesa con el microondas.
¡Peligro de incendio!

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. A continuación encontrará una explicación sobre el panel de mando y los interruptores.

El panel de mando



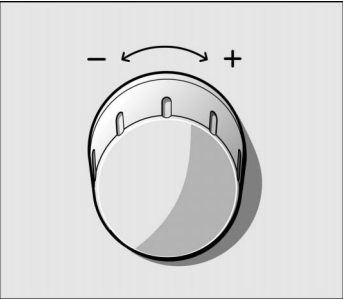
Teclas para la potencia del microondas

Con estas teclas puede ajustar en su microondas la potencia 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

Mando giratorio

El mando giratorio permite programar la hora, la duración y el peso para el programa automático. El mando giratorio se puede encajar en cualquier posición. Para encajarlos y desencajarlos, pulsar sobre el mando giratorio. El mando giratorio se puede girar hacia la izquierda o derecha.



Zonas	
1 seg - 1.30 h	Duración del microondas Excepción: 900 vatios = 1 seg - 30 min
Peso	según programa

Teclas de manejo y panel indicador

Tecla ^{On} / _{Off} Interruptor principal	Interruptor principal para encender y apagar el aparato microondas.
Tecla Apertura de la puerta	para abrir la puerta del aparato.
Tecla grill	para programar tres niveles de grill diferentes.
Tecla de reloj	para programar la hora.
Tecla P	para ajustar el programa automático.
Tecla kg	permite ajustar el peso para el programa automático.
Teclas M1 y M2	para seleccionar un modo de memoria.
Tecla ₁₂₃ programa de 3 niveles	para guardar hasta tres ajustes diferentes consecutivamente.

Tecla Stop	para detener el funcionamiento del microondas o borrar los ajustes.
Tecla Start	para poner en marcha el funcionamiento del microondas.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

Interruptor principal

On
Off

Conexión

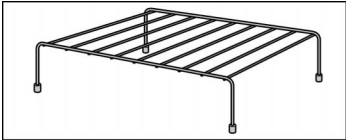
Desconexión

El interruptor principal “On/Off” sirve para encender y apagar el aparato microondas.

Pulsar la tecla “On/Off” .
La lámpara indicadora se ilumina.

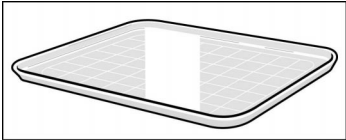
Pulsar la tecla “On/Off” .
La lámpara indicadora se apaga.

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.

Ventilador

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

El horno se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando aun cuando el microondas ya no esté en funcionamiento.

Antes del primer uso

En este capítulo encontrará información sobre todo lo que debe hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el aparato microondas y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

Calentar el compartimento de cocción

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

1. Pulsar una vez la tecla grill .
En el indicador aparecen grill  nivel III y 10.00 min.

2. Pulsar la tecla Start.

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. Pulsar la tecla Stop o abrir la puerta del aparato.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Ajuste la hora

1. Pulsar la tecla .
La lámpara indicadora se ilumina.
2. Presionar la tecla de reloj .
En el indicador aparece 12:00

Suprimir la indicación de hora

Programar de nuevo la hora

Consejos y advertencias

3. Programar la hora con el botón giratorio.

4. Confirmar con la tecla de reloj .

Pulsar la tecla hora  hasta que la indicación de hora se vuelva oscura.

Pulsar la tecla hora  hasta que en el indicador aparezca 12:00.

Efectuar los ajustes tal como se indica en los puntos 3 y 4.

Entre las 22:00 horas y las 06:00 horas, la indicación de hora se ilumina sólo a media intensidad.

Si se ha suprimido la indicación de hora, el aparato funciona en modo "off" en Stand by.

El microondas

Aquí obtendrá información sobre los recipientes y podrá consultar cómo programar el microondas.

Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con el grill.

Tablas y sugerencias

En el capítulo Tablas y sugerencias encontrará muchos ejemplos para descongelar, calentar y cocer con microondas.

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

No utilizar nunca recipientes de metal.

El metal no deja pasar las microondas.

¡Atención! El metal - p. ej. una cuchara dentro de un vaso - debe estar al menos a 2 cm de distancia de las paredes del compartimento de cocción y de la pared interna de la puerta. 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.

Las potencias del microondas

Potencia del microondas	apropiada para
900 vatios	calentar líquidos
600 vatios	calentar y cocer alimentos
360 vatios	cocer carne y calentar alimentos delicados
180 vatios	descongelar y continuar la cocción
90 vatios	descongelar alimentos delicados

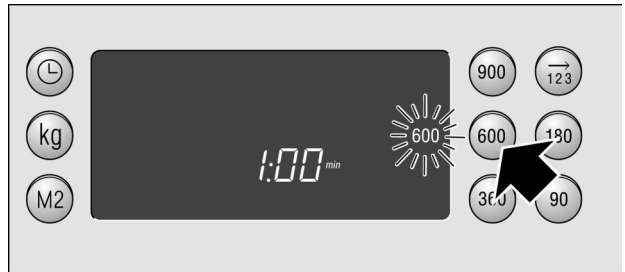
Así se programa

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.

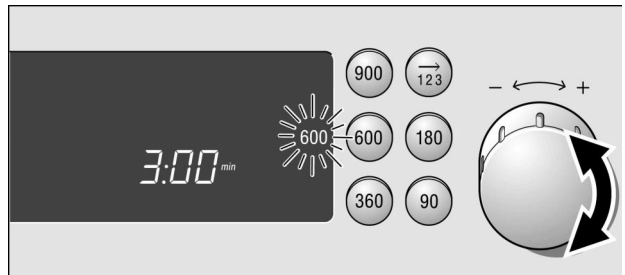
Ejemplo:

Potencia del microondas 600 W, 3 minutos

1. Pulsar la tecla de la potencia del microondas deseada.

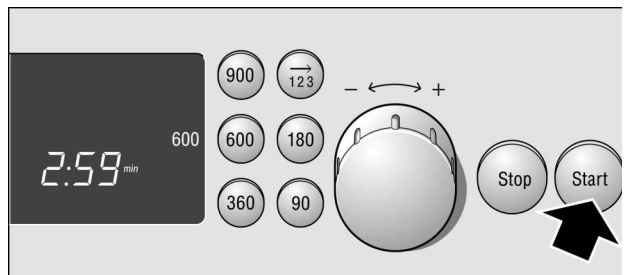


2. Programar con el mando giratorio la duración del ciclo de cocción deseada.



3. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. La hora se vuelve a mostrar si se pulsa la tecla Stop y se abre la puerta del aparato.

Modificar la duración del ciclo de cocción

La duración del ciclo de cocción se puede modificar en cualquier momento.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. El microondas interrumpe el programa. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla Start. El programa continua.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla Stop.

Consejos y advertencias

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

Si entretanto se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

Funcionamiento de 3 fases

Gracias al funcionamiento de tres fases es posible programar hasta 3 potencias y tiempos de microondas y conectar adicionalmente el grill.

Utilizar siempre recipientes resistentes al calor adecuados para el microondas.

Ejemplo:

1. 600 W / 2 minutos
2. 180 W / 5 minutos
3. 90 W / 10 minutos / nivel del grill III

1. Pulsar la tecla $\vec{123}$.
En la indicación visual aparece 1.
2. Pulsar la potencia de microondas deseada.
En la indicación visual se ilumina la potencia de microondas ajustada y aparece 1:00 min.
3. Programar con el mando giratorio la duración deseada.
4. Pulsar la tecla $\vec{123}$.
En la indicación visual aparece 2.
5. Pulsar la potencia de microondas deseada.
En la indicación visual se ilumina la potencia de microondas ajustada y aparece 1:00 min.
6. Programar con el mando giratorio la duración deseada.
7. Pulsar la tecla $\vec{123}$.
En la indicación visual aparece 3.
8. Pulsar la potencia de microondas deseada.
En la indicación visual se ilumina la potencia de microondas ajustada y aparece 1:00 min.

9. Programar con el mando giratorio la duración deseada.
10. Pulsar una vez la tecla de grill .
En la indicación visual aparecen , III y 10.00 min.
11. Pulsar la tecla Start.
En la indicación aparecerá la duración total. El temporizador inicia la cuenta atrás. El nivel de potencia activo se ilumina con mayor intensidad.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. La hora se vuelve a mostrar si se pulsa la tecla Stop y si se abre la puerta del aparato.

Parar

Abrir la puerta del aparato. El microondas interrumpe el programa. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla Start. El programa continúa.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla Stop.

Consejos y advertencias

No puede seleccionarse la misma potencia de microondas dos veces seguidas.

El nivel de potencia de 900 W sólo se puede seleccionar una vez.

También se puede ajustar primero la duración y después el nivel de potencia del horno microondas.

El grill puede combinarse con 90 W, 180 W y 360 W.

Modificar una fase antes de pulsar la tecla Start:
Pulsar la tecla  tantas veces como sea necesario hasta que aparezca la fase y modificar el ajuste.

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

Asar al grill

Así se programa

El aparato dispone de los siguientes niveles de grill:

Grill	Nivel I	bajo	Pulsar la tecla  3 veces
Grill	Nivel II	medio	Pulsar la tecla  2 veces
Grill	Nivel III	potente	Pulsar la tecla  1 vez

Ejemplo:

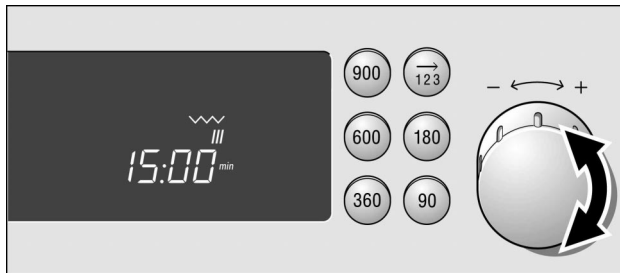
Nivel  grill III, 15 minutos

1. Pulsar la tecla grill .

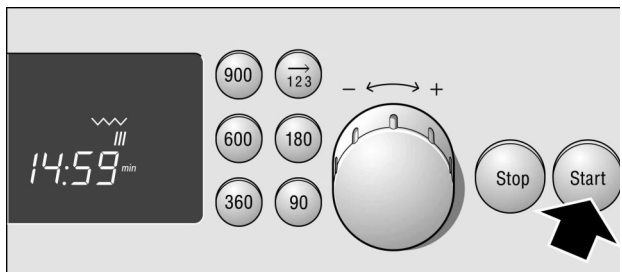
Para ajustar otro nivel de grill, volver a pulsar la tecla grill .



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



3. Pulsar la tecla Start. En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción suena una señal.
Si se abre la puerta del aparato y se pulsa la tecla Stop vuelve a mostrarse la hora.

Corrección

El nivel de grill se puede modificar cuando se desee.

Interrumpir

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del aparato. Después de cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.

Borrar

Pulsar la tecla Stop.

Nota

Si entretanto se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

Programar grill y microondas combinados

Es posible utilizar únicamente el microondas o bien en combinación con el grill.

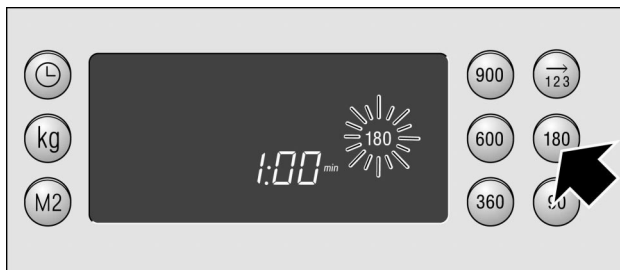
No se puede combinar la potencia de 900 W/600 W con el grill.

Así se programa

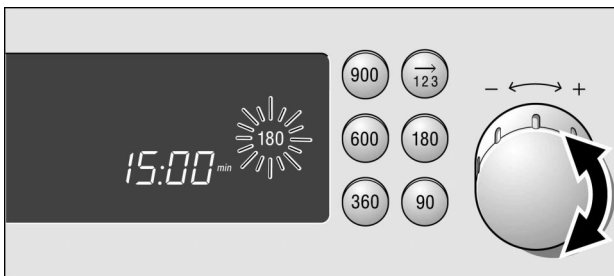
Ejemplo:

Potencia de microondas 180 W, nivel de grill II, 15 minutos

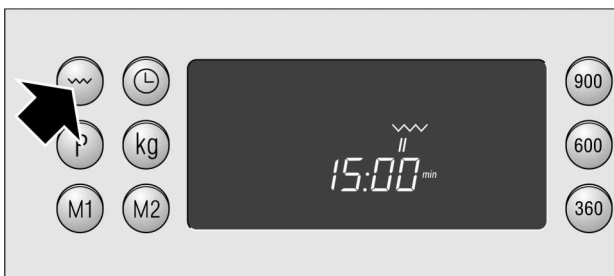
1. Pulsar la tecla de la potencia del microondas deseada.



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

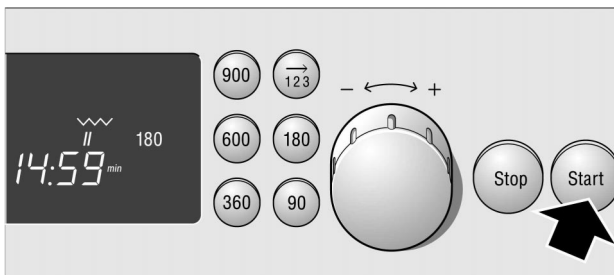


3. Mantener pulsada la tecla grill  hasta que aparezca el nivel de grill deseado.



4. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla Stop.

Modificar los ajustes

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

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. El microondas interrumpe el programa. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla Start. El programa continua.

Borrar el ajuste

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez la tecla Stop.

Consejos y advertencias

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

Si entretanto se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

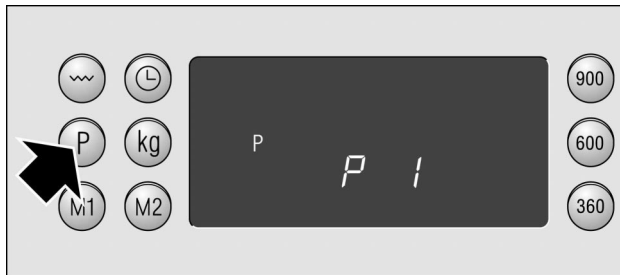
Programa automático

Así se programa

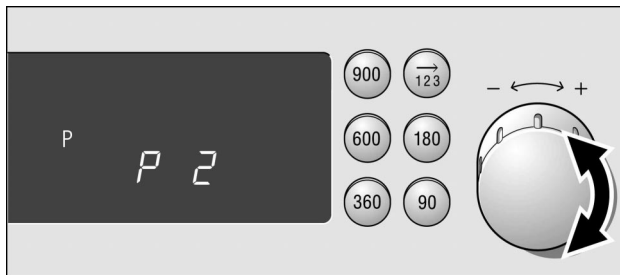
El programa automático permite descongelar alimentos y preparar platos de forma cómoda, rápida y sencilla.

Ejemplo:
P2, 1,0 kg

1. Pulsar la tecla “P”.



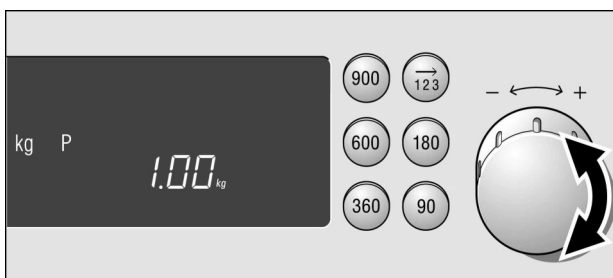
2. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla “kg”.
En el indicador aparecerá el peso propuesto.

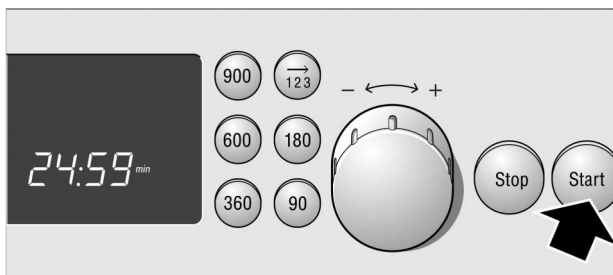


4. Programar el peso con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla Stop.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla Start. El programa continua.

Borrar

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez la tecla Stop.

Consejos y advertencias

La duración del ciclo de cocción no se puede modificar.

En algunos programas es necesario remover o darle la vuelta al alimento. Suena una señal.

Si entretanto se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

Si durante el programa automático se pulsa la tecla de programa "P" o la tecla de peso , aparecerá durante aprox. 3 segundos el número de programa seleccionado o el peso.

Si la tecla kg parpadea después de la puesta en marcha significa que no se ha introducido ningún peso. Ajustar el peso y pulsar la tecla Start.

Memoria

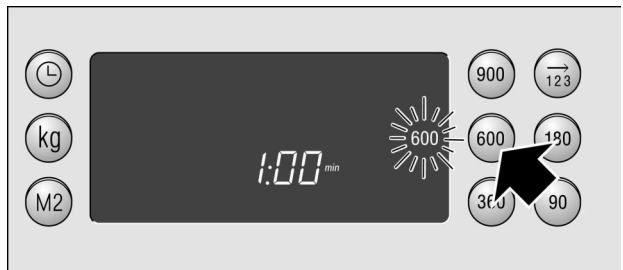
Gracias a la función de memoria se pueden crear programas. Se podrán guardar los ajustes y consultarlos en cualquier momento.

La función de memoria es especialmente útil si se necesitan diferentes ajustes para la preparación de un plato o si se prepara un plato en especial muy a menudo.

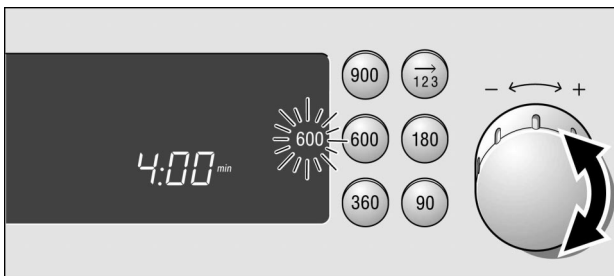
Almacenar memoria

Ejemplo:
600 W, M1, 4 minutos

1. Pulsar la tecla de la potencia del microondas deseada.



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



3. Pulsar la tecla de memoria "M1" o "M2" hasta que parpadee "M1" o "M2" y suene una señal.

La programación está guardada. En la pantalla aparece de nuevo la hora.



Asignar de nuevo una posición de memoria

Para volver a asignar una posición de memoria, seleccionar la posición. Se visualizarán los ajustes guardados. Efectuar el nuevo ajuste.

Activar memoria

Los ajustes almacenados para el plato se pueden cargar de una forma muy sencilla. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

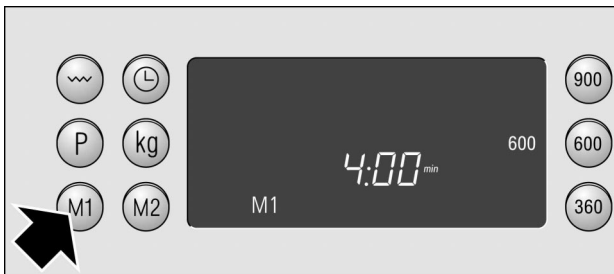
Ejemplo:
600 W, M1, 4 minutos

1. Pulsar la tecla "M1" o "M2".

En el indicador aparecen los ajustes guardados.

2. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla Stop.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. El ventilador de refrigeración sigue funcionando. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla Start. El programa continua.

Borrar el ajuste

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez la tecla Stop.

Consejos y advertencias

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

El nivel de grill o la duración del ciclo de cocción solamente se pueden modificar tras la puesta en marcha.

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

Modificar la duración de la señal

Cuando el aparato se desconecta, se oye una señal. Es posible modificar la duración de la señal.

Duración breve de la señal = S:5

Duración media de la señal = S:30 ajuste básico

Duración larga de la señal = S:50

Ejemplo:
5 tonos

1. Pulsar la tecla kg hasta que aparezca S:30 en el indicador.
2. Programar la duración de la señal deseada con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla kg hasta que parpadee kg en el indicador y se oiga una señal. El ajuste se ha guardado, la hora vuelve a aparecer.

Cuidados y limpieza



No utilizar jamás limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar jamás productos de limpieza abrasivos o afilados. Los rascadores de metal no son apropiados para limpiar el cristal de la puerta del aparato. La superficie podría resultar dañada y el cristal podría romperse. Si cae uno de dichos medios en la parte delantera, eliminarlo de forma inmediata con agua.

Productos de limpieza

Parte exterior del aparato	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave
con parte delantera de aluminio	producto de limpieza de cristales suave. Limpiar las superficies con una bayeta para limpiar cristales suave o con un paño de microfibras sin pelusas en sentido horizontal y sin presión.
con parte delantera de acero	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y claras de huevo Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre; secar bien con un paño suave.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón.
Cristales de la puerta	Limpiacristales
Accesorios	Remojar en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o con una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Avería	Posible causa	Consejos/forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El enchufe no está enchufado.	Enchufarlo.
	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 está en orden.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible que corresponde al aparato en la caja de fusibles y conectar el fusible de nuevo transcurridos 10 segundos.
El aparato no funciona. El indicador muestra una duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar la tecla stop.
	No se ha pulsado la tecla start después de la programación.	Pulsar la tecla start o borrar los ajustes con la tecla stop.
El microondas no se conecta.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla start.	Pulsar la tecla start.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual.	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.
El aparato se apaga poco después de haberlo puesto en marcha. En el indicador aparece el mensaje de error "H95".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Volver a abrir la puerta y cerrarla correctamente; si no se soluciona el problema, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Consejos/forma de subsanarla
En el indicador aparece el mensaje de error “Er1”.	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error “Er11”.	Las teclas están sucias o el mecanismo está atascado.	Pulsar varias veces todas las teclas; si no se soluciona el problema, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error “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 aparece el mensaje de error “Er18”.	Fallo técnico.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. En la guía telefónica figuran la dirección y el número de teléfono del servicio de asistencia técnica más próximo. Los centros de Servicio de Asistencia Técnica listados también le proporcionarán información de un Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

No olvide indicar siempre al servicio de asistencia técnica el número del producto (E-Nr.) así como el número de fabricación (FD-Nr.) de su aparato. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

N.º de producto	Fecha de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica	

Datos técnicos

Suministro de corriente	230 V, 50 Hz
Valor total de conexión	1990 vatios
Potencia del microondas	900 vatios (IEC 60705)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Dimensiones (AlxAxF)	
- Aparato	38, 2 x 59,4 x 31,9 cm
- Compartimento de cocción	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Peso	16,65 kg
Homologado por 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 el uso privado y doméstico.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar cuál es la potencia del microondas, el tipo de calentamiento y la temperatura más apropiados para el plato y qué accesorio debe utilizar. Además se ofrecen sugerencias sobre los recipientes y la preparación y una pequeña ayuda por si surge algún problema

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 congelan. 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.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Pastel, jugoso	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.
p. ej., pastel de frutas o de cuajada	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.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
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.	Utilizar la parrilla como superficie para la vajilla.
Guarniciones arroz, pastas	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Añadir algo de líquido.
	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 aplanada 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.

Utilizar la parrilla como superficie:

- para platos que requieren un tiempo de cocción superior a 20 minutos
- para platos que no han de remover.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Pollo sin vísceras, fresco	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir 1-2 cucharadas de agua por cada 100 g, remover.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min.	Añadir doble cantidad de líquido.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.
	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 = doble duración

Media cantidad = mitad de duración

El alimento sale demasiado seco.

Seleccionar la próxima vez un tiempo de cocción más corto o ajustar un nivel de potencia del microondas menor. Cubrir el alimento con una tapa y agregar algo de agua o 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 cantidades más grandes y los alimentos de gran altura necesitan unos tiempos de cocción más prolongados.
Tras haber transcurrido el tiempo de cocción, el alimento está sobrecalentado en los bordes, mientras que el centro no está en su punto.	Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez un nivel de potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.
Tras la descongelación, las aves o la carne está cocida por fuera pero por dentro aún no se ha descongelado.	Seleccionar la próxima vez una potencia del microondas menor. Con grandes cantidades, dar la vuelta a los alimentos varias veces.

Consejos y advertencias:

En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de vapor condensado. Ésto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Debe secar el agua condensada cuando haya terminado de cocinar.

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	Escalón del grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Chuletas de cabezada	3-4 piezas	de aprox. 120 g	III	1 ^r lado aprox. 15 minutos 2º lado aprox. 10 - 15 minutos	1-2 cm de grosor
Salchichas para asar	4-6 piezas	de aprox. 150 g	III	1 ^r lado aprox. 5 - 10 minutos 2º lado aprox. 7 - 12 minutos	
Filete grueso de pescado	2-3 piezas	de aprox. 150 g	III	1 ^r lado aprox. 10 minutos 2º lado aprox. 8 - 12 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pescado, entero p. ej. truchas	2-3 piezas	de aprox. 150 g	II	1 ^r lado aprox. 10 minutos 2º lado aprox. 10 - 15 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pan de molde tostar	2-6 rebanadas		III	1 ^r lado aprox. 3 - 4 minutos 2º lado aprox. 3 - 4 minutos	
Gratinar tostadas	2-6 rebanadas		II/III	Dependiendo del relleno: aprox. 5 - 9 minutos	

Programar el primer tiempo de cocción con el mando giratorio. Dar la vuelta a los trozos de carne y programar el tiempo de cocción para la 2ª cara.

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, W	Escalón del grill	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p.ej. el trozo de la cabezada	aprox. 750 g	360 W	I	35-40 min.	Dar la vuelta después de aprox. 15 minutos.
Asado de carne picada máx. 7 cm de alto	aprox. 750 g	360 W	II	aprox. 25 min.	
Pollo ½	aprox. 1200 g	360 W	III	40 min.	
Trozos de pollo, p.ej. cuartos de pollo	aprox. 800 g	360 W	II	20-25 min.	Poner con la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato	aprox. 800 g	180 W	III	20-25 min.	Poner con la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (de ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W	I	25-30 min.	Espolvorear con queso.
Gratén de patatas (de patatas crudas) máx. 3 cm de alto	aprox. 1000 g	360 W	II	aprox. 35 min.	
Pescado, gratinar	aprox. 500 g	360 W	III	ca. 15 min.	El pescado congelado debe descongelarse antes.
Gratinado de requesón máx. 5 cm de alto	aprox. 1000 g	360 W	I	20-25 min.	

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

Alimentos	Número del programa	Zona de peso	Vajilla/accesorios
Descongelar			
Carne y aves - asado - trozos de carne plana - carne picada - pollo, pularda, pato	P1	0,2 - 2,0 kg	Recipiente llano sin tapa.
Pescado pescado completo, filetes de pescado, lomos de pescado	P2	0,1 - 1,0 kg	Recipiente llano sin tapa.
Pan y pastel* pan, completo, redondo o alargado, pan en rodajas, pastel de masa, pastel de levadura, pastel de frutas	P3	0,2 - 1,5 kg	Recipiente llano sin tapa.
Cocinar a fuego lento			
Patatas patatas cocidas con sal, patatas hervidas sin pelar	P4	0,2 - 1,0 kg	Recipiente con tapa.
Arroz	P5	0,05 - 0,3 kg	Recipiente hondo con tapa.
Verduras frescas coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimienta calabacines	P6	0,15 - 1,0 kg	Recipiente con tapa.
Verduras congeladas coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, col lombarda, espinacas	P7	0,15 - 1,0 kg	Recipiente con tapa.
Patatas al horno peso por cada patata aprox. 200 g-250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Parrilla
Alimentos al horno, congelados	P9	0,3 - 1,0 kg	
Pollos, mitades	P10	0,5 - 1,8 kg	Parrilla Bandeja de vidrio
* No son apropiadas las tartas de nata, tartas de crema, pasteles con baño de azúcar, glaseado o gelatina.			

Comidas de prueba según EN 60705

Estos platos se utilizan en centros de control para comprobar la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas.

Cocción únicamente con microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Leche de huevo, 565 g	600 vatios, 8 min + 180 vatios, 15-20 min	Pyrex, 22 x 17 cm
Bizcocho, 475 g	600 vatios, 8-10 min	Pyrex, Ø 22 cm
Asado de carne picada, 900 g	600 vatios, 25-30 min	Molde rectangular Pyrex*, 28 cm largo

* Utilizar la parrilla como superficie para la vajilla.

Descongelar únicamente con el microondas

Plato	Potencia del microondas vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g o 180 vatios, 9 min + 90 vatios, 8-10 min	N.º Pyrex 218, Ø 24 cm

Cocer con el microondas y el grill

Plato	Potencia del microondas vatios, nivel de grill, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas, 1000 g	360 vatios, + nivel de grill II, 30-35 min	Pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	No recomendado
Pollo, mitades aprox. 1100 g	360 vatios+ nivel de grill III, 40-45 min	Parrilla, bandeja de vidrio

Para que cozinhar seja um prazer tão grande comocomer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens do seu forno compacto de microondas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficará a conhecer os vários componentes do seu novo aparelho. E aprenderá a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas encontrará os valores de regulação para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

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

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

Bom apetite.

Índice

O que deve ter em atenção	48
Antes da montagem	48
Instalação e ligação	48
O que deve ter em atenção	49
Indicações de segurança	49
Indicações de segurança para a utilização do microondas	51
O seu novo aparelho	54
O painel de comandos	54
Teclas das potências do microondas	54
Botão rotativo	55
Teclas de comando e visor	55
Interruptor principal	56
Os acessórios	56
Turbina de arrefecimento	57
Antes da primeira utilização	57
Aquecer o interior do microondas	57
Limpar previamente os acessórios	58
Acerte a hora	58
Microondas	59
Recipiente	59
As potências de microondas	60
Como regular	60
Funcionamento com 3 potências	62
Grelhar	63
Como regular	63

Índice

Regular o grelhador e o microondas de forma combinada	65
Como regular	65
Automático de programas	67
Como regular	67
Memória	69
Memorização	69
Iniciar o modo memória	70
Alterar a duração do sinal sonoro	71
Manutenção e limpeza	72
Produtos de limpeza	72
Uma anomalia, que fazer?	73
Serviço de Assistência Técnica	75
Dados técnicos	76
Tabelas e conselhos	77
Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas	77
Sugestões para o micro-ondas	82
Tabela de grelhados	83
Grelhador combinado com microondas	84
Recomendações para o automático de programas	85
Refeições de testeconforme a norma EN 60705	89

O que deve ter em atenção

Importantes informações de segurança

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, para poder utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

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

Antes da montagem

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

Se o cabo de ligação estiver danificado, o mesmo tem de ser trocado por um técnico, devidamente qualificado e instruído pelo fabricante, de modo a prevenir perigos.

Instalação e ligação

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Observe as instruções de montagem especiais.

O aparelho pode ser embutido num armário com 60 cm de largura (no mínimo, com 30 cm de profundidade e 85 cm acima do nível do solo).

O aparelho está pronto a ligar à corrente e deve ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A protecção fusível deve ser de 10 amperes (automático L ou B). A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na placa de tipo.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação devem ser sempre efectuadas por um electricista. Se a ficha não ficar acessível após a montagem, aquando da instalação deverá existir um dispositivo seccionador omipolar com uma distância de contacto no mínimo de 3 mm.

Não utilizar fichas triplas, múltiplas ou extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

O que deve ter em atenção

Indicações de segurança



Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos, sensoriais e mentais ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

As crianças e o microondas



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

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

Interior do forno quente

Abra a porta do aparelho com cuidado, pois pode sair vapor muito quente.

Não toque nas superfícies interiores ou nas resistências. Durante o funcionamento, as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Perigo de queimaduras!

Por princípio, não deixe crianças aproximarem-se do aparelho.

Nunca guarde objectos inflamáveis no aparelho. Perigo de incêndio!

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Perigo de queimaduras! Desligue o aparelho. Desligue o fusível na respectiva caixa.

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Tenha cuidado ao preparar refeições com bebidas de elevado teor alcoólico (por ex., conhaque ou rum). O álcool evapora quando sujeito a elevadas temperaturas. Em condições desfavoráveis, o vapor de álcool pode incendiar dentro do aparelho. Perigo de queimaduras!

Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico e abra a porta do aparelho com cuidado.

Ambiente



Jamais submeta o aparelho a calor ou humidade intensos. Perigo de curto-circuito!

Porta ou vedante da porta danificados



Jamais utilize o microondas quando a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de haver fugas de energia de microondas. Utilize o aparelho apenas quando o mesmo tiver sido reparado.

Limpeza deficiente



Limpe o aparelho com regularidade. Remova sempre todos os restos de alimentos. No caso de uma limpeza deficiente, a superfície pode ser danificada e o aparelho pode enferrujar com o tempo. A energia de microondas sai para o exterior!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

Só um técnico do Serviço de Assistência Técnica formado por nós pode proceder às reparações.

Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da corrente ou desligue o fusível na respectiva caixa. Chame a assistência técnica.

Jamais abra a caixa do aparelho. A caixa é uma protecção contra a fuga de energia de microondas. O aparelho trabalha com alta tensão. Perigo de choque eléctrico!

Indicações de segurança para a utilização do microondas

Preparação de alimentos



Utilize o microondas exclusivamente para preparar alimentos. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos, por ex., as almofadas de grãos ou de cereais aquecidas, mesmo passadas várias horas, podem incendiar-se. Perigo de incêndio!

As crianças só devem utilizar os aparelhos de microondas se tiverem sido ensinadas. As crianças têm de conseguir utilizar o aparelho devidamente e compreender os riscos referidos nas instruções de serviço.

Potência e tempo de microondas



Nunca regule uma potência ou tempo de microondas demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se. O aparelho pode ser danificado. Perigo de incêndio!

Orientar-se pelas indicações dadas pelas instruções.

Loiça



Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

A loiça de porcelana e de cerâmica pode ter furos muito finos nas pegas e nas tampas. Por trás destas perfurações esconde-se uma cavidade. A humidade que possa ter penetrado na cavidade pode fazer com que o recipiente rebente. Perigo de ferimentos!

As refeições aquecidas emitem calor. A loiça pode ficar quente. Perigo de queimaduras!

Retire sempre o recipiente e os acessórios do forno com uma pega.

Embalagens

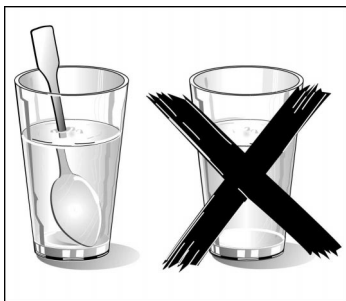


Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Perigo de incêndio!

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

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Perigo de queimaduras! Oriente-se pelas instruções na embalagem. Retire os alimentos de dentro do forno utilizando sempre uma pega.

Bebidas



Ao aquecer-se líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada, ou seja, o líquido alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre, repentinamente, em ebulição ou salpique. Perigo de queimaduras!

Quando aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Isto impedirá a ebulição retardada.

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

Nunca deixe bebidas alcoólicas aquecerem demasiado. Perigo de explosão!

Comida para bebés



Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento mexa ou agite bem. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuído. Perigo de queimaduras!
Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Alimentos com casca ou pele



Não coza ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos com a casca. Mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas, os ovos podem rebentar, parecendo uma explosão. Isto aplica-se também a mariscos com pele ou com casca. Perigo de queimaduras!
No caso de ovos estrelados ou ovos em taças, deverá perfurar primeiro a gema.

No caso de alimentos com casca ou pele rija, por ex., maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes do aquecimento, deverá picar a pele/casca em vários pontos.

Secar alimentos



Nunca seque alimentos no microondas. Perigo de incêndio!

Alimentos com baixo teor de água



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

Óleo alimentar

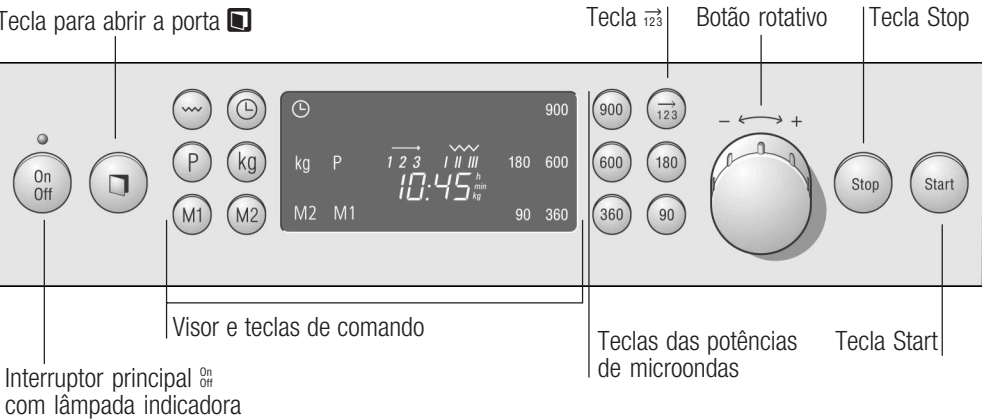


Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas. Perigo de incêndio!

O seu novo aparelho

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Explicamos-lhe como funciona o painel de comandos com os botões.

O painel de comandos



Teclas das potências do microondas

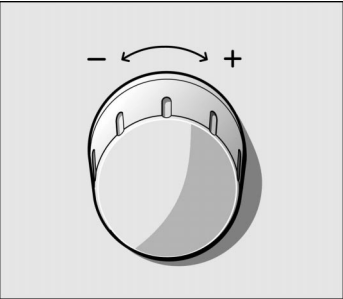
Estas teclas permitem-lhe regular a potência do microondas.

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

Botão rotativo

O botão rotativo permite-lhe acertar as horas e regular o tempo de duração e o peso para o automático de programas.

O botão rotativo é retráctil em qualquer posição. Basta carregar nos botões para os retrair ou extrair. O botão rotativo pode ser rodado para a direita ou para a esquerda.



Gamas	
1 s - 1.30 h	Duração de microondas Excepção: 900 W = 1 s - 30 m
Peso	consoante o programa

Teclas de comando e visor

Tecla "On/Off" Interruptor principal	Interruptor principal Permite-lhe ligar e desligar o microondas.
Tecla  Para abrir a porta	Permite-lhe abrir a porta do aparelho.
Tecla do grelhador 	Permite regular o aparelho para três níveis diferentes de potência do grelhador.
Tecla do relógio 	Permite-lhe acertar as horas.
Tecla P	Permite-lhe regular o automático de programas.
Tecla kg	Permite-lhe regular o peso para o automático de programas.
Teclas M1 e M2	Permitem-lhe seleccionar um programa memorizado.

Tecla $\overrightarrow{123}$ funcionamento 3 níveis	Permite-lhe memorizar até três regulações diferentes seguidas.
Tecla Stop	Permite-lhe interromper o funcionamento do microondas ou anular a regulação.
Tecla Start	Para colocar o microondas em funcionamento.

Pode consultar no visor os valores regulados.

Interruptor principal

On
Off

Ligar

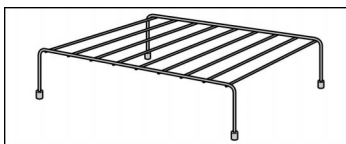
O interruptor principal “On” permite-lhe ligar e desligar o microondas.

Prima a tecla “On”.
Acende-se a lâmpada indicadora.

Desligar

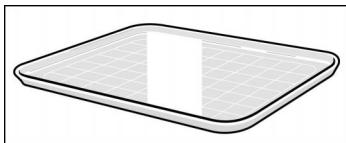
Prima a tecla “Off”.
A lâmpada indicadora apaga-se.

Os 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.

Turbina de arrefecimento

O aparelho está equipado com uma turbina de arrefecimento. Esta turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de desligar o aparelho.

Durante o funcionamento do microondas, o forno permanece frio. Apesar disso, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar mesmo depois de o microondas ter desligado.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o aparelho pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o microondas e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Aquecer o interior do microondas

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

1. Prima a tecla do grelhador  uma vez.
No visor, aparecem as indicações do grelhador  com nível de potência III e 10.00 min.

2. Prima a tecla Start.

Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro. Prima a tecla Stop ou abra a porta do aparelho.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Acerte a hora

1. Prima a tecla “On/Off”.
A lâmpada indicadora acende-se.
2. Prima a tecla do relógio ⌚.
No visor aparece 12:00.
3. Acerte a hora rodando o botão rotativo.
4. Confirme com a tecla do relógio ⌚.

Retirar do visor a indicação da hora

Prima a tecla do relógio ⌚ até a indicação das horas ficar escura.

Reinserir a indicação da hora

Prima a tecla do relógio ⌚ até aparecer no visor a indicação 12:00.

Regule conforme descrito nos pontos 3 e 4.

Notas

Entre as 22h00 e as 06h00, a luminosidade da indicação das horas diminui para metade.

Se as horas estiverem ocultas, o aparelho trabalha no modo “off” aquando de um funcionamento Stand by reduzido.

Microondas

Aqui obterá informações sobre os recipientes e a regulação do microondas.

Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador.

Tabelas e conselhos

No capítulo das Tabelas e conselhos poderá encontrar muitos exemplos de como descongelar, aquecer e cozinhar.

Recipiente

Recipiente adequado

Adequados são os recipientes resistente 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

Nunca utilize louça de metal.

O metal não é permeável às microondas.

Atenção! O metal, por exemplo, a colher dentro do copo, tem de estar, pelo menos, a 2 cm das paredes interiores do microondas e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste da louça

Nunca ligue o microondas sem alimentos lá dentro. A única exceção é o teste de louça a seguir indicado.

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

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

As potências de microondas

Potência de microondas	adequada para
900 watts	aquecer líquidos
600 watts	aquecer e cozinhar refeições
360 watts	cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
180 watts	descongelar e continuar a cozinhar
90 watts	descongelar alimentos delicados

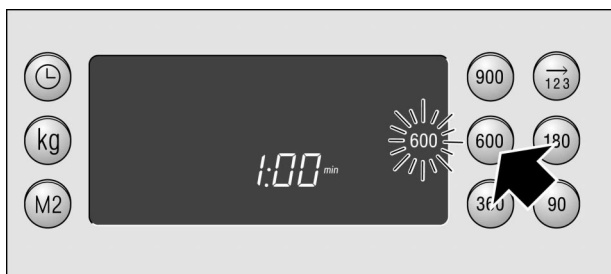
Como regular

A potência de microondas de 900 Watts só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas por um período até 90 minutos.

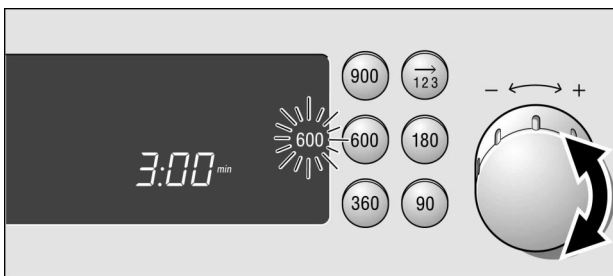
Exemplo:

Potência de microondas de 600 W, 3 minutos

1. Prima a tecla da potência de microondas pretendida.

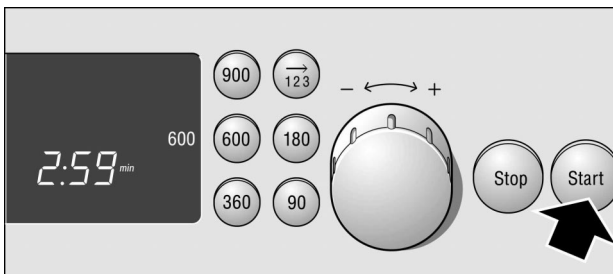


2. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.



3. Prima a tecla Start.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. As horas são novamente mostradas, se premir a tecla Stop e abrir a porta do aparelho.

Alterar o tempo de duração

Pode corrigir o tempo de duração em qualquer momento.

Parar

Abra a porta do aparelho. O microondas interrompe o funcionamento. Feche a porta e prima novamente a tecla Start. O funcionamento continua.

Anular a regulação

Prima a tecla Stop.

Notas

Pode também regular primeiro o tempo de duração e depois a potência de microondas.

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.

Funcionamento com 3 potências

Exemplo:

1. 600 W / 2 minutos
2. 180 W / 5 minutos
3. 90 W / 10 minutos / grelhador potência III

No funcionamento com 3 potências pode regular até 3 potências e tempos de microondas e ligar adicionalmente o grelhador.

Utilize sempre recipientes resistentes ao calor, adequados para ir ao microondas.

1. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Na indicação aparece 1.
2. Prima a potência de microondas desejada.
Na indicação acende a potência de microondas regulada e aparece 1:00 min.
3. Com o botão rotativo regule o tempo.
4. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Na indicação aparece 2.
5. Prima a potência de microondas desejada.
Na indicação acende a potência de microondas regulada e aparece 1:00 min.
6. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
7. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Na indicação aparece 3.
8. Prima a potência de microondas desejada.
Na indicação acende a potência de microondas regulada e aparece 1:00 min.
9. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
10. Prima a tecla do grelhador $\sim$ uma vez.
Na indicação aparecem $\sim$, III e 10.00 min.
11. Prima a tecla Start.
Na indicação aparece o tempo total. em contagem decrescente. A potência de microondas activa ilumina-se com mais brilho.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. As horas aparecem novamente, quando premir a tecla Stop e abrir a porta do aparelho.

Parar

Abra a porta do forno. O microondas interrompe o funcionamento. Feche a porta e prima novamente a tecla Start. O funcionamento continua.

Anular a regulação

Indicações

Prima a tecla Stop.

A mesma potência de microondas não pode ser seleccionada duas vezes seguidas.
A potência 900 W só pode ser seleccionada uma vez.

Pode também regular primeiro o tempo de duração e depois a potência de microondas.

O grelhador pode ser combinado com 90 W, 180 W e 360 W.

Alterar uma potência antes do início:
Premir a tecla  até a potência aparecer e alterar a regulação.

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.

Grelhar

Como regular

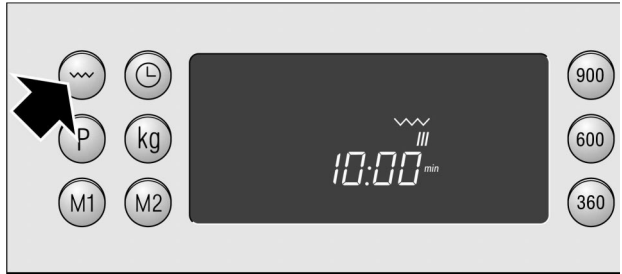
Tem à sua disposição os seguintes níveis de potência do grelhador:

Grelhador	Nível de potência I	fraco	Prima a tecla  3 vezes
Grelhador	Nível de potência II	médio	Prima a tecla  2 vezes
Grelhador	Nível de potência III	forte	Prima a tecla  1 vez

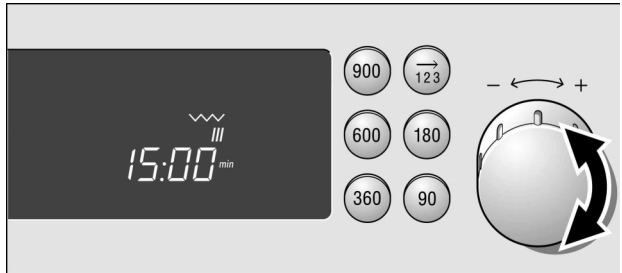
Exemplo:
Grelhador  nível de potência III, 15 minutos

1. Prima a tecla do grelhador .

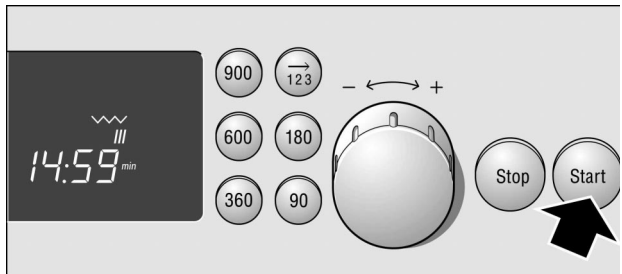
Para regular outro nível de potência do grelhador, volte a premir a tecla do grelhador .



2. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.



3. Prima a tecla Start.
O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



Terminado o tempo de duração, ouve-se um sinal sonoro. As horas são novamente mostradas, se premir a tecla Stop e abrir a porta do aparelho.

Correcção

Pode alterar o nível de potência do grelhador em qualquer altura.

Parar

Prima uma vez a tecla Stop ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, prima a tecla Start.

Anular

Prima a tecla Stop.

Nota

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.

Regular o grelhador e o microondas de forma combinada

Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador.

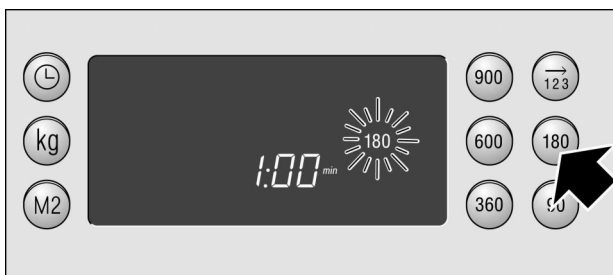
A potência 900 W/600 W do microondas não pode ser combinada com o grelhador.

Como regular

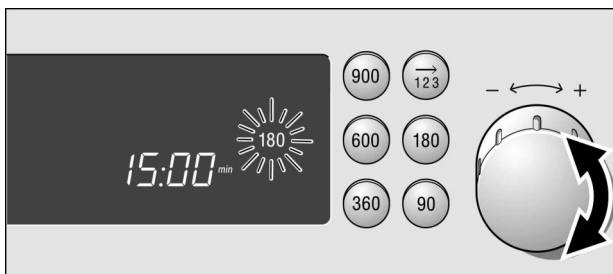
Exemplo:

Potência do microondas 180 W, 15 minutos, nível de potência do grelhador II

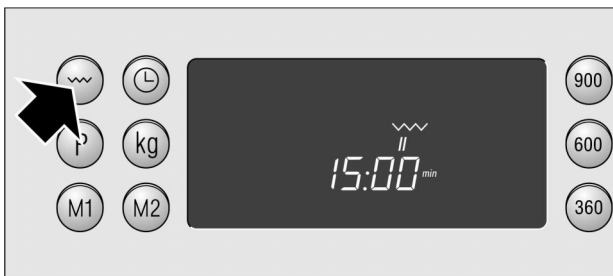
1. Prima a tecla da potência de microondas pretendida.



2. Regule o tempo de duração pretendido com o botão rotativo.

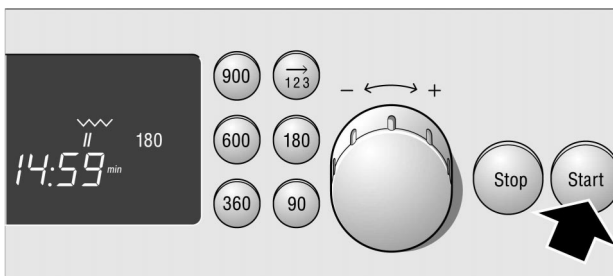


3. Prima a tecla do grelhador $\sim$ até aparecer o nível de potência do grelhador pretendido.



4. Prima a tecla Start.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop.

Alterar a regulação

O nível de potência do grelhador ou o tempo de duração podem ser alterados em qualquer altura.

Parar

Abra a porta do aparelho. O microondas interrompe o funcionamento. Feche a porta e prima novamente a tecla Start. O funcionamento continua.

Anular a regulação

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta do aparelho e prima uma vez a tecla Stop.

Notas

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

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.

Automático de programas

Como regular

O automático de programas permite-lhe, de forma muito simples, descongelar alimentos e preparar muitas refeições rapidamente e sem problemas.

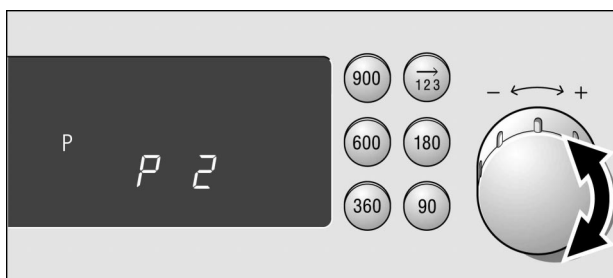
Exemplo:

P2, 1,0 kg

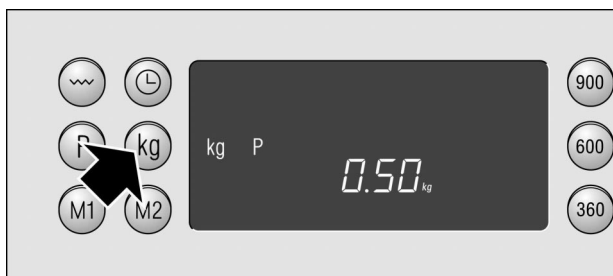
1. Prima a tecla “P”.



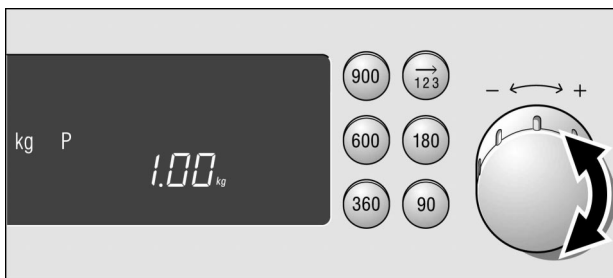
2. Regule o programa pretendido com o botão rotativo.



3. Prima a tecla “kg”.
Na indicação aparece o peso proposto.

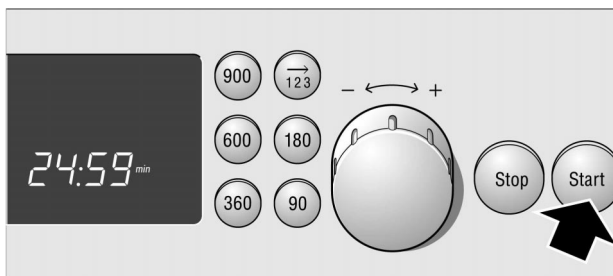


4. Com o botão rotativo regule o peso.



5. Prima a tecla Start.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



O tempo de duração terminou

Parar

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop.

Abra a porta do aparelho. Feche a porta e prima novamente a tecla Start. O funcionamento continua.

Anular

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta do aparelho e prima uma vez a tecla Stop.

Notas

O tempo de duração não pode ser alterado.

Nalguns programas é necessário mexer ou virar os alimentos. Ouve-se um sinal sonoro.

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.

Se, durante o funcionamento automático, premir a tecla de programas "P" ou a tecla do peso $\square$, aparece durante aprox. 3 segundos o número do programa seleccionado ou o peso.

Se depois de iniciado o funcionamento, a tecla kg piscar é porque não foi introduzido qualquer peso. Regule o peso e prima a tecla Start.

Memória

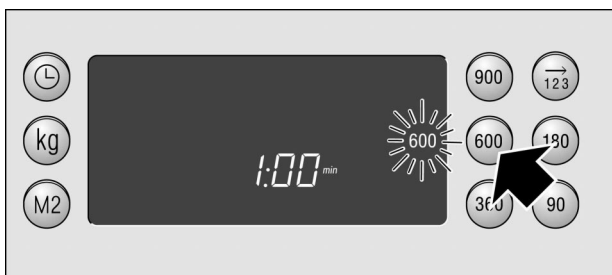
A memória permite-lhe compor programas. Pode memorizar as suas regulações e aceder a elas em qualquer momento para voltar a utilizá-las.

A memória é muito útil quando precisa de utilizar várias regulações diferentes para preparar o seu prato ou quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

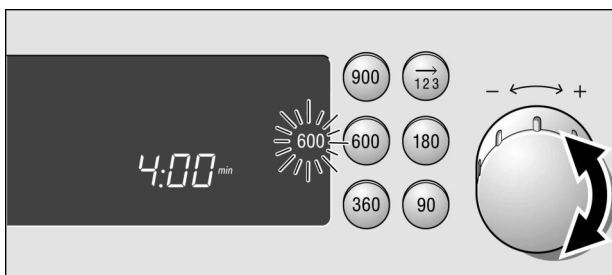
Memorização

Exemplo:
600 W, M1, 4 minutos

1. Prima a tecla da potência de microondas pretendida.

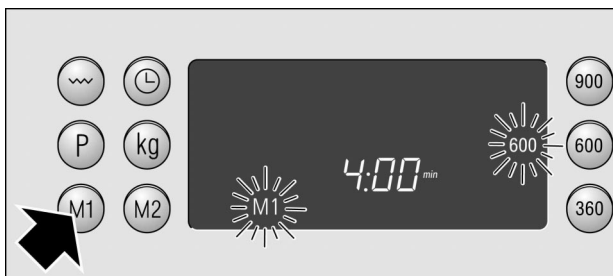


2. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.



3. Prima a tecla de memória “M1” ou “M2” até “M1” ou “M2” começar a piscar e soar um sinal.

A regulação é memorizada. As horas voltam a aparecer no campo de indicação.



Realizar nova memorização

Se desejar realizar uma nova memorização, escolha a posição de memória. As regulações actuais aparecem. Regule-as novamente.

Iniciar o modo memória

Pode facilmente aceder às regulações memorizadas e accioná-las para a confecção do seu prato. Coloque o recipiente dentro do aparelho.

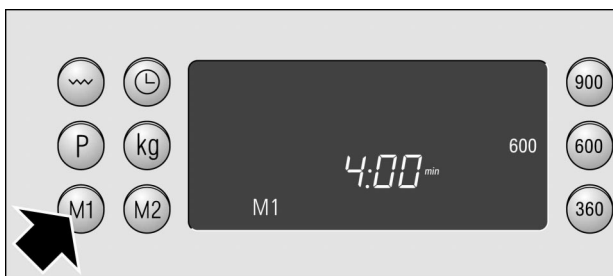
Exemplo:
600 W, M1, 4 minutos

1. Prima a tecla “M1” ou “M2”.

As regulações memorizadas aparecem na indicação.

2. Prima a tecla Start.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla Stop.

Parar

Abra a porta do aparelho. A turbina de arrefecimento pode continuar em funcionamento. Feche a porta e prima novamente a tecla Start. O funcionamento continua.

Anular a regulação

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta do aparelho e prima uma vez a tecla Stop.

Notas

Depois de iniciado o funcionamento, a posição de memória não pode ser alterada.

Só pode alterar o nível de potência do grelhador ou o tempo de duração após o início do funcionamento.

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

Alterar a duração do sinal sonoro

Quando o aparelho se desliga, ouve-se um sinal sonoro. Pode alterar a duração do sinal sonoro.

Sinal sonoro de curta duração = S:5

Sinal sonoro de média duração = S:30 regulação
base

Sinal sonoro de longa duração = S:50

Exemplo:
5 toques

1. Prima a tecla kg até aparecer a indicação S:30 no visor.
2. Seleccione com o botão rotativo a duração desejada para o sinal.
3. Prima a tecla kg até a indicação kg começar a piscar no visor e se ouvir um sinal. A regulação está memorizada e a indicação das horas volta a aparecer no visor.

Manutenção e limpeza



Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor. Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Os raspadores de metal não são adequados para limpar o vidro da porta do aparelho. Podem danificar a superfície e o vidro. Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho	Solução de água e detergente, seque com um pano macio
com frente de alumínio	Produto limpa-vidros suave. Limpe as superfícies com um pano de limpar vidros macio ou um pano de microfibras que não largue pêlos, em movimentos horizontais e sem exercer pressão
com frente em aço inoxidável	Solução de água e detergente, seque com um pano macio as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo devem ser removidas de imediato No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada podem ser adquiridos produtos especiais para a limpeza de aço inox.
Interior do microondas	Solução de água quente e detergente ou vinagre diluído em água, seque bem com um pano macio.
Vedante	Solução de água quente e detergente
Vidros da porta	Produto limpa-vidros
Acessórios	Ponha de molho em solução de água quente e detergente. Limpe com uma escova ou uma esponja.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar a assistência técnica, por favor, tenha em atenção as seguintes recomendações:

Anomalia	Causa possível	Recomendações/indicações de apoio
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à corrente.	Encaixe-a na tomada.
	Falha de corrente	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
	Falha no dispositivo de segurança	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorrecta	Desligue o fusível correspondente ao aparelho na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo transcorridos 10 segundos.
O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.	O botão rotativo foi inadvertidamente accionado.	Prima a tecla stop.
	Depois da regulação, a tecla start não foi premida.	Prima a tecla start ou anule a regulação com a tecla stop.
Não é possível ligar o microondas.	A porta não foi bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	A tecla start não foi premida.	Prima a tecla start.
Os alimentos demoram mais 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 alimentos superior ao normal.	Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/indicações de apoio
O aparelho desliga-se logo após o início. No visor aparece a mensagem de erro "H95".	A porta não está correctamente fechada.	Volte a abrir a porta e feche-a correctamente. Caso não resolva o problemas, contacte o serviço de assistência técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er1".	O sensor de temperatura está avariado.	Chame a assistência técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er11".	As teclas estão sujas ou encravadas.	Prima todas as teclas várias vezes. Caso não resolva o problemas, contacte o serviço de assistência técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er4".	Sobreaquecimento excessivo (eventualmente fogo no interior do aparelho). Potência de microondas demasiado elevada.	Não abra a porta, desligue a ficha da tomada ou o fusível na caixa de fusíveis e deixe arrefecer.
No visor aparece a mensagem de erro "Er18".	Defeito técnico.	Chame a assistência técnica.

As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr graves riscos.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está ao seu dispor. Encontrará a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica mais próximo na lista telefónica. Também os centros de assistência técnica referidos irão indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnico próximo da sua residência.

Número E e número FD

Indique sempre ao Serviço de Assistência Técnica o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do seu aparelho. A placa de características com os números encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
Serviço de Assistência Técnica 📞	

Dados técnicos

Alimentação eléctrica	230 V, 50 Hz
Valor total de ligação	1990 W
Potência de microondas	900 W (IEC 60705)
Frequência de microondas	2450 MHz
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	38, 2 x 59,4 x 31,9 cm
- Interior do aparelho	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Peso	16,65 kg
Testado conforme as normas VDE	sim
Marcação CE	sim

Este aparelho satisfaz a norma EN 55011 ou CISPR 11.

É 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.

Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Pode consultá-los para saber qual é a potência de microondas mais adequada ao seu prato, bem como os acessórios que deve utilizar. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

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 Filetes, lombos de peixe, postas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe as partes descongeladas umas das outras.
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	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.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Bolos, húmidos	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Apenas para bolos sem cobertura nem gelatina.
por ex., bolos de frutas, bolos de requeijão	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 Tempo, minutos	Notas
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.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
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.	Utilize a grelha como base para o recipiente.
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, bróculos, cenouras	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Cobrir o fundo do prato com água.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Espargado	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 Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada (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.	Introduzir uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
Alimentos para bebés, por ex., biberons de leite	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
Sopa, 1 tigela 2 tigelas	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Carne com molho	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separar as fatias de carne.
Cozido	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Legumes, 1 dose 2 doses	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 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.

Utilize a grelha como base:

- para pratos que precisem de tempos de cozedura superiores a 20 minutos
- para pratos que não precisam de ser mexidos durante a confecção.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Frango inteiro sem miúdos, fresco	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Legumes, frescos	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água, mexer.
Acompanhamentos, por ex., batatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar cerca de 1 cm de altura de água no recipiente, mexer.
Arroz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Adicionar o dobro da quantidade de líquido.
Alimentos doces, por ex., pudim (instantâneo),	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Mexer o pudim 2 - 3 vezes muito bem com as varas de arames.
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.

Indicação

No vidro da porta, nas paredes interiores e no fundo pode formar-se água condensada. Isso é normal e não prejudica o funcionamento do micro-ondas. Depois de cozinhar, limpe a água condensada com um pano.

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 espetar 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	Fase do grelhador	Tempo em minutos	Notas
Bifes da agulha	3-4 unidades	com aprox. 120 g cada	III	1º Lado: cerca de 15 minutos 2º Lado: cerca de 10 - 15 minutos	1-2 cm de altura
Salsichas para grelhar	4-6 unidades	com aprox. 150 g cada	III	1º Lado: cerca de 5 - 10 minutos 2º Lado: cerca de 7 - 12 minutos	
Postas de peixe	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	III	1º Lado: cerca de 10 minutos 2º Lado: cerca de 8 - 12 minutos	Untar previamente a grelha com óleo.
Peixe, inteiro por ex., trutas	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	II	1º Lado: cerca de 10 minutos 2º Lado: cerca de 10 - 15 minutos	Untar previamente a grelha com óleo.
Aquecer pão de forma	2-6 fatias		III	1º Lado: cerca de 3 - 4 minutos 2º Lado: cerca de 3 - 4 minutos	
Gratinar tostas	2-6 fatias		II/III	Consoante o recheio: cerca de 5 - 9 minutos	

Com o botão regule o tempo para o primeiro lado. Vire os pratos a grelhar e regule de seguida o tempo para o segundo 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 homogênea 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 do micro-ondas, W	Fase do grelhador	Duração em minutos	Notas
Carne de porco para assar, por ex., pescoço	cerca de 750 g	360 W	I	35-40 Min.	Virar decorridos cerca de 15 minutos.
Rolo de carne picada para assar 7 cm de altura, no máximo	cerca de 750 g	360 W	II	cerca de 25 Min.	
Frango, 1/2	cerca de 1200 g	360 W	III	40 Min.	
Frango aos pedaços, por ex., frango aos quartos	cerca de 800 g	360 W	II	20-25 min.	Colocar os pedaços com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato	cerca de 800 g	180 W	III	25-30 min.	Colocar o peito com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Suflé de massas (preparado com ingredientes pré-cozinhados)	cerca de 1000 g	360 W	I	25-30 min.	Polvilhar com queijo.
Gratinado de batatas (preparado com batatas cruas) 3 cm de altura, no máximo	cerca de 1000 g	360 W	II	cerca de 35 Min.	
Peixe, gratinar	cerca de 500 g	360 W	III	cerca de 15 Min.	Descongelar primeiro o peixe ultra-congelado.
Suflé de queijo fresco 5 cm de altura, no máximo	cerca de 1000 g	360 W	I	20-25min.	

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.

Descongelo

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

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

Alimentos	Número do programa	Gama de peso	Loiça/ acessórios
Descongelar			
Carne e aves - Assar - Peças de carne - Carne picada - Frango, pato	P1	0,2 - 2,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
Peixe Peixe inteiro, filetes, lombo de peixe	P2	0,1 - 1,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
Pão e bolos* Pão inteiro, redondo ou alongado, fatias de pão, bolo de massa batida, bolo levedado, bolo de fruta	P3	0,2 - 1,5 kg	Recipiente raso sem tampa.
Cozinhar			
Batatas Batatas cozidas, Batatas cozidas com pele	P4	0,2 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Arroz	P5	0,05 - 0,3 kg	Recipiente fundo com tampa.
Legumes frescos Couve-flor, brócolos, cenoura, rábano, alho-francês, pimento, courgette	P6	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Legumes congelados Couve-flor, brócolos, cenoura, rábano, couve roxa, espinafres	P7	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Batatas assadas Peso por batata aprox. 200 g-250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Grelha
Soufflé, congelado	P9	0,3 - 1,0 kg	

Alimentos	Número do programa	Gama de peso	Loiça/ acessórios
Frango em metades	P10	0,5 - 1,8 kg	Grelha Tabuleiro de vidro
* Tartes de natas, bolos com creme, bolos com cobertura, cobertura glacé ou com gelatina não são adequados.			

Refeições de testeconforme a norma EN 60705

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

Cozinhar só com microondas

Prato	Potência de microondas W, Tempo de duração em minutos	Notas
Gemada, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pirex, 22 x 17 cm
Pão-de-ló, 475 g	600 W, 8 - 10 min.	Pirex, Ø 22 cm
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25 - 30 min.	Forma de bolo inglês Pirex*, 28 cm de comp.
* Utilize a grelha como base para o recipiente.		

Descongelar só com microondas

Prato	Potência de microondas W, Tempo de duração em minutos	Notas
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g ou 180 W, 6 min. + 90 W 8-10 min.	Pirex n.º 218, Ø 24 cm

Cozinhar com microondas e grelhador

Prato	Potência de microondas W, nível do grelhador, tempo de duração em minutos	Notas
Gratinado de batata, 1000 g	360 W, + nível do grelhador II, 30-35 min.	Pirex redondo, Ø 22 cm
Bolos	-	Não é aconselhável
Frango em metades aprox. 1100 g	360 W + nível do grelhador III, 40-45 min.	Grelha, tabuleiro de vidro

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 the microwave oven has to offer.

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

The tables list the adjustment values for numerous well-known dishes. 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 your way around quickly.

Enjoy your meal.

Table of contents

Important information	94
Before installation	94
Installation and connection	94
Important information	95
Safety precautions	95
Safety information for microwave operation	97
Your new appliance	100
Control Panel	100
Buttons for selecting the microwave wattage	100
Rotary knob	101
Operating switches and display panel	101
Main switch	102
Accessories	102
Cooling fan	102
Before using for the first time	103
Heating up the cooking compartment	103
Pre-cleaning the accessories	103
Set the time	103
The microwave	104
Ovenware	104
Microwave power settings	105
Setting procedure	106
3-stage operation	107

Table of contents

Grilling	109
Setting procedure	109
Setting the combined grill and microwave function	110
Setting procedure	110
Automatic programming	112
Setting procedure	112
Memory	114
Storing memory settings	114
Starting the memory function	115
Changing the signal duration	116
Care and cleaning	117
Cleaning agents	117
Troubleshooting	118
After-sales service	119
Technical data	120
Tables and tips	121
Defrosting, heating up and cooking with the microwave	121
Microwave tips	126
Grilling table	127
Combined grill and microwave	128
Notes on automatic programming	129
Test dishes in accordance with EN 60705	132

Important information

Important safety instructions

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

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

Before installation

Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Transport damage

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

If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or its service personnel or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Electrical connection

If the power cable is damaged, it must be replaced by a specialist trained by the manufacturer in order to prevent hazards.

Installation and connection

This appliance is only intended for domestic use.

This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be installed in a 60 cm wide wall-mounted cupboard (at least 30 cm deep and 85 cm off the floor).

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Important information

Safety precautions



This appliance is intended only for domestic use. Only use the appliance for preparing foodstuffs.

Adults and children must not operate the appliance without supervision

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

Children and the microwave



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

When children use the appliance, they must be supervised to prevent them from playing with it. In combined operation mode, children may only use the appliance if they are supervised by adults. There is a risk of burning.

Hot cooking compartment



Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

Never touch the internal surfaces or the heating elements. During use accessible parts may become hot. There is a risk of burning.

Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the appliance. Risk of fire.

Never open the appliance door if there is smoke inside. There is a risk of burning. Switch off the appliance. Switch off the circuit breaker in the fuse box.

Never trap cables of electrical appliances in the hot appliance door. The cable insulation could melt. There is a risk of short-circuiting.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).

Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the appliance. There is a risk of burning.

Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the appliance door carefully.

Damaged appliance door or door seal



Never use the microwave if the appliance door is open or if the door seal is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Do not use the microwave again until it has been repaired.

Environment



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

Inadequate cleaning



Clean the appliance on a regular basis and remove any food deposits. The surface of the appliance could be damaged and the appliance could corrode over time if it is not cleaned with sufficient care. Microwave energy could escape.

Repairs



Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution. Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

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

You must not open the casing which gives protection against exposure to microwave energy. The appliance is a high voltage appliance. Risk of electrocution.

Safety information for microwave operation

Food preparation



Use of the microwave is intended exclusively for the preparation of food. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.
Risk of fire.

Microwave power and time



Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire. The appliance could be damaged.
Risk of fire.
Follow the information provided in the instruction manual.

Ovenware



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

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any liquid that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. There is a risk of injury.

Meals heated in the microwave oven give off heat. The ovenware can become hot. There is a risk of burning. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the microwave.

Packaging

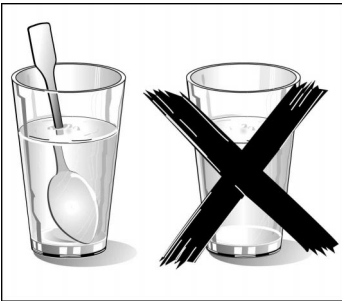


Never heat meals in heat-retaining packages. Risk of fire.

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

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

Drinks



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

There is a risk of burning.

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

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

Never overheat alcoholic drinks. There is a risk of explosion.

Baby food



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

Stir or shake well after the food has been heated. This is the only way to ensure even heat distribution.

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

There is a risk of burning.

Foods with shells or skin



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

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

Drying food



Never use the microwave to dry food.
Risk of fire

Food with a low water content



Do not defrost or heat food at too high a power or for too long if the food has a low water content, e.g. bread.
Risk of fire

Cooking oil

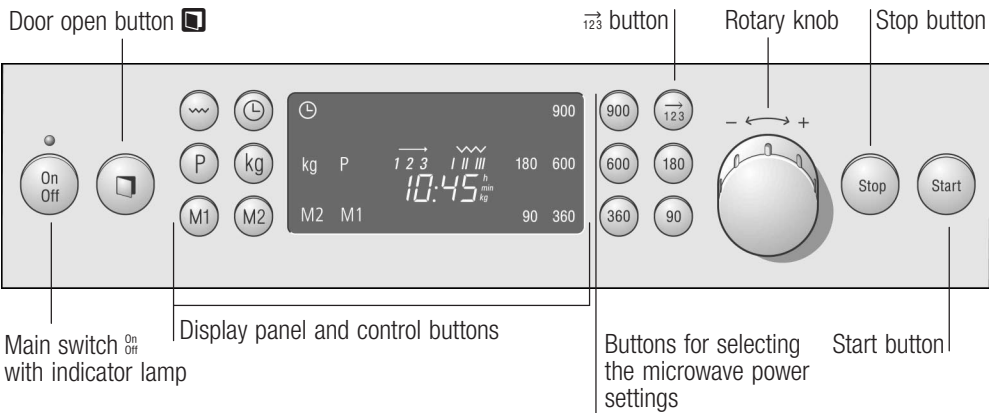


Never use the microwave to heat cooking oil on its own.
Risk of fire

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and its switches are explained here.

Control Panel



Buttons for selecting the microwave wattage

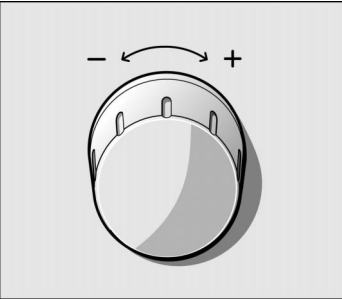
Use these buttons to select the microwave wattage required.

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

Rotary knob

You use the rotary knob to set the time, cooking time and weight for the automatic programming.

The rotary knob can be popped in/out in any position. Press the control knob to pop it in and out. The rotary knob can be turned clockwise or anti-clockwise.



Ranges	
1 sec - 1.30 h	Microwave duration Exception: 900 W = 1 sec - 30 min
Weight	Depending on the program

Operating switches and display panel

On Off button main switch	Main switch To switch the microwave oven on/off.
 door open button	To open the appliance door.
 button	To set three different grill settings.
 clock button	To set the time.
P button	To set the automatic programming.
kg button	To set the weight for automatic programming.
M1 and M2 buttons	To select a memory function.
 button 3-stage operation	To store up to three different settings one after the other.
Stop button	This button stops microwave operation or cancels the setting.
Start button	To start microwave operation.

You can read the values that you have set on the display panel.

Main switch On Off

Switching on

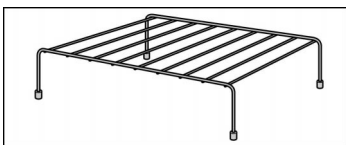
You can switch the microwave oven on and off using the main “On
Off” switch.

Press the “On
Off” button.
The indicator light comes on.

Switching off

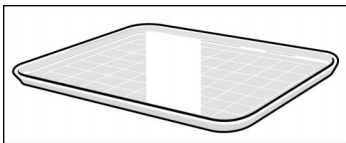
Press the “On
Off” button.
The indicator light goes out.

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.

Cooling fan

The appliance is fitted with a cooling fan. The fan may continue to operate after the oven has been switched off.

When the microwave is in operation the oven remains cold. The cooling fan may switch on anyway. The fan may run on even when microwave operation has ended.

Before using for the first time

This section tells you everything you need to do before using the appliance for the first time.

Heat the microwave oven and clean the accessories. Read the safety instructions in the “Important information” section.

Heating up the cooking compartment

Heat the empty cooking compartment with the door closed for 10 minutes to remove the new smell.

1. Press the  grill button once.
 grill level III and 10.00 min appear in the display.
2. Press the Start button.

A signal sounds once the time has elapsed. Press the Stop button or open the appliance door.

Pre-cleaning the accessories

Please wash the accessories thoroughly with soapy water and a cleaning cloth before using them.

Set the time

1. Press the  button.
The indicator light comes on.
2. Press the  clock button.
12:00 appears in the display.
3. Set the time using the rotary knob.
4. Confirm with the  clock button.

Hiding the clock

Press the  clock button until the clock display is blank.

Resetting the clock

Press the  clock button until 12:00 appears in the display.

Notes

Make the settings as described in steps 3 and 4.

The clock display does not light up to full brightness between 22:00 and 06:00.

If you have hidden the clock, your appliance runs in low standby operation.

The microwave

Here you will find information about ovenware and how to set the microwave.

You can set the microwave on its own or in combination with the grill.

Tables and tips

Lots of examples of defrosting, heating and cooking are given in the “Tables and tips” section.

Ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials do not reflect microwaves.

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

Never use ovenware made of metal.
Metal reflects microwaves.

Caution. Metal - e.g. a spoon in a glass - must be at least 2 cm away from the walls of the cooking compartment and 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

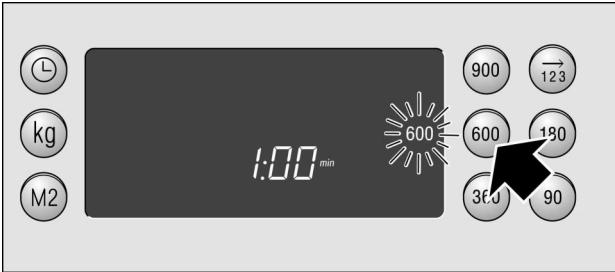
Microwave power setting	suitable for
900 watts	Heating liquids
600 watts	Heating and cooking food
360 watts	Cooking meat and heating delicate foods
180 watts	Defrosting and continued cooking
90 watts	Defrosting delicate foods

Setting procedure

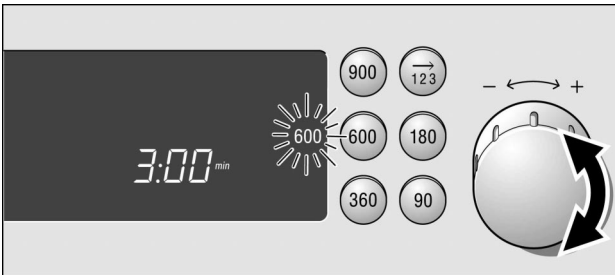
The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

Example:
Microwave power 600 W, 3 minutes

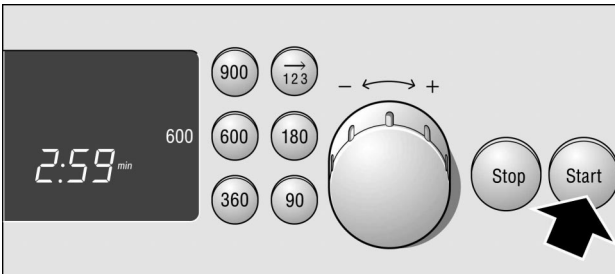
- 1. Press the button for the microwave power setting you require.



- 2. Set the cooking time using the rotary knob.



- 3. Press the Start button.
The cooking time counts down in the display.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off. The clock reappears in the display if you press the Stop button and open the appliance door.

Changing the cooking time

You may change the cooking time at any time.

Pausing

Open the appliance door. The programme is interrupted. Press the Start button again once you have closed the door. The programme will then continue.

Cancelling the setting

Press the Stop button.

Notes

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

If you open the appliance door while the appliance is in operation, the fan may continue to run.

3-stage operation

With 3-stage operation you can set up to 3 microwave power and time settings and also switch the grill on.

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

Example:

1. 600 W/2 minutes
2. 180 W/5 minutes
3. 90 W/10 minutes / grill setting III

1. Press the $\overline{123}$ button.
1 appears in the display.
2. Press the required microwave power setting.
The selected microwave power setting lights up in the display and 1:00 minute appears.
3. Set the cooking time using the rotary knob.
4. Press the $\overline{123}$ button.
2 appears in the display.
5. Press the required microwave power setting
The selected microwave power setting lights up in the display and 1:00 minute appears.
6. Set the cooking time using the rotary knob.
7. Press the $\overline{123}$ button.
3 appears in the display.
8. Press the required microwave power setting
The selected microwave power setting lights up in the display and 1:00 minute appears.
9. Set the cooking time using the rotary knob.
10. Press the $\overline{\sim}$ grill button once.
 $\overline{\sim}$, III and 10.00 minutes appear in the display.

11. Press the Start button.

The total cooking time will appear in the display. It counts back to zero. The active microwave power setting lights up brighter.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off. The clock is displayed once more when you press the Stop button and open the appliance door.

Pausing

Open the appliance door. The programme is interrupted. Press the Start button again once you have closed the door. The programme will then continue.

Cancelling the setting

Press the Stop button.

Notes

The same microwave power setting cannot be selected twice in succession.

The 900 W power setting can only be selected once.

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

The grill can be combined with 90 W, 180 W and 360 W.

Changing a stage before starting:

Press the  button repeatedly until the stage is displayed and change the setting.

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

Grilling

Setting procedure

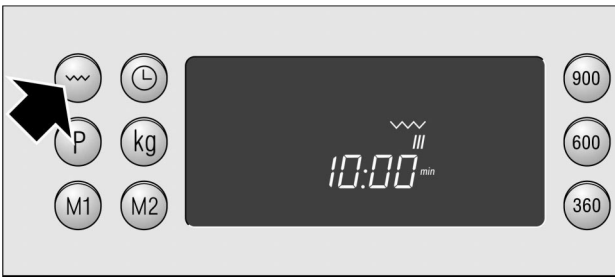
The following grill settings are available:

Grill	Setting I	Low	Press the  button 3 times
Grill	Setting II	Medium	Press the  button twice
Grill	Setting III	High	Press the  button once

Example:
Grill  setting III, 15 minutes

1. Press the  grill button.

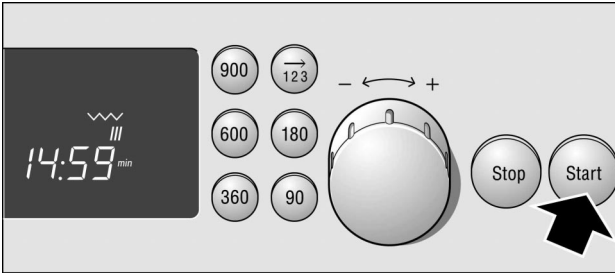
To set a different grill setting, press the  grill button again.



2. Set the cooking time using the rotary knob.



3. Press the Start button.
The cooking time counts down in the display.



A signal sounds once the cooking time has elapsed. The clock reappears in the display if you press the Stop button and open the appliance door.

Adjustment

You may change the grill setting at any time.

Pausing

Press the Stop button once or open the appliance door. Press the Start button after closing the door.

Cancelling

Press the Stop button.

Note

If you open the appliance door while the appliance is in operation, the fan may continue to run.

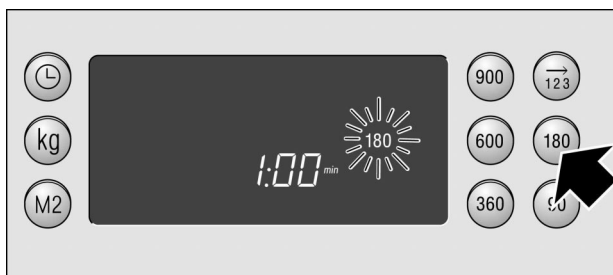
Setting the combined grill and microwave function

You can set the microwave on its own or in combination with the grill. You cannot combine the 900 W and 600 W microwave settings with the grill.

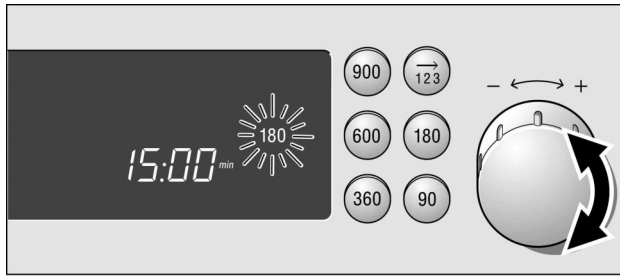
Setting procedure

Example:
Microwave power 180 W, 15 minutes, grill setting II

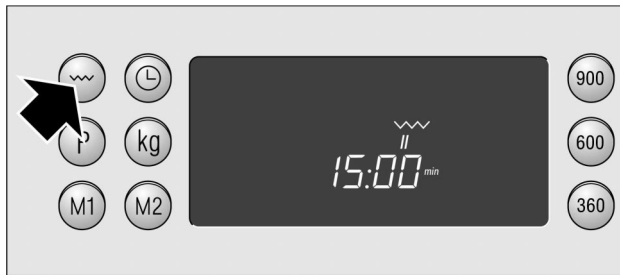
1. Press the button for the microwave power setting you require.



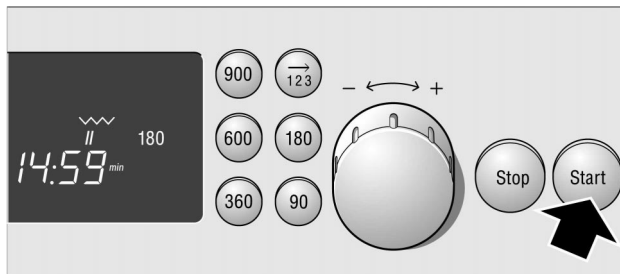
2. Set the required cooking time using the rotary knob.



3. Press the  grill button repeatedly until the desired grill setting appears.



4. Press the Start button.
The cooking time counts down in the display.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off. Open the appliance door or press the Stop button.

Changing the setting

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

Pausing

Open the appliance door. The programme is interrupted. Press the Start button again once you have closed the door. The programme will then continue.

Cancelling the setting

Press the Stop button twice or open the appliance door and press the Stop button once.

Notes

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

If you open the appliance door while the appliance is in operation, the fan may continue to run.

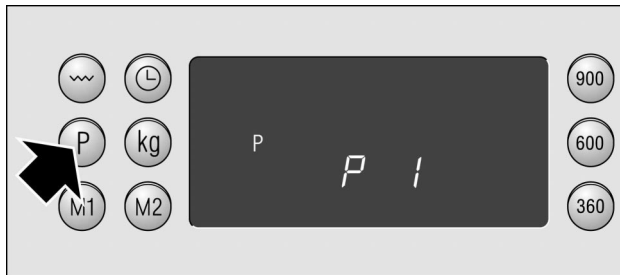
Automatic programming

Setting procedure

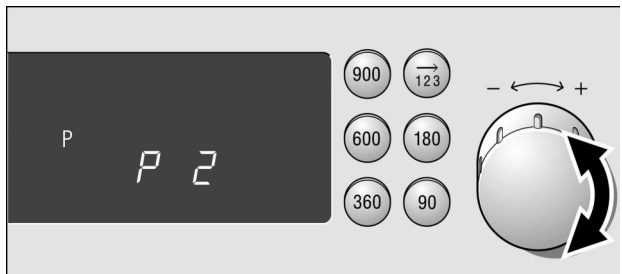
You can use the automatic programming to defrost food with the greatest of ease and prepare a variety of dishes quickly and easily.

Example:
P2, 1.0 kg

1. Press the “P” button.



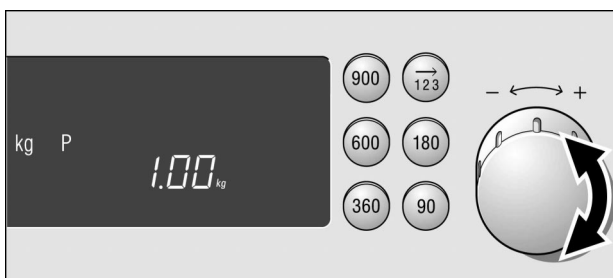
2. Use the rotary knob to select the required programme.



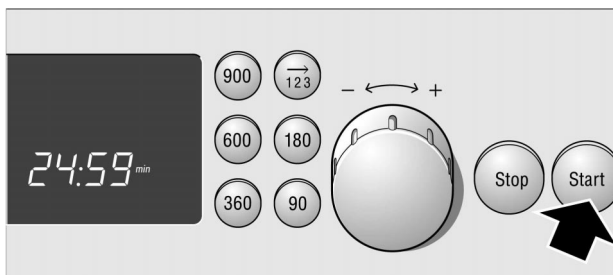
- Press the “kg” button.
The default weight
appears in the display.



- Turn the rotary knob to set
the weight.



- Press the Start button.
The cooking time counts
down in the display.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off. Open the appliance door or press the Stop button.

Pausing

Open the appliance door. Press the Start button again once you have closed the door. The programme will then continue.

Cancelling

Press the Stop button twice or open the appliance door and press the Stop button once.

Notes

The cooking time cannot be changed.

Some programmes call for the food to be turned or stirred. A signal sounds.

If you open the appliance door while the appliance is in operation, the fan may continue to run.

If you press the “P” programme button or the  weight button in automatic mode, the programme number or weight selected is displayed for approximately 3 seconds respectively.

If the kg button flashes after the appliance has been started, a weight was not entered. Set the weight and press the Start button.

Memory

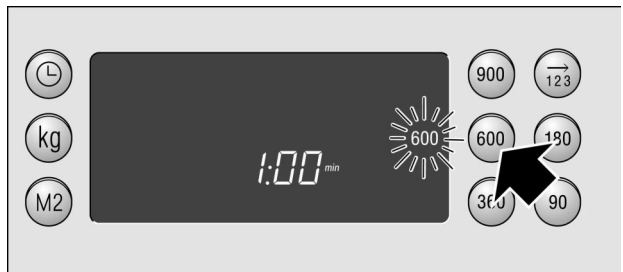
You can use the memory to create programmes. You can store the settings and retrieve them at any time.

The memory is useful if you require several different settings in order to prepare your dish or if you cook a dish particularly frequently.

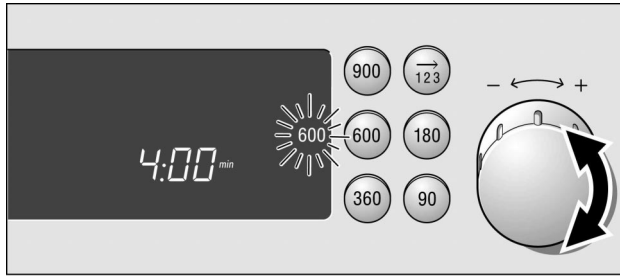
Storing memory settings

1. Press the button for the microwave power setting you require.

Example:
600 W, M1, 4 minutes

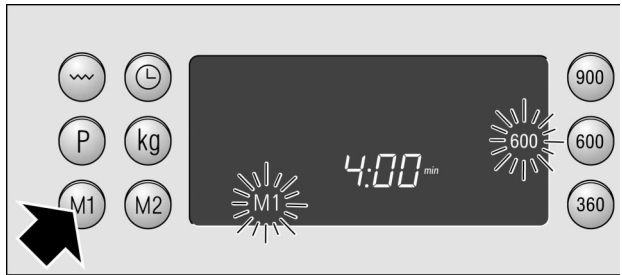


2. Set the cooking time using the rotary knob.



3. Press the “M1” or “M2” memory button until “M1” or “M2” flashes and a signal sounds.

The setting is stored.
The time reappears in the display.



Reallocate memory

If you want to reallocate memory, select the memory button. The old settings are displayed. Enter new settings.

Starting the memory function

The stored settings for your dish can easily be called up.
Place the dish in the cooking compartment.

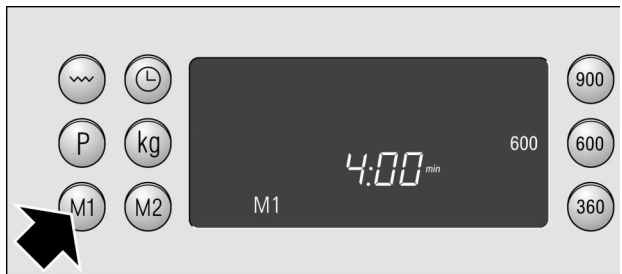
Example:
600 W, M1, 4 minutes

1. Press the “M1” or “M2” button.

The stored settings appear in the display.

2. Press the Start button.

The cooking time counts down in the display.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press the Stop button.

Pausing

Open the appliance door. The cooling fan may continue to run. Press the Start button again once you have closed the door. The programme will then continue.

Cancelling the setting

Press the Stop button twice or open the appliance door and press the Stop button once.

Notes

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

You can only change the grill setting or cooking time after the appliance has been started.

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

Changing the signal duration

A signal sounds after the set duration has expired. You can change the duration of the acoustic signal.

Short signal duration = S:5

Medium signal duration = S:30 initial setting

Long signal duration = S:50

Example:
5 signals

1. Press the kg button until S:30 appears in the display.
2. Use the rotary button to select the desired signal duration.
3. Press and hold the kg button until kg flashes in the display and a signal sounds. The setting is stored and the time appears again.

Care and cleaning



Do not use high-pressure cleaners or steam jets. There is a danger of short-circuiting.

Do not use caustic or abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. The surface could be damaged which may result in shattering of the glass. If an abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Cleaning agents

Appliance exterior	Use soapy water and dry with a soft cloth
 with aluminium front	Gentle window-cleaning agent. Using a soft window cloth or a non-fluffing microfibre cloth, wipe over the surfaces lightly in a horizontal direction.
 with stainless steel front	Use a soft cloth to subsequently dry off any soapy water. Always remove limescale, fat, eggwhite marks and starchy residue immediately. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops.
Cooking compartment	Use hot soapy water or a vinegar solution, then dry thoroughly with a soft cloth.
Seal	Hot soapy water
Door panel	Glass cleaner
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a brush or sponge.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Notes/remedial action
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.
	Faulty operation	Switch off the fuse in the fuse box. Wait approximately 10 seconds. Switch on the fuses again.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary knob was accidentally rotated.	Press the stop button
	The start button was not pressed after the setting had been made.	Press the start button or clear the setting by pressing the stop button.
The microwave does not switch on.	The door is not properly closed.	Check whether leftover food or a foreign object is trapped in the door.
	The start button was not pressed.	Press the start button.
The food takes longer than usual 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.
Appliance switches off shortly after starting. Error message “H95” appears in the display.	Door is not closed correctly.	Open the door again and close it correctly, and if this doesn't help, contact the after-sales service.

Problem	Possible cause	Notes/remedial action
Error message “Er1” appears in the display.	The temperature sensor is faulty.	Call the after-sales service.
Error message “Er11” appears in the display.	The buttons are dirty or the mechanics have jammed.	Press all buttons several times, and if this doesn't help, contact 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” appear in the display.	Technical fault.	Call the after-sales service.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.

Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

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 centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. The rating plate bearing these numbers can be found on the right hand side by opening the appliance door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Technical data

Power supply	230 V, 50 Hz
Max combi power consumption	1,990 watts
Microwave power output	900 watts (IEC 60705)
Microwave frequency	2,450 MHz
Dimensions (HxWxD)	
- Appliance	38.2 x 59.4 x 31.9 cm
- Cavity	22.0 x 35.0 x 27.0 cm
Weight	16,65 kg
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 generated for the purpose of heating food.
Class B indicates that the appliance is suitable for domestic use.

Tables and tips

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. This section describes which microwave power setting is best for your dish or which accessories you should use. You will receive many tips on the ovenware and preparation, and information on what to do if something goes wrong.

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

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 Time in minutes	Notes
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.	Use the wire rack to place the ovenware on.
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 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Add water to cover the base of the dish.
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.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml	360 W, ½ min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Soup 1 bowl 2 bowls	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Meat in sauce	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separate slices of meat.
Stew	400 g	600 W, 5 - 7 min.	
	800 g	600 W, 7 - 8 min.	
Vegetables 1 portion 2 portions	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	300 g	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.

Use the wire rack to place dishes on:

- if the meal requires more than 20 minutes cooking time
- if the meal does not need to be stirred.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 22 - 25 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 7 - 12 min.	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g of vegetables.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes e.g. potatoes	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g and stir.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Rice	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min.	Add double the amount of liquid.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	
Sweets e.g. pudding (instant), fruit, compote	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.

Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:
Double amount = double cooking time
half amount = half the cooking time

The food has become too dry.

Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.

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

Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.

Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.

Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Note

Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

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.

	Amount	Weight	Grill stage	Time in minutes	Notes
Neck steaks	3-4 pieces	approx. 120 g each	III	1st side: approx. 15 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	1-2 cm thick
Sausages	4-6 pieces	approx. 150 g each	III	1st side: approx. 5 - 10 minutes 2nd side: approx. 7 - 12 minutes	
Fish steak	2-3 pieces	approx. 150 g each	III	1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 8 - 12 minutes	Grease the wire grill with oil before grilling.
Whole fish e.g. trout	2-3 pieces	approx. 150 g each	II	1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	Grease the wire grill with oil before grilling.
Bread for toasting	2-6 slices		III	1st side: approx. 3 - 4 minutes 2nd side: approx. 3 - 4 minutes.	
Cheese on toast	2-6 slices		II/III	Depending on topping: approx. 5 - 9 minutes	

Set the first time using the 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.

	Amount Weight	Microwave settings in watts	Grill stage	Duration, min.	Notes
Roast pork, e.g. neck of pork	approx. 750 g	360 W	I	35-40 min.	Turn after approx. 15 minutes.
Meat loaf max. 7 cm high	approx. 750 g	360 W	II	approx. 25 min.	
Chicken, ½	approx. 1200 g	360 W	III	40 min.	
Chicken pieces, e.g. chicken quarters	approx. 800 g	360 W	II	20-25 min.	Cook with the skin down. Do not turn.
Duck breast	approx. 800g	180 W	III	25-30 min.	Cook with the skin down. Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx. 1000 g	360 W	I	25-30 min.	Sprinkle with grated cheese.
Potato gratin (using raw potatoes) max. 3 cm high	approx. 1000 g	360 W	II	approx. 35 min.	
Fish, grilling	approx. 500 g	360 W	III	approx. 15 min.	Defrost frozen fish before cooking.
Quark pudding max. 5 cm high	approx. 1000 g	360 W	I	20-25 min.	

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. Always put meat on a saucer.

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

Food	Program number	Weight range	Ovenware/ accessories
Defrosting			
Meat and poultry - Roasts - Flat pieces of meat - Mince - Chicken, poulard, duck	P1	0.2 - 2.0 kg	Flat dish without lid.
Fish Whole fish, fish fillet, fish cutlet	P2	0.1 - 1.0 kg	Flat dish without lid.
Bread and cake* Bread, whole, round or long, bread in slices, sponge cake, yeast cake, fruit pie	P3	0.2 - 1.5 kg	Flat dish without lid.
Cooking			
Potatoes Boiled potatoes, jacket potatoes	P4	0.2 - 1.0 kg	Dish with lid.
Rice	P5	0.05 - 0.3 kg	Tall 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, deep-frozen	P9	0.3 - 1.0 kg	
Chicken, halved	P10	0.5 - 1.8 kg	wire rack glass pan
* Cream cakes, buttercream cakes, cakes with frosting, icing or gelatine are unsuitable.			

Test dishes in accordance with EN 60705

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

Solo microwave cooking

Meal	Microwave power setting in W, cooking time in minutes	Notes
Custard, 565 g	600 W, 8 mins + 180 W, 15-20 mins	Pyrex, 22 x 17 cm
Sponge, 475 g	600 watts, 8-10 mins	Pyrex, 22 cm diameter
Meat loaf, 900 g	600 watts, 25-30 mins	Pyrex cake tin*, 28 cm long
* Use the wire rack to place the ovenware on.		

Solo microwave defrosting

Meal	Microwave power setting in W, cooking time in minutes	Notes
Meat, 500 g	Programme 1, 500 g or 180 W, 9 mins + 90 W, 8-10 mins	Pyrex no. 218, 24 cm diameter

Microwave and grill cooking

Meal	Microwave power setting in W, grill setting, cooking time in minutes	Notes
Potato gratin, 1,000g	360 W, + grill setting II, 30-35 mins	Round Pyrex, 22 cm diameter
Cake	-	Not recommended
Chicken, halved approx. 1,100 g	360 W + grill setting III, 40 -45 mins	Wire rack, glass pan

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего компактного духового шкафа с микроволнами.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах 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 приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита.

Содержание

На что следует обратить внимание	136
Перед монтажом	136
Установка и подключение	136
На что следует обратить внимание	137
Правила техники безопасности	137
Правила техники безопасности при пользовании духовым шкафом с микроволновым режимом ...	139
Ваш новый прибор	142
Панель управления	142
Кнопки для выбора мощности микроволн	142
Поворотный переключатель	143
Дисплей и кнопки управления	144
Главный выключатель	145
Принадлежности	145
Охлаждающий вентилятор	145
Перед первым использованием	146
Нагревание печи	146
Предварительная очистка принадлежностей	146
Установка времени суток	146
Микроволны	147
Посуда	148
Мощность микроволн	149
Установка	149
3-ступенчатый режим	150

Содержание

Приготовление на гриле	152
Установка	152
Установка комбинированного режима гриля и микроволн	154
Установка	154
Программа автоматического приготовления ...	156
Установка	156
Память	158
Ввод в память	158
Включение функции памяти	159
Изменение продолжительности сигнала	160
Уход и очистка	161
Чистящие средства	161
Что делать при неисправности?	162
Сервисная служба	164
Технические характеристики	165
Таблицы и рекомендации	166
Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн	166
Рекомендации по использованию микроволн	172
Таблица по жарению на гриле	173
Комбинированный режим гриля и микроволн	174
Рекомендации для программы автоматического приготовления блюд	175
Контрольное блюдо по EN 60705	179

На что следует обратить внимание

Важные указания по технике безопасности

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять прибором.

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

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Установка и подключение

Данная печь предназначена только для бытового использования.

Соблюдайте специальные указания по монтажу.

Прибор можно монтировать в навесном шкафу шириной 60 см. (не менее 30 см. глубиной и минимум 85 см над уровнем пола).

Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 10 ампер (L- или B-автомат), а напряжение в сети - соответствовать данным, указанным на фирменной табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки печи до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для отключения всех полюсов так, чтобы расстояние между разомкнутыми контактами оказалось не менее 3 мм.

Не использовать тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

На что следует обратить внимание

Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте прибор только для приготовления пищи.

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию, при нарушениях чувствительности;
- или при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Дети и микроволновый режим



Детям можно позволить готовить в микроволновом режиме только в том случае, если они были обучены обращению с ним. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией.

Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром в целях предупреждения их возможного баловства. Дети должны пользоваться комбинированным режимом прибора только под присмотром взрослых. Опасность ожога!

Горячая печь



Осторожно откройте дверцу прибора. Из него может вырваться горячий пар.

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Так как во время работы прибора они могли сильно нагреться. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в приборе. Опасность возгорания!

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Опасность ожога! Выключите прибор. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Будьте внимательны при приготовлении блюд, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром). Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта в печи могут вспыхнуть. Опасность ожога! Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Повреждение дверцы прибора или ее уплотнения



Не используйте микроволновый режим, если повреждена дверца прибора или ее уплотнение. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Окружающее пространство



Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или сырости. Опасность короткого замыкания!

Недостаточная очистка



Регулярно проводите очистку прибора. Всегда полностью удаляйте остатки пищевых продуктов. Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности, а со временем к ржавлению прибора. Произойдет выход энергии микроволн наружу!

Ремонт



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током! Ремонт может проводиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

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

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

Правила техники безопасности при пользовании духовым шкафом с микроволновым режимом

Приготовление пищи



Используйте микроволновый режим только для приготовления пищи. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Дети могут пользоваться микроволновой печью только в том случае, если они обучены обращению с ней. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывается в данном Руководстве по эксплуатации.

Мощность микроволн и время воздействия



Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты и повредиться прибор. Опасность возгорания!

Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными в Руководстве по эксплуатации.

Посуда



Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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. Опасность травмирования!

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Опасность ожога!

Для вынимания посуды и принадлежностей из духового шкафа используйте прихватки.

Упаковка



Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Опасность возгорания!

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

Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога!

Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Сушка продуктов



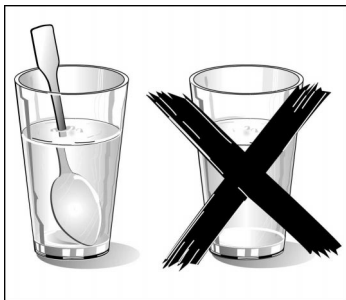
Не сушите продукты в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Продукты с низким содержанием влаги



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

Напитки



При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при небольшом встряхивании посуды горячая жидкость может неожиданно сильно закипеть или начать разбрызгиваться. Опасность ожога!

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

Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

Детское питание



Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое. Только благодаря этому тепло равномерно распределится по всему объему. Опасность ожога!

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в коже или с кожей



Нельзя варить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после выключения микроволнового режима. Это относится также к моллюскам и ракообразным. Опасность ожога! При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожей или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или кожу перед приготовлением.

Растительное масло

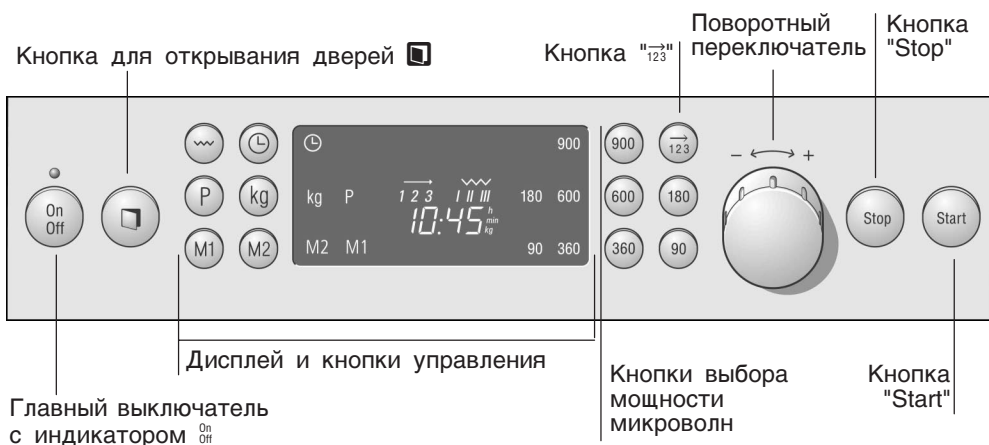


Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Ваш новый прибор

Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым прибором. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями.

Панель управления



Кнопки для выбора 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 и доведения до готовности
900 Вт	для разогревания жидкостей

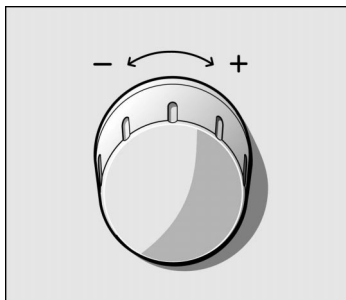
Поворотный переключатель

При помощи поворотного переключателя установите время суток, продолжительность и вес блюда для программы автоматического приготовления.

Поворотный переключатель может утапливаться в любом положении.

Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручку-переключатель, нажмите на нее.

Поворотный переключатель может поворачиваться как налево, так и направо.



Диапазон

1 сек - 1 ч 30 мин

Продолжительность действия микроволн

Исключение:

900 Вт = 1 сек - 30 мин

Вес

в зависимости от программы

Дисплей и кнопки управления

Кнопка "  "	Главный выключатель
Кнопка "  "	Кнопка для открывания дверцы
Кнопка "Гриль" 	С ее помощью устанавливаются различные режимы приготовления на гриле.
Кнопка "Часы" 	С ее помощью устанавливается время суток.
Кнопка "P"	С ее помощью выбирается программа автоматического приготовления.
Кнопка "kg"	С ее помощью устанавливается вес блюда для программы автоматического приготовления.
Кнопки "M1" и "M2"	С ее помощью выбирается режим памяти.
Кнопка "  "	3-ступенчатый режим
Кнопка "Start"	С ее помощью выполняется включение микроволнового режима или стирание установки.
Кнопка "Stop"	С ее помощью выполняется активация микроволнового режима.

Дисплей отображает заданные значения.

Главный выключатель On Off

Включение

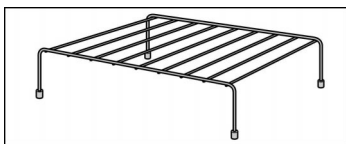
С помощью главного выключателя "On Off" выполняется включение/выключение микроволновой печи.

Нажмите кнопку "On Off".
Загорится индикатор.

Выключение

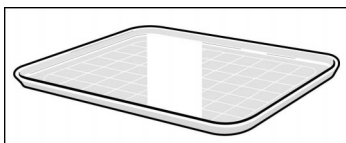
Нажмите кнопку "On Off".
Индикатор погаснет.

Принадлежности



Решетка

для размещения посуды или для приготовления на гриле и запекания.



Стеклянный 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.

Охлаждающий вентилятор

Печь оснащена охлаждающим вентилятором, который может продолжать работать даже после выключения печи.

В микроволновом режиме работы духовой шкаф не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем как в первый раз начать готовить.

Нагрейте микроволновую печь и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

Нагревание печи

Чтобы удалить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую печь в течение 10 минут.

1. Нажмите кнопку "Гриль" .

На дисплее появится гриль , режим III и "10.00" (минут).

2. Нажмите кнопку "Start".

По истечении установленного времени раздастся сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку "Stop".

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Установка времени суток

1. Нажмите кнопку .

Загорится индикатор.

2. Нажмите кнопку "Часы" .

На дисплее появится "12:00".

3. Поворотным переключателем установите нужное время.

4. Подтвердите ввод кнопкой "Часы" .

Отключение индикации времени суток

Нажимайте кнопку "Часы" , пока индикация времени суток не погаснет.

Повторная установка времени суток

Нажимайте кнопку "Часы" , пока на дисплее не появится "12:00".

Выполните установку, как описано в пунктах 3 и 4.

Указания

С 22:00 до 06:00 часов индикатор времени горит с меньшей яркостью.

При отключении индикации времени суток прибор продолжает работать в режиме ожидания.

Микроволны

Здесь приведена информация о посуде и об установках микроволнового режима.

Вы можете использовать микроволновый режим как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.

Таблицы и рекомендации

В гл. "Таблицы и рекомендации" приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

Посуда

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Не используйте металлическую посуду, так как металл не пропускает микроволны.

Внимание! Следите за тем, чтобы металл, например, ложка в стакане, был на расстоянии не менее 2 см от стенок печи и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка посуды

Включать микроволновый режим с пустой посудой запрещается.

Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, 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.

Мощность микроволн

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

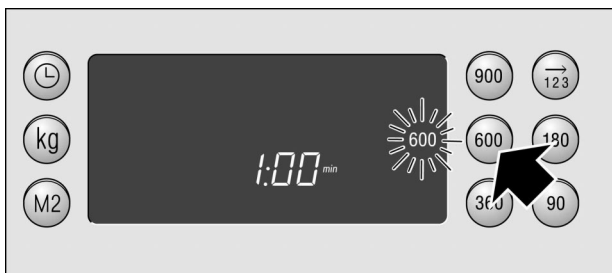
Установка

Максимальную мощность микроволн в 900 Вт Вы можете установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 90 минут.

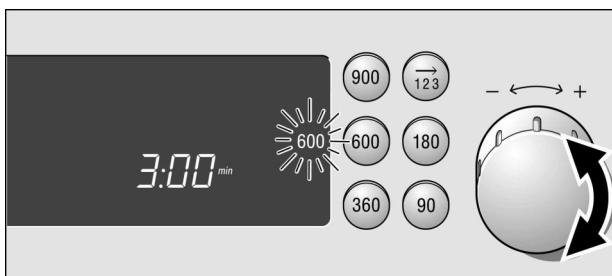
Например:

мощность микроволн 600 Вт, 3 мин

1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.

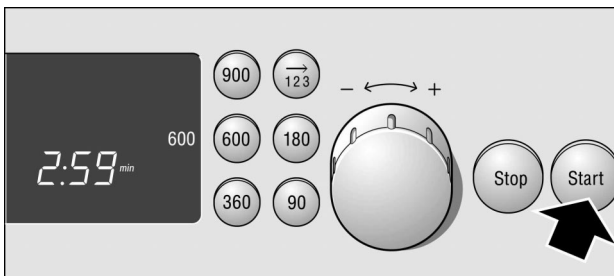


2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку "Start".

На дисплее начнется отсчет времени приготовления.



Окончание времени приготовления

Раздастся сигнал. Прибор выключится. Индикация времени суток появится снова, если Вы нажмете кнопку "Stop" или откроете дверцу прибора.

Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Откройте дверцу прибора. Генерация микроволн прекратится. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Start". Прибор продолжит работать.

Отмена установки

Нажмите кнопку "Stop".

Указания

Вы можете сначала установить время приготовления, а затем - мощность микроволн.

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

3-ступенчатый режим

С помощью 3-ступенчатого режима Вы можете настраивать до 3 установок времени и значений мощности микроволн, а также дополнительно подключать гриль.

Всегда используйте жаропрочную, пригодную для микроволн посуду.

Например:

1. 600 Вт/2 мин
2. 180 Вт/5 мин
3. 90 Вт/10 мин/режим гриля III

1. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.

На дисплее появится "1".

2. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.

На индикаторе загорится установленное значение и появится "1:00" (минут).

3. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку $\vec{123}$.
На дисплее появится "2".
5. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн
На дисплее появится установленное значение мощности микроволн и "1:00" (минут).
6. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
7. Нажмите кнопку $\vec{123}$.
На дисплее появится "3".
8. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн
На дисплее появится установленное значение мощности микроволн и "1:00" (минут).
9. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
10. Нажмите кнопку "Гриль" $\sim$ один раз.
На дисплее появится $\sim$, III и "10.00" (минут).
11. Нажмите кнопку "Start".
На дисплее появится общее время приготовления. Оно отсчитывается в обратном направлении. Активная мощность микроволн высвечивается ярче.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Прибор выключается. Индикация времени суток появится снова, если Вы нажмете кнопку "Stop" и откроете дверцу прибора.

Остановка

Откройте дверцу прибора. Генерация микроволн прекратится. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "start". Прибор продолжит работать.

Отмена установки

Нажмите кнопку "Stop".

Указания

Одну и ту же мощность микроволн нельзя выбирать дважды подряд. Мощность в 900 Вт Вы можете выбрать только один раз.

Вы можете сначала установить время приготовления, а затем - мощность микроволн.

Режим приготовления на гриле может комбинироваться с мощностью микроволн 90 Вт, 180 Вт и 360 Вт.

Изменение режима гриля перед включением: Нажимайте кнопку $\overrightarrow{123}$ до тех пор, пока не появится нужный режим и тогда измените установку.

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

Приготовление на гриле

Установка

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля:

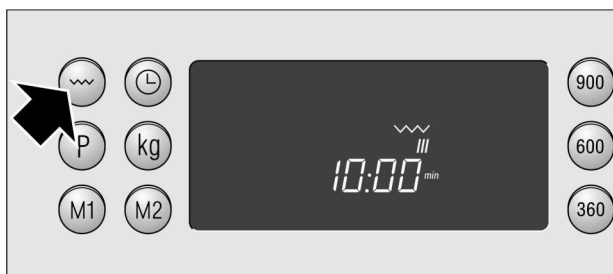
Гриль	режим I	слабый	Нажмите кнопку $\sim$ три раза
Гриль	режим II	средний	Нажмите кнопку $\sim$ два раза
Гриль	режим III	сильный	Нажмите кнопку $\sim$ один раз

Например:

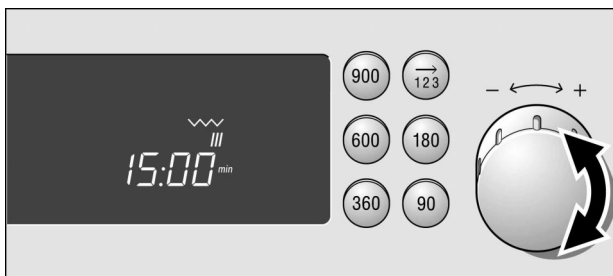
Гриль $\sim$, режим III, 15 мин

1. Нажмите кнопку "Гриль" $\sim$.

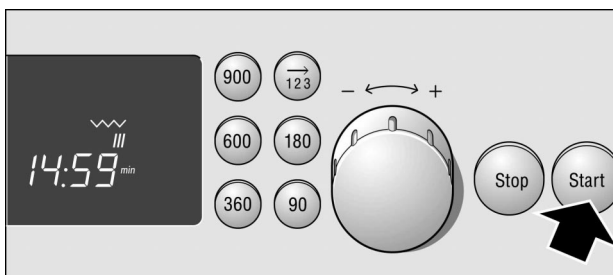
Для установки другого режима гриля снова нажмите кнопку "Гриль" $\sim$.



2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку "Start". На дисплее начнется отсчет времени приготовления.



По истечении установленного времени раздастся сигнал.

Время суток появится снова, если Вы нажмете кнопку "Stop" или откроете дверцу прибора.

Корректировка

Установку режима гриля можно изменить в любой момент.

Остановка

Один раз нажмите кнопку "Stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы нажмите кнопку "Start".

Отмена

Нажмите кнопку "Stop".

Указание

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

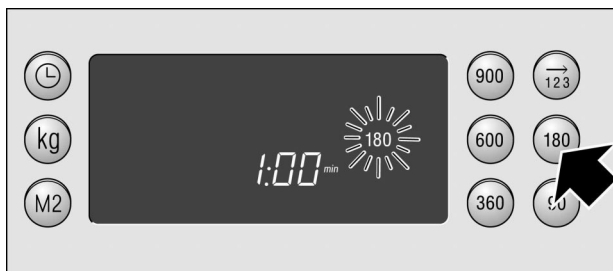
Установка комбинированного режима гриля и микроволн

Вы можете использовать микроволновый режим как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.
Мощность 900 Вт/600 Вт нельзя комбинировать с режимом приготовления на гриле.

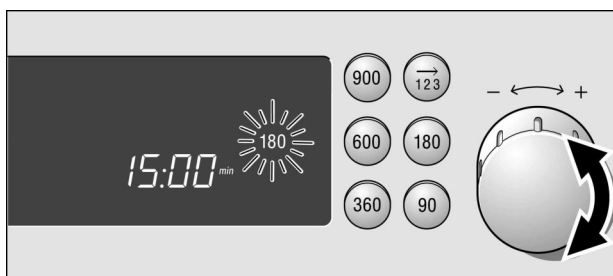
Установка

Например:
мощность микроволн 180 Вт, режим гриля II,
15 минут

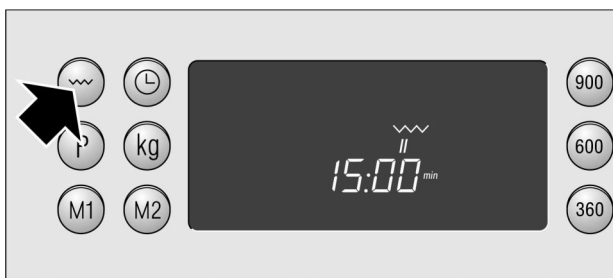
1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.



2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

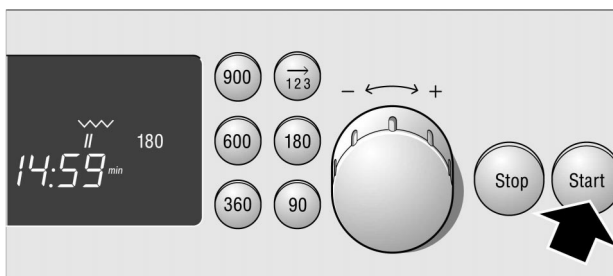


- 3.** Нажимайте кнопку "Гриль" , пока не появится нужный режим гриля.



- 4.** Нажмите кнопку "Start".

На дисплее начнется отсчет времени приготовления.



Окончание времени приготовления

Раздастся сигнал. Прибор выключится. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop".

Изменение установки

Режим гриля или время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Откройте дверцу прибора. Генерация микроволн прекратится. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Start". Прибор продолжит работать.

Отмена установки

Нажмите кнопку "Stop" два раза или откройте дверцу прибора и нажмите кнопку "Stop" один раз.

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

Установка

Благодаря программе автоматического приготовления блюд Вы сможете очень просто разморозить продукты и приготовить множество блюд быстро и без проблем.

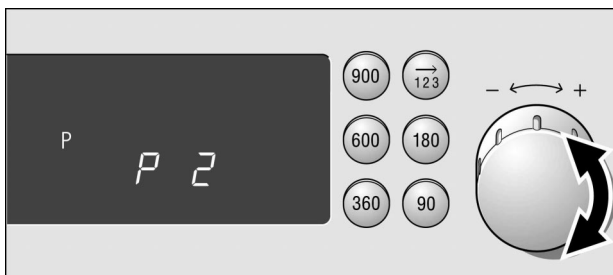
Например:

P2, 1 кг

1. Нажмите кнопку "P".



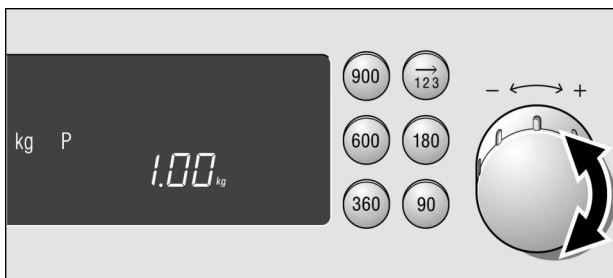
2. Выберите необходимую программу с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку "kg".
На дисплее появится предлагаемый вес.

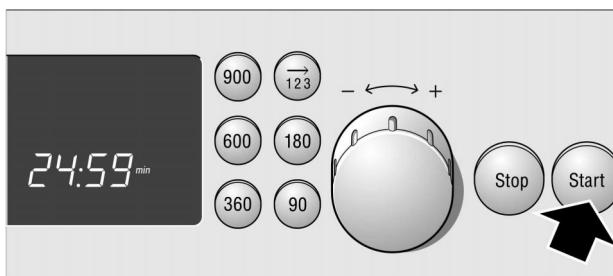


4. С помощью поворотного переключателя установите нужный вес.



5. Нажмите кнопку "Start".

На дисплее начнется отсчет времени приготовления.



Окончание времени приготовления

Раздастся сигнал. Прибор выключится. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop".

Остановка

Откройте дверцу прибора. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Start". Прибор продолжит работать.

Отмена

Нажмите кнопку "Stop" два раза или откройте дверцу прибора и нажмите кнопку "Stop" один раз.

Указания

Время приготовления изменить нельзя.

При выполнении некоторых программ блюда необходимо переворачивать или перемешивать. Раздастся сигнал.

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

При нажатии в режиме автоматического приготовления кнопки "P" или кнопки "Вес" на дисплее прим. на 3 секунды отобразится выбранный номер программы или установка веса.

Мигание кнопки "kg" после старта сигнализирует о том, что не было введено значение веса. Установите вес и нажмите кнопку "Start".

Память

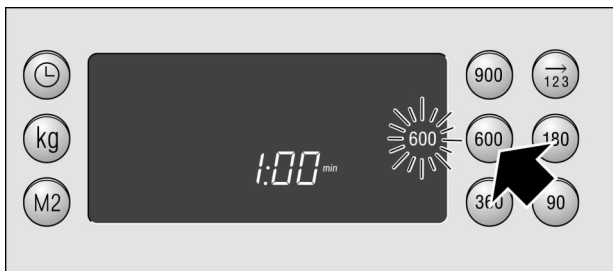
С помощью режима памяти Вы сможете составлять программы. Вы можете в любой момент вызвать установки, сохраненные в памяти.

Занесение в память имеет смысл в том случае, если для приготовления блюда требуются различные установки, или если Вы готовите какое-то блюдо очень часто.

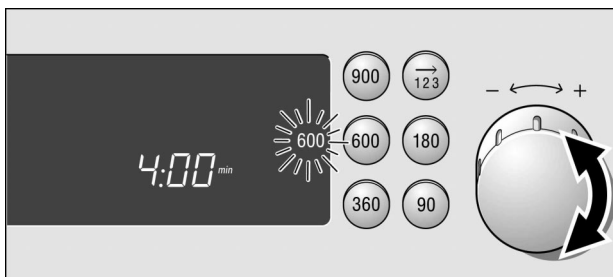
Ввод в память

Например:
600 Вт, M1, 4 мин

1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.

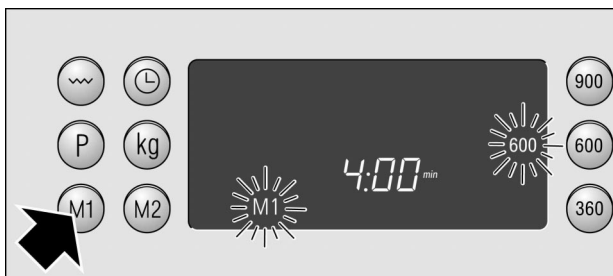


2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.



- 3.** Нажимайте кнопку "M1" или "M2", пока на дисплее не замигает "M1" или "M2" и не раздастся сигнал.

Установка сохранена в памяти.
На дисплее снова появится индикация времени суток.



Занесение в память новой установки

Если Вы хотите сохранить в памяти новую установку, сначала выберите режим памяти. Отобразятся предыдущие настройки. Занесите в память новую установку.

Включение функции памяти

Вызов сохраненных данных из памяти выполняется очень просто.
Поместите блюдо внутрь печи.

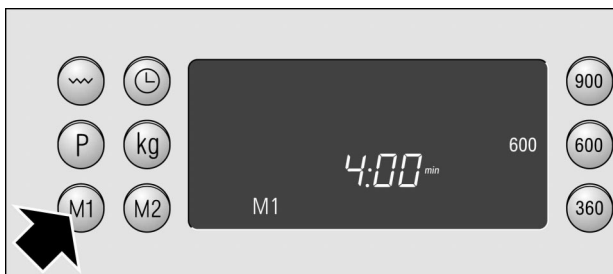
Например:
600 Вт, M1, 4 мин

- 1.** Нажмите кнопку "M1" или "M2".

На дисплее появятся сохраненные установки.

- 2.** Нажмите кнопку "Start".

На дисплее начнется отсчет времени приготовления.



Окончание времени приготовления

Раздастся сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop".

Остановка

Откройте дверцу прибора. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Start". Прибор продолжит работать.

Отмена установки

Нажмите кнопку "Stop" два раза или откройте дверцу прибора и нажмите кнопку "Stop" один раз.

Указания

После запуска программы значения, сохраненные в памяти, изменить уже нельзя.

Изменить режим гриля или время приготовления можно только после старта.

Установленные программы сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.

Изменение продолжительности сигнала

Когда прибор выключится, Вы услышите сигнал. Можно изменить продолжительность звучания сигнала.

Короткий сигнал = S:5

Средний сигнал = S:30 (базовая установка)

Длинный сигнал = S:50

Например:
5 звуковых сигналов

1. Нажимайте кнопку "kg", пока на дисплее не появится "S:30".
2. Выберите нужную продолжительность сигнала с помощью поворотного переключателя.
3. Нажимайте кнопку "kg", пока на дисплее не замигает индикация "kg" и не раздастся сигнал. Установка сохранена; на дисплее вновь отобразится индикация времени суток.

Уход и очистка



Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители. Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Металлические скребки не подходят для чистки стекла на дверце прибора. Так как это может повредить поверхность дверцы и разбить стекло. Если такое средство попадет на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Чистящие средства

Очистка снаружи прибора	Мыльный раствор, протрите насухо мягкой тряпкой
с передней панелью из алюминия	Используйте мягкое средство для мытья стекол. Протрите поверхность без нажима с помощью мягкой салфетки для стекол или безворсовой салфетки.
с передней панелью из высококачественной стали	Мыльный раствор, протрите насухо мягкой тряпкой Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.
Печь	Горячий мыльный или уксусный раствор, протрите насухо мягкой тряпкой.
Уплотнение	Горячий мыльный раствор
Стекла дверцы	Стеклоочиститель
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе. Очистите с помощью щетки или губки.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова.
Прибор не используется. На дисплее высвечивается продолжительность.	Был случайно повернут поворотный переключатель.	Нажмите кнопку "stop".
	После установки не была нажата кнопка "start".	Нажмите кнопку "start" или отмените установку нажатием кнопки "stop".
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка "start".	Нажмите кнопку "start".
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор отключается вскоре после запуска. На дисплее высвечивается сообщение об ошибке "H95".	Неправильно закрыта дверца.	Снова откройте дверцу и закройте ее правильно, если это не поможет, обратитесь в Сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er1".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er11".	Кнопки загрязнились или заедают.	Несколько раз нажмите на все кнопки, 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.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете 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 долго не искать в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер прибора (FD)
---------	--------------------

Сервисная служба ☎

Технические характеристики

Электропитание	230 В, 50 Гц
Общая потребляемая мощность	1990 Вт
Мощность микроволн	900 Вт (IEC 60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	38,2 x 59,4 x 31,9 см
- печи	22,0 x 35,0 x 27,0 см
Вес	16,65 кг
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 микроволновая печь предназначена только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какая мощность микроволн лучше всего подойдет для приготовления того или иного блюда и какие принадлежности необходимо использовать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению, а также указания, как можно устранить мелкие неисправности.

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 удалите 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 1000 г 1500 г	180 W, 15 + 90 W, 15 - 25 180 W, 20 + 90 W, 20 - 30 180 W, 25 + 90 W, 25 - 35	Несколько раз перевернуть.
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г 500 г 800 г	180 W, 5 - 8 + 90 W, 5 - 10 180 W, 8 - 11 + 90 W, 10 - 15 180 W, 12 - 15 + 90 W, 15 - 20	При переворачивании отделить части друг от друга.
Мясной фарш, смешанный	200 г 500 г 800 г	180 W, 2 + 90 W, 5 - 10 180 W, 6 + 90 W, 8 - 13 180 W, 10 + 90 W, 15 - 20	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
Птица или части птицы	600 г 1200 г	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15 180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	Несколько раз перевернуть.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г 600 г	180 W, 3 + 90 W, 10 - 15 180 W, 8 + 90 W, 15 - 25	Время от времени переворачивать.
Овощи, например, горошек	300 г	180 W, 10 - 15	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
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	
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 Время, минут	Указания
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	Используйте решетку в качестве подставки для посуды.
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	900 Вт, ½ - 1	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
	200 мл	900 Вт, 1 - 2	
	500 мл	900 Вт, 3 - 4	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
	100 мл	360 Вт, ½ - 1	
	200 мл	360 Вт, 1 - 2	
Суп, 1 чашка 2 чашки	175 г	600 Вт, 1 - 2	
	350 г	600 Вт, 2 - 3	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 7 - 10	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Пагу	400 г	600 Вт, 5 - 7	
	800 г	600 Вт, 7 - 8	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г	600 Вт, 2 - 3	
	300 г	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.

Использование решетки в качестве места укладки:

- при приготовлении блюд, время приготовления которых превышает 20 минут
- при приготовлении блюд, которые не нужно переворачивать.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1200 г	600 Вт, 22 - 25	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 7 - 12	
Приготовление свежих овощей	250 г	600 Вт, 5 - 10	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте 1-2 столовых ложки воды, перемешайте.
	500 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры, например, картофель	250 г	600 Вт, 8 - 10	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 см и перемешать. Добавить двойное количество жидкости.
	500 г	600 Вт, 12 - 15	
	750 г	600 Вт, 15 - 22	
Рис	125 г	600 Вт, 4 - 6 + 180 Вт 14 - 16	
	250 г	600 Вт, 6 - 8 + 180 Вт 14 - 16	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый), фрукты, компот	500 мл	600 Вт, 5 - 7	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
	500 г	600 Вт, 9 - 12	

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило:
 Двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается
 Половина объема = время приготовления наполовину уменьшается

Блюдо получилось слишком сухим.

В следующий раз выставьте меньшее время приготовления или меньшую мощность микроволн. Закройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.

Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.

Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.

По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.

Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Указание:

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне печи может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование печи. По окончании эксплуатации просто протрите печь насухо.

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.

	Объем	Вес	Степень нагрева гриля	Время в минутах	Указания
Стейки из шейки	3-4 штуки	прим. по 120 г	III	1-я сторона: ок. 15 минут 2-я сторона: ок. 10-15 минут	1-2 см толщиной
Колбаски	4-6 штук	прим. по 150 г	III	1-я сторона: ок. 5-10 минут 2-я сторона: ок. 7-12 минут	
Рыбные котлеты	2-3 штуки	прим. по 150 г	III	1-я сторона: ок. 10 минут 2-я сторона: ок. 8-12 минут	Предварительно смазать решетку растительным маслом.
Рыба целиком напр., форель	2-3 штуки	прим. по 150 г	II	1-я сторона: ок. 10 минут 2-я сторона: ок. 10-15 минут	Предварительно смазать решетку растительным маслом.
Подсушивание хлеба для тостов	2-6 ломтика		III	1-я сторона: ок. 3-4 минут 2-я сторона: ок. 3-4 минут	

	Объем	Вес	Степень нагрева гриля	Время в минутах	Указания
Тосты с начинкой	2-6 ломтика		II/III	В зависимости от начинки: ок. 5-9 минут	
Установите время для первой стороны с помощью вращающейся ручки. 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 Ватт	Степень нагрева гриля	Продолжительность, мин	Указания
Жаркое из свинины, напр., шейка	ок. 750 г	360 Вт	I	35-40 мин	Через ок. 15 мин перевернуть.
Мясной рулет макс. 7 см высотой	ок. 750 г	360 Вт	II	ок. 25 мин	
Цыпленок ½	ок. 1200 г	360 Вт	III	40 мин	

	Количество Вес	Мощность микроволн Ватт	Степень нагрева гриля	Продолжительность, мин	Указания
Куски курицы, напр., четверть	ок. 800 г	360 Вт	II	20-25 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Грудка утки	ок. 800 г	180 Вт	III	25-30 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт	I	25-30 мин	Посыпать сыром.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля) макс. 3 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт	II	ок. 35 мин	
Запеченная рыба	ок. 500 г	360 Вт	III	ок. 15 мин	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка макс. 5 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт	I	20-25 мин	

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

Продукты	Номер про- граммы	Диапазон веса	Посуда/при- надлежности
Размораживание			
Мясо и птица - жаркое - порционные куски - мясной фарш - кура, цыпленок, 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

Продукты	Номер про-граммы	Диапазон веса	Посуда/принадлежности
Хлеб и пироги* хлеб (буханки, 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, решетка.
Рис	P5	0,05 - 0,3 кг	Глубокая посуда с крышкой, решетка.
Свежие овощи цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, лук-порей, сладкий перец, кабачки цуккини	P6	0,15 - 1,0 кг	Посуда с крышкой, решетка.
Овощи замороженные Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	P7	0,15 - 1,0 кг	Посуда с крышкой, решетка.
Печеный картофель вес в зависимости от величины картофеля прим. 200 г-250 г	P8	0,2 - 1,5 кг	Решетка
Замороженная запеканка	P9	0,3 - 1,0 кг	
Цыпленок, разрезанный пополам	P10	0,5 - 1,8 кг	Решетка Стеклянный противень
* Нельзя выпекать торты со сливками, пироги с кремом, пироги с заливкой, глазурию или с желатином.			

Контрольное блюдо по EN 60705

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволновой печи контролирующими органами.

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, продолжительность, мин	Указания
Омлет, 565 г	600 Вт, 8 мин + 180 Вт, 15-20 мин	Форма Pyrex, 22 x 17 см
Бисквит, 475 г	600 Вт, 8-10 мин	Форма Pyrex, Ø 22 см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30 мин	Прямоугольная форма Pyrex*, длиной 28 см

* Используйте решетку в качестве подставки для посуды.

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, продолжительность, мин	Указания
Мясо, 500 г	Программа 1, 500 г или 180 Вт, 6 мин + 90 Вт, 8-10 мин	Форма Pyrex № 218, Ø 24 см

Приготовление пищи с микроволнами и на гриле

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, режим гриля, продолжительность, мин	Указания
Картофельная запеканка, 1000 г	360 Вт + режим гриля II, 30-35 мин	Круглая форма Pyrex, Ø 22 см
Пирог	-	не рекомендуется
Цыпленок, разрезанный пополам ок. 1100 г	360 Вт + режим гриля III, 40-45 мин	Решетка, стеклянный противень

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.