



BOSCH

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



Microwave Oven

CMA585GS0

CMA585GS0B

CMA485GB0

CMA485GS0

[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Φούρνος μικροκυμάτων	2
[es]	Manual de usuario	Microondas	41
[pt]	Manual do utilizador	Microondas	78
[tr]	Kullanım kılavuzu	Mikro dalga	114

Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	2
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	6
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	7
4	Γνωριμία.....	8
5	Εξαρτήματα	11
6	Πριν την πρώτη χρήση.....	12
7	Βασικός χειρισμός.....	12
8	Φούρνος μικροκυμάτων	13
9	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	16
10	Λειτουργίες χρόνου	18
11	Ασφάλεια παιδιών	19
12	Βασικές ρυθμίσεις.....	19
13	Καθαρισμός και φροντίδα.....	20
14	Αποκατάσταση βλαβών.....	23
15	Απόσυρση.....	24
16	Έτσι πετυχαίνει.....	25
17	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	40



1 Ασφάλεια

Προσέξτε την πληροφορία για το θέμα ασφάλεια, για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας με ασφάλεια.

1.1 Γενικές υποδείξεις

Εδώ θα βρείτε γενικές πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σίγουρα και αποτελεσματικά.
- Αυτές οι οδηγίες απευθύνονται στον χρήστη της συσκευής.
- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις προειδοποιητικές υποδείξεις.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Για να χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ασφάλεια και σωστά, προσέχετε τις υποδείξεις για την ενδεδειγμένη χρήση.

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- μέχρι ένα ύψος από 4000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11. Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, κατηγορία Β. Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων. Κατηγορία Β δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αποφύγετε τους κινδύνους για τα παιδιά και άτομα που βρίσκονται σε κίνδυνο.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

1.4 Ασφαλής χρήση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα", Σελίδα 11

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα αποθηκευμένα στον χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα στον χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή.
- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά.

- ▶ Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα.
- ▶ Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος.
- ▶ Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια.
- ▶ Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά. Εάν η συσκευή είναι τοποθετημένη πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή μια πόρτα ντουλαπιού, προκαλείται κατά τη λειτουργία με κλειστή τη διακοσμητική πόρτα ή την πόρτα ντουλαπιού μια συσσώρευση της θερμότητας.

- ▶ Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με ανοιχτή τη διακοσμητική πόρτα ή την πόρτα ντουλαπιού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Τα εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

- ▶ Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά.
- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή.
- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός.

- ▶ Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθείτε.

- ▶ Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.

- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φινιρίσμα του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φινιρίσμα του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ "Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών." → Σελίδα 40
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.

1.5 Φούρνος μικροκυμάτων

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες.

- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ φαγητά ή ρούχα με τη συσκευή.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ παντόφλες, μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και παρόμοια με τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- ▶ Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- ▶ Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- ▶ Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.

Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στον φούρνο μικροκυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος έκρηξης!

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

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη.

- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστώνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά.
- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή.
- ▶ Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο.
- ▶ Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.

Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία.
- ▶ Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο.
- ▶ Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά.
- ▶ Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού να δοθεί η τροφή στο παιδί.

Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία.

- ▶ Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία.
- ▶ Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ φαγητά ή ρούχα με τη συσκευή.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ παντόφλες, μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και παρόμοια με τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα μαγειρικά σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα μαγειρικά σκεύη.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή μαγειρικά σκεύη με μεταλλική διακόσμηση μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται.

- ▶ Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα ή τα μικροκύματα σε συνδυασμό με έναν άλλο τρόπο ψήσιματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

- ▶ Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης για την υγεία!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων.

- ▶ Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων.
- ▶ Κρατάτε τον χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά.

Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος, η στεγανοποίηση της πόρτας ή το πλαστικό πλαίσιο της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά.

- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων.

- ▶ Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος.
- ▶ Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σας, στα εξαρτήματα ή στα κουζινικά αντικείμενα, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

2.1 Γενικά

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Όταν βρίσκεται νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος, δημιουργείται υδρατμός. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- ▶ Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Η υγρασία στον χώρο μαγειρέματος για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, οδηγεί σε διάβρωση.

- ▶ Μετά από κάθε μαγείρεμα, σκουπίζετε το συμπύκνωμα.
- ▶ Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στον χώρο μαγειρέματος.

Το κρύωμα του χώρου μαγειρέματος με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής, μπορεί, με το πέρασμα του χρόνου, να χαλάσει τις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

- ▶ Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός.
- ▶ Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.

Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν.

- ▶ Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.

Η χρήση της πόρτας της συσκευής ως κάθισμα ή επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πόρτα.

- ▶ Μην ανεβαίνετε, μην κάθεται ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής.

- ▶ Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, μπορεί τα εξαρτήματα, κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής, να γρατσουνίσουν το τζάμι της πόρτας.

- ▶ Τοποθετείτε τα εξαρτήματα μέχρι τέρμα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

Με τη μεταφορά της συσκευής από τη λαβή της πόρτας, μπορεί η λαβή να σπάσει. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

- ▶ Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας.

2.2 Φούρνος μικροκυμάτων

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας.

Τα αλουμινένια μπολ στη συσκευή μπορεί να δημιουργήσουν σπινθήρες. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή.

Κατά την παρασκευή από πόπ-κορν μικροκυμάτων με μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων, μπορεί το τζάμι της πόρτας να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

- ▶ Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων.
- ▶ Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W.
- ▶ Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο.

Με την αφαίρεση του καλύμματος προκαλείται ζημιά στην τροφοδοσία μικροκυμάτων.

- ▶ Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα της τροφοδοσίας μικροκυμάτων στον χώρο μαγειρέματος.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

Προστατέψτε το περιβάλλον, χρησιμοποιώντας τη συσκευή σας αποδοτικά ως προς τους πόρους και αποσύροντας σωστά τα επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά.

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.
Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Αν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας θα καταναλώνει λιγότερο ρεύμα.

Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, όταν προβλέπεται στη συνταγή ή στις συστάσεις ρύθμισης.

- Εάν δεν προθερμάνετε τη συσκευή, εξοικονομάτε μέχρι και 20 % ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος.

- Αυτές οι φόρμες ψησίματος απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερο.

- Η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος διατηρείται και η συσκευή δεν πρέπει να επαναθερμάνει.

Ψήνετε πολλά φαγητά το ένα μετά το άλλο ή παράλληλα.

- Ο χώρος μαγειρέματος είναι μετά το πρώτο ψήσιμο ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το επόμενο γλυκό.

Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος απενεργοποιείτε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

- Η υπόλοιπη θερμότητα επαρκεί, για την ολοκλήρωση του ψησίματος του φαγητού.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.

- Τα παραπανίσια εξαρτήματα δε χρειάζεται να θερμανθούν.

Αφήνετε τα κατεψυγμένα φαγητά να ξεπαγώνουν πριν την παρασκευή.

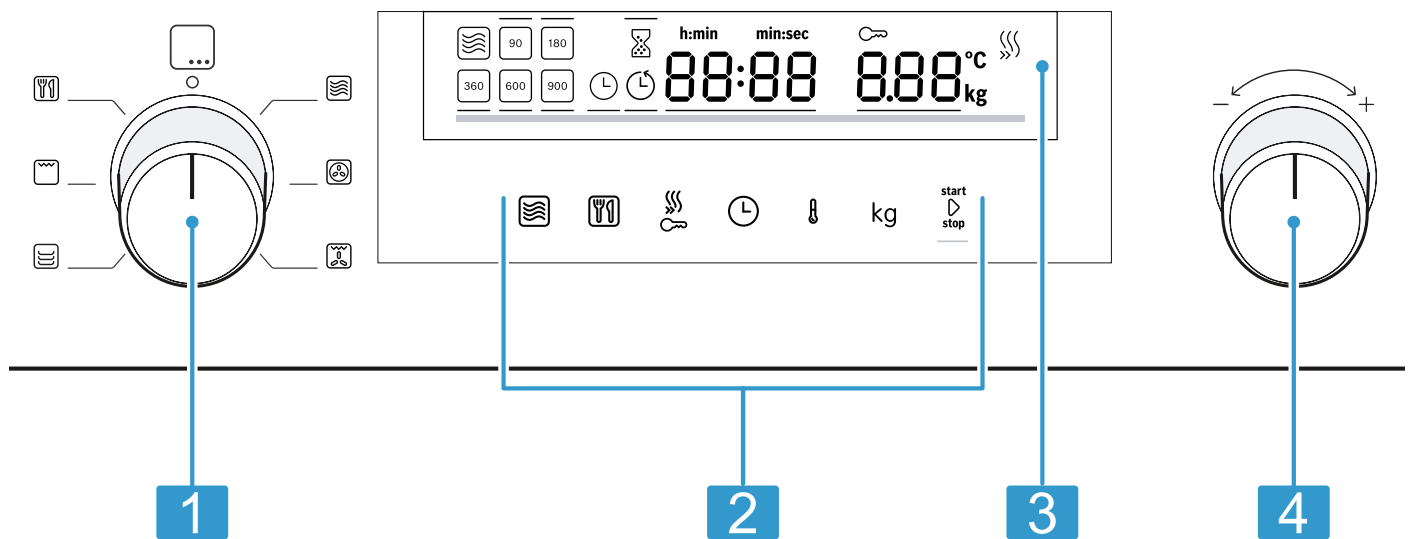
- Εξοικονομάται η ενέργεια για το ξεπάγωμα των φαγητών.

4 Γνωριμία

Γνωρίστε τα εξαρτήματα της συσκευής σας.

4.1 Στοιχεία χειρισμού

Μέσω των στοιχείων χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.



Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι λεπτομέρειες στην εικόνα, π.χ. χρώμα και σχήμα.

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Διακόπτης επιλογής λειτουργίας |
| 2 | Πεδία αφής |
| 3 | Οθόνη ενδείξεων |
| 4 | Περιστροφικός επιλογέας |

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους ψησίματος και περαιτέρω λειτουργίες. Σε μερικές εκδόσεις συσκευών, είναι ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας βυθιζόμενος.

Όταν στρέψετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας από τη θέση μηδέν σε μια λειτουργία, διαρκεί μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι η εκάστοτε λειτουργία να είναι διαθέσιμη.





Περιστροφικός επιλογέας

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης, που εστιάζονται στην οθόνη ενδείξεων. Σε μερικές εκδόσεις συσκευών, είναι ο περιστροφικός επιλογέας βυθιζόμενος. Στις λίστες επιλογής, π.χ. στα προγράμματα, μετά το τελευταίο σημείο αρχίζει ξανά το πρώτο σημείο. Στις τιμές, π.χ. "Βάρος", πρέπει να γυρίσετε ξανά πίσω τον περιστροφικό διακόπτη, μόλις επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή.

Πεδία αφής

Τα πεδία αφής είναι ευαίσθητες στην αφή επιφάνειες. Για να επιλέξετε μια λειτουργία, πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο σύμβολο.

Σύμβολο	Όνομα	Χρήση
	Φούρνος μικροκυμάτων	Επιλέξτε τις βαθμίδες ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων, ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία μικροκυμάτων σ' έναν τρόπο ψησίματος.

Σύμβολο	Όνομα	Χρήση
	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	Κλήση του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων.
	Γρήγορη προθέρμανση / Ασφάλεια παιδιών	Σύντομο πάτημα: Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ταχείας προθέρμανσης. Παρατεταμένο πάτημα: Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.
	Λειτουργίες χρόνου	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού, της χρονικής διάρκειας ή της ώρας.
	Θερμοκρασία	Επιλογή της ρύθμισης της θερμοκρασίας.
kg	Βάρος	Επιλογή της ρύθμισης του βάρους.
start/stop	Έναρξη/Σταμάτημα	Σύντομο πάτημα: Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας. Παρατεταμένο πάτημα: Λήξη της λειτουργίας. Οι ρυθμίσεις επαναφέρονται.

Οθόνη ενδείξεων

Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης ή τις δυνατότητες επιλογής.








Ενεργή τιμή Η τιμή που μπορεί να ρυθμιστεί απευθείας τονίζεται με λευκό χρώμα και είναι υπογραμμισμένη με μια κόκκινη δοκό. Την ενεργή τιμή, μπορείτε να την αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.

Παθητική τιμή Τις τιμές, που δε βρίσκονται εντός παρένθεσης, δεν μπορείτε να τις αλλάξετε απευθείας. Όταν θέλετε να αλλάξετε μια τιμή, πρέπει πρώτα να ενεργοποιήσετε την τιμή.

Στοιχεία της οθόνης ενδείξεων

Στη συνέχεια θα βρείτε τη σημασία των διάφορων στοιχείων της οθόνης ενδείξεων.

Σύμβολο	Όνομα	Σημασία
	Ρολόι συναγερμού	Όταν είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
	Χρονική διάρκεια	Όταν είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων τη χρονική διάρκεια.
	Ώρα	Όταν είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων την ώρα.
h:min	Ώρες/λεπτά	Ο χρόνος εμφανίζεται σε ώρες και λεπτά.
min:sec	Λεπτά/δευτερόλεπτα	Ο χρόνος εμφανίζεται σε λεπτά και δευτερόλεπτα.
	Ασφάλεια παιδιών	Όταν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.
	Ταχεία θέρμανση	Όταν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, η ταχεία θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
°C	Θερμοκρασία	Η θερμοκρασία εμφανίζεται σε °C.
kg	Βάρος	Το βάρος εμφανίζεται σε κιλά.

Ένδειξη θερμοκρασίας

Η ένδειξη της θερμοκρασίας δείχνει την πρόοδο της θέρμανσης.



Μετά την έναρξη της λειτουργίας, δείχνει η κόκκινη γραμμή στο κάτω μέρος της οθόνης ένδειξης, την πρόοδο της θέρμανσης της θερμοκρασίας του χώρου μαγειρέματος. Η γραμμή γεμίζει κόκκινη ανάλογα με την πρόοδο της θέρμανσης. Όταν η γραμμή έχει γίνει εντελώς κόκκινη, η συσκευή έχει θερμανθεί. Στο γκριλ η γραμμή θέρμανσης είναι αμέσως κόκκινη. Στον φούρνο μικροκυμάτων δεν υπάρχει καμία ένδειξη θερμοκρασίας.

Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

Λειτουργία νυχτός

Για εξοικονόμηση ενέργειας, μειώνεται η φωτεινότητα της ένδειξης μεταξύ 22:00 - 05:59 αυτόματα σε μια χαμηλότερη τιμή.

4.2 Τρόποι ψησίματος

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των τρόπων ψησίματος. Λαμβάνετε συστάσεις σχετικά με τη χρήση των τρόπων ψησίματος.

Σύμβολο	Όνομα	Θερμοκρασία / Βαθμίδες	Χρήση
	Φούρνος μικροκυμάτων	Βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων: ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W	Για το ξεπάγωμα, μαγείρεμα και ζέσταμα φαγητών και υγρών.
	Θερμός αέρας	40 °C 100-230 °C	Φούσκωμα ζύμης μαγιάς, ξεπάγωμα τούρτας με σαντιγί. Για ψήσιμο στον φούρνο σε ένα επίπεδο.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	100-230 °C	Ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρων ψαριών ή μεγάλων κομματιών κρέατος.
	Προθέρμανση	30-70 °C	Προθέρμανση μαγειρικών σκευών.
	Γκριλ	Βαθμίδες γκριλ: ■ 1 = ασθενής ■ 2 = μέτρια ■ 3 = ισχυρή	Ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ. Φαγητά ογκρατέν.
	Προγράμματα	-	Για πολλά φαγητά υπάρχουν προγραμματισμένες εκ των προτέρων ρυθμίσεις.

4.3 Χώρος μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας.

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Εάν παραμείνει η πόρτα της συσκευής για περισσότερο από 15 λεπτά ανοιχτή, απενεργοποιείται ξανά ο φωτισμός.

Στους περισσότερους τρόπους λειτουργίας ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

Στο

→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 19 μπορείτε να καθορίσετε, εάν θα ενεργοποιείται ή όχι ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας διαφεύγει από τις σχισμές αερισμού πάνω από την πόρτα της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η κάλυψη των σχισμών αερισμού προκαλεί μια υπερθέρμανση της συσκευής.

- ▶ Μην καλύπτετε τις σχισμές αερισμού.

Για να κρυώσει μετά από μια λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο. Όταν η συσκευή λειτουργεί στη λειτουργία μικροκυμάτων, παραμένει η συσκευή κρύα, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται όμως παρόλα

αυτά. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη τερματιστεί.

Συμπύκνωμα

Κατά το μαγείρεμα μπορεί στον χώρο μαγειρέματος και στην πόρτα της συσκευής να εμφανιστεί συμπύκνωμα. Η εμφάνιση συμπυκνώματος είναι φυσιολογική και δεν επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της συσκευής. Μετά το μαγείρεμα, σκουπίστε το συμπύκνωμα.

4.4 Πόρτα συσκευής

Εάν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας, σταματάει η λειτουργία. Όταν η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή, μπορείτε να συνεχίσετε τη λειτουργία με **start/stop**.

5 Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε γνήσια εξαρτήματα. Είναι προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας και τη χρήση τους.

Εξαρτήματα	Χρήση
Σχάρα	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Σχάρα για ψήσιμο στον φούρνο. ▪ Σχάρα για ψήσιμο στο γκριλ, π.χ. για μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ ▪ Σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης, π.χ. για φόρμες σουφλέ

5.1 Περαιτέρω εξαρτήματα

Τα περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Μια μεγάλη προσφορά εξαρτημάτων για τη συσκευή σας, μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) ή στα φυλλάδια της εταιρείας μας.

www.bosch-home.com

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Γυάλινη ψηλή φόρμα

Χρήση

- Καπαμάδες
- Σουφλέ

Ταψί πίτσας



Χρήση

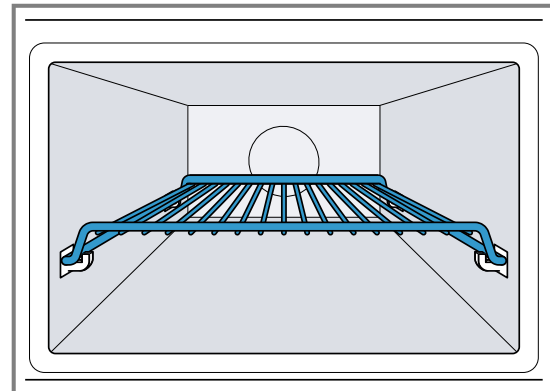
- Γλυκό του ταψιού (λαμαρίνας)
- Μπισκοτάκια


5.2 Ανάρτηση εξαρτήματος

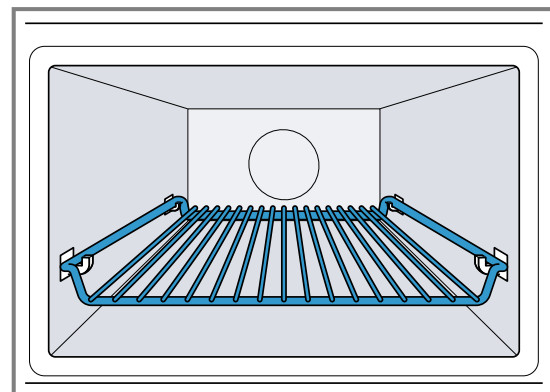
Το εξάρτημα μπορεί να αναρτηθεί σε δύο θέσεις.


- ▶ Αναρτήστε το εξάρτημα έτσι, ώστε να μην ακουμπά την πόρτα της συσκευής.

	Αναρτήστε το εξάρτημα ψηλά.
	Αναρτήστε το εξάρτημα χαμηλά.



Η εικόνα δείχνει τη θέση ανάρτησης .



Η εικόνα δείχνει τη θέση ανάρτησης .

6 Πριν την πρώτη χρήση

Εκτελέστε τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

6.1 Εκτέλεση της πρώτης θέσης σε λειτουργία

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


- ▶ Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- ✓ Η τιμή 12:00 αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων και ανάβει το ☺.

Ρύθμιση της ώρας

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
 2. Πατήστε ☺.
- ✓ Η ώρα έχει ρυθμιστεί.

6.2 Καθαρισμός της συσκευής πριν την πρώτη χρήση

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

1. Βεβαιωθείτε, ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, εξαρτήματα ή άλλα αντικείμενα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, ρυθμίστε "Θερμός αέρας" .
4. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 180 °C.
5. Πατήστε start▷stop .
 - ✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.
6. Μετά από μια ώρα πατήστε start▷stop .
7. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
 - ✓ Η συσκευή έχει καθαριστεί.
 - ✓ Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

6.3 Καθαρισμός των εξαρτημάτων

- ▶ Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

7 Βασικός χειρισμός

Εδώ θα μάθετε τα ουσιαστικά για τον χειρισμό της συσκευής σας.

7.1 Ενεργοποίηση της συσκευής

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή.

7.2 Απενεργοποίηση της συσκευής

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

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα.
- ✓ Μερικές ενδείξεις παραμένουν φανερές στην οθόνη ενδείξεων, ακόμη και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

7.3 Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

1. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή.

2. Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε τις ρυθμίσεις. Γι' αυτό πατήστε πάνω στο αντίστοιχο πεδίο και με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξτε την τιμή.
3. Πατήστε start▷stop .
 - ✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.
 - ✓ Ανάβει start▷stop .
 - ✓ Η ένδειξη θερμοκρασίας γεμίζει στους τρόπους ψησίματος, στους οποίους έχει ρυθμιστεί μια θερμοκρασία.
4. Όταν χρειάζεται κατά την τρέχουσα λειτουργία, αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία.
Στην τρέχουσα λειτουργία, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 40 °C.

7.4 Διακοπή της λειτουργίας

Μπορείτε να διακόψετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

1. Πατήστε start▷stop ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Η λειτουργία σταματά.
 - ✓ Αναβοσβήνει start▷stop .
2. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία, κλείστε την πόρτα της συσκευής και πατήστε start▷stop .
 - ✓ Η λειτουργία συνεχίζεται.
 - ✓ Ανάβει start▷stop .

7.5 Σταμάτημα της λειτουργίας



Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

7.6 Ταχεία θέρμανση




Για την εξοικονόμηση χρόνου, μπορείτε να μειώσετε τον χρόνο θέρμανσης σε ορισμένους τρόπους ψησίματος από τη θερμοκρασία των 100 °C.



Σε αυτούς τους τρόπους ψησίματος μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ταχεία θέρμανση:

-  Θερμός αέρας, εξαίρεση: Θερμός αέρας 40 °C
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ



Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Για να αποκτήσετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε τα εξαρτήματα και το φαγητό στον χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση. Ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια, αφού πρώτα λήξει η ταχεία θέρμανση.

1. Ρυθμίστε έναν κατάλληλο τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία από 100 °C.
2. Πατήστε .
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει .
3. Πατήστε .
- ✓ Η ταχεία θέρμανση ξεκινά.

- ✓ Ανάβει .
- ✓ Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, σταματά η ταχεία θέρμανση. Ηχεί ένα σήμα και στην οθόνη ενδείξεων σβήνει . Η συσκευή σας συνεχίζει να λειτουργεί με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- ✓ Η ταχεία θέρμανση απενεργοποιείται αυτόματα το αργότερο μετά από 15 λεπτά.

Σταμάτημα της ταχείας θέρμανσης


- ▶ Πατήστε .
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων σβήνει . Η συσκευή σας συνεχίζει να λειτουργεί με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

7.7 Απενεργοποίηση ασφαλείας

Για την προστασία σας, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, όταν βρισκόταν για μεγάλο χρονικό διάστημα σε λειτουργία.

Η χρονική διάρκεια μέχρι την απενεργοποίηση, εξαρτάται από τη ρύθμιση:

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

Εάν η συσκευή απενεργοποιήθηκε από τη διάταξη απενεργοποίησης ασφαλείας, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων **E2**. Μπορείτε να επιβεβαιώσετε αυτό το μήνυμα, πατώντας .

8 Φούρνος μικροκυμάτων

Με τον φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε να ψήσετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά σας. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.

8.1 Βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βαθμίδων ισχύος των μικροκυμάτων και τη χρήση τους.

Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Μέγιστη χρονική διάρκεια	Χρήση
90 W	1:30 ώρες	Ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.
180 W	1:30 ώρες	Ξεπάγωμα φαγητών και συνέχιση του μαγειρέματος.
360 W	1:30 ώρες	Μαγείρεμα κρέατος και ψαριών ή ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
600 W	1:30 ώρες	Ζέσταμα και μαγείρεμα φαγητών.
900 W	30 λεπτά	Ζέσταμα υγρών. Η μέγιστη ισχύς δεν προβλέπεται για τη θέρμανση φαγητών.

Προτεινόμενες τιμές

Για κάθε ισχύ μικροκυμάτων, προτείνει η συσκευή μια χρονική διάρκεια. Την προτεινόμενη τιμή μπορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

8.2 Κατάλληλα για μικροκύματα μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα

Για να θερμάνετε ομοιόμορφα τα φαγητά σας και για να μην προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή σας, χρησιμοποιείτε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα.

Προτού χρησιμοποιήσετε μαγειρικά σκεύη για τον φούρνο μικροκυμάτων, προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή. Σε περίπτωση αμφιβολίας, εκτελέστε μια δοκιμή των μαγειρικών σκευών. "Δοκιμή των μαγειρικών σκευών για την καταλληλότητά τους για τον φούρνο μικροκυμάτων" → Σελίδα 15

Κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων

Μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα	Αιτιολόγηση
Μαγειρικά σκεύη από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων: <ul style="list-style-type: none"> ■ Ποτήρι ■ Υαλοκεραμικό υλικό ■ Πορσελάνη ■ Ανθεκτικό στη θερμοκρασία πλαστικό ■ Πλήρως εφυσωμένο κεραμικό χωρίς ρωγμές 	Το ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό, δεν παθαίνει ζημιά από τα μικροκύματα.
Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα: Σχάρα	Η συμπαραδιδόμενη σχάρα είναι κατασκευασμένη για τη συσκευή και για αυτό κατάλληλη για τον φούρνο μικροκυμάτων.
Μεταλλικά μαχαιροπήρουνα	Για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μαχαιροπήρουνα, π.χ. ένα κουτάλι στο ποτήρι. Σημείωση: Το μέταλλο μπορεί να δημιουργήσει σπινθήρες, που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στον χώρο μαγειρέματος και στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας. Το μέταλλο πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας.

Μη κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων

Μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα	Αιτιολόγηση
Μεταλλικά σκεύη	Το μέταλλο είναι αδιαπέραστο για τα μικροκύματα. Τα φαγητά δε θερμαίνονται ή θερμαίνονται πολύ λίγο.
Μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις	Οι χρυσαφένιες και ασημένιες διακοσμήσεις μπορούν με τα μικροκύματα να υποστούν ζημιά. Χρησιμοποιείτε τα μόνο, όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, πως τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων στη λειτουργία Mikrokombi

Στη λειτουργία Mikrokombi μπορεί να ενεργοποιηθεί πρόσθετα μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων μέχρι 600 W W ενός τρόπου ψησίματος. Για αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθούν μεταλλικές φόρμες στη λειτουργία Mikrokombi.

Μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα	Αιτιολόγηση
Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα	Τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα δε δημιουργούν σπινθήρες στη λειτουργία Mikrokombi, π.χ. η σχάρα.
Φόρμες ψησίματος από μέταλλο	Τα γλυκά ροδοκοκκινίζουν επίσης από κάτω, επειδή οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο έχουν καλύτερη θερμική αγωγιμότητα. Σημείωση: Το μέταλλο μπορεί να δημιουργήσει σπινθήρες, που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στον χώρο μαγειρέματος και στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας. Το μέταλλο πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας.

8.3 Δοκιμή των μαγειρικών σκευών για την καταλληλότητά τους για τον φούρνο μικροκυμάτων

Ελέγξτε τα μαγειρικά σκεύη ως προς την καταλληλότητα μικροκυμάτων με μια δοκιμή μαγειρικού σκεύους. Μόνο σε περίπτωση μιας δοκιμής μαγειρικού σκεύους επιτρέπεται να λειτουργήσετε τη συσκευή στη λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!



Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

1. Τοποθετήστε το άδειο μαγειρικό σκεύος μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
2. Θέστε τη συσκευή για ½ - 1 λεπτό στη μέγιστη ισχύ.
3. Ξεκινήστε τη λειτουργία με **start**▷**stop**.
4. Ελέγξτε αρκετές φορές το μαγειρικό σκεύος:
 - Όταν το μαγειρικό σκεύος είναι κρύο ή έχει τη θερμοκρασία του χεριού, τότε είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.
 - Όταν το μαγειρικό σκεύος είναι καυτό ή δημιουργούνται σπινθήρες, διακόψτε τη δοκιμή του μαγειρικού σκεύους. Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.

8.4 Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Για διάφορα είδη φαγητών και τρόπων παρασκευής, βρίσκονται στη διάθεσή σας διάφορες βαθμίδες ισχύος και ρυθμίσεις.

1. Προσέξτε τις "Υποδείξεις ασφαλείας" → Σελίδα 4 και τις "Υποδείξεις για την αποφυγή υλικών ζημιών" → Σελίδα 6.
2. Προσέξτε τις "Υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα, κατάλληλα για μικροκύματα" → Σελίδα 14.
3. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
4. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων, πατήστε .
5. Με τον περιστροφικό διακόπτη, ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.
6. Ξεκινήστε τη λειτουργία με **start**▷**stop**.
Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη χρονική διάρκεια κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
 - ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει και η λειτουργία μικροκυμάτων ξεκινά.
 - ✓ Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, τερματίζεται η λειτουργία μικροκυμάτων και ηχεί ένα σήμα.
7. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.


8.5 Χρονικά διαστήματα των ρυθμίσεων χρόνου

Το χρονικό διάστημα κατά τη ρύθμιση μιας διάρκειας στη λειτουργία μικροκυμάτων, αλλάζει με το μήκος της χρονικής διάρκειας.

Διάρκεια λειτουργίας	Χρονικό διάστημα
0-1 λεπτά	5 δευτερόλεπτα
1-3 λεπτά	10 δευτερόλεπτα

Διάρκεια λειτουργίας	Χρονικό διάστημα
3-15 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
15 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό
1 ώρα - 1 ώρα και 30 λεπτά	5 λεπτά

8.6 Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

- ▶ Πατήστε .
Με πολλαπλό πάτημα περνάτε από τη μεγαλύτερη στη μικρότερη ισχύ μικροκυμάτων.
Εάν προστεθεί η λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, τότε διακόπεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία με **start**▷**stop**.

8.7 Διακοπή της λειτουργίας

Μπορείτε να διακόψετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

1. Πατήστε **start**▷**stop** ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Η λειτουργία σταματά.
 - ✓ Αναβοσβήνει **start**▷**stop**.
2. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία, κλείστε την πόρτα της συσκευής και πατήστε **start**▷**stop**.
 - ✓ Η λειτουργία συνεχίζεται.
 - ✓ Ανάβει **start**▷**stop**.

8.8 Σταμάτημα της λειτουργίας




Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
 - ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.




8.9 Mikrokombi

Για να μειώσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μερικούς τρόπους ψησίματος σε συνδυασμό με μικροκύματα.

Η λειτουργία Mikrokombi είναι δυνατή με τους ακόλουθους τρόπους ψησίματος:


-  Θερμός αέρας
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Γκριλ

Εξαιρέσεις:

-  Ισχύς μικροκυμάτων 900 W
-  Θερμός αέρας 40 °C
-  Προθέρμανση μαγειρικών σκευών


Ρύθμιση Mikrokombi

Ενεργοποιήστε σ' έναν τρόπο ψησίματος πρόσθετα τον φούρνο μικροκυμάτων.

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε έναν συνδυασμένο τρόπο ψησίματος.
 - ✓ Εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή για τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία.
3. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων, πατήστε .
 - ✓ Εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή για τη χρονική διάρκεια.

4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία με **start▷stop** .
 - ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει και η λειτουργία Mikrokombi ξεκινά.
 - ✓ Όταν έχει λήξει η χρονική διάρκεια, τερματίζεται η λειτουργία Mikrokombi και ηχεί ένα σήμα.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

- ▶ Πατήστε .
Με πολλαπλό πάτημα περνάτε από τη μεγαλύτερη στη μικρότερη ισχύ μικροκυμάτων.
Εάν προστεθεί η λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, τότε διακόπτεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία με **start▷stop** .

Διακοπή της λειτουργίας

Μπορείτε να διακόψετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

1. Πατήστε **start▷stop** ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Η λειτουργία σταματά.
 - ✓ Αναβοσβήνει **start▷stop** .
2. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία, κλείστε την πόρτα της συσκευής και πατήστε **start▷stop** .
 - ✓ Η λειτουργία συνεχίζεται.
 - ✓ Ανάβει **start▷stop** .





Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
 - ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

8.10 Ζέσταμα και στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
4. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος .
5. Πατήστε .
6. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150 °C.
7. Πατήστε δύο φορές το .
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το .
8. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια 15 λεπτών.
9. Ξεκινήστε τη λειτουργία με **start▷stop** .
 - ✓ Ξεκινά το στέγνωμα και τερματίζει μετά από 15 λεπτά.
10. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να διαφύγει ο υδρατμός.

8.11 Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 ώρα, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

9 Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων σας υποστηρίζει κατά την παρασκευή διαφορετικών φαγητών και επιλέγει αυτόματα τις ιδανικές ρυθμίσεις.

9.1 Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις για τα φαγητά

Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος μαγειρέματος, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα τρόφιμα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κρέας με θερμοκρασία ψυγείου.

- Χρησιμοποιείτε μόνο κατεψυγμένα φαγητά απευθείας από τον καταψύκτη.
- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το ακριβές βάρος στη συσκευή, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρικό σκεύος, ανθεκτικό στη θερμοκρασία, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό.

9.2 Επισκόπηση των φαγητών

Η συσκευή σας προτρέπει να αναφέρετε το βάρος. Μπορείτε να ρυθμίσετε μόνο βάρη εντός της προβλεπόμενης περιοχής βάρους.

Ξεπάγωμα

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P01	Κιμάς	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	0,2-1,0	Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
P02	Κομμάτια κρέατος	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	0,2-1,0	Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
P03	Κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	0,4-1,8	Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
P04	Ψωμί	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	0,2-1,0	Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιάτευει γρήγορα. Χωρίστε τις φέτες, εάν είναι δυνατό.

Προγράμματα μαγειρέματος



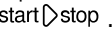
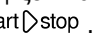
Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P05	Ρύζι	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	0,05-0,2	Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος. Το ρύζι αφρίζει πολύ στο μαγείρεμα. Ρυθμίστε το καθαρό βάρος (χωρίς υγρό). Προσθέστε υγρό αντίστοιχα με δύο έως δυόμισι φορές την ποσότητα του ρυζιού.
P06	Πατάτες	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	0,15-1,0	Κόψτε σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε 1 κουταλιά νερό για κάθε 100 γρ.
P07	Λαχανικά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	0,15-1,0	Κόψτε σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε 1 κουταλιά νερό για κάθε 100 γρ.

Συνδυασμένα προγράμματα μαγειρέματος

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P08	Σουφλέ, κατεψυγμένο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	0,4-1,2	Το σουφλέ δεν πρέπει να είναι πιο χοντρό από 3 cm.
P09	Κοτόπουλο, ολόκληρο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	0,5-2,0	Μεριά του στήθους προς τα κάτω.
P10	Ροσμπίφ, μισοψημένο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	0,5-1,5	
P11	Ψητός χοιρινός σβέρκος	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	0,5-2,0	
P12	Αρνί, μισοψημένο	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	0,8-2,0	Αρνίσιο κρέας από σπάλα ή αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα
P13	Ψητός κιμάς	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	0,5-1,5	Ο ψητός κιμάς δεν πρέπει να είναι πιο χοντρός από 7 cm.

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P14	Ψάρι, ολόκληρο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	0,3-1,0	Χαράξτε προηγουμένως το δέρμα του ψαριού. Τοποθετήστε το ψάρι σε θέση "κολύμβησης" μέσα στο μαγειρικό σκεύος.
P15	Γιαχνί ρυζιού από φρέσκα υλικά	Ψηλό, κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	0,05-0,2	Προσθέστε σε ένα μερós ρύζι την τριπλάσια ποσότητα νερού και την τετραπλάσια ποσότητα λαχανικών. Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα υλικά. Εισάγετε μόνο το βάρος του ρυζιού.




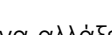
9.3 Ρύθμιση φαγητού

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός φαγητού και ένα προτεινόμενο βάρος.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό φαγητό.
3. Πατήστε kg.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος. Πριν το ξεκίνημα, μπορεί με  και kg να αλλάξετε μεταξύ του φαγητού και του βάρους.
- ✓ Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα την κατάλληλη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε  . Μετά το ξεκίνημα δεν μπορεί να αλλάξει πλέον το φαγητό και το βάρος. Το ρυθμισμένο βάρος μπορεί να εμφανιστεί με kg.
- ✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.
- ✓ Ανάβει  .
- ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.
- ✓ Σε μερικά προγράμματα ηχεί ένα σύντομο σήμα, όταν πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό.
6. Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει:
 - Ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει.

- Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

9.4 Διακοπή της λειτουργίας

Μπορείτε να διακόψετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

1. Πατήστε  ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Η λειτουργία σταματά.
 - ✓ Αναβοσβήνει  .
2. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία, κλείστε την πόρτα της συσκευής και πατήστε  .
 - ✓ Η λειτουργία συνεχίζεται.
 - ✓ Ανάβει  .

9.5 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.



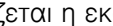

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

10 Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει λειτουργίες χρόνου, με τις οποίες μπορείτε να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια της λειτουργίας καθώς και το ρολόι συναγερμού.



10.1 Εξακρίβωση των λειτουργιών χρόνου



Προϋπόθεση: Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα. Κατά τη λειτουργία είναι διαθέσιμο το ρολόι συναγερμού και η χρονική διάρκεια. Στη λειτουργία αναμονής είναι διαθέσιμο το ρολόι συναγερμού και η ώρα.

- ▶ Πατήστε  , μέχρι το  ,  ή το  να είναι εστιασμένο.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η εκάστοτε τιμή.

10.2 Αλλαγή ώρας

Προϋπόθεση: Για να αλλάξετε την ώρα, πρέπει η συσκευή να είναι απενεργοποιημένη.



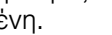
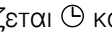
1. Πατήστε δύο φορές το  .
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται  και η ώρα.

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε  .
 - ✓ Η ώρα έχει ρυθμιστεί.
 - ✓ Εάν δεν πατηθεί  , παραλαμβάνεται μετά από μερικά δευτερόλεπτα η ρυθμισμένη τιμή.

10.3 Χρονική διάρκεια

Μπορείτε να καθορίσετε ένα χρονικό διάστημα, μετά από το οποίο σταματά αυτόματα η λειτουργία. Η χρονική διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί το πολύ σε 23:59 ώρες.

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

1. Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας.
2. Πατήστε  , μέχρι το  να είναι εστιασμένο.
3. Με τον περιστροφικό διακόπτη, ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε  .
 - ✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.
 - ✓ Ανάβει  .

- ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Τερματισμός της χρονικής διάρκειας

Προϋπόθεση: Ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται 00:00.

1. Πατήστε ☹.
- ✓ Το σήμα έχει απενεργοποιηθεί.
2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
- ✓ Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Αλλαγή της χρονικής διάρκειας

- ▶ Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η αλλαγμένη χρονική διάρκεια.
- ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Σβήσιμο της χρονικής διάρκειας

1. Σε περίπτωση που είναι ρυθμισμένη η λειτουργία ρολογιού συναγερμού, πατήστε ☹.
2. Θέστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια στο 00:00.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα σβήνεται η χρονική διάρκεια. Η συσκευή δε διακόπτει τη λειτουργία.

10.4 Ρολόι συναγερμού

Μπορείτε να καθορίσετε έναν χρόνο του ρολογιού συναγερμού, μετά το πέρας του οποίου ηχεί ένα σήμα. Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί το πολύ σε 24 ώρες.

Η λειτουργία τρέχει ανεξάρτητα από τη λειτουργία της συσκευής και τις άλλες λειτουργίες χρόνου. Το σήμα του ρολογιού συναγερμού, διαφέρει από άλλα σήματα.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

1. Πατήστε ☹, μέχρι το ⌘ να είναι εστιασμένο.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον επιθυμητό χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα δείχνει η συσκευή τον ρυθμισμένο χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
- ✓ Το ρολόι συναγερμού ξεκινά.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει ⌘.
- ✓ Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει φανερά.

Τερματισμός του ρολογιού συναγερμού

Προϋπόθεση: Ηχεί ένα σήμα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται 00:00.

- ▶ Πατήστε ένα οποιοδήποτε σύμβολο.
- ✓ Το ρολόι συναγερμού είναι απενεργοποιημένο.

Αλλαγή του ρολογιού συναγερμού

- ▶ Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξτε τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα δείχνει η συσκευή τον ρυθμισμένο χρόνο του ρολογιού συναγερμού.

Σβήσιμο του ρολογιού συναγερμού

- ▶ Θέστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού στο 00:00.
- ✓ Το ρολόι συναγερμού είναι απενεργοποιημένο.

11 Ασφάλεια παιδιών

Ασφαλίστε τη συσκευή σας, για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά τη συσκευή ή αλλάξουν τις ρυθμίσεις.

11.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Προϋπόθεση: Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

- ▶ Πατήστε ⌘ περίπου για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο 🔒.

- ✓ Όταν είναι ρυθμισμένος ένας χρόνος του ρολογιού συναγερμού, αυτός συνεχίζει να τρέχει. Όσο είναι ενεργοποιημένη η ασφάλεια παιδιών, δεν μπορεί να αλλάξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού. Ηχητικά σήματα, π.χ. μετά το πέρας του χρόνου του ρολογιού συναγερμού, μπορούν να σταματήσουν με το πάτημα ενός οποιουδήποτε πλήκτρου

11.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- ▶ Πατήστε ⌘ περίπου για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι ξεκλειδωμένο.

12 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη συσκευή στις δικές σας ανάγκες.

12.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων και των ρυθμίσεων εργοστασίου. Οι βασικές ρυθμίσεις εξαρτώνται από τον εξοπλισμό της συσκευής σας.

Ένδειξη	Βασική ρύθμιση	Επιλογή	Περιγραφή
c01	Χρονική διάρκεια σήματος	1 = μικρή = 10 δευτερόλεπτα 2 = μέτρια = 30 δευτερόλεπτα ¹ 3 = μεγάλη = 2 λεπτά	Ρυθμίστε τη διάρκεια του σήματος μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του ρολογιού συναγερμού.
c02	Ήχος πλήκτρου	0 = Off 1 = On ¹	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση των ήχων των πλήκτρων.
c03	Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων	1 = χαμηλή 2 = μεσαία ¹ 3 = υψηλή	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων.
c04	Ένδειξη χρόνου	0 = Off 1 = On ¹	Ένδειξη της ώρας στην οθόνη ενδείξεων.
c05	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος	0 = Off 1 = On ¹	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.
c06	Ρύθμιση εργοστασίου	0 = Off ¹ 1 = On	Επαναφορά των αλλαγμένων ρυθμίσεων στις ρυθμίσεις εργοστασίου.
c07	Λειτουργία παρουσίασης	0 = Off ¹ 1 = On	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της λειτουργίας παρουσίασης. Σημείωση: Η λειτουργία παρουσίασης είναι ορατή μόνο κατά τη διάρκεια των πρώτων 5 λεπτών μετά τη σύνδεση της συσκευής.
c08	Ένταση ηχητικού σήματος	1 = χαμηλή 2 = μεσαία ¹ 3 = υψηλή	Ρύθμιση της έντασης του ηχητικού σήματος.

¹ Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

12.2 Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Προϋπόθεση: Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

- Κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το ☹.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την πρώτη βασική ρύθμιση.
- Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.
3. Πατήστε ☹.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την επόμενη βασική ρύθμιση.

4. Επιλέξτε με ☹ όλες τις επιθυμητές βασικές ρυθμίσεις και αλλάξτε τις τιμές.
 5. Για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το ☹.
- Συμβουλή:** Μετά από μια διακοπή ρεύματος, διατηρούνται οι αλλαγμένες βασικές ρυθμίσεις.

12.3 Διακοπή της αλλαγής των βασικών ρυθμίσεων

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
- ✓ Όλες οι αλλαγές απορρίπτονται και δεν αποθηκεύονται.

13 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

13.1 Υλικά καθαρισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα υλικά καθαρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.
 - ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα μέσα καθαρισμού.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.
- ▶ Χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες γυαλιού ή μέσα φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα μόνο, όταν αυτά συνιστώνται στις οδηγίες καθαρισμού για το αντίστοιχο εξάρτημα.
- ▶ Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια απορροφητικά πανιά.

Η χρήση απορρυπαντικού φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο εμαγιέ.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Πριν την επόμενη θέρμανση, απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα από τον χώρο μαγειρέματος και από την πόρτα της συσκευής.

Ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τις ξεχωριστές επιφάνειες και μέρη, μπορείτε να το πληροφορηθείτε στις εκάστοτε οδηγίες καθαρισμού.

13.2 Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή όπως προβλέπεται, για να μην προκληθεί ζημιά στα διάφορα μέρη και επιφάνειες λόγω λάθους καθαρισμού ή υλικού καθαρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 20.

2. Προσέξτε τις υποδείξεις για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων της συσκευής ή των επιφανειών.
3. Όταν δεν αναφέρεται τίποτα άλλο:
 - Καθαρίζετε τα εξαρτήματα της συσκευής με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού.
 - Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

13.3 Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 20.
2. Χρησιμοποιείτε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο για τον καθαρισμό.
3. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά φούρνου. Χρησιμοποιείτε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος.
Για την αποφυγή γρατσουνιών στην επιφάνεια, μη χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος, τραχιά σφουγγάρια ή καθαριστικά κατσαρολών.
Συμβουλή: Για την εξάλειψη των δυσάρεστων οσμών, ζεστάνετε ένα φλιτζάνι νερό με μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού για 1 έως 2 λεπτά στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Για την αποφυγή της επιβράδυνσης βρασμού, τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο.
4. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός του γυάλινου πάτου

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 20.
2. Καθαρίζετε τον γυάλινο πάτο με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.
Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό. Μην τρίβετε.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

13.4 Καθαρισμός της μπροστινής πλευράς της συσκευής

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 20.
2. Καθαρίζετε την μπροστινή πλευρά της συσκευής με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού.
Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.

Εξάρτημα / Επιφάνεια	Υποδείξεις καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Μπροστινή πλευρά συσκευής με ανοξειδωτο χάλυβα	Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό. Για την αποφυγή διάβρωσης, απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού από τις μπροστινές πλευρές ανοξειδωτου χάλυβα. Στις επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα χρησιμοποιείτε ειδικά μέσα φροντίδας μέσα φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα για ζεστές επιφάνειες. Τα μέσα φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα μπορείτε να τα προμηθευτείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Επαλείψτε πολύ λεπτά τα μέσα φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα με ένα μαλακό πανί.

Σημείωση: Οι μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.

3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

13.5 Καθαρισμός της οθόνης ενδείξεων

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 20.
2. Σκουπίστε την οθόνη ενδείξεων μ' ένα πανί καθαρισμού από μικροΐνες ή με ένα ελαφρά υγρό πανί καθαρισμού.
Μην σκουπίσετε υγρά.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

13.6 Καθαρισμός των εξαρτημάτων

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 20.
2. Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού με ένα υγρό πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα καθαρισμού.
4. Καθαρίζετε τη σχάρα με υλικό καθαρισμού ανοξειδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο πιάτων.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιήστε ένα ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας ή απορρυπαντικό φούρνου.

5. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

13.7 Συμβουλές για τη φροντίδα της συσκευής

Προσέξτε τις συμβουλές για τη φροντίδα της συσκευής, για να διατηρήσετε μόνιμα τη λειτουργία της συσκευής σας.

Μέτρο	Πλεονέκτημα
Διατηρείτε τη συσκευή πάντοτε καθαρή και απομακρύνετε αμέσως τη ρύπανση. Καθαρίζετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.	Η ρύπανση δεν κολλάει και δεν καίγεται.
Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.	Αποφύγετε τη διάβρωση.
Σε περίπτωση πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιήστε το ταψί πίτσας.	Ο χώρος μαγειρέματος δε λερώνεται τόσο πολύ.
Χρησιμοποιείτε στο ψητό ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος, π.χ. μια ψηλή φόρμα.	Ο χώρος μαγειρέματος δε λερώνεται τόσο πολύ.
Ιδιαίτερα κατάλληλα υλικά καθαρισμού και φροντίδας μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Προσέξτε για αυτό τα εκάστοτε στοιχεία του κατασκευαστή.	

13.8 Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 20.
2. Καθαρίζετε τα τζάμια της πόρτας με ένα υγρό πανί καθαρισμού και υγρό καθαρισμού τζαμιών.
Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Σημείωση: Οι οκίες στα τζάμια της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

13.9 Καθαρισμός της στεγανοποίησης της πόρτας

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 20.
2. Καθαρίζετε τη στεγανοποίηση της πόρτας με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα μαλακό πανί καθαρισμού.
Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό. Μην τρίβετε.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

13.10 Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

► Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

1. Απομακρύνετε τη ρύπανση στον χώρο μαγειρέματος.
2. Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.
3. Αφήνετε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής, μέχρι να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

13.11 Υποστήριξη καθαρισμού

Η υποστήριξη καθαρισμού αποτελεί μια γρήγορη εναλλακτική λύση για τον ενδιάμεσο καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Η υποστήριξη καθαρισμού

μουλιάζει τη ρύπανση μέσω της εξάτμισης διαλύμματος απορρυπαντικού πιάτων. Στη συνέχεια, μπορεί η ρύπανση να απομακρυνθεί ευκολότερα.

Ρύθμιση της υποστήριξης καθαρισμού

1. Βάλτε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων σ' ένα φλιτζάνι με νερό.
2. Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο φλιτζάνι, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.
3. Τοποθετήστε το φλιτζάνι στη μέση του χώρου μαγειρέματος.
4. Ρυθμίστε μια ισχύ μικροκυμάτων 600 W.
5. Ρυθμίστε μια διάρκεια 5 λεπτών.
6. Εκκινήστε τον φούρνο μικροκυμάτων.
7. Μετά το πέρας της διάρκειας, κρατήστε την πόρτα για περαιτέρω 3 λεπτά κλειστή.
8. Σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.
9. Αφήστε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει με ανοιχτή την πόρτα.

14 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

14.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτία & Αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	<p>Το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος. <p>Η ασφάλεια είναι ελαττωματική.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. <p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο. <p>Λειτουργική βλάβη</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. 2. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά ✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα. 3. Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 40
Η συσκευή δε θερμαίνει, στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η άνω-κάτω τελεία.	<p>Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη στις βασικές ρυθμίσεις.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Χωρίστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος, κατεβάζοντας για λίγο την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. 2. Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης εντός 3 λεπτών στις Βασικές ρυθμίσεις.

Βλάβη	Αιτία & Αντιμετώπιση προβλημάτων
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται.	<p>Λειτουργική βλάβη</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. 2. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά ✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα. 3. Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 40
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	<p>Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. <p>Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ρυθμίστε μια μεγαλύτερη χρονική διάρκεια. Η διπλάσια ποσότητα απαιτεί διπλάσιο χρόνο. <p>Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.	<p>Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα. <p>Δεν πατήθηκε start/stop .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Πατήστε start/stop .
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και το σύμβολο ☹ ανάβει.	<p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα. → "Ρύθμιση της ώρας", Σελίδα 12
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	<p>Δεν πατήθηκε start/stop .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Πατήστε start/stop .

14.2 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

Βλάβη	Αιτία & Αντιμετώπιση προβλημάτων
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μήνυμα με "D" ή "E", π.χ. D0111 ή E0111.	<p>Λειτουργική βλάβη</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. 2. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά ✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα. 3. Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 40
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το μήνυμα ZE.	<p>Η αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας ενεργοποιήθηκε.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το μήνυμα iE !.	<p>Υγρασία στο πεδίο χειρισμού.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Αφήστε το πεδίο χειρισμού να στεγνώσει.

15 Απόσυρση

Μάθετε εδώ, τον τρόπο της σωστής απόσυρσης παλαιών συσκευών.

15.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

1. Τραβήξτε το φινι του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.

3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EE περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

16 Έτσι πετυχαίνει

Για διάφορα φαγητά θα βρείτε εδώ τις κατάλληλες ρυθμίσεις καθώς και τα καλύτερα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη. Τις συστάσεις τις έχουμε προσαρμόσει ιδανικά για τη συσκευή σας.

16.1 Αυτός είναι ο καλύτερος τρόπος, για να προχωρήσετε

Εδώ θα μάθετε τον καλύτερο τρόπο, πώς να προχωρήσετε βήμα προς βήμα, για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε ιδανικά τις συστάσεις ρύθμισης. Θα λάβετε στοιχεία για πολλά φαγητά με πληροφορίες και συμβουλές, για το πως να χρησιμοποιήσετε και να ρυθμίσετε τη συσκευή ιδανικά "με το χέρι".

Συμβουλή: Για μια επιλογή φαγητών, έχει η συσκευή σας προγραμματισμένες ρυθμίσεις. Εάν θέλετε να καθοδηγηθείτε από τη συσκευή, χρησιμοποιήστε το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

1. Επιλέξτε ένα κατάλληλο φαγητό από τις επισκοπήσεις.

Συμβουλές

- Όταν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, προσέξτε αυτές τις βασικές πληροφορίες:
 - → "Ασφάλεια", Σελίδα 2
 - → "Εξοικονόμηση ενέργειας", Σελίδα 7
 - → "Συμπύκνωμα", Σελίδα 11
 - Όταν δεν μπορείτε να βρείτε ακριβώς το φαγητό ή την εφαρμογή, που θέλετε να παρασκευάσετε ή να εκτελέσετε, προσανατολιστείτε σ' ένα παρόμοιο φαγητό.
2. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος.
 3. Επιλέξτε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα. Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα, που αναφέρονται στις συστάσεις ρύθμισης.
 4. Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, όταν προβλέπεται στη συνταγή ή στις συστάσεις ρύθμισης.
 5. Ρυθμίστε τη συσκευή ανάλογα με τις συστάσεις ρύθμισης.
 6. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!** Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.
 - ▶ Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή.
 - ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
 - ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
 Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

16.2 Συμβουλές για παρασκευή με ελάχιστη ακρυλαμίδα

Η ακρυλαμίδα είναι επιβλαβής για την υγεία και δημιουργείται προπαντός στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

Φαγητό	Συμβουλή
Γενικά	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. ■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψηήνετε. ■ Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού. Αυτό περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδα.
Παρασκευάσματα και μπισκοτάκια	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στον θερμό αέρα το πολύ στους 180 °C. ■ Αλείψτε τα παρασκευάσματα και τα μπισκοτάκια με αυγό ή κρόκο αυγού. Αυτό μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. ■ Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

16.3 Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα.

Η χρονική διάρκεια εξαρτάται από τα μαγειρικά σκεύη και από τη θερμοκρασία, σύσταση και ποσότητα των τροφίμων. Γι' αυτό δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά. Μπορεί να συμβεί, να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για αυτό υπάρχει ένας εμπειρικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια χρονική διάρκεια, μισή ποσότητα - μισή χρονική διάρκεια.

Συμβουλές για το ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Προσέξτε αυτές τις συμβουλές για καλά αποτελέσματα κατά το ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα.

Επιθυμία	Συμβουλή
Θέλετε να μαγειρέψετε μια διαφορετική ποσότητα, από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.	Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος, σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα: <ul style="list-style-type: none"> ■ Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος ■ Μισή ποσότητα = μισός χρόνος

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα τροφίμων και φαγητών.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Χρησιμοποιείτε ανοιχτά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 2-3 φορές. Κατά το γύρισμα, αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.
- Αφήστε τα φαγητά μετά το ξεπάγωμα 10-60^ο λεπτά να ηρεμήσουν.
- Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. πόδια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών, μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινοχαρτού. Το αλουμινοχαρτό δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος. Μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ξεπαγώματος, μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινοχαρτό.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα), 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα), 1,0 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα), 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό, 200 γρ. ¹	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό, 500 γρ. ¹	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό, 800 γρ. ¹	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Κιμάς, ανάμεικτος, 200 γρ. ²	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	90	10-15
Κιμάς, ανάμεικτος, 500 γρ. ²	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Κιμάς, ανάμεικτος, 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών, 600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών, 1,2 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Πάπια, 2 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού, 400 γρ. ¹	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

¹ Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

² Απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.

³ Ξεπαγώνετε μόνο γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί, ζελατίνη ή κρέμα.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ψάρι, ολόκληρο, 600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	180	10-15
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, 600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ, 300 γρ. ¹	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	180	7-10
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ, 500 γρ. ¹	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Βούτυρο, λιώσιμο, 125 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Βούτυρο, λιώσιμο, 250 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Ψωμί ολόκληρο, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Ψωμί ολόκληρο, 1,0 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ, 500 γρ. ³	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	90	15-25
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ, 750 γρ. ³	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας, 500 γρ. ³	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας, 750 γρ. ³	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
² Απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
³ Ξεπαγώνετε μόνο γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί, ζελατίνη ή κρέμα.

Ξεπάγωμα και ζέσταμα κατεψυγμένων τροφίμων

Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα και το ζέσταμα κατεψυγμένων τροφίμων με μικροκύματα.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Χρησιμοποιείτε κλειστά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Για το σκέπασμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη για μικροκύματα. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία.
- Κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο μαγειρικό σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα απ' ό,τι τα χοντρά.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 2-3 φορές.
- Αφήστε τα φαγητά μετά το ξεπάγωμα 1-2° λεπτά να ηρεμήσουν.
- Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στα μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό, 300-400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	10-15
Σούπα, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	8-15
Γιαχνί, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	10-15

¹ Προσθέστε στο φαγητό λίγο νερό.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Γιαχνί, 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	20-25
Φέτες ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	25-30
Φέτες ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας, 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	25-30
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	10-15
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου, 800 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	18-20
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια, μαγειρεμένα, 250 γρ. ¹	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	2-5
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια, μαγειρεμένα, 500 γρ. ¹	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	8-10
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα, προμαγειρεμένα, 300 γρ. ¹	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	5-8
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα, προμαγειρεμένα, 600 γρ. ¹	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	14-17
Αλεσμένο σπανάκι, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	11-16

¹ Προσθέστε στο φαγητό λίγο νερό.

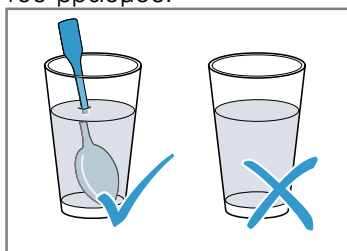
Ζέσταμα φαγητών με μικροκύματα

Συστάσεις ρύθμισης για το ζέσταμα φαγητών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού.

- ▶ Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ.το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Χρησιμοποιείτε κλειστά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Για το σκέπασμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη για μικροκύματα. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία.
- Κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο μαγειρικό σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα απ' ό,τι τα χοντρά.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 2-3 φορές.
- Αφήστε τα φαγητά μετά το ξεπάγωμα 1-2^ο λεπτά να ηρεμήσουν.
- Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στα μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας.
- Βρεφικές τροφές:
 - Τοποθετείτε το μπουκαλάκι χωρίς θήλαστρο ή καπάκι πάνω στη σχάρα.
 - Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε καλά.
 - Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία της βρεφικής τροφής.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Ισχύς μικροκυμάτων ν σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό, περίπου 400 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	600	5-10
Ροφήματα, 200 ml	Ποτήρι Βάλτε το κουτάλι στο ποτήρι.	☞	900	1-2
Ροφήματα, 500 ml	Ποτήρι Βάλτε το κουτάλι στο ποτήρι.	☞	900	2-4
Βρεφικές τροφές, π.χ.μπουκαλάκια για γάλα, 150 ml ¹	Τοποθετείτε το μπουκαλάκι χωρίς θήλαστρο ή καπάκι πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.	☞	360	1-2
Σούπα, 2 φλιτζάνια από 175 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	900	4-5
Σούπα, 4 φλιτζάνια από 175 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	900	5-6
Φέτες ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	☞	600	10-15
Γιαχνί, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	☞	600	5-10
Γιαχνί, 800 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	☞	600	10-15
Λαχανικά, 150 γρ. ²	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	600	2-3
Λαχανικά, 300 γρ. ²	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	☞	600	3-5

¹ Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

² Προσθέστε στο φαγητό λίγο νερό.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα με μικροκύματα.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Χρησιμοποιείτε κλειστά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Για το σκέπασμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη για μικροκύματα. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία.
- Κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο μαγειρικό σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα απ' ό,τι τα χοντρά.
- Αφήστε τα φαγητά μετά το ξεπάγωμα 1-2° λεπτά να ηρεμήσουν.
- Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στα μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.
- Κόψτε τις πατάτες και τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1-2 κουταλιές νερό. Ανακατεύετε ενδιάμεσα.
- Προσθέστε στο ρύζι τη διπλάσια ποσότητα υγρού.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Ισχύς μικροκυμάτων v σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο, χωρίς εντόσθια, 1,3 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	30-35
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	10-15
Λαχανικά, φρέσκα, 250 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	5-10
Λαχανικά, φρέσκα, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	10-15
Πατάτες, 250 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	8-10
Πατάτες, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	10-15
Ρύζι, 125 γρ. + 250 ml νερό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Ρύζι, 250 γρ. + 500 ml νερό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή) 500 ml ¹	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	600	6-8

¹ Ανακατέψτε ενδιάμεσα με το χτυπητήρι 2-3φορές.

Πόπ-κορν για τον φούρνο μικροκυμάτων

Συστάσεις ρύθμισης για το ζέσταμα φαγητών.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κατά την παρασκευή από πόπ-κορν μικροκυμάτων με μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων, μπορεί το τζάμι της πόρτας να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

- ▶ Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων.
- ▶ Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W.
- ▶ Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Χρησιμοποιείτε μόνο ρηχά, ανθεκτικά στη θερμότητα, γυάλινα μαγειρικά σκεύη. Μη χρησιμοποιείτε πιάτα από πορσελάνη ή πολύ βαθιά πιάτα.
- Τοποθετήστε το γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα.
- Ανάλογα με την ποσότητα, προσαρμόστε τη χρονική διάρκεια.
- Για να μην καεί το πόπ-κορν, αφαιρέστε μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα για λίγο τη σακούλα του πόπ-κορν και κουνήστε την. Προσοχή καυτό!

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Ισχύς μικροκυμάτων v σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Πόπ-κορν για τον φούρνο μικροκυμάτων, 100 γρ.	Σχάρα Γυάλινο μπολ	—	600	3-5

Συμβουλές για το επόμενο ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Προσέξτε αυτές τις συμβουλές για καλά αποτελέσματα κατά το ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το φαγητό σας είναι πολύ στεγνό.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μειώστε τη χρονική διάρκεια ή επιλέξτε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. ■ Καλύψτε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου, το φαγητό σας δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Αυξήστε τη χρονική διάρκεια. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Το φαγητό σας μετά τη λήξη του χρόνου εσωτερικά δεν είναι ακόμα έτοιμο, εξωτερικά όμως έχει ήδη υπερθερμανθεί.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ανακατεύετε ενδιάμεσα. ■ Μειώστε την ισχύ των μικροκυμάτων και αυξήστε τη χρονική διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα, το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά εσωτερικά δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μειώστε την ισχύ των μικροκυμάτων. ■ Γυρίστε το μεγάλο για απόψυξη φαγητό αρκετές φορές.

16.4 Γλυκά και παρασκευάσματα

Συστάσεις ρύθμισης για γλυκά και παρασκευάσματα. Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από τη σύσταση και την ποσότητα της ζύμης. Γι' αυτό δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα πιο ομοιόμορφο ρόδισμα.

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Για ένα καλό αποτέλεσμα ψησίματος, έχουμε συνοψίσει εδώ για εσάς συμβουλές.

Γλυκά σε φόρμες

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο γλυκών σε φόρμες.























Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πάντοτε στη μέση της σχάρας.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.
- Οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το γλυκό σας πρέπει να φουσκώσει ομοιόμορφα.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Βουτυρώστε τη φόρμα με σούστα μόνο στον πάτο. ■ Μετά το ψήσιμο, ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι από τη φόρμα ψησίματος.
Τα μικρά παρασκευάσματα πρέπει να μην κολλήσουν κατά το ψήσιμο.	Αφήστε γύρω από κάθε παρασκευάσμα μια ελάχιστη απόσταση από 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, για να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Διαπιστώσετε, εάν το γλυκό είναι έτοιμο.	Τρυπήστε το γλυκό στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Θέλετε να ψήσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος
Χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος από σιλικόνη, γυαλί, συνθετικά υλικά ή κεραμικό.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Η φόρμα πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα μέχρι τους 250 °C. ■ Σε αυτές τις φόρμες δεν ροδοκοκκινίζουν τα γλυκά τόσο πολύ. ■ Με τον φούρνο μικροκυμάτων, μικραίνει ενδεχομένως η χρονική διάρκεια σε σχέση με τα στοιχεία των πινάκων.

- Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό ¹	Ρηχή, στρογγυλή φόρμα ή μακρόστενη φόρμα			170-180	90	40-50
Κέικ, λεπτό, π.χ. κέικ, βασική συνταγή ¹	Ρηχή, στρογγυλή φόρμα ή μακρόστενη φόρμα			150-170	-	70-90
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας			160-180	-	30-40
Φρουτόπιτα, λεπτή, από απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα ή βαθιά, στρογγυλή φόρμα			170-190	90	30-45
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας ¹	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Πίτσα	Στρογγυλό ταψί πίτσας			220-230	-	15-25
Αλμυρά κέικ, π.χ. κικ	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Καρυδόπιτα	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση	Στρογγυλό ταψί πίτσας			170-190	-	55-65
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι*	Στρογγυλό ταψί πίτσας			170-190	-	35-45

¹ Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στον φούρνο να κρυώσει.







Μικρά παρασκευάσματα

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο μικρών παρασκευασμάτων

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πάντοτε στη μέση της σχάρας.
- Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Στρογγυλό ταψί πίτσας			150-170	20-35
Μπισκοτάκια με καρύδα	Στρογγυλό ταψί πίτσας			110-130	35-45
Μπεζέδες	Στρογγυλό ταψί πίτσας			100	80-100

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς πάνω στη σχάρα	~	☼	160-180	35-40
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Στρογγυλό ταψί πίτσας	~	☼	190-200	35-45

Ψωμί και ψωμάκια

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο ψωμιών και ψωμακιών.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πάντοτε στη μέση της σχάρας.
- Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί, 1,5 κιλά	Μακρόστενη φόρμα	~	☼	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Ψωμάκια. π.χ. ψωμάκια από αλεύρι σικάλης	Στρογγυλό ταψί πίτσας	~	☼	210-230	25-35

Συμβουλές για το επόμενο ψήσιμο

Όταν κατά το ψήσιμο κάτι δεν πετυχαίνει, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το γλυκό σας κάθετα.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή. ■ Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό. ■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό σας είναι πολύ στεγνό.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό σας είναι γενικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα. ■ Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C. ■ Αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό σας είναι επάνω πολύ ανοιχτόχρωμο, αλλά κάτω πολύ σκούρο.	Τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο ψηλότερα.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το γλυκό σας είναι επάνω πολύ σκούρο, αλλά κάτω πολύ ανοιχτόχρωμο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο χαμηλότερα. ■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος
Τα παρασκευάσματά σας έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος. ■ Κόψτε τη λαδόκολλα έτσι, ώστε να ταιριάζει. ■ Τοποθετήστε την φόρμα ψησίματος στο κέντρο. ■ Σχηματίστε τα μικρά παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος.
Το γλυκό σας είναι εξωτερικά έτοιμο, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος. ■ Προσθέστε λιγότερο υγρό. <p>Σε περίπτωση γλυκού με ζουμερή επίστρωση:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Προψήστε τον πάτο. ■ Πασπαλίστε τον ψημένο πάτο με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά. ■ Τοποθετήστε από πάνω την επίστρωση.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το γλυκό σας δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 - 10 λεπτά να κρυώσει. ■ Χαλαρώστε την άκρη του κέικ προσεκτικά με ένα μαχαίρι. ■ Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα ψησίματος πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. ■ Στο επόμενο ψήσιμο βουτυρώστε τη φόρμα ψησίματος και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.
Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. ■ Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στον χώρο μαγειρέματος. ■ Συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα και αυξήστε τη διάρκεια ψησίματος.

16.5 Ψήσιμο στον φούρνο και στο γκριλ

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο στον φούρνο και στο γκριλ

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος στον φούρνο εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα των φαγητών. Γι' αυτό δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά.

Ψήσιμο σε μαγειρικό σκεύος

Όταν παρασκευάζετε φαγητά σε μαγειρικό σκεύος, μπορείτε να τα βγάλετε ευκολότερα από τον χώρο μαγειρέματος και να τα σερβίρετε απευθείας στο σκεύος. Κατά την παρασκευή του φαγητού σε κλειστό μαγειρικό σκεύος, παραμένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.

Γενικά για το ψήσιμο σε μαγειρικό σκεύος

- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.
- Οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα.
- Ελέγξτε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στον χώρο μαγειρέματος.
- Πιο κατάλληλα είναι τα μαγειρικά σκεύη από γυαλί. Τοποθετήστε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, μπορεί να ραγίσει το γυαλί.
- Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ. Για να βγάλετε το μαγειρικό σκεύος από τον φούρνο, χρησιμοποιήστε πιάστρες κουζίνας.
- Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σκεύος.

Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιήστε μια ψηλή φόρμα ψησίματος.

Κλειστό μαγειρικό σκεύος

- Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο καπάκι, που να κλείνει καλά.
- Σε περίπτωση κρέατος, πρέπει η απόσταση ανάμεσα στο φαγητό και στο καπάκι να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.
- Το κρέας, το πουλερικό και το ψάρι μπορεί να γίνουν τραγανά, επίσης και σε μια κλειστή ψηλή φόρμα. Χρησιμοποιήστε για αυτό μια κλειστή ψηλή φόρμα με γυάλινο καπάκι. Ρυθμίστε μια υψηλότερη θερμοκρασία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα του καπακιού μετά το μαγείρεμα, μπορεί να εξέλθει πολύ καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ Σηκώνετε το καπάκι στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Υποδείξεις

- Άπαχο κρέας ή ψητός καπαμάς
 - Προσθέστε περίπου 1/2 cm υγρό στο μαγειρικό σκεύος, π.χ. νερό, κρασί, ξίδι ή παρόμοιο. Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος, από το υλικό του μαγειρικού σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν χρησιμοποιείτε μια ψηλή φόρμα εμαγιέ ή μια σκούρα μεταλλική ψηλή φόρμα, χρειάζεστε περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.
 - Για ψητούς καπαμάδες βάλτε λίγο περισσότερο υγρό.
 - Κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξατμίζεται το υγρό. Σε περίπτωση που χρειάζεται, προσθέστε προσεκτικά υγρό.
 - Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
- Ψάρι
 - Προσθέστε για το άχνισμα ψαριού 1-3 κουταλιές υγρό στο μαγειρικό σκεύος, π.χ. χυμό λεμονιού ή ξίδι.

Ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ φαγητά, που θέλετε να γίνουν τραγανά.

- Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με κλειστή την πόρτα της συσκευής.
- Μην προθερμάνετε.
- Ψήνετε κομμάτια κρέατος στο γκριλ με όμοιο βάρος και πάχος. Έτσι ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.
- Τοποθετείτε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα.
- Γυρνάτε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.
- Αλατίζετε το ψητό μόνο μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Το αλάτι αφαιρεί νερό από το κρέας.

Σημείωση: Το κόκκινο κρέας, π.χ. βοδινό, ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο κρέας, π.χ. μοσχαρίσιο ή χοιρινό. Τα κομμάτια του κρέατος που

ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή ψάρι είναι συχνά στην εξωτερική επιφάνεια μόνο ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος. Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.

Συμβουλές για το ψήσιμο στον φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Προσέξτε αυτές τις συμβουλές για καλά αποτελέσματα κατά το ψήσιμο στον φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το άπαχο κρέας δεν πρέπει να στεγνώσει.	<ul style="list-style-type: none"> Αλείψτε το κρέας κατά βούληση με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.
Θέλετε να μαγειρέψετε ένα κομμάτι κρέας με πέτσα.	<ul style="list-style-type: none"> Χαράξτε την πέτσα σταυρωτά. Ψήστε το κομμάτι κρέας πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω.

Επιθυμία	Συμβουλή
Ο χώρος μαγειρέματος πρέπει να παραμένει κατά το δυνατόν καθαρός.	<ul style="list-style-type: none"> Παρασκευάστε το φαγητό σε μια κλειστή ψηλή φόρμα σε υψηλότερη θερμοκρασία.
Το κρέας πρέπει να παραμένει καυτό και ζουμερό, π.χ. ροσμπίφ.	<ul style="list-style-type: none"> Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε το ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζυμός του κρέατος καλύτερα. Στον αναφερόμενο χρόνο μαγειρέματος, δε συμπεριλαμβάνεται ο χρόνος ηρεμίας. Τυλίξτε το φαγητό μετά το μαγείρεμα σε αλουμινόχαρτο.

Βοδινό κρέας

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα βοδινού κρέατος

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Γυρίστε το ροσμπίφ και τις βοδινές μπριζόλες μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 10 λεπτά.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Βοδινός καπαμάς, περίπου 1 κιλό	Σχάρα Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	☼	180-200	180	120-145
Ροσμπίφ, μισοψημένο, περίπου 1 κιλό	Σχάρα Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	☼	210-230	180	30-40
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη, 2-3 κομμάτια, 2-3 cm χοντρή, από 200 γρ.	Σχάρα Γυάλινο μπολ	—	☼	3	-	20-30

Χοιρινό κρέας

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα χοιρινού κρέατος

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Γυρίστε το ψητό χωρίς πέτσα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε το ψητό να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 10 λεπτά.

- Τοποθετήστε το ψητό με την πέτσα προς τα επάνω μέσα στο μαγειρικό σκεύος. Χαράξτε την πέτσα. Μη γυρίσετε το ψητό. Στο τέλος αφήστε το ψητό να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 10 λεπτά.
- Γυρίστε τις μπριζόλες σβέρκου μετά την παρέλευση 2/3 του χρόνου.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Ψητό, χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, περίπου 750 γρ.	Σχάρα Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	☒	220-230	180	40-50
Ψητό με πέτσα, π.χ. σπάλα, περίπου 1 κιλό	Σχάρα Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	☉	190-210	-	130-150
Μπριζόλα σβέρκου, 2-3 κομμάτια, 2-3 cm χοντρή	Σχάρα Γυάλινο μπολ	—	☒	3	-	25-35

Υπόλοιπα φαγητά κρέατος

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα υπόλοιπων φαγητών κρέατος.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Στο τέλος αφήστε τον ψητό κιμά να ηρεμήσει ακόμα περίπου για 10 λεπτά.
- Γυρίστε τα λουκάνικα μετά την παρέλευση 2/3 του χρόνου.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Ψητός κιμάς, 750 γρ.	Σχάρα Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	☒	180-200	600	15-20
Λουκάνικα για ψήσιμο στο γκριλ, 4 έως 6 κομμάτια, από περίπου 150 γρ.	Σχάρα Γυάλινο μπολ	—	☒	3	-	25-35

Πουλερικά

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα πουλερικών.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Τοποθετήστε τα ολόκληρα κοτόπουλα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
- Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου και το στήθος πάπιας με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω. Μη τα γυρίσετε.
- Γυρίστε τα μπούτια της χήνας μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Τρυπήστε την πέτσα.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο, περίπου 1,2 κιλά	Σχάρα Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	☒	220-230	360	35-45

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Κομμάτια κοτόπουλου, περίπου 800 γρ.	Σχάρα Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	☉	210-230	360	20-30
Στήθος πάπιας, περίπου 500 γρ.	Σχάρα Γυάλινο μπολ	—	☉	3	90	20-30
Στήθος χήνας, μπούτια χήνας, 700-900 γρ.	Σχάρα Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	☉	210-230	90	30-40

Ψάρι

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα ψαριών.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Τοποθετήστε για το ψήσιμο στο γκριλ ολόκληρο το ψάρι, π.χ. σόλομο ή πέστροφα, στη μέση της σχάρας.
- Λαδώστε προηγουμένως τη σχάρα με λάδι.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Μπριζόλα ψαριού, 2-3 κομμάτια, από 150 γρ.	Σχάρα Γυάλινο μπολ	—	☐	3	20-25
Ψάρι, ολόκληρο, 2-3 κομμάτια, από 300 γρ.	Σχάρα Γυάλινο μπολ	—	☐	3	20-30

Συμβουλές για το επόμενο ψήσιμο

Σε περίπτωση που κάποια φορά κατά το ψήσιμο κάτι δεν πετυχαίνει με την πρώτη προσπάθεια, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το ψητό σας έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. ■ Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.
Το ψητό σας είναι πολύ στεγνό.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. ■ Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.
Η κρούστα του ψητού σας είναι πολύ λεπτή.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αυξήστε τη θερμοκρασία. Ή: ■ Μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος, ενεργοποιήστε για λίγο το γκριλ.
Η σάλτσα του ψητού έχει καεί.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Επιλέξτε ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος. ■ Κατά το ψήσιμο προσθέστε περισσότερο υγρό.

Επιθυμία

Η σάλτσα του ψητού είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και πολύ νερούλη.

Κατά το μαγείρεμα κρέατος σε κλειστό σκεύος, καίγεται το κρέας.

Το ψητό σας δεν έχει γίνει.

Συμβουλή

- Για να εξατμίζεται περισσότερο υγρό, επιλέξτε ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος.
- Κατά το ψήσιμο προσθέστε λιγότερο υγρό.

- Ελέγξτε, εάν το σκεύος ψησίματος και το καπάκι να ταιριάζουν μεταξύ τους και κλείνουν καλά.
- Μειώστε τη θερμοκρασία.
- Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος προσθέστε υγρό.

- Κόψτε το ψητό.
- Ετοιμάστε τη σάλτσα στο σκεύος ψησίματος.
- Τοποθετήστε τις φέτες του ψητού μέσα στη σάλτσα.
- Ολοκληρώστε το μαγείρεμα των φετών του ψητού με τον φούρνο μικροκυμάτων.

16.6 Σουφλέ, ογκρατέν και τοστ

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα από σουφλέ, ογκρατέν και τοστ.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Χρησιμοποιήστε για τα σουφλέ και τις πατάτες ογκρατέν μια 4 έως 5 cm ψηλή φόρμα σουφλέ, ανθεκτική στα μικροκύματα και στη θερμότητα.
- Αφήστε τα σουφλέ και τα ογκρατέν ακόμα 5 λεπτά στον απενεργοποιημένο φούρνο να συνεχίσουν το μαγείρεμα.
- Προφρυγανίστε τις φέτες του τοστ.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ, γλυκό, περίπου 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	☒	140-160	360	25-30
Σουφλέ, πικάντικο από μαγειρεμένα υλικά, περίπου 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	☒	150-170	600	20-25
Πατάτες ογκρατέν από ωμά υλικά, περίπου 1,1 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—	☒	210-220	600	20-25
Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια	Σχάρα	—	☒	3	-	8-10

16.7 Κατεψυγμένα έτοιμα προϊόντα

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα κατεψυγμένων έτοιμων προϊόντων.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.
- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τις τηγανητές πατάτες, τις κροκέτες και τις πατάτες τηγανητές Ελβετίας σε μια στρώση και μετά την παρέλευση του μισού χρόνου γυρίστε τις.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα με λεπτό πάτο	Σχάρα	—	☒	220-230	-	10-15
Μπαγκέτα-πίτσα	Σχάρα	—	☒	1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Τηγανητές πατάτες	Στρογγυλό ταψί πίτσας	—	☒	220-230	90	10-15
Κροκέτες	Στρογγυλό ταψί πίτσας	—	☒	210-220	-	10-15
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Στρογγυλό ταψί πίτσας	—	☒	200-220	90	15-20
Στρούντελ	Στρογγυλό ταψί πίτσας	—	☒	220-230	-	20-30
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, περίπου 450 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	—	☒	220-230	600	10-15

16.8 Φαγητά δοκιμών

Αυτές οι επισκοπήσεις δημιουργήθηκαν για εργαστήρια δοκιμών, για τη διευκόλυνση του ελέγχου της συσκευής κατά το πρότυπο 60350-1:2013 ή IEC 60350-1:2011 και κατά το πρότυπο 60705:2012, IEC 60705:2010.

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα κρέατος ή πουλερικών.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Κρέας, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	Πάτος του χώρου μαγειρέματος	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα φαγητών δοκιμών με μικροκύματα.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Κρέμα αυγού, 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	Πάτος του χώρου μαγειρέματος	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 475 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	Πάτος του χώρου μαγειρέματος	600	8-10
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	Πάτος του χώρου μαγειρέματος	18-23	18-23




Μαγείρεμα σε συνδυασμό με μικροκύματα

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα φαγητών δοκιμών σε συνδυασμό με μικροκύματα.

Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Χρησιμοποιείτε για το κοτόπουλο ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετήστε το κοτόπουλο με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Πατάτες ογκρατέν	Σχάρα Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—		210-220	600	20-25
Γλυκά	Σχάρα Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—		190-200	180	20-27
Κοτόπουλο	Σχάρα Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	—		190	360	30-45

Ψήσιμο

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο φαγητών δοκιμών.

Σημείωση: Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Παντεσπάνι απλό με νερό	Σχάρα Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	—	☞	170-180	30-40
Μηλόπιτα	Σχάρα Φόρμα με σούστα Ø 20 cm	—	☞	170-190	80-100
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Γυάλινο μπολ	—	☞	160-170	30-35
Μικρά κέικ	Γυάλινο μπολ	—	☞	160-170	25-30

Ψήσιμο στο γκριλ

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο στο γκριλ φαγητών δοκιμών.

Σημείωση: Γυρίστε τα μπιφτέκια μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικά σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα ψήσιματος στο γκριλ	Χρονική διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ	Σχάρα	—	☐	3	4-5
Μπιφτέκια, 9 κομμάτια	Σχάρα Γυάλινο μπολ	—	☐	3	35-45

17 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Όταν έχετε ερωτήσεις σχετικά με τη χρήση, όταν δεν μπορείτε να επιδιορθώσετε οι ίδιοι μια βλάβη στη συσκευή ή όταν η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.

Πολλά πρόβλημα μπορείτε να τα επιλύσετε μόνοι σας με τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών σε αυτές τις οδηγίες ή στην ιστοσελίδα μας. Εάν αυτό δε συμβαίνει, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.

Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση και προσπαθούμε να αποφύγουμε περιττές επισκέψεις του προσωπικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών. Εμείς εξασφαλίζουμε, ότι η συσκευή σας θα επισκευαστεί με γνήσια ανταλλακτικά από εκπαιδευμένο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών κατά τον χρόνο εγγύησης καθώς και μετά τη λήξη της εγγύησης του κατασκευαστή.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

17.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

Tabla de contenidos

1	Seguridad	41
2	Evitar daños materiales	45
3	Protección del medio ambiente y ahorro	45
4	Familiarizándose con el aparato	47
5	Accesorios	50
6	Antes de usar el aparato por primera vez	51
7	Manejo básico	51
8	Microondas.....	52
9	Programas automáticos	55
10	Funciones de programación del tiempo.....	57
11	Seguro para niños.....	57
12	Ajustes básicos.....	58
13	Cuidados y limpieza.....	59
14	Solucionar pequeñas averías.....	61
15	Eliminación.....	62
16	Así se consigue.....	63
17	Servicio de Asistencia Técnica	77



1 Seguridad

Tener en cuenta la información sobre el tema de seguridad para poder utilizar el aparato de forma segura.

1.1 Advertencias de carácter general

Aquí encontrará información general sobre estas instrucciones de uso.

- Leer atentamente estas instrucciones de uso. Solo así se puede utilizar el aparato de forma segura y eficiente.
- Estas instrucciones están dirigidas al usuario del aparato.
- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad y advertencia.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- Después de desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. En caso de haber daños debidos al transporte, no conectar el aparato.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Tener en cuenta las indicaciones sobre el uso conforme a lo prescrito para utilizar el aparato de forma correcta y segura.

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato solo:

- de acuerdo con estas instrucciones de uso.
- para preparar bebidas y comidas.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

Este aparato cumple con la normas EN 55011 y CISPR 11. Se trata de un producto del grupo 2, clase B. El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Evitar riesgos y peligros para niños y personas discapacitadas.

Estos aparatos solo podrán ser usados por niños a partir de 8 años o personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo. No dejar que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

Tenga en cuenta estas advertencias de seguridad cuando utilice el aparato.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", Página 50

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato.
- ▶ Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles.

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse.

- ▶ Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato.
- ▶ Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo.
- ▶ Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear.
- ▶ El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

El sobrecalentamiento puede provocar un incendio. Si el aparato está instalado detrás de una puerta decorativa o de un mueble, el calor se acumula durante el funcionamiento cuando estos están cerrados.

- ▶ Utilizar el aparato únicamente con la puerta decorativa o del mueble abierta.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta mucho.

- ▶ No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias.
- ▶ Dejar siempre que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

- ▶ Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente.

- ▶ No preparar alimentos utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación.
- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
- ▶ Cuando se abra la puerta, se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato.
 - ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse.

- ▶ No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.

- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doblar, aplastar ni modificar nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ "Llamar al Servicio de Asistencia Técnica."
→ *Página 77*
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.

1.5 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar el microondas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
- ▶ No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
- ▶ No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
- ▶ No secar alimentos con el microondas.
- ▶ Los alimentos con poco contenido de agua, como, p. ej., el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.

El aceite de mesa puede inflamarse.

- ▶ No calentar aceite de mesa con el microondas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de explosión!

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar.

- ▶ No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado.

- ▶ No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros.
- ▶ No cocer crustáceos ni animales con cáscara.
- ▶ A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema.
- ▶ En los alimentos con la piel dura, como, p. ej., manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés.

- ▶ No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados.

- ▶ Retirar siempre la tapa o la tetina.
- ▶ Remover o agitar bien tras el calentamiento.
- ▶ Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar.

- ▶ Observar siempre las indicaciones del embalaje.
- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente.

- ▶ Utilizar exclusivamente una vajilla adecuada para el microondas.

La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea.

- ▶ No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- ▶ Utilizar únicamente recipientes aptos para el microondas o bien utilizar el microondas en combinación con un tipo de calentamiento.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

El aparato funciona con alta tensión.

- ▶ No retirar la carcasa del aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas.

- ▶ Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos.
- ▶ Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.

Si está dañada la puerta del aparato o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir.

- ▶ No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados.
 - ▶ Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior.
- ▶ Nunca se debe retirar la carcasa.
 - ▶ Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

2 Evitar daños materiales

Para evitar daños materiales en el aparato, los accesorios o los objetos de cocina deben tenerse en cuenta estas indicaciones.

2.1 En general

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el aparato.

¡ATENCIÓN!

Si se hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.
- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

Con el tiempo, los muebles situados frente al aparato pueden resultar dañados si se tiene la puerta abierta y la refrigeración encendida.

- ▶ Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.
- ▶ Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

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

- ▶ Mantener la junta siempre limpia.

La puerta del aparato puede resultar dañarse si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- ▶ No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.
- ▶ No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

Según el tipo de aparato, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta al cerrarla.

- ▶ Introducir los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

El tirador de la puerta puede romperse si se utiliza para transportar el aparato. El tirador de la puerta no aguanta el peso del aparato.

- ▶ No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta.

2.2 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

- ▶ No utilizar bandejas de aluminio en el aparato.

Al preparar palomitas de maíz en el microondas a una potencia demasiado alta, el cristal de la puerta puede agrietarse debido a la sobrecarga.

- ▶ No programar el microondas a una potencia demasiado alta.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

La entrada del microondas resulta dañada al quitar la tapa.

- ▶ No colocar nunca la tapa de la entrada del microondas en el compartimento de cocción.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

Contribuya al medio ambiente utilizando su aparato de forma respetuosa con los recursos y desechando correctamente los materiales reciclables.

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son reciclables y respetuosos con el medio ambiente.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza. Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los Ajustes recomendados.

- Si no se precalienta el aparato, se ahorra hasta un 20 % de energía.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro.

- Estos moldes para hornear absorben el calor especialmente bien.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.

- La temperatura del compartimento de cocción se mantiene; no es necesario recalentar el aparato.

Hornear varios platos directamente uno detrás del otro o en paralelo.

- El compartimento de cocción se calienta tras el primer uso. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente pastel.

Cuando se utilicen tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual es suficiente para cocinar el plato a fuego lento.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

- Las piezas accesorias que sobran no deben calentarse.

Dejar descongelar alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

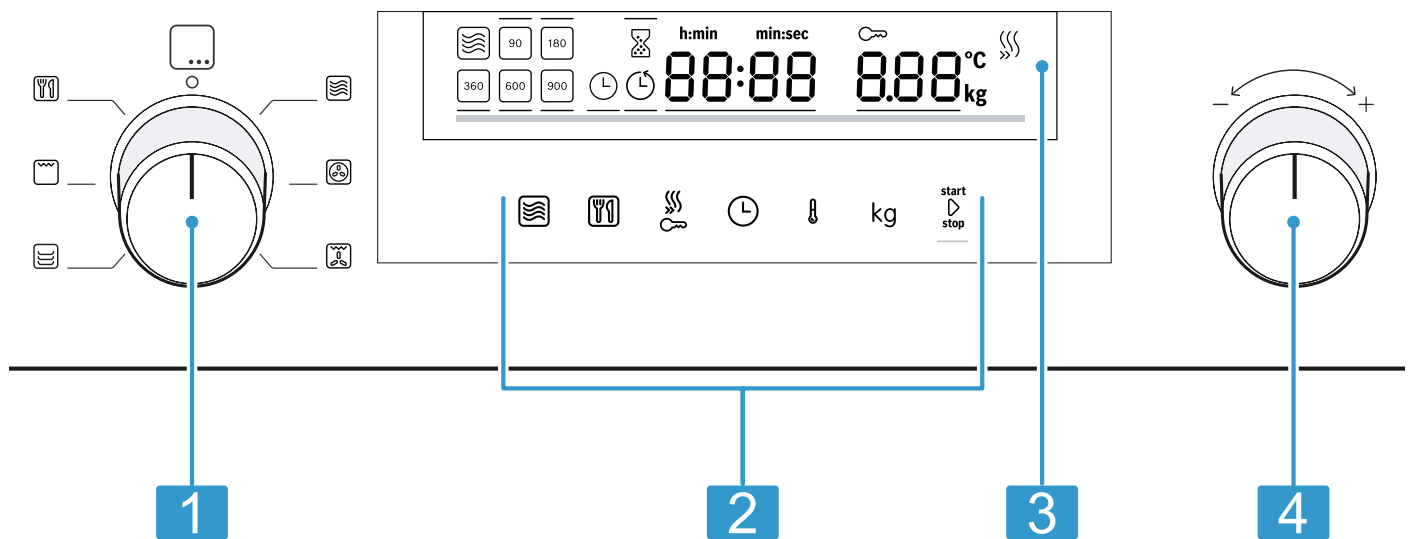
- Se ahorra la energía necesaria para descongelar los alimentos.

4 Familiarizándose con el aparato

Se recomienda al usuario familiarizarse con los componentes del aparato.

4.1 Mandos

Mediante los mandos puede ajustar todas las funciones de su aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.

- | | |
|----------|--------------------|
| 1 | Mando de funciones |
| 2 | Campos táctiles |
| 3 | Panel indicador |
| 4 | Mando giratorio |

Mando de funciones

Con el selector de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales. En algunos modelos, el mando de funciones es retráctil.

Si gira el mando de funciones de la posición cero a otra función, tardará unos segundos hasta que la función correspondiente esté disponible.

Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los modos de funcionamiento y los valores ajustados que aparecen enfocados en el panel indicador.





En algunos modelos, el mando giratorio es retráctil. En las listas de selección, p. ej., programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo.

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

Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Símbolo	Nombre	Aplicación
	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.

Símbolo	Nombre	Aplicación
	Programas automáticos	Abrir el menú de selección de programas automáticos.
	Pre calentamiento rápido/seguro para niños	Pulsación corta: activar o desactivar el calentamiento rápido. Pulsación larga: activar o desactivar el seguro para niños.
	Funciones de programación del tiempo	Ajustar el reloj avisador, la duración o la hora.
	Temperatura	Ajustar la temperatura.
kg	Peso	Seleccionar y ajustar el peso.
start▶stop	Start/Stop	Pulsación corta: iniciar o detener el funcionamiento. Mantener pulsado: finalizar el funcionamiento. Se están restableciendo los ajustes.

Panel indicador

En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento o las posibilidades de selección.








Valor activo Si un valor puede ajustarse directamente, aparecerá resaltado con una línea blanca y con un subrayado rojo. El valor activo se puede cambiar con el mando giratorio.

Valor pasivo Los valores que no están entre paréntesis no pueden modificarse directamente. Si se desea modificar un valor, primero debe activarse.

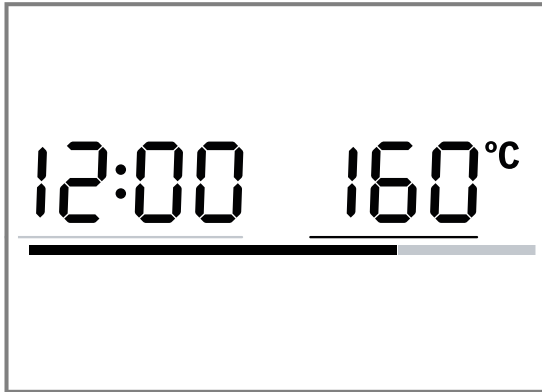
Elementos del panel indicador

A continuación se explica brevemente el significado de los diferentes elementos del panel indicador.

Símbolo	Nombre	Interpretación
	Reloj avisador	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra el tiempo del reloj avisador.
	Duración	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la duración.
	Hora	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la hora.
h:min	Horas/minutos	El tiempo se muestra en horas y minutos.
min:sec	Minutos/segundos	El tiempo se muestra en minutos y segundos.
	Seguro para niños	Si el símbolo está marcado, el seguro para niños está activado.
	Calentamiento rápido	Si el símbolo está marcado, el calentamiento rápido está activado.
°C	Temperatura	La temperatura se muestra en °C.
kg	Peso	Se muestra el peso en kilogramos.

Indicación de temperatura

La indicación de temperatura muestra el progreso de calentamiento.



Una vez iniciado el funcionamiento, la línea roja de la parte inferior del panel indicador muestra el progreso de calentamiento de la temperatura de la cavidad interior. La línea se llena de rojo en función del progreso de calentamiento. Cuando todas las líneas estén destacadas en rojo, el aparato se calienta. Cuando se asa al grill, la línea de calentamiento se destaca en rojo enseñada.

Si se utiliza el microondas, no hay ninguna indicación de temperatura.







La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

Modo noche

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

4.2 Tipos de calentamiento

Aquí encontrará una vista general de los tipos de calentamiento. Recibirá recomendaciones acerca de cómo utilizar los tipos de calentamiento.

Símbolo	Nombre	Temperatura/nivel	Aplicación
	Microondas	Potencia del microondas: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Para descongelar, cocinar a fuego lento y calentar los alimentos o líquidos.
	Aire caliente	40 °C 100-230 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema. Hornear o asar en un solo nivel.
	Turbogrill	100-230 °C	Asar carne de ave, pescado entero o piezas de carne grandes.
	Precalentar	30-70 °C	Precalentar vajilla.
	Grill	Niveles de grill: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = lento ■ 2 = medio ■ 3 = fuerte 	Asar al grill piezas de carne planas, como filetes, salchichas o tostadas. Gratinar alimentos.
	Programas	-	En este apartado hay ajustes ya programados para múltiples platos.

4.3 Compartimento de cocción

Las funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato.

Iluminación interior

Si se abre la puerta del aparato, se vuelve a encender la iluminación del compartimento de cocción. Si la puerta permanece abierta más de 15 min., se vuelve a apagar la iluminación.

Si se inicia el funcionamiento, la iluminación interior se enciende en la mayoría de los modos. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación interior se apaga.

Se puede establecer en el → "Ajustes básicos", *Página 58* que la iluminación interior se encienda durante el funcionamiento.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la abertura de ventilación de la puerta del aparato.

¡ATENCIÓN!

Si se cubren las rendijas de ventilación, el aparato se sobrecalienta.

- ▶ No obstruir la abertura de ventilación.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado. Si el aparato está utilizando la función microondas, el aparato se queda frío y el ventilador se enciende. El ventilador puede seguir funcionando incluso si la función microondas ya ha finalizado.

Agua de condensación

Cuando se cocina a fuego lento, puede formarse agua de condensación en el compartimento de cocción y en la puerta del aparato. El agua de condensación es al-

go normal y no afecta al funcionamiento del aparato. Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.

4.4 Puerta del aparato

Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, este se detiene. Si la puerta del aparato está cerrada, puede seguir funcionando con **start/stop**.

5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están pensados para este aparato. Aquí se muestra una vista general sobre los accesorios del aparato y su utilización.

Accesorios	Aplicación
Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parrilla para hornear y asar al horno. ▪ Parrilla para asar al grill bistecs, salchichas o tostadas ▪ Parrilla como superficie de colocación, p. ej., para moldes o refractarios poco profundos

5.1 Accesorios especiales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:

www.bosch-home.com

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Fuente de asados de cristal

Aplicación

- Guisos
- Gratinados

Bandeja para pizza



Aplicación

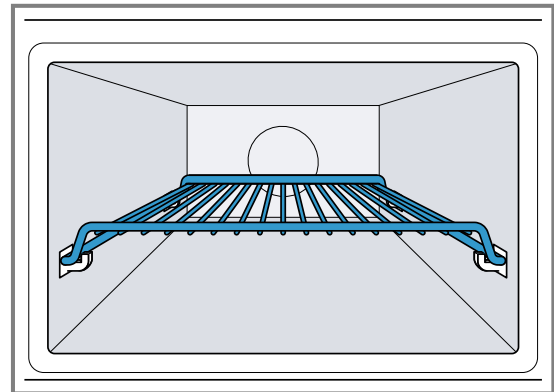
- Pastel en bandeja
- Galletas


5.2 Montar los accesorios

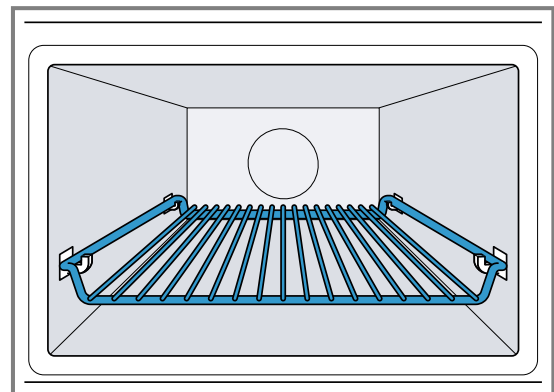
Los accesorios pueden montarse en dos posiciones.


- ▶ Montar el accesorio de manera que no toque la puerta del aparato.

- | | |
|---|-----------------------------------|
|  | Montar el accesorio hacia arriba. |
|  | Montar el accesorio hacia abajo. |



La imagen muestra la posición de montaje .



La imagen muestra la posición de montaje .

6 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha. Limpiar el aparato y los accesorios.

6.1 Realizar la primera puesta en marcha

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

- ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
- ✓ El valor **12:00** parpadea en el panel indicador y ☉ se ilumina.

Ajustar la hora

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
 2. Pulsar ☉.
- ✓ La hora se ha ajustado.

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por vez primera.

Limpiar el compartimento de cocción y los accesorios antes de preparar por primera vez cualquier plato.

1. Asegurarse de que no haya restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimento de cocción.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Programar aire caliente ☉ con el mando de funciones.
4. Ajustar la temperatura de 180 °C con el mando giratorio.
5. Pulsar **start**▷**stop** .
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
6. Pulsar **start**▷**stop** después de una hora.
7. Situar el selector de funciones en la posición cero.
- ✓ El aparato está limpio.
- ✓ El aparato está desconectado.

6.3 Limpieza de los accesorios

- ▶ Limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y una bayeta suave.

7 Manejo básico

A continuación se explican las pautas esenciales para el manejo del aparato.

7.1 Encender el aparato

- ▶ Girar el selector de funciones para encender el aparato.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.

7.2 Desconectar el aparato

Cuando no se utilice el aparato, desconectar el aparato. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.
- ✓ La hora se muestra en el panel indicador.
- ✓ Algunas indicaciones permanecen visibles en el panel indicador incluso con el aparato apagado.

7.3 Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el selector de funciones.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.
2. Modificar los ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
3. Pulsar **start**▷**stop** .
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✓ **start**▷**stop** se ilumina.

- ✓ En el caso de un modo de calentamiento con temperatura, la indicación de temperatura se llena.
- 4. En caso necesario, modificar la temperatura con el mando giratorio durante el funcionamiento. No es posible seleccionar la temperatura a 40 °C.

7.4 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar **start**▷**stop** o abrir la puerta del aparato.
- ✓ El funcionamiento se interrumpe.
- ✓ **start**▷**stop** parpadea.
2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar **start**▷**stop** .
- ✓ Continúa el funcionamiento.
- ✓ **start**▷**stop** se ilumina.

7.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.


- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

7.6 Calentamiento rápido

Para ahorrar tiempo, puede reducirse el tiempo de precalentamiento para determinados tipos de calentamiento a partir de 100 °C.






se puede utilizar el calentamiento rápido en estos tipos de calentamiento:

- ☉ Aire caliente (excepción: aire caliente 40 °C)

-  Turbogrill



Ajustar el calentamiento rápido

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el accesorio y el alimento no deben introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido. Ajustar una duración una vez haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar un tipo de calentamiento adecuado y una temperatura superior a 100 °C.
 2. Pulsar .
- ✓ En el panel indicador se ilumina .
 - 3. Pulsar .
 - ✓ Se inicia el calentamiento rápido.
 - ✓  se ilumina.
 - ✓ Si se ha alcanzado la temperatura ajustada, el calentamiento rápido finaliza. Suena una señal y  se apaga en el panel indicador. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

- ✓ El calentamiento rápido se desactiva de forma automática al cabo de 15 minutos como máximo.



Interrumpir el calentamiento rápido

- ▶ Pulsar .
- ✓ Se apaga el símbolo  del panel indicador. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

7.7 Desconexión de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cuando lleva mucho tiempo en marcha, el aparato se apaga automáticamente. El tiempo que pasa hasta apagarse depende del ajuste:

- Aire caliente 40 °C y precalentamiento: 24 horas
- Aire caliente 100-230 °C y turbogrill: 5 horas
- Grill: 90 minutos

Si el sensor de seguridad apaga el aparato,  se muestra en el panel indicador. Este mensaje puede confirmarse pulsando .

8 Microondas

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

8.1 Potencia del microondas

Aquí encontrará una vista general de las potencias del microondas y, por tanto, de las aplicaciones.

Potencia del microondas en vatios	Duración máxima	Aplicación
90 W	1:30 horas	Descongelar platos delicados.
180 W	1:30 horas	Descongelar alimentos y continuar con la cocción.
360 W	1:30 horas	Cocinar a fuego lento carne y pescado o calentar alimentos delicados.
600 W	1:30 horas	Calentar y cocinar alimentos a fuego lento.
900 W	30 minutos	Calentar líquidos.

La potencia máxima no está pensada para calentar alimentos.

Valores recomendados

El aparato recomienda una duración para cada potencia del microondas. Los valores recomendados pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

8.2 Recipiente y accesorio aptos para el microondas

Para calentar los alimentos uniformemente y no dañar el aparato, siempre recipientes y accesorios adecuados.

Antes de utilizar un recipiente para el microondas, tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En caso de duda, someter el recipiente a una prueba. "Probar el recipiente para microondas" → *Página 53*

Apto para el microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipiente resistente al calor y material adecuado para el microondas:	El material resistente al calor no resulta dañado con las microondas.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cristal ▪ Vitrocerámica ▪ Porcelana ▪ Plástico resistente a la temperatura ▪ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras 	

Recipientes y accesorios	Motivos
Accesorios suministrados: parrilla	La parrilla suministrada está diseñada para el aparato y, por lo tanto, es adecuada para el microondas.
Cubiertos de metal	Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso. Nota: El metal puede generar chispas que pueden dañar el compartimento de cocción y el cristal de la puerta del aparato. Los metales deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

No apto para el microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes de metal	El metal no permite que las microondas lo atraviesen. Los alimentos no se calientan nada o casi nada.
Recipientes con elementos decorativos en oro o en plata	Elementos decorativos en oro o en plata pueden resultar dañados por las microondas. Utilizar únicamente si el fabricante garantiza que el recipiente es apto para el microondas.

Apto para microondas en la función MicroCombi

Cuando el aparato está en función MicroCombi, puede añadirse una potencia de hasta 600 W vatio de un modo de calentamiento. Por lo tanto, los moldes de metal pueden utilizarse en el modo MicroCombi.

Recipientes y accesorios	Motivos
Accesorios suministrados	Los accesorios suministrados, como la parrilla, no generan chispas en el modo MicroCombi.
Moldes metálicos para hornear	Los pasteles también se doran por abajo, ya que los moldes de metal conducen mejor el calor. Nota: El metal puede generar chispas que pueden dañar el compartimento de cocción y el cristal de la puerta del aparato. Los metales deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

8.3 Probar el recipiente para microondas

Someter el recipiente para microondas a una prueba de recipientes. El aparato solo debe utilizarse en la función microondas sin alimentos en caso de ser una prueba de recipientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!



Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
2. Encender el aparato a máxima potencia durante ½-1 minuto.
3. Iniciar el funcionamiento con **start**▷**stop**.
4. Comprobar el recipiente varias veces:
 - Si el recipiente está frío o templado, es apto para el microondas.
 - Si el recipiente está caliente o se están generando chispas, cancelar la prueba. El recipiente no es apto para el microondas.

8.4 Ajustar el microondas

Para diferentes tipos de alimentos y elaboraciones hay disponibles distintos servicios y entornos.

1. Tener en cuenta las "Indicaciones de seguridad" → *Página 43* y las "Advertencias para evitar daños materiales" → *Página 45*.
 2. "Observar las indicaciones de la vajilla y de los accesorios aptos para microondas." → *Página 52*
 3. Situar el mando de funciones en la posición .
 4. Para ajustar la potencia deseada, pulsar .
 5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
 6. Iniciar el funcionamiento con **start**▷**stop**.
La duración puede modificarse durante el funcionamiento en cualquier momento con el mando giratorio.
- ✓ La duración se inicia y el microondas se enciende.
 - ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del MicroCombi y suena una señal.


7. Cuando los alimentos estén listos, girar el mando de funciones a la posición cero.

8.5 Intervalos de los ajustes de tiempo

El intervalo a la hora de ajustar una duración en la función microondas se modifica con el tiempo de una duración.

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

8.6 Modificar la potencia del microondas

- ▶ Pulsar . Se pasa de la potencia del microondas más alta a la más baja pulsando varias veces. Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con $\text{start} \triangleright \text{stop}$.

8.7 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar $\text{start} \triangleright \text{stop}$ o abrir la puerta del aparato.
 - ✓ El funcionamiento se interrumpe.
 - ✓ $\text{start} \triangleright \text{stop}$ parpadea.
2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar $\text{start} \triangleright \text{stop}$.
 - ✓ Continúa el funcionamiento.
 - ✓ $\text{start} \triangleright \text{stop}$ se ilumina.

8.8 Cancelar el funcionamiento




Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.




8.9 MicroCombi

Para reducir la duración del tiempo de cocción, algunos tipos de calentamiento pueden utilizarse combinados con las microondas.

El modo MicroCombi está equipado con los siguientes tipos de calentamiento:


-  Aire caliente
-  Turbogrill
-  Grill

Excepciones:


-  Potencia del microondas 900 W
-  Aire caliente 40 °C
-  Precalentar vajilla

Programar el MicroCombi

Activar un tipo de calentamiento en le microondas.

1. Situar el mando de funciones en un tipo de calentamiento combinable.
 - ✓ Aparece un valor recomendado de temperatura.
2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Para ajustar la potencia deseada, pulsar .
 - ✓ Aparece un valor recomendado de duración.
4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Iniciar el funcionamiento con $\text{start} \triangleright \text{stop}$.
 - ✓ La duración se inicia y el modo MicroCombi se enciende.
 - ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del MicroCombi y suena una señal.

Modificar la potencia del microondas

- ▶ Pulsar . Se pasa de la potencia del microondas más alta a la más baja pulsando varias veces. Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con $\text{start} \triangleright \text{stop}$.

Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar $\text{start} \triangleright \text{stop}$ o abrir la puerta del aparato.
 - ✓ El funcionamiento se interrumpe.
 - ✓ $\text{start} \triangleright \text{stop}$ parpadea.
2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar $\text{start} \triangleright \text{stop}$.
 - ✓ Continúa el funcionamiento.
 - ✓ $\text{start} \triangleright \text{stop}$ se ilumina.





Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

8.10 Calentar el compartimento de cocción y secar

Secar el interior del horno tras cada funcionamiento para que no quede humedad.

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar de inmediato la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar la humedad de la base del compartimento de cocción.
4. Ajustar el tipo de calentamiento  con el mando de funciones.
5. Pulsar .
6. Ajustar la temperatura de 150 °C con el mando giratorio.
7. Pulsar  dos veces.
 - ✓  aparece marcado en el panel indicador.
8. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
9. Iniciar el funcionamiento con $\text{start} \triangleright \text{stop}$.
 - ✓ Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.
10. Abrir la puerta del aparato para que se vaya el vapor de agua.

8.11 Secar a mano el interior del aparato

Secar el interior del horno tras cada funcionamiento para que no quede humedad.

1. Dejar que el aparato se enfríe.

2. Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante una hora para que el interior del aparato se seque completamente.

9 Programas automáticos

Los programas automáticos ayudan en la preparación de varios platos y seleccionan automáticamente los mejores ajustes.

9.1 Indicaciones sobre los ajustes para diferentes platos

Para obtener un resultado de cocción óptimo, deben tenerse en cuenta estas indicaciones.

- Utilizar únicamente alimentos en perfectas condiciones.

- Utilizar únicamente carne a temperatura del frigorífico.
- Utilizar únicamente platos ultracongelados recién extraídos del congelador.
- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no puede ajustarse el peso exacto en la unidad, redondear el peso hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.
- Utilizar solo recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica.

9.2 Vista general de los platos

El aparato pide que se introduzca un peso. Solo puede ajustarse un peso dentro del rango de pesos especificado.









Descongelar

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de suspensión	Rango de peso en kg	Notas
PD1	Carne picada	Recipiente plano sin tapa		0,2-1,0	Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
PD2	Porciones de carne	Recipiente plano sin tapa		0,2-1,0	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
PD3	Pollo, trozos de pollo	Recipiente plano sin tapa		0,4-1,8	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
PD4	Pan	Recipiente plano sin tapa		0,2-1,0	Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente. Separar las rebanadas si es posible.





Programas de cocción

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de suspensión	Rango de peso en kg	Notas
PD5	Arroz	Recipiente con tapa		0,05-0,2	No utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
PD6	Patatas	Recipiente con tapa		0,15-1,0	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
PD7	Verduras	Recipiente con tapa		0,15-1,0	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.

Programas de cocción combinados

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de suspensión	Rango de peso en kg	Notas
P08	Gratinado, congelado	Recipiente sin tapa		0,4-1,2	El gratinado no debe tener más de 3 cm de alto.
P09	Pollo, entero	Recipiente sin tapa		0,5-2,0	Lado de la pechuga hacia abajo.
P10	Roastbeef, en su punto	Recipiente sin tapa		0,5-1,5	
P11	Asado de cerdo	Recipiente con tapa		0,5-2,0	
P12	Cordero, en su punto	Recipiente con tapa		0,8-2,0	Carne de cordero procedente de la espaldilla o la pata sin hueso
P13	Asado carne picada	Recipiente sin tapa		0,5-1,5	El asado de carne picada no debe tener más 7 cm de alto.
P14	Pescado, entero	Recipiente sin tapa		0,3-1,0	Retirar previamente la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente con la aleta dorsal hacia arriba.
P15	Guiso de arroz con ingredientes frescos	Recipiente alto con tapa		0,05-0,2	Añadir tres partes de agua y cuatro de verduras por cada parte de arroz. Utilizar solamente ingredientes frescos. Introducir solo el peso del arroz.





9.3 Ajustar el plato

- Situar el mando de funciones en la posición .
 - ✓ El panel indicador muestra el número del primer plato y un peso recomendado.
- Ajustar el plato deseado con el mando giratorio.
- Pulsar **kg**.
- Seleccionar el peso con el mando giratorio. Antes del inicio puede modificarse con  y **kg** entre el plato y el peso.
 - ✓ El aparato ajusta automáticamente la duración adecuada.
- Pulsar **start**  **stop** . El plato y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa. El peso ajustado puede modificarse con **kg**.
 - ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
 - ✓ **start**  **stop** se ilumina.
 - ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.
 - ✓ En algunos programas suena una señal breve si es necesario remover o dar la vuelta a los alimentos.
- Si la duración ha transcurrido:
 - Suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.

- Situar el selector de funciones en la posición cero.

9.4 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

- Pulsar **start**  **stop** o abrir la puerta del aparato.
 - ✓ El funcionamiento se interrumpe.
 - ✓ **start**  **stop** parpadea.
- Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar **start**  **stop** .
 - ✓ Continúa el funcionamiento.
 - ✓ **start**  **stop** se ilumina.

9.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.





- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

10 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de funciones de tiempo con las que pueden ajustarse tanto la duración del funcionamiento como el reloj avisador.





10.1 Consultar las funciones de tiempo

Requisito: En caso de haber programadas funciones de tiempo, se iluminan los símbolos correspondientes. Durante el funcionamiento del aparato están disponibles el reloj avisador y la duración. En el modo preparado están disponibles el reloj avisador y la hora.

- ▶ Pulsar  hasta que ,  o  aparezcan destacados.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor correspondiente.

10.2 Modificar la hora





Requisito: Para modificar la hora, el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar  dos veces.
- ✓ En el panel indicador aparecen  y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar .
- ✓ La hora se ha ajustado.
- ✓ En caso de no pulsar , el valor ajustado se acepta tras unos segundos.


10.3 Duración


Se puede fijar un intervalo de tiempo tras el que finaliza el funcionamiento automáticamente. La duración puede ajustarse hasta un máximo de 23:59 horas.

Ajustar la duración

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar  hasta que  aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar .
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✓  se ilumina.
- ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.

Finalizar la duración



Requisito: Suena una señal acústica. El aparato deja de calentar. En el panel indicador se muestra .

1. Pulsar .
- ✓ La señal está desconectado.
2. Situar el selector de funciones en la posición cero.
- ✓ El aparato está desconectado.

Modificar la duración

- ▶ Modificar la duración con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, en el panel indicador se muestra la duración modificada.
- ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.

Cancelar la duración




1. Si la función del reloj avisador está ajustada, pulsar .
2. Ajustar la duración a  usando el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, se cancela la duración. El aparato no interrumpe el funcionamiento.

10.4 Reloj avisador


Puede fijarse un tiempo en el reloj avisador, tras el cual sonará una señal. El reloj avisador puede ajustarse hasta un máximo de 24 horas.

Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo. La señal del reloj avisador se diferencia de otras señales.

Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar  hasta que  aparezca destacado.
2. Ajustar el transcurso del tiempo deseado con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato muestra el tiempo ajustado en el reloj avisador.
- ✓ El reloj avisador se pone en marcha.
- ✓ En el panel indicador se ilumina .
- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

Finalización del reloj avisador


Requisito: Suena una señal acústica. En el panel indicador se muestra .

- ▶ Pulsar un símbolo cualquiera.
- ✓ El reloj avisador se apaga.

Modificación del reloj avisador

- ▶ Modificar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato muestra el tiempo ajustado en el reloj avisador.

Cancelar el reloj avisador


- ▶ Ajustar el tiempo del reloj avisador a  con el mando giratorio.
- ✓ El reloj avisador se apaga.


11 Seguro para niños

Asegurar el aparato para que los niños no lo enciendan o cambien los ajustes.


11.1 Activar el seguro para niños

Requisito: El aparato está desconectado.

- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El panel de mando está bloqueado.

- ✓ En el panel indicador aparece el símbolo .
- ✓ Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador, este continúa. Mientras esté activo el seguro para niños, no se puede cambiar el tiempo del reloj avisador. Los tonos de aviso, p. ej., una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, pueden finalizarse pulsando cualquier tecla.

11.2 Desactivar el seguro para niños








- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El panel de mando está desbloqueado.

12 Ajustes básicos

El aparato se puede adaptar a sus necesidades.

12.1 Vista general de los ajustes básicos




Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.


Indicador	Ajuste básico	Selección	Descripción
	Duración de la señal	1 = breve = 10 segundos 2 = medio = 30 segundos ¹ 3 = largo = 2 minutos	Ajustar la duración de la señal después de que haya finalizado una duración o un reloj avisador.
	Tono de tecla táctil	0 = desactivado 1 = activado ¹	Activar o desactivar los tonos de tecla táctil.
	Brillo de la pantalla	1 = bajo 2 = medio ¹ 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla.
	Indicador de tiempo	0 = desactivado 1 = activado ¹	Mostrar la hora en el panel indicador.
	Iluminación interior	0 = desactivado 1 = activado ¹	Activar o apagar la iluminación interior.
	Ajuste de fábrica	0 = desactivado ¹ 1 = activado	Restablecer los ajustes modificados y volver a los ajustes de fábrica.
	Modo Demo	0 = desactivado ¹ 1 = activado	Activar o desactivar el modo Demo. Nota: El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.
	Volumen de la señal acústica	1 = bajo 2 = medio ¹ 3 = alto	Ajustar el volumen de la señal acústica.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

12.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado  durante unos segundos.
- ✓ En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
3. Pulsar .
- ✓ En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico.
4. Seleccionar los ajustes básicos deseados con  y modificar los valores.

5. Para guardar los cambios, mantener pulsado  durante unos segundos.

Consejo: Tras un corte en el suministro eléctrico, los ajustes básicos modificados se mantienen.

12.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

- ▶ Girar el selector de funciones.
- ✓ Todos los cambios se desestiman y no se guardan.

13 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

13.1 Productos de limpieza

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.
- ▶ Lavar a fondo las bayetas antes de usarlas.

Si se utilizan productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente, el esmalte puede resultar dañado.

- ▶ Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente.
- ▶ Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.

Los productos de limpieza que son adecuados para las distintas superficies y piezas se encuentran en las instrucciones de limpieza individuales.

13.2 Limpiar el aparato

Limpiar el aparato como se indica para evitar que se dañen las distintas piezas y superficies debido a una limpieza inadecuada o al uso de detergentes inadecuados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta mucho.

- ▶ No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias.
- ▶ Dejar siempre que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse.

- ▶ No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", *Página 59*.
 2. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza de los componentes y las superficies del aparato.
 3. Salvo que se indique lo contrario:
 - Limpiar los componentes del aparato con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.
 - Secar con un paño suave.

13.3 Limpiar el interior del horno

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", *Página 59*.
2. Utilizar agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre.
3. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar productos de limpieza para el horno solo cuando el compartimento de cocción esté frío.

No utilizar sprays para hornos, otros productos de limpieza para hornos agresivos ni limpiadores abrasivos.

Para evitar arañar la superficie, no utilizar estropajos, esponjas ásperas ni estropajos de metal.

Consejo: Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de zumo de limón durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar siempre una cuchara en el recipiente.

4. Secar con un paño suave.

Limpiar la base de cristal

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", *Página 59*.
2. Limpiar la base de cristal con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.
No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza. No frotar.
3. Secar con un paño suave.

13.4 Limpiar el frontal del aparato

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", *Página 59*.
2. Limpiar el frontal del aparato con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.
Respetar las indicaciones de limpieza.

Pieza/superficie	Consejos de limpieza
Frontal del aparato	No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza. Para evitar que se corroa, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo de las superficies de acero inoxidable. Deben utilizarse productos de limpieza especiales a la hora de limpiar superficies de acero inoxidable calientes. Se pueden adquirir productos de limpieza de acero inoxidable a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza para acero inoxidable con un paño suave.

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

3. Secar con un paño suave.

13.5 Limpiar la pantalla

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", Página 59.
2. Limpiar el panel indicador con un paño de microfibras o una bayeta ligeramente humedecida. No limpiar con un paño mojado.
3. Secar con un paño suave.

13.6 Limpieza de los accesorios

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", Página 59.
2. Limpiar los restos de comida quemados con agua caliente con jabón y una bayeta húmeda.
3. Limpiar los accesorios con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave o un cepillo blando.
4. Lavar la parrilla con un producto específico para acero inoxidable o en el lavavajillas. Si la suciedad es intensa, utilizar un estropajo de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.
5. Secar con un paño suave.

13.7 Consejos para el mantenimiento del aparato

Ténganse en cuenta los consejos para el mantenimiento del aparato para que su funcionamiento sea correcto de forma duradera.

Medida	Ventaja
Mantener siempre limpio el aparato y eliminar la suciedad lo antes posible. Limpiar el compartimento de cocción después de cada uso.	Así, la suciedad no se quedará incrustada y no se quemará.
Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo.	Evitar que se corroa.
Utilizar la bandeja para pizzas al cocinar pasteles muy húmedos.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.
Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.

A través del Servicio de Asistencia Técnica, se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente adecuados. Para ello, tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

13.8 Limpiar los cristales de la puerta

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", Página 59.
2. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y una bayeta húmeda. No utilizar rasquetas de vidrio.
Nota: Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
3. Secar con un paño suave.

13.9 Limpiar la junta de la puerta

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", Página 59.
2. Limpiar la junta puerta con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave. No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza. No frotar.
3. Secar con un paño suave.

13.10 Secar a mano el interior del aparato

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.
1. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
 2. Secar el interior del aparato con un paño suave.
 3. Dejar la puerta del aparato abierta hasta que el interior del aparato esté completamente seco.

13.11 Asistente de limpieza

El asistente de limpieza es una alternativa rápida a la limpieza del compartimento de cocción durante el funcionamiento. El asistente de limpieza ablanda la suciedad mediante la evaporación del agua con jabón. De este modo, la suciedad se puede eliminar más fácilmente.

Ajustar la limpieza auxiliar

1. Verter un par de gotas de lavavajillas en una taza con agua.

2. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar una cuchara en el recipiente.
3. Colocar la taza en el centro del compartimento de cocción.
4. Ajustar la potencia de microondas a 600 W.
5. Ajustar una duración de 5 minutos.
6. Iniciar el microondas.
7. Una vez transcurrido el tiempo, dejar la puerta cerrada durante otros 3 minutos.
8. Limpiar el compartimento de cocción con un trapo suave.
9. Dejar secar el interior del aparato.

14 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.






ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.



- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

14.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa & Resolución de problemas
El aparato no funciona.	<p>El enchufe del cable de conexión de red no está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica. <p>El fusible está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles. <p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación. <p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. 2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. 3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 77
Cuando el aparato no se calienta, parpadean dos puntos en el panel indicador.	<p>El modo Demo está activado en los ajustes básicos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en un intervalo de 3 minutos.
Se interrumpe la función microondas.	<p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. 2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. 3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 77
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	<p>Se ha seleccionado una potencia del microondas demasiado baja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccionar una potencia superior en el microondas.

Fallo	Causa & Resolución de problemas
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones. ▶ Ajustar una duración prolongada. Una cantidad doble necesitan el doble de tiempo.
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones. ▶ Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado del todo. ▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado  stop . ▶ Pulsar  stop .
En el panel indicador parpadea un 12:00 y el símbolo  se ilumina.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Volver a ajustar la hora. → "Ajustar la hora", <i>Página 51</i>
El aparato no está en funcionamiento. En el panel indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado  stop . ▶ Pulsar  stop .

14.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa & Resolución de problemas
Aparece un mensaje con "D" o "E" en el panel indicador, p. ej., D0111 o E0111.	Avería 1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. 2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. 3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", <i>Página 77</i>
Aparece un mensaje  en el panel indicador.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. ▶ Pulsar una tecla cualquiera.
Aparece el mensaje  en el panel indicador.	Humedad en el panel de mando. ▶ Dejar secar el panel de mando.

15 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

15.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato conforme a la normativa medioambiental.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

16 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

16.1 Lo mejor es proceder de la siguiente manera

Aquí se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Encontrará información sobre múltiples platos con información y consejos acerca de cómo utilizar y ajustar «a mano» el aparato de la mejor manera posible.

Consejo: El aparato dispone de ajustes programados para una selección de platos. Para dejarse llevar por el aparato, utilizar los programas automáticos.

1. Seleccionar un plato adecuado de entre los que aparecen en la lista.

Consejos

- Si se utiliza el aparato por primera vez, debe tenerse en cuenta esta información básica:
 - → "Seguridad", Página 41
 - → "Ahorro de energía", Página 45
 - → "Agua de condensación", Página 50
 - Si no se encuentra exactamente el plato que se desea preparar o la aplicación que se desea llevar a cabo, buscar un plato similar.
2. Sacar los accesorios del compartimento de cocción.
 3. Seleccionar recipientes y accesorios adecuados. Utilizar el recipiente y los accesorios que aparecen en los ajustes recomendados.
 4. Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.
 5. Ajustar el aparato según los ajustes recomendados.

6. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Cuando se abra la puerta, se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Cuando el plato esté cocinado, desconectar el aparato.

16.2 Consejos para preparación de alimentos con escasa producción de acrilamida

La acrilamida resulta perjudicial para la salud; se produce principalmente en productos de cereales y patatas preparados a temperaturas elevadas.

Plato	Consejo
Información general	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. ■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. ■ Utilizar alimentos grandes y voluminosos. Contienen menos acrilamida.
Repostería y galletas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccionar la temperatura a 180 °C máx. con la función de aire caliente. ■ Untar repostería y galletas con huevo o yema de huevo. Esto reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Distribuir una capa de patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja. ■ Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas fritas se sequen.

16.3 Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Ajustes recomendados para descongelar, calentar y cocinar a fuego lento en el microondas.

La duración depende del recipiente y de la temperatura, del estado, de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello, existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

Consejos para descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar, calentar y cocinar a fuego lento con el microondas.

Contacto	Consejo
Si se desea preparar una cantidad diferente a la que se indica en la tabla.	<p>Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Doble cantidad = casi el doble de tiempo ■ La mitad de cantidad = la mitad de tiempo

Descongelar en el microondas

Ajustes recomendados para descongelar alimentos.

Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas sin tapa.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces. Al darle la vuelta, retirar el líquido resultante de la descongelación.
- Tras la descongelación, dejar reposar los alimentos de 10 a 60 minutos.
- Las partes delicadas, como, p. ej., los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado, ya se puede retirar el papel de aluminio.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 800 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 1 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 1,5 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 200 g ¹	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 500 g ¹	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 800 g ¹	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne picada, variada, 200 g ²	Recipiente sin tapa	—	90	10-15
Carne picada, variada, 500 g ²	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne picada, variada, 800 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Ave o trozos de ave, 600 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Ave o trozos de ave, 1,2 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Pato, 2 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filetes, rodajas o ventresca de pescado, 400 g ¹	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pescado entero, 300 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pescado entero, 600 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Verduras, p. ej., guisantes, 300 g	Recipiente sin tapa	—	180	10-15

¹ Separar las partes descongeladas.

² Retirar la carne ya descongeladas.

³ Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Verduras, p. ej., guisantes, 600 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruta, p. ej., frambuesas, 300 g ¹	Recipiente sin tapa	—	180	7-10
Fruta, p. ej., frambuesas, 500 g ¹	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Descongelar mantequilla, 125 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Descongelar mantequilla, 250 g	Recipiente sin tapa	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pan entero, 500 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pan entero, 1 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 500 g ³	Recipiente sin tapa	—	90	15-25
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 750 g ³	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 500 g ³	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 750 g ³	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Separar las partes descongeladas.

² Retirar la carne ya descongeladas.

³ Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

Descongelar y calentar alimentos congelados

Ajustes recomendados para descongelar y calentar alimentos congelados en el microondas.

Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 1 a 2 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Menú, plato único, plato precocinado, 300-400 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Sopa, 400 g	Recipiente con tapa	—	600	8-15
Cocido, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Cocido, 1 kg	Recipiente con tapa	—	600	20-25
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	25-30
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 1 kg	Recipiente con tapa	—	600	25-30
Pescado, p. ej., filetes, 400 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Pescado, p. ej., filetes, 800 g	Recipiente con tapa	—	600	18-20
Guarniciones, p. ej., arroz o pasta cocidos, 250 g ¹	Recipiente con tapa	—	600	2-5

¹ Añadir un poco de agua al alimento.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Guarniciones, p. ej., arroz o pasta cocidos, 500 g ¹	Recipiente con tapa	—	600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli o zanahorias precocinados, 300 g ¹	Recipiente con tapa	—	600	5-8
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli o zanahorias precocinados, 600 g ¹	Recipiente con tapa	—	600	14-17
Espinacas a la crema, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	11-16

¹ Añadir un poco de agua al alimento.

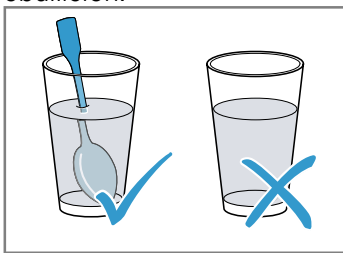
Calentar en el microondas

Ajustes recomendados para calentar alimentos.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

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

- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 1 a 2 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- Alimento para bebés:
 - Colocar los biberones sin tetilla ni tapa sobre la parrilla.
 - Agitar bien o remover tras el calentamiento.
 - Comprobar siempre la temperatura de la comida para bebés.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Menú, plato único, plato precocinado, aprox. 400 g	Recipiente sin tapa	—	600	5-10
Bebidas, 200 ml	Cristal Introducir una cuchara en el vaso	—	900	1-2
Bebidas, 500 ml	Cristal Introducir una cuchara en el vaso	—	900	2-4
Alimentos para bebé, p. ej., biberones, 150 ml ¹	Colocar los biberones sin tetilla ni tapa sobre el suelo del compartimento de cocción	—	360	1-2
Sopa, 2 tazas, cada una, de 175 g	Recipiente sin tapa	—	900	4-5
Sopa, 4 tazas, cada una, de 175 g	Recipiente sin tapa	—	900	5-6

¹ Agitar bien o remover tras el calentamiento. Controlar la temperatura.

² Añadir un poco de agua al alimento.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Cocido, 400 g	Recipiente con tapa	—	600	5-10
Cocido, 800 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Verduras, 150 g ²	Recipiente sin tapa	—	600	2-3
Verduras, 300 g ²	Recipiente sin tapa	—	600	3-5

¹ Agitar bien o remover tras el calentamiento. Controlar la temperatura.

² Añadir un poco de agua al alimento.

Cocinar a fuego lento en el microondas

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento en el microondas.

Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 1 a 2 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- El sabor natural del plato se conserva en gran medida. Utilizar sal y especias moderadamente.
- Cortar las verduras y las patatas en trozos grandes iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas. Remover de vez en cuando.
- Añadir el doble de líquido que de arroz.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo entero, fresco, sin vísceras, 1,3 kg	Recipiente con tapa	—	600	30-35
Filete de pescado, fresco, 400 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Verduras frescas, 250 g	Recipiente con tapa	—	600	5-10
Verduras frescas, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Patatas, 250 g	Recipiente con tapa	—	600	8-10
Patatas, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Arroz, 125 g + 250 ml agua	Recipiente con tapa	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Arroz, 250 g + 500 ml agua	Recipiente con tapa	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Dulces, p. ej., pudding (instantáneo) 500 ml ¹	Recipiente con tapa	—	600	6-8

¹ Remover 2-3 veces durante el proceso con varilla batidora.

Palomitas para el microondas

Ajustes recomendados para calentar alimentos.

¡ATENCIÓN!


Al preparar palomitas de maíz en el microondas a una potencia demasiado alta, el cristal de la puerta puede agrietarse debido a la sobrecarga.

- ▶ No programar el microondas a una potencia demasiado alta.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar exclusivamente recipientes planos de cristal resistentes al calor. No utilizar porcelana o platos muy curvados.
- Colocar el cristal del recipiente sobre la parrilla.
- Ajustar la duración en función de la cantidad.
- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Palomitas para el microondas, 100 g	Parrilla Plato de cristal		600	3-5

Consejos para la siguiente descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar, calentar y cocinar a fuego lento con el microondas.

Contacto	Consejo
El alimento está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Acortar la duración o seleccionar una potencia más baja. ■ Añadir más líquido y tapar la comida.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	<p>Prolongar la duración. Las cantidades más grandes o los alimentos gruesos precisan más tiempo.</p>
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está listo por dentro pero se ha sobrecalentado por fuera.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remover de vez en cuando. ■ Reducir la potencia del microondas y prolongar la duración.
La carne o la carne de ave no se ha descongelado por dentro tras la descongelación, pero ya está cocinada por fuera.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reducir la potencia del microondas. ■ Dar la vuelta a los trozos grandes varias veces.

Consejos prácticos para el horneado

Hemos reunido aquí algunos consejos para obtener un buen resultado de cocción.

Contacto	Consejo
El pastel debe subir de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Engrasar solo la base del molde desarmable. ■ Después del horneado, extraer el pastel del molde con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
Los pasteles pequeños no deben pegarse entre sí durante el horneado.	Dejar una distancia mínima de 2 cm alrededor de cada pastel. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Determinar si el pastel está listo.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
Si se quiere seguir una receta propia.	Orientarse a partir de las recetas similares que figuran en las tablas.
Utilizar moldes de silicona, vidrio, plástico o cerámica.	<ul style="list-style-type: none"> ■ El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. ■ En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. ■ La duración se acorta con respecto a los datos de la tabla.

16.4 Repostería

Ajustes recomendados para pasteles y repostería. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.























Pasteles en moldes

Ajustes recomendados para hornear pasteles en moldes

Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.
- Los moldes para hornear de metal son aptos únicamente para hornear sin microondas.
- Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil ¹	Molde corona o rectangular			170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de desayuno) ¹	Molde corona o rectangular			150-170	-	70-90
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta			160-180	-	30-40
Bizcocho de frutas, delicado, con masa de bizcocho	Molde desarmable o de bizcocho			170-190	90	30-45
Bizcocho de cuatro cuartos, 3 huevos	Molde desarmable Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Tarta de fruta o de queso con base de masa quebrada ¹	Molde desarmable Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Bandeja redonda para pizza			220-230	-	15-25
Pastel salado (p. ej., quiche)	Molde desarmable Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Pastel de nueces	Molde desarmable Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza			170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza			170-190	-	35-45

¹ Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.







Repostería pequeña

Ajustes recomendados para hornear repostería pequeña

Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.
- Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja redonda para pizza			150-170	20-35
Almendrados	Bandeja redonda para pizza			110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda para pizza			100	80-100

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Magdalenas	Molde de tartale- tas en la parrilla	—	☉	160-180	35-40
Pastel de hojaldre	Bandeja redonda para pizza	—	☉	190-200	35-45

Pan y panecillos

Ajustes recomendados para hornear pan y panecillos

Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.
- Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan (1,5 kg)	Molde rectangu- lar	—	☉	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Panecillos, p. ej., panecillos de harina de trigo	Bandeja redonda para pizza	—	☉	210-230	25-35

Consejos para el siguiente horneado

Si algo no funciona durante la cocción, pueden consultarse los siguientes consejos.

Contacto	Consejo
El pastel se desmorona.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta. ■ Utilizar menos líquido. O bien: ■ Reducir la temperatura del horno 10 °C y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura del horno 10 °C y acortar el tiempo de cocción.
El pastel completo ha quedado demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar la altura de inserción y el accesorio. ■ Aumentar la temperatura del horno 10 °C. O bien: ■ Prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	Colocar el pastel a una altura superior.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar el pastel a una altura inferior. ■ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.

Contacto	Consejo
Las pastas se han dorado de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reducir la temperatura del horno. ■ Cortar el papel de hornear como corresponda. ■ Colocar el molde para hornear en el centro. ■ Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.
El pastel está hecho por fuera pero aún no se ha horneado por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción. ■ Añadir menos líquido.
	<p>Pastel con capa jugosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Horneado previo de la base. ■ Espolvorear la base con almendras o pan rallado. ■ Colocar la cobertura sobre la base.

Contacto	Consejo
El pastel no se desprende al volcar el molde.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tras el horneado, dejar que se enfríe el pastel durante 5-10 minutos. ■ Aflojar con cuidado el borde del pastel con un cuchillo. ■ Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío. ■ Para el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar si el exterior del molde está limpio. ■ Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. ■ Continuar horneando sin microondas y prolongar la duración del horneado.

16.5 Asar y asar al grill

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

Asar en el recipiente

Si se preparan platos en el recipiente, pueden extraerse del horno más fácilmente y servirse directamente en el recipiente. Si se preparan en recipientes cerrados, el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Observaciones generales para asar en el recipiente.

- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.
- Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.
- Colocar el recipiente sobre la parrilla.
- Comprobar antes si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.
- Los recipientes de cristal son los más adecuados. Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.
- La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar paños de cocina para extraerlo.
- Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa

Utilizar un molde para hornear alto.

Recipiente con tapa

- Utilizar una tapa adecuada que cierre bien.
- Cuando se cocina carne deben mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre el alimento y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.
- La carne, las aves y el pescado también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Para ello, utilizar un recipiente para asados con tapa de cristal. Utilizar una temperatura más alta.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Notas

- Carnes magras o estofados
 - Añadir al recipiente aprox. 1/2 cm de líquido, por ejemplo, agua, vino, vinagre o similares. La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del recipiente y de si se utiliza una tapa o no. Se necesita más líquido en las fuentes de asados esmaltadas o de metal oscuro que en los recipientes de cristal. Añadir un poco más de líquido para estofados.
 - Durante el asado, el líquido se va evaporando. En caso necesario, regar con líquido con cuidado.
 - Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Pescado
 - Para rehogar el pescado, añadir al recipiente entre una y tres cucharadas soperas de líquido, como, p. ej., zumo de limón o vinagre.

Asar al grill

Asar al grill alimentos que deben quedar crujiente.

- Asar al grill siempre con la puerta del aparato cerrada.
- No precalentar.
- Utilizar piezas de asado con peso y grosor similares. Así se doran los trozos de carne de forma homogénea y se conservan jugosas.
- Colocar las piezas para asar al grill directamente sobre la parrilla.
- Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas para grill. Si se pica la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.
- Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

Nota: La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca, p. ej., de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

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

es Así se consigue

Al asar al grill puede producirse humo.

Consejos prácticos para asar y estofar

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de asar y estofar.

Contacto	Consejo
La carne magra no debe secarse.	■ Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.
Si se desea hacer un asado con corteza de tocino.	■ Cortar la corteza en forma de cruz. ■ Freír primero el asado con la corteza de tocino hacia abajo.

Contacto	Consejo
Mantener el compartimento de cocción lo más limpio posible.	■ Preparar los alimentos en un asador cerrado a una temperatura más alta.
La carne, por ejemplo el roastbeef, debe permanecer caliente y jugosa.	■ Cuando el asado esté listo, dejar reposar durante 10 minutos con el compartimento de cocción cerrado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo. ■ Envolver los alimentos en papel de aluminio tras la preparación.

Carne de buey

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento carne de buey

Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Dar la vuelta al roastbeef y al bistec de buey una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar los platos durante aprox. 10 minutos.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente con tapa	—	☉	180-200	180	120-145
Rosbif, al punto, aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente sin tapa	—	☼	210-230	180	30-40
Filete, medio hecho, 2-3 piezas, 200 g cada una, grosor de 2-3 cm	Parrilla Plato de cristal	—	☽	3	-	20-30

Carne de cerdo

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento carne de cerdo

Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Dar la vuelta al asado sin corteza de tocino una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar el asado durante aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Hacer unos cortes en la corteza. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar el asado durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los bistecs de cuello una vez transcurridos 2/3 del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin tocino (p. ej., pescuezo), aprox. 750 g	Parrilla Recipiente con tapa	—	☼	220-230	180	40-50

Plato	Accesorio/re- cipiente	Altura de suspensión	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado con tocineta (p. ej., paletilla), aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente sin tapa			190-210	-	130-150
Filete de pescuezo, 2-3 piezas, 2-3 cm de grosor	Parrilla Plato de cristal			3	-	25-35

Otros platos de carne

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento otros platos de carne.

Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurridos 2/3 del tiempo.

Plato	Accesorio/re- cipiente	Altura de suspensión	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 750 g	Parrilla Recipiente sin tapa			180-200	600	15-20
Salchichas para asar, de 4 a 6 unidades, aprox. 150 g/unidad	Parrilla Plato de cristal			3	-	25-35

Ave

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento carne de ave.

Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar el pollo entero con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- Colocar las piezas de pollo y las pechugas de pato con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta a los alimentos.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.

Plato	Accesorio/re- cipiente	Altura de suspensión	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Parrilla Recipiente con tapa			220-230	360	35-45
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Parrilla Recipiente sin tapa			210-230	360	20-30
Pechuga de pato, aprox. 500 g	Parrilla Plato de cristal			3	90	20-30
Pechuga de ganso, muslos de ganso, 700-900 g	Parrilla Recipiente sin tapa			210-230	90	30-40

Pescado

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento pescado.





Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.

es Así se consigue

- Poner el pescado entero, p. ej. el salmón, en el centro de la parrilla.
- Engrasar antes la parrilla con aceite.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Ventresca, 2-3 unidades, 150 g cada una	Parrilla Plato de cristal			3	20-25
Pescado, entero, 2-3 unidades, cada una de 300 g	Parrilla Plato de cristal			3	20-30

Consejos para el siguiente asado

Si algo no funciona en el momento del asado, pueden consultarse los siguientes consejos.

Contacto	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccionar una temperatura más baja. ■ Reducir la duración del tiempo de cocción.
El asado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccionar una temperatura más baja. ■ Reducir la duración del tiempo de cocción.
La corteza del asado es demasiado fina.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumentar la temperatura. ○ bien: ■ Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La salsa se ha quemado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccionar un recipiente más pequeño. ■ Añadir más líquido al asador.

Contacto	Consejo
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande. ■ Añadir menos líquido al asador.
Si se estofa carne, esta se quema.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar que la cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. ■ Disminuir la temperatura. ■ Añadir más líquido al estofado.
El asado no está bien hecho.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Trinchar el asado. ■ Preparar la salsa en la cacerola. ■ Colocar los filetes de carne asada en la salsa. ■ Cocinar a fuego lento los filetes de carne asada al microondas.









16.6 Gratinados y tostadas

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento gratinados y tostadas.

Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Utilizar para gratinados y patatas gratinadas un recipiente para microondas y resistente al calor de 4-5 cm de altura.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Pretostar las tostadas.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa			140-160	360	25-30
Gratinado, salado con ingredientes cocidos, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa			150-170	600	20-25
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa			210-220	600	20-25
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla			3	-	8-10

16.7 Productos ultracongelados

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento alimentos ultracongelados.

Nota:

Instrucciones de preparación

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- No colocar las patatas fritas, las croquetas y el rösti uno encima del otro y dar la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina	Parrilla			220-230	-	10-15
Pizzabaguette	Parrilla			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patatas fritas	Bandeja redonda para pizza			220-230	90	10-15
Croquetas	Bandeja redonda para pizza			210-220	-	10-15
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja redonda para pizza			200-220	90	15-20
Strudel, pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza			220-230	-	20-30
Gratinados como lasaña, aprox. 450 g	Recipiente con tapa			220-230	600	10-15

16.8 Comidas normalizadas

Esta vista general ha sido elaborada para facilitar a los institutos de pruebas la comprobación del aparato según las normas EN 60350 - 1:2013 o IEC 60350 - 1:2011 y conforme a las normas EN 60705:2012 y IEC 60705:2010.

Descongelar en el microondas

Ajustes recomendados para descongelar carne o aves.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Carne, 500 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Cocinar a fuego lento en el microondas

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento comidas normalizadas en el microondas.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Crema pastelera, 1 kg	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Tarta de bizcocho, 475 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	600	8-10
Asado de carne picada, 900 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	18-23	18-23







Cocinar a fuego lento en combinación con el microondas

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento comidas normalizadas en combinación con el microondas.

Nota:

Instrucciones de preparación









- Usar un recipiente alto para el pollo.
- Colocar el pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado de patatas	Parrilla Recipiente sin tapa			210-220	600	20-25
Pasteles	Parrilla Recipiente sin tapa			190-200	180	20-27
Pollo	Parrilla Recipiente sin tapa			190	360	30-45

Horneado

Ajustes recomendados para hornear comidas normalizadas.





Nota: Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Base para tarta	Parrilla Molde desarmable Ø 26 cm			170-180	30-40
Pastel de manzana cubierto	Parrilla Molde desarmable Ø 20 cm			170-190	80-100
Pastas de té	Plato de cristal			160-170	30-35
Pastelitos	Plato de cristal			160-170	25-30

Asar al grill

Ajustes recomendados para asar al grill comidas normalizadas.

Nota: Dar la vuelta a la hamburguesa de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas	Parrilla			3	4-5
Hamburguesa de ternera, 9 unidades	Parrilla Plato de cristal			3	35-45

17 Servicio de Asistencia Técnica

Si existen preguntas relativas al funcionamiento, si no se puede subsanar una avería en el aparato o si éste debe repararse, dirigirse al servicio de asistencia técnica.

Muchos problemas pueden solucionarse con la información sobre subsanación de averías contenida en estas instrucciones o en nuestra página web. Si este no es el caso, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Nosotros encontraremos la solución adecuada e intentaremos evitar desplazamientos innecesarios de los técnicos del Servicio de Asistencia Técnica.

Garantizamos que el personal cualificado del servicio de atención al cliente siempre reparará su aparato con repuestos originales, ya sea en caso de garantía o una vez que haya expirado la garantía de fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato. Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

Índice

1	Segurança	78
2	Evitar danos materiais	81
3	Proteção do meio ambiente e poupança	82
4	Familiarização	83
5	Acessórios	86
6	Antes da primeira utilização	87
7	Operação base	87
8	Micro-ondas	88
9	Sistema automático de programas	91
10	Funções de tempo	93
11	Fecho de segurança para crianças	93
12	Regulações base	94
13	Limpeza e manutenção	95
14	Eliminar anomalias	97
15	Eliminação	98
16	Como obter bons resultados	99
17	Serviço de Assistência Técnica	113



1 Segurança

Observe as informações sobre a segurança, de modo a poder usar o seu aparelho de forma segura.

1.1 Indicações gerais

Encontra aqui informações gerais sobre este manual.

- Leia atentamente este manual. Só assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e eficiente.
- Estas instruções destinam-se ao utilizador do aparelho.
- Respeite as indicações de segurança e de aviso.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Para um uso seguro e correto do aparelho, respeite as indicações relativas à utilização correta.

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

O aparelho apenas pode ser utilizado:

- de acordo com este manual de instruções.
- para preparar alimentos e bebidas.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude de 4000 m acima do nível do mar.

Este aparelho está em conformidade com 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 micro-ondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Evite riscos para crianças e pessoas vulneráveis.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

1.4 Utilização segura

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o aparelho.

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", Página 86

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objetos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior.
- ▶ Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro elétrico.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar.
- ▶ Forre apenas a área necessária com papel vegetal.
- ▶ O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

O sobreaquecimento pode causar um incêndio. Se o aparelho estiver montado atrás de uma porta decorativa ou de um móvel, durante o funcionamento, e se a porta decorativa ou do móvel estiver fechada, forma-se uma acumulação de calor.

- ▶ Utilize o aparelho apenas com a porta decorativa ou do móvel aberta.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O aparelho fica muito quente.

- ▶ Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências.
- ▶ Deixe sempre arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho.

- ▶ Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool.
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho.
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

As reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A penetração de humidade pode causar choque eléctrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
 - ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
 - ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
 - ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro eléctrico.
 - ▶ "Contactar a Assistência Técnica."
→ *Página 113*
 - ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.

1.5 Micro-ondas

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

Os alimentos podem incendiar-se.

- ▶ Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.
- ▶ Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

- ▶ Nunca regule a potência de micro-ondas ou o respetivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.
 - ▶ Nunca seque alimentos no micro-ondas.
 - ▶ Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do micro-ondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se.
- ▶ Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de explosão!

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

- ▶ Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois.

- ▶ Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos.
- ▶ Nunca cozinhe crustáceos no aparelho.
- ▶ No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.
- ▶ A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés.

- ▶ Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados.
- ▶ Retire sempre a tampa ou a tetina.
- ▶ Após o aquecimento, mexa ou agite bem.
- ▶ Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar.

- ▶ Respeite sempre as indicações na embalagem.
- ▶ Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras.

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

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

- ▶ Use exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.

Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de micro-ondas. O aparelho será danificado.

- ▶ Nunca use recipientes de metal no modo de micro-ondas.
- ▶ Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas ou micro-ondas combinado com um tipo de aquecimento.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

O aparelho trabalha com alta tensão.

- ▶ Nunca retire a caixa do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida.
- ▶ Mantenha o interior do aparelho, o vedante da porta, a porta e o batente da porta sempre limpos.

Através da porta do aparelho ou do respetivo vedante pode escapar energia de micro-ondas, se estiverem danificados.

- ▶ Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados.
- ▶ Contacte a Assistência técnica.

Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Nunca retire a cobertura da caixa.
- ▶ Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

2 Evitar danos materiais

Observe estas indicações, de modo a evitar danos materiais no seu aparelho, nos acessórios ou em utensílios de cozinha.

2.1 Informações gerais

Respeite estas indicações sempre que utilizar o aparelho.

ATENÇÃO!

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.
- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação.
 - ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
 - ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.

O arrefecimento com a porta do aparelho aberta danifica as partes da frente dos móveis adjacentes com o tempo.

- ▶ Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.
- ▶ Deixe o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.

Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de funcionar corretamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas.

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoie, não se sente nem se pendure na porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.

- ▶ Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

Transportar o aparelho pela pega da porta pode partir a pega. A pega da porta não suporta o peso do aparelho.

- ▶ Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta.

2.2 Micro-ondas

Respeite estas indicações sempre que utilizar o micro-ondas.

ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Formas de alumínio no interior do aparelho podem provocar faíscas. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.

- ▶ Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho.

Durante a confeção de pipocas no micro-ondas com uma potência do micro-ondas demasiado elevada, o vidro da porta pode rachar devido a sobrecarga.

- ▶ Nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada.
- ▶ Utilize, no máximo, 600 W.
- ▶ Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro.

A alimentação do micro-ondas fica danificada devido à remoção da cobertura.

- ▶ Nunca remova a cobertura da alimentação do micro-ondas no interior do aparelho.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

De modo a proteger o meio ambiente, utilize o seu aparelho de forma eficiente em termos de recursos e elimine corretamente os materiais recicláveis.

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

3.2 Poupança de energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aqueça o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

- Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto,

- pois estas absorvem especialmente bem o calor.

Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Coza vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- O interior do aparelho está quente após a primeira cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura do bolo seguinte.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confeção.

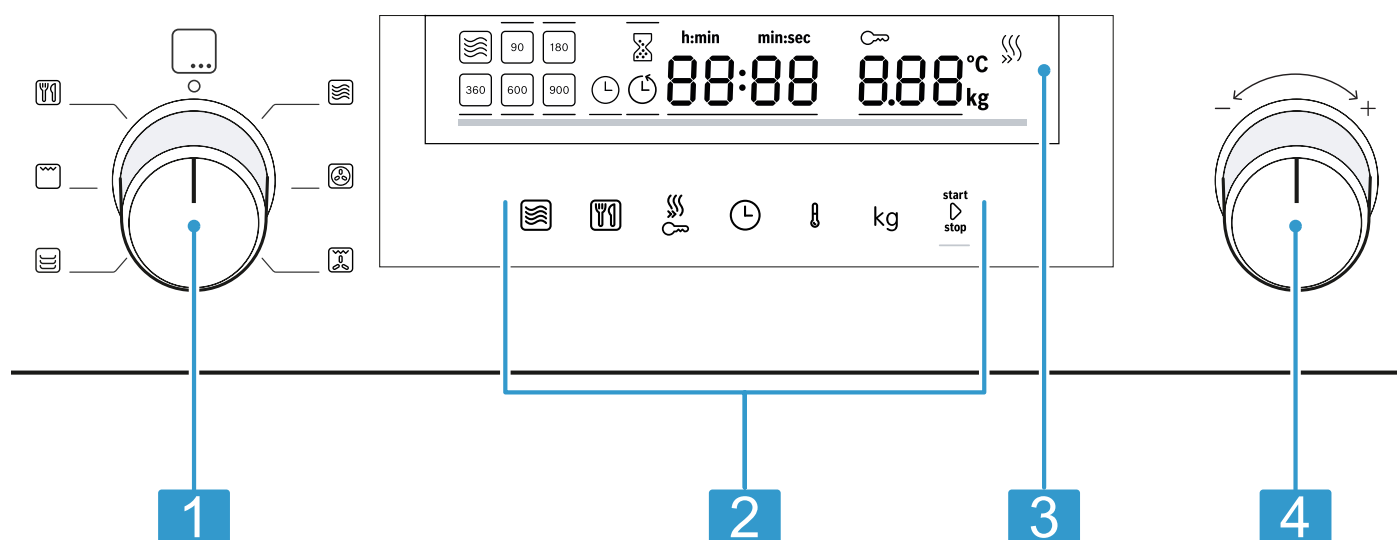
- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

4 Familiarização

Familiarize-se com os componentes do seu aparelho.

4.1 Elementos de comando

Os comandos permitem regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.



Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.

- | | |
|---|--------------------|
| 1 | Seletor de funções |
| 2 | Campos táteis |
| 3 | Visor |
| 4 | Seletor rotativo |

Seletor de funções

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

Em algumas variantes do aparelho, o seletor de funções é retrátil.

Se rodar o seletor de funções da posição zero para uma função, demora poucos segundos até que a respetiva função fique disponível.

Seletor rotativo

Com o seletor rotativo, pode alterar os valores de regulação realizados no visor.

Em algumas variantes do aparelho, o seletor rotativo é retrátil.




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

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

Campos táteis

Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque no campo correspondente.

Símbolo	Nome	Utilização
	Micro-ondas	Selecione os níveis de potência do micro-ondas ou conecte a função de micro-ondas a um tipo de aquecimento.
	Sistema automático de programas	Consulte a seleção automática de programas.

Símbolo	Nome	Utilização
	Pré-aquecimento rápido / fecho de segurança para crianças	Premir brevemente: ativar ou desativar o pré-aquecimento rápido. Premir prolongadamente: ativar ou desativar o fecho de segurança para crianças.
	Funções de tempo	Regular o temporizador, o tempo de duração ou a hora.
	Temperatura	Selecionar Regular a temperatura.
kg	Peso	Selecionar Ajustar o peso.
start▶stop	Start/Stop	Premir brevemente: iniciar ou parar o funcionamento. Premir prolongadamente: terminar o funcionamento. As regulações são repostas.

Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais ou as opções possíveis.








Valor ativo O valor diretamente regulável encontra-se destacado a branco e sublinhado com uma barra vermelha. Pode alterar o valor ativo com o seletor rotativo.

Valor passivo Os valores que não estão entre parêntesis não podem ser alterados diretamente. Se pretender alterar um valor, tem de ativar primeiro o valor.

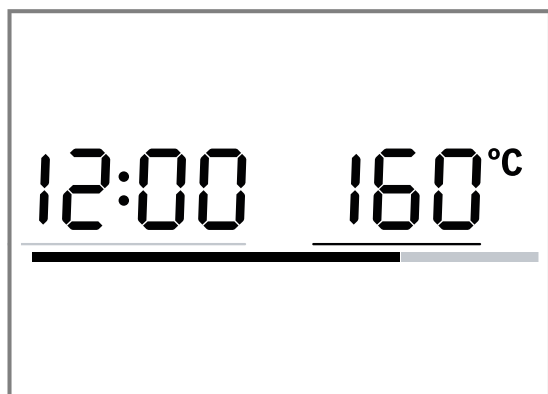
Elementos do visor

A seguir, encontrará uma breve explicação do significado dos vários elementos do visor.

Símbolo	Nome	Significado
	Temporizador	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica o tempo do temporizador.
	Tempo de duração	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica o tempo de duração.
	Hora	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica a hora.
h:min	Horas/minutos	O tempo é indicado em horas e minutos.
min:sec	Minutos/segundos	O tempo é indicado em minutos e segundos.
	Fecho de segurança para crianças	Se o símbolo estiver assinalado, o fecho de segurança para crianças está ativado.
	Aquecimento rápido	Se o símbolo estiver assinalado, o aquecimento rápido está ativado.
°C	Temperatura	A temperatura é indicada em °C.
kg	Peso	O peso é indicado em quilogramas.

Indicação da temperatura

A indicação da temperatura indica o progresso do aquecimento.



Após o início do funcionamento, a linha vermelha na área inferior do visor mostra o progresso de aquecimento da temperatura no interior do aparelho. A linha preenche-se a vermelho de acordo com o progresso de aquecimento. Quando a linha estiver preenchida continuamente a vermelho, o aparelho está aquecido. No nível do grelhador, a linha de aquecimento está imediatamente preenchida a vermelho.

No nível do micro-ondas, não existe indicação da temperatura.







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

Modo noturno

Para poupar energia, a luminosidade do visor reduz-se automaticamente para um valor mais baixo, das 22 horas até às 5h59.

4.2 Tipos aquecimento

Aqui encontra uma visão geral dos tipos de aquecimento. Obtém recomendações sobre a utilização dos tipos de aquecimento.

Símbolo	Nome	Temperatura / Níveis	Utilização
	Micro-ondas	Potências do micro-ondas: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Para descongelar, cozinhar e aquecer alimentos e líquidos.
	Ar quente circulante	40 °C 100-230 °C	Deixar levedar massa leve-da, descongelar tartes de natas. Cozer ou assar num só nível.
	Grelhar com ar circulante	100-230 °C	Asse aves, peixes inteiros ou pedaços maiores de carne.
	Pré-aquecer	30-70 °C	Pré-aquecer a loiça.
	Grelhador	Potências do grelhador: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = fraca ■ 2 = média ■ 3 = forte 	Grelhar alimentos planos como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar alimentos.
	Programas	-	Para muitos pratos existem regulações previamente programadas.

4.3 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação no interior do mesmo acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta mais do que 15 minutos, a iluminação volta a desligar-se.

Quando se inicia o funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se na maioria dos modos de funcionamento. Uma vez concluído o funcionamento, a iluminação do interior do aparelho desliga-se.

Pode definir nas

→ "Regulações base", *Página 94* se a iluminação do interior do aparelho deve ou não acender-se durante o funcionamento.

Ventoinha de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai pela ranhura de ventilação por cima da porta do aparelho.

ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período. Quando o aparelho está a funcionar no modo de micro-ondas, ele permanece frio, mas a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do micro-ondas.

Água de condensação

Ao cozinhar pode surgir água de condensação no interior do aparelho e na porta do mesmo. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

4.4 Porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Quando a porta do aparelho estiver fechada, pode prosseguir o funcionamento com **start/stop**.

5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes destinam-se especificamente ao seu aparelho. Aqui obtém uma visão geral dos acessórios do seu aparelho e da sua utilização.

Acessórios	Utilização
Grelha	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grelha para cozer e assar no modo de forno. ▪ Grelha para grelhar, p. ex., bifes, salsichas ou tostas ▪ Grelha como base para colocar, p. ex., pratos para gratinar

5.1 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospectos: www.bosch-home.com

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (n.º E) do seu aparelho.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto da Assistência técnica.

Assadeira de vidro

Utilização

- Estufados
- Pratos de forno

Tabuleiro de pizza



Utilização

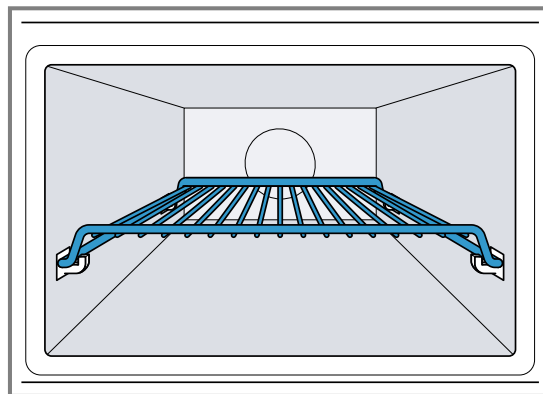
- Bolo de tabuleiro
- Bolachas


5.2 Engatar acessórios

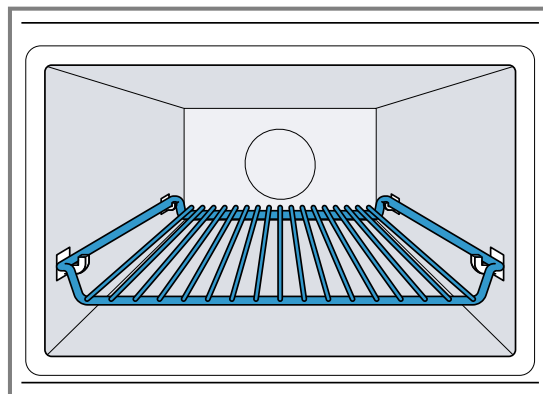
O acessório pode ser engatado em duas posições.

- ▶ Engate o acessório de modo a que ele não toque na porta do aparelho.

	Engate o acessório numa posição elevada.
	Engate o acessório numa posição baixa.



A imagem mostra a posição de engate .



A imagem mostra a posição de engate .

6 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

6.1 Efetuar a primeira colocação em funcionamento

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

- ▶ Ligue o aparelho à corrente.
- ✓ O valor 12:00 pisca no visor e ☹ acende-se.

Acertar a hora

1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Prima ☹.
- ✓ A hora foi acertada.

6.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez pratos com o aparelho.

1. Certifique-se de que não há restos de embalagens, acessórios ou outros objetos no interior do aparelho.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Com o seletor de funções, regular o ar quente circulante ☹.
4. Regule a temperatura para 180°C com o seletor rotativo.
5. Prima start▷stop .
- ✓ O aparelho começa a funcionar.
6. Prima start▷stop após uma hora.
7. Rode o seletor de funções para a posição inicial.
- ✓ O aparelho está limpo.
- ✓ O aparelho está desligado.

6.3 Limpeza dos acessórios

- ▶ Limpe bem o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos macio.

7 Operação base

Aqui obtém as informações essenciais sobre a operação do seu aparelho.

7.1 Ligar o aparelho

- ▶ Rode o seletor de funções, para ligar o aparelho.
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
- ✓ No visor surge um valor sugerido.

7.2 Desligar o aparelho

Quando não utilizar o aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.
- ✓ A hora aparece no visor.
- ✓ Algumas indicações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

7.3 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Regule o tipo de aquecimento desejado com o seletor de funções.
- ✓ No visor surge um valor sugerido.
2. Se necessário, altere as regulações. Para tal, prima o respetivo campo e altere o valor com o seletor rotativo.
3. Prima start▷stop .

- ✓ O aparelho começa a funcionar.
- ✓ start▷stop acende.
- ✓ No caso de um tipo de aquecimento com temperatura, a indicação da temperatura começa a ser preenchida.
- 4. Se necessário, altere a temperatura com o seletor rotativo durante o funcionamento.
- Durante o funcionamento, não é possível regular a temperatura para 40 °C.

7.4 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

1. Prima start▷stop ou abra a porta do aparelho.
- ✓ O funcionamento é interrompido.
- ✓ start▷stop pisca.
2. Para prosseguir com o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima start▷stop .
- ✓ O funcionamento prossegue.
- ✓ start▷stop acende.

7.5 Cancelar o funcionamento



Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

7.6 Aquecimento rápido






Para poupar tempo, pode encurtar o tempo de aquecimento, em determinados tipos de aquecimento, a partir de uma temperatura de 100 °C.

Nestes tipos de aquecimento, pode utilizar o aquecimento rápido:

-  Ar quente circulante, exceção: ar quente circulante 40 °C
-  Grelhar com ar circulante



Regular o aquecimento rápido

Para conseguir um resultado de cozedura homogéneo, coloque o acessório e os alimentos no interior do aparelho apenas depois do aquecimento rápido. Regule o tempo de duração só quando o aquecimento rápido estiver concluído.

1. Regule o tipo de aquecimento e uma temperatura adequados a partir dos 100 °C.
2. Prima .
- ✓ No visor acende-se .
3. Prima  .
- ✓ Inicia-se o aquecimento rápido.
- ✓  acende.
- ✓ O aquecimento rápido termina quando a temperatura regulada for alcançada. Ouve-se um sinal sonoro e no visor apaga-se . O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura regulados.

- ✓ O aquecimento rápido é automaticamente desativado, após 15 minutos, o mais tardar.

Cancelar o aquecimento rápido



- ▶ Prima .
- ✓ No visor apaga-se . O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura regulados.

7.7 Desativação de segurança

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. O aparelho desliga automaticamente, caso tenha estado em funcionamento durante muito tempo.

O tempo de duração até à desativação depende da regulação:

- Ar quente circulante 40 °C e pré-aquecimento: 24 horas
- Ar quente circulante 100-230 °C e grelhador com ar circulante: 5 horas
- Grelhador: 90 minutos

Se o aparelho tiver sido desligado através de desativação de segurança, surge no visor . Pode confirmar esta mensagem premindo  .

8 Micro-ondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer, cozer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida. Pode utilizar o micro-ondas sozinho ou combinado com um tipo de aquecimento.

8.1 Potências do micro-ondas

Aqui encontra uma visão geral das potências do micro-ondas e da sua utilização.

Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração máximo	Utilização
90 W	1:30 horas	Descongelar alimentos sensíveis.
180 W	1:30 horas	Descongelar alimentos e continuar a cozinhar.
360 W	1:30 horas	Cozinhar carne e peixe ou aquecer alimentos sensíveis.
600 W	1:30 horas	Aquecer e cozinhar alimentos.
900 W	30 minutos	Aquecer líquidos.
A potência máxima não está prevista para aquecer alimentos.		

Valores recomendados

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

8.2 Recipientes e acessórios adequados para micro-ondas

Para aquecer uniformemente os seus alimentos e não danificar o seu aparelho, utilize recipientes e acessórios adequados.

Antes de utilizar recipientes para o micro-ondas, respeite as instruções do fabricante. Em caso de dúvida, efetue um teste de loiça. "Testar a adequação da loiça para micro-ondas" → *Página 89*

Adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Loiça em material resistente ao calor e adequado para micro-ondas: <ul style="list-style-type: none"> ■ Vidro ■ Vitrocerâmica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras 	O material resistente ao calor não fica danificado pelo micro-ondas.
Acessório fornecido: grelha	A grelha fornecida foi concebida para o aparelho e, por isso, é adequada para o micro-ondas.
Talheres de metal	Para evitar a ebulição retardada, pode utilizar talheres de metal, p. ex., uma colher de vidro. Nota: O metal pode formar faíscas, que podem danificar o interior do aparelho e o vidro interior da porta. O metal tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Não adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes metálicos	O metal é impermeável às micro-ondas. Os alimentos pouco ou nada aquecem.
Recipientes com decoração dourada ou prateada	Decorações douradas e prateadas podem ficar danificadas pelas micro-ondas. Utilize apenas se o fabricante garantir que os recipientes são adequados para o micro-ondas.

Adequado para micro-ondas no funcionamento combinado de micro-ondas

No funcionamento combinado de micro-ondas é possível ativar uma potência do micro-ondas até 600 W de um tipo de aquecimento. Por isso, é possível utilizar formas metálicas no funcionamento combinado de micro-ondas.

Recipientes e acessórios	Motivo
Acessórios fornecidos	O acessório fornecido não forma faíscas no funcionamento combinado de micro-ondas, p. ex., a grelha.
Formas metálicas	Doure bolos também pelo lado de baixo, uma vez que as formas metálicas dissipam melhor o calor. Nota: O metal pode formar faíscas, que podem danificar o interior do aparelho e o vidro interior da porta. O metal tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

8.3 Testar a adequação da loiça para micro-ondas

Verifique se a loiça é adequada para micro-ondas, realizando um teste de loiça. Só pode utilizar o modo de micro-ondas sem alimentos durante um teste de loiça.



⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
 - ▶ Mantenha as crianças afastadas.
1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho.
 2. Regule o aparelho na potência máxima durante ½ - 1 minuto.
 3. Inicie o funcionamento com **start** > **stop**.
 4. Verificar várias vezes o recipiente:
 - Se o recipiente estiver frio ou morno, ele é adequado para o micro-ondas.
 - Se o recipiente estiver quente ou se se formarem faíscas, interrompa o teste de loiça. O recipiente não é adequado para o micro-ondas.

8.4 Regular o micro-ondas

Estão disponíveis diferentes potências e regulações para diferentes tipos de alimentos e preparação.

1. Respeite as "indicações de segurança" → *Página 80* e as "indicações para evitar danos materiais" → *Página 82*.
 2. "Observe as indicações relativas aos recipientes e acessórios adequados para micro-ondas." → *Página 88*
 3. Coloque o seletor de funções em .
 4. Para regular a potência pretendida do micro-ondas, prima .
 5. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
 6. Inicie o funcionamento com **start** > **stop**. Durante o funcionamento, é possível alterar o tempo de duração em qualquer altura com o seletor rotativo.
- ✓ O tempo de duração decorre e o funcionamento do micro-ondas inicia-se.

- ✓ Depois de decorrido o tempo de duração, o funcionamento do micro-ondas termina e ouve-se um sinal sonoro.
- 7. Quando o prato estiver pronto, rode o seletor de funções para a posição zero.


8.5 Intervalos das regulações de tempo

O intervalo aquando da regulação de um tempo de duração no funcionamento do micro-ondas altera-se com o tempo de duração.

Duração de funcionamen- Intervalo to

0-1 minutos	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 horas 30 minutos	5 minutos

8.6 Alterar a potência do micro-ondas

- ▶ Prima . Se premir várias vezes, percorre todas as potências do micro-ondas, da mais alta para a mais baixa. Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento com start▷stop .

8.7 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

1. Prima start▷stop ou abra a porta do aparelho.
 - ✓ O funcionamento é interrompido.
 - ✓ start▷stop pisca.
2. Para prosseguir com o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima start▷stop .
 - ✓ O funcionamento prossegue.
 - ✓ start▷stop acende.

8.8 Cancelar o funcionamento




Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.




8.9 MicroCombi

Para encurtar o tempo de cozedura, pode utilizar alguns tipos de aquecimento em combinação com o micro-ondas.

O funcionamento combinado de micro-ondas é possível com os seguintes tipos de aquecimento:


-  Ar quente circulante
-  Grelhador com circulação de ar
-  Grelhador

Exceções:


-  Potência do micro-ondas 900 W
-  Ar quente circulante 40 °C
-  Pré-aquecer a loiça

Regular o MicroCombi

Ative o micro-ondas com um tipo de aquecimento.

1. Coloque o seletor de funções num tipo de aquecimento combinável.
 - ✓ Surge um valor recomendado para a temperatura.
2. Regule a temperatura com o seletor rotativo.
3. Para regular a potência pretendida do micro-ondas, prima .
 - ✓ Surge um valor recomendado para o tempo de duração.
4. Regule o tempo de duração com o seletor rotativo.
5. Inicie o funcionamento com start▷stop .
 - ✓ O tempo de duração decorre e o funcionamento combinado do micro-ondas inicia-se.
 - ✓ Depois de decorrido o tempo de duração, o funcionamento combinado do micro-ondas é terminado e ouve-se um sinal sonoro.

Alterar a potência do micro-ondas

- ▶ Prima . Se premir várias vezes, percorre todas as potências do micro-ondas, da mais alta para a mais baixa. Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento com start▷stop .

Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

1. Prima start▷stop ou abra a porta do aparelho.
 - ✓ O funcionamento é interrompido.
 - ✓ start▷stop pisca.
2. Para prosseguir com o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima start▷stop .
 - ✓ O funcionamento prossegue.
 - ✓ start▷stop acende.





Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

8.10 Aquecer e secar o interior do aparelho

Seque o interior do aparelho após cada funcionamento, para remover toda a humidade.

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova imediatamente a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Limpe a humidade do fundo do aparelho.
4. Regule o tipo de aquecimento  com o seletor de funções.
5. Prima .
6. Regule a temperatura para 150°C com o seletor rotativo.
7. Prima  duas vezes.
 - ✓  está assinalado no visor.
8. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 15 minutos.
9. Inicie o funcionamento com start▷stop .
 - ✓ A secagem inicia-se e termina após 15 minutos.

10. Abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia.

8.11 Secar manualmente o interior do aparelho

Seque o interior do aparelho após cada funcionamento, para remover toda a humidade.

1. Deixe arrefecer o aparelho.

2. Remova a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

9 Sistema automático de programas

O sistema automático de programas auxilia-o durante a preparação de diferentes pratos e selecciona automaticamente as regulações ideais.

9.1 Indicações sobre as regulações para os pratos

Para obter um resultado de cozedura perfeito, observe estas indicações.





- Utilize apenas alimentos em perfeito estado.

- Utilize apenas carne à temperatura do frigorífico.
- Utilize apenas alimentos ultracongelados diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.
- Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível regular o peso exato no aparelho, arredonde-o para cima ou para baixo.
- Coloque os alimentos no forno frio.
- Utilize apenas recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas, p. ex., de vidro ou cerâmica.


9.2 Visão geral dos alimentos

O aparelho solicita-lhe que indique o peso. Só é possível regular pesos dentro da faixa de peso prevista.

Descongelção automática

N.º	Alimentos	Acessórios	Altura de engate	Faixa de peso em kg	Notas
PD1	Carne picada	Recipiente raso, aberto		0,2-1,0	A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
PD2	Pedaços de carne	Recipiente raso, aberto		0,2-1,0	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
PD3	Frango, em pedaços	Recipiente raso, aberto		0,4-1,8	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
PD4	Pão	Recipiente raso, aberto		0,2-1,0	Descongele apenas a quantidade de pão necessária, pois o pão fica duro depressa. Se possível, separe as fatias.

Programas de cozinhar





N.º	Alimentos	Acessórios	Altura de engate	Faixa de peso em kg	Notas
PD5	Arroz	Recipiente fechado		0,05-0,2	Não use arroz em sacos de cozinhar. Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Regule o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.

N.º	Alimentos	Acessórios	Altura de engate	Faixa de peso em kg	Notas
P06	Batatas	Recipiente fechado	—	0,15-1,0	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicione 1 colher de sopa de água por 100 g.
P07	Legumes	Recipiente fechado	—	0,15-1,0	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicione 1 colher de sopa de água por 100 g.

Programas de cozinhar combinados

N.º	Alimentos	Acessórios	Altura de engate	Faixa de peso em kg	Notas
P08	Prato no forno congelado	Recipiente aberto	—	0,4-1,2	O prato de forno não deve ter uma altura superior a 3 cm.
P09	Frango, inteiro	Recipiente aberto	—	0,5-2,0	Peito virado para baixo.
P10	Rosbife, no ponto	Recipiente aberto	—	0,5-1,5	
P11	Cachaço de porco para assar	Recipiente fechado	—	0,5-2,0	
P12	Borrego, no ponto	Recipiente fechado	—	0,8-2,0	A carne de borrego mais indicada é a da pá ou da perna sem osso
P13	Rolo de carne picada	Recipiente aberto	—	0,5-1,5	O rolo de carne picada não deve ter uma altura superior a 7 cm.
P14	Peixe, inteiro	Recipiente aberto	—	0,3-1,0	Comece por dar uns golpes na pele do peixe. Coloque o peixe no recipiente na "posição de nado".
P15	Arroz com ingredientes frescos	Recipiente alto, fechado	—	0,05-0,2	Adicione a cada porção de arroz o triplo da quantidade de água e o quádruplo da quantidade de legumes. Utilize apenas ingredientes frescos. Introduza apenas o peso do arroz.





9.3 Regular o prato

- Coloque o seletor de funções em .
- ✓ No visor surge o número do primeiro prato e uma sugestão de peso.
2. Com o seletor rotativo, regule o prato desejado.
3. Prima kg.
4. Com o seletor rotativo, regule o peso. Antes de iniciar, é possível alternar entre o prato e o peso com  e kg.
- ✓ O aparelho regula automaticamente o tempo de duração adequado.
5. Prima  stop . Após o início, deixa de ser possível alterar o prato e o peso. É possível visualizar o peso regulado com kg.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.
- ✓  stop acende.
- ✓ O tempo de duração decorre de forma visível.
- ✓ Em alguns programas, soa um breve sinal sonoro, quando tem de mexer ou virar os alimentos.
6. Depois de decorrido o tempo de duração:
 - Ouve-se um sinal. O aparelho deixa de aquecer.

- Rode o seletor de funções para a posição inicial.

9.4 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

1. Prima  stop ou abra a porta do aparelho.
 - ✓ O funcionamento é interrompido.
 - ✓  stop pisca.
2. Para prosseguir com o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima  stop .
 - ✓ O funcionamento prossegue.
 - ✓  stop acende.

9.5 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

10 Funções de tempo

O seu aparelho dispõe de funções de tempo, com as quais pode regular o tempo de duração do funcionamento, bem como o temporizador.

10.1 Consultar funções de tempo

Requisito: Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes. Durante o funcionamento estão disponíveis o temporizador e o tempo de duração. No estado de vigília, estão disponíveis o temporizador e a hora.

- ▶ Prima \ominus , até que fique em foco \ominus , \otimes ou \odot .
- ✓ No visor é apresentado o respetivo valor.

10.2 Alterar a hora

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

1. Prima \ominus duas vezes.
 - ✓ No visor surge \ominus e a hora.
2. Acerte a hora com o seletor rotativo.
3. Prima \ominus .
 - ✓ A hora foi acertada.
 - ✓ Se não for premido \ominus , o valor regulado é assumido após poucos segundos.

10.3 Tempo de duração

Pode definir um intervalo de tempo após o qual o funcionamento termina automaticamente. O tempo de duração pode ser regulado, no máximo, para 23:59 horas.

Regular o tempo de duração

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima \ominus , até que fique em foco \ominus .
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
4. Prima $\text{start} \triangleright \text{stop}$.
 - ✓ O aparelho começa a funcionar.
 - ✓ $\text{start} \triangleright \text{stop}$ acende.
 - ✓ O tempo de duração decorre de forma visível.

Terminar o tempo de duração

Requisito: Ouve-se um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado $00:00$.

1. Prima \ominus .
 - ✓ O sinal está desligado.
2. Rode o seletor de funções para a posição inicial.
 - ✓ O aparelho está desligado.

Alterar o tempo de duração

- ▶ Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.
- ✓ Após alguns segundos surge no visor o tempo de duração alterado.
- ✓ O tempo de duração decorre de forma visível.

Anular o tempo de duração

1. Caso a função de temporizador esteja regulada, prima \ominus .
2. Coloque o tempo de duração em $00:00$ com o seletor rotativo.
 - ✓ O tempo de duração é anulado após poucos segundos. O aparelho não interrompe o funcionamento.

10.4 Temporizador

Pode definir um tempo de temporizador, após o qual soa um sinal. O tempo de temporizador pode ser regulado, no máximo, para 24 horas.

A função decorre independentemente do funcionamento e de outras funções de tempo. O sinal do temporizador distingue-se de outros sinais.

Regular o temporizador

1. Prima \ominus , até que \otimes fique realçado.
2. Regule o tempo de temporizador pretendido com o seletor rotativo.
 - ✓ Após alguns segundos, o aparelho indica o tempo de temporizador regulado.
 - ✓ O temporizador inicia a contagem.
 - ✓ No visor acende-se \otimes .
 - ✓ O tempo de alarme começa a decorrer.

Terminar o temporizador

Requisito: Ouve-se um sinal. No visor é apresentado $00:00$.

- ▶ Prima um símbolo à escolha.
- ✓ O temporizador está desligado.

Alterar o temporizador

- ▶ Altere o tempo de temporizador com o seletor rotativo.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho indica o tempo de temporizador regulado.

Apagar o temporizador

- ▶ Coloque o tempo de temporizador em $00:00$ com o seletor rotativo.
- ✓ O temporizador está desligado.

11 Fecho de segurança para crianças

Bloqueie o seu aparelho para evitar que as crianças o possam ligar inadvertidamente ou alterar as suas regulações.

11.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O aparelho está desligado.

- ▶ Prima \otimes durante aprox. 4 segundos.

- ✓ O painel de comandos está bloqueado.
- ✓ No visor surge o símbolo \otimes .
- ✓ Se estiver regulado um tempo de temporizador, este avança. Enquanto o fecho de segurança para crianças estiver ativado, o tempo de temporizador não pode ser alterado. Sinais sonoros, p. ex., após o tempo de temporizador ter decorrido, podem ser terminados premindo uma tecla à escolha

11.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

- ▶ Prima ⏏ durante aprox. 4 segundos.
- ✓ O painel de comandos está desbloqueado.

12 Regulações base

Pode regular o seu aparelho de acordo com as suas necessidades.

12.1 Vista geral das regulações base

Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem do equipamento do seu aparelho.

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
c01	Duração do sinal	1 = curta = 10 segundos 2 = média = 30 segundos ¹ 3 = longa = 2 minutos	Regule a duração do sinal depois de decorrido o tempo de duração ou do temporizador.
c02	Som das teclas	0 = desligado 1 = ligado ¹	Ligue ou desligue o som das teclas.
c03	Luminosidade do visor	1 = baixa 2 = média ¹ 3 = alta	Regule a luminosidade do visor.
c04	Indicação do tempo	0 = desligado 1 = ligado ¹	Visualize a hora no visor.
c05	Iluminação do interior do aparelho	0 = desligada 1 = ligada ¹	Ligue ou desligue a iluminação do interior do aparelho.
c06	Definições de fábrica	0 = desligada ¹ 1 = ligada	Reponha as regulações alteradas nas definições de fábrica.
c07	Modo de demonstração	0 = desligado ¹ 1 = ligado	Ligue ou desligue o modo de demonstração. Nota: O modo de demonstração é visível apenas durante os primeiros 5 minutos após a ligação do aparelho.
c08	Volume do sinal	1 = baixo 2 = médio ¹ 3 = alto	Regule o volume do sinal.

¹ Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

12.2 Alterar as regulações base

Requisito: O aparelho tem de estar desligado.

1. Mantenha ⏏ premido durante alguns segundos.
- ✓ O visor indica a primeira regulação base.
2. Com o seletor rotativo, altere a regulação base.
3. Prima ⏏ .
- ✓ O visor indica a regulação base seguinte.
4. Selecione todas as regulações base pretendidas com ⏏ e altere os valores.

5. Para guardar as alterações, mantenha ⏏ premido durante alguns segundos.

Dica: Após uma falha de energia, as regulações base alteradas mantêm-se.

12.3 Cancelar a alteração das regulações base

- ▶ Rode o seletor de funções.
- ✓ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

13 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

13.1 Produto de limpeza

Utilize apenas produtos de limpeza adequados.

AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilize esfregões de palha-d'aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não usar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.
- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.
- ▶ Lavar bem os panos de esponja, antes de os utilizar.

Produto para limpeza de fornos no interior quente do aparelho pode danificar o esmalte.

- ▶ Nunca use produto para limpeza de fornos no interior do forno quente.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remova totalmente os resíduos do forno e da porta do aparelho.

Consulte nas instruções de limpeza individuais que produtos de limpeza são adequados para cada uma das superfícies e peças.

13.2 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho conforme especificado, para que as diferentes peças e superfícies não sejam danificadas devido a uma limpeza errada ou a produtos de limpeza inadequados.

AVISO – Risco de queimaduras!

O aparelho fica muito quente.

- ▶ Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências.
- ▶ Deixe sempre arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

AVISO – Risco de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 95.
 2. Respeite as indicações relativas à limpeza dos componentes do aparelho ou de superfícies.
 3. Salvo indicação contrária:
 - limpe os componentes do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
 - Seque com um pano macio.

13.3 Limpar o interior do aparelho

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 95.
2. Utilize solução quente à base de detergente ou vinagre para efetuar a limpeza.
3. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos. Utilize produto para limpeza de fornos apenas com o interior do aparelho frio. Não utilize spray para fornos, outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Para evitar riscos na superfície, não utilize esfregões de palha de aço, esponjas abrasivas ou produtos para limpeza de painéis.

Dica: Para eliminar odores desagradáveis, aqueça uma chávena de água com alguns gotas de sumo de limão durante 1 a 2 minutos com potência máxima de micro-ondas. Para evitar uma ebulição retardada, coloque sempre uma colher no recipiente.
4. Secar com um pano macio.

Limpar o fundo de vidro

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 95.
2. Limpe o fundo de vidro com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros. Não esfregue.
3. Secar com um pano macio.

13.4 Limpar a frente do aparelho

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 95.
2. Limpe a frente do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos. Observe as indicações de limpeza.

Peça / superfície	Indicações de limpeza
Frente do aparelho	Não limpe com limpa-vidros, nem com raspadores de metal ou para vidros.
Frente do aparelho com aço inoxidável	Não limpe com limpa-vidros, nem com raspadores de metal ou para vidros. Para evitar corrosão, remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina nas frentes de aço inoxidável. Nas superfícies em aço inoxidável, utilize um produto de conservação específico para aço inoxidável para superfícies quentes. Os produtos de conservação de aço inoxidável podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou no comércio especializado. Aplique uma camada fina do produto de conservação de aço inoxidável com um pano macio.

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

3. Secar com um pano macio.

13.5 Limpar o visor

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 95.
2. Limpe o visor com um pano de microfibras ou com um pano multiusos ligeiramente humedecido. Não limpe com água.
3. Secar com um pano macio.

13.6 Limpeza dos acessórios

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 95.
2. Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano multiusos húmido e solução quente à base de detergente.
3. Limpe bem os acessórios com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio ou uma escova de limpeza.
4. Lave a grelha com produto de limpeza para aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça. Em caso de forte sujidade, utilize uma bobina de aço inoxidável ou um produto de limpeza para fornos.
5. Secar com um pano macio.

13.7 Dicas para o tratamento do aparelho

Observe as dicas para o tratamento do aparelho, para manter o funcionamento do seu aparelho de forma duradoura.

Medida	Vantagem
Mantenha o aparelho sempre limpo e remova de imediato a sujidade. Limpe o interior do aparelho após cada utilização.	A sujidade não adere e não queima.
Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina.	Evite a corrosão.
Utilize o tabuleiro de pizza para bolos muito húmidos.	O interior do aparelho não fica tão sujo.
Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.	O interior do aparelho não fica tão sujo.
Poderá adquirir produtos de limpeza e de tratamento particularmente adequados junto da Assistência técnica. Observe, a este respeito, as respetivas instruções do fabricante.	

13.8 Limpar os vidros da porta

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 95.
2. Limpe os vidros da porta com um pano multiusos húmido e um produto limpa-vidros. Não utilize raspadores de vidros.
Nota: Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
3. Secar com um pano macio.

13.9 Limpar o vedante da porta

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 95.
2. Limpe o vedante da porta com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros. Não esfregue.
3. Secar com um pano macio.

13.10 Secar manualmente o interior do aparelho

AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- Deixar o aparelho arrefecer antes de o limpar.

1. Remova a sujidade no interior do aparelho.
2. Seque o interior do aparelho com um pano macio.
3. Deixe a porta do aparelho aberta, até que o interior do aparelho esteja completamente seco.

13.11 Assistência de limpeza

A assistência de limpeza é uma alternativa rápida intercalar à limpeza do interior do aparelho. A assistência de limpeza amolece a sujidade através da evaporação de solução à base de detergente. Depois disso é mais fácil remover a sujidade.

Regular a assistência de limpeza

1. Deite algumas gotas de detergente numa chávena com água.

2. Para evitar a ebulição retardada, coloque uma colher na chávena.
3. Coloque a chávena no centro do interior do aparelho.
4. Regule a potência de microondas de 600 W.
5. Regule um tempo de duração de 5 minutos.
6. Inicie o microondas.
7. Terminado o tempo de duração, mantenha a porta fechada por mais 3 minutos.
8. Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
9. Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

14 Eliminar anomalias

As pequenas anomalias do aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência Técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

AVISO – Risco de ferimentos!

As reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

AVISO – Risco de choque elétrico!

As reparações incorretas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

14.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa & Diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	O fusível está avariado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
	Falha de funcionamento 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos. ✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. 3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 113
O aparelho não aquece; os dois pontos piscam no visor.	O modo de demonstração está ativado nas regulações base. 1. Desligue o aparelho da corrente, desligando, por breves instantes, o disjuntor no quadro elétrico. 2. Desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base.
O funcionamento do micro-ondas é cancelado.	Falha de funcionamento 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos. ✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. 3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 113
As refeições aquecem mais lentamente do que anteriormente.	Foi regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa. ▶ Selecione uma potência de micro-ondas mais elevada.

Avaria	Causa & Diagnóstico
As refeições aquecem mais lentamente do que anteriormente.	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal. ▶ Regule um tempo de duração mais prolongado. O dobro da quantidade necessita do dobro do tempo.
O micro-ondas não funciona.	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual. ▶ Mexa ou vire os alimentos de vez em quando. A porta não foi bem fechada. ▶ Verifique se há restos de comida ou um elemento estranho presos na porta. start▷stop não foi premido. ▶ Prima start▷stop .
No visor pisca 12:00 e o símbolo ☺ está aceso.	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Volte a acertar a hora. → "Acertar a hora", Página 87
O aparelho não está em funcionamento. No visor surge o tempo de duração.	start▷stop não foi premido. ▶ Prima start▷stop .

14.2 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa & Diagnóstico
No visor aparece uma mensagem com "D" ou "E", p. ex., D0111 ou E0111.	Falha de funcionamento 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos. ✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. 3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 113
Surge no visor a mensagem E2.	A desativação de segurança automática foi ativada. ▶ Prima uma tecla qualquer.
Surge no visor a mensagem E11.	Humidade no painel de comandos. ▶ Deixe o painel de comandos secar.

15 Eliminação

Aqui fica a saber como eliminar corretamente aparelhos usados.

15.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Eliminar o aparelho de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

16 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes pratos. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

16.1 Como proceder da melhor forma

Aqui ficará a saber como proceder, passo a passo, para tirar o máximo proveito das recomendações de regulação. Receberá indicações a respeito de muitos pratos, com informações e dicas, para uma utilização e regulação ideais e "à mão" do aparelho.

Dica: O seu aparelho dispõe de regulações programadas para uma seleção de pratos. Caso pretenda guiar-se pelo aparelho, utilize o programa automático.

1. Selecione um prato adequado nas visões gerais.

Dicas

- Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, observe estas informações básicas:
 - → "Segurança", Página 78
 - → "Poupança de energia", Página 82
 - → "Água de condensação", Página 86
- Se não encontrar exatamente o prato ou a aplicação que pretende confeccionar ou realizar, oriente-se por um prato semelhante.

2. Retire os acessórios do forno.

3. Selecione os recipientes e os acessórios adequados.

Utilize o recipiente e os acessórios indicados nas recomendações de regulação.

4. Pré-aqueça o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

5. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.

6. **⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho.
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Quando os alimentos estiverem prontos, desligue o aparelho.

16.2 Dicas para uma confeção sem acrilamida

O acrilamida é nocivo para a saúde e resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas temperaturas.

Prato	Dica
Avisos gerais	<ul style="list-style-type: none"> ■ Optar por tempos de cozedura tão curtos quanto possível ■ Toste os alimentos até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. ■ Utilize alimentos grandes e grossos. Estes contêm menos acrilamida.
Bolos e bolachas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Regule a temperatura com ar quente circulante para 180 °C, no máximo. ■ Cubra os bolos e bolachas com ovo ou gema de ovo. Isto reduz a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Disponha as batatas fritas no tabuleiro de modo uniforme e numa só camada. ■ Não disponha mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas fritas não fiquem ressequidas.

16.3 Descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

O tempo de duração depende do recipiente e da temperatura, bem como da composição e da quantidade dos alimentos. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado. Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma fórmula empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

Dicas para congelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

Problemas	Dica
Pretende preparar uma quantidade diferente da indicada na tabela.	<p>Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo ▪ Metade da quantidade = metade do tempo

Descongelar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar alimentos.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes abertos e próprios para micro-ondas.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.
- Deixe repousar os alimentos durante 10-60 minutos após o descongelamento.
- Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso), 800 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso), 1,0 kg	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso), 1,5 kg	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias, 200 g ¹	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias, 500 g ¹	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias, 800 g ¹	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne picada, mista, 200 g ²	Recipiente aberto	—	90	10-15
Carne picada, mista, 500 g ²	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne picada, mista, 800 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Aves ou pedaços de aves, 600 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Aves ou pedaços de aves, 1,2 kg	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Pato, 2,0 kg	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias, 400 g ¹	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Peixe inteiro, 300 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Peixe inteiro, 600 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Legumes, p. ex., ervilhas, 300 g	Recipiente aberto	—	180	10-15

¹ Separe as partes descongeladas.

² Retire a carne já descongelada.

³ Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Legumes, p. ex., ervilhas, 600 g	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruta, p. ex., framboesas, 300 g ¹	Recipiente aberto	☞	180	7-10
Fruta, p. ex., framboesas,, 500 g ¹	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Manteiga, descongelar, 125 g	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Manteiga, descongelar, 250 g	Recipiente aberto	☞	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pão inteiro, 500 g	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pão inteiro, 1,0 kg	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 500 g ³	Recipiente aberto	☞	90	15-25
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 750 g ³	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes, 500 g ³	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bolos, suculentos, p. ex., bolos de fruta, cheesecakes, 750 g ³	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Separe as partes descongeladas.

² Retire a carne já descongelada.

³ Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

Descongelar e aquecer alimentos ultracongelados

Recomendações de regulação para descongelar e aquecer alimentos ultracongelados com o micro-ondas.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 1-2 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta, 300-400 g	Recipiente fechado	☞	600	10-15
Sopa, 400 g	Recipiente fechado	☞	600	8-15
Guisado, 500 g	Recipiente fechado	☞	600	10-15
Guisado, 1 kg	Recipiente fechado	☞	600	20-25
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, 500 g	Recipiente fechado	☞	600	25-30
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, 1 kg	Recipiente fechado	☞	600	25-30
Peixe, p. ex., filetes, 400 g	Recipiente fechado	☞	600	10-15
Peixe, p. ex., filetes, 800 g	Recipiente fechado	☞	600	18-20

¹ Adicione um pouco de água aos alimentos.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, cozida, 250 g ¹	Recipiente fechado	—	600	2-5
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, cozida, 500 g ¹	Recipiente fechado	—	600	8-10
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, pré-cozidas, 300 g ¹	Recipiente fechado	—	600	5-8
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, pré-cozidas, 600 g ¹	Recipiente fechado	—	600	14-17
Espinafres com natas, 500 g	Recipiente fechado	—	600	11-16

¹ Adicione um pouco de água aos alimentos.

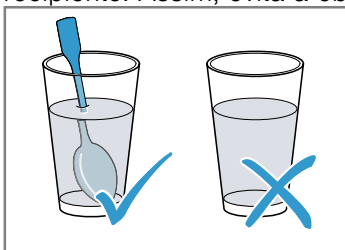
Aquecer com micro-ondas

Recomendações de regulação para aquecer alimentos.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

- ▶ Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 1-2 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- Comida para bebés:
 - Coloque o biberão sem tetina ou tampa na grelha.
 - Após o aquecimento, agite ou mexa bem.
 - Verifique sempre a temperatura da comida para bebés.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta, aprox. 400 g	Recipiente aberto	—	600	5-10
Bebidas, 200 ml	Vidro Colocar uma colher no vidro	—	900	1-2
Bebidas, 500 ml	Vidro Colocar uma colher no vidro	—	900	2-4
Comida para bebés, p. ex., biberão de leite, 150 ml ¹	Colocar o biberão sem tetina ou tampa no fundo do aparelho	—	360	1-2
Sopa, 2 tigelas, cada. 175 g	Recipiente aberto	—	900	4-5
Sopa, 4 tigelas, cada. 175 g	Recipiente aberto	—	900	5-6

¹ Após o aquecimento, agite ou mexa bem. Controle a temperatura.

² Adicione um pouco de água aos alimentos.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, 500 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Guisado, 400 g	Recipiente fechado	—	600	5-10
Guisado, 800 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Legumes, 150 g ²	Recipiente aberto	—	600	2-3
Legumes, 300 g ²	Recipiente aberto	—	600	3-5

¹ Após o aquecimento, agite ou mexa bem. Controle a temperatura.

² Adicione um pouco de água aos alimentos.

Cozinhar com micro-ondas

Recomendações de regulação para cozinhar com micro-ondas.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Deixe repousar os alimentos durante 1-2 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Reduza no sal e temperos.
- Corte os legumes e as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, adicione 1-2 colheres de sopa de água. Mexa de vez em quando.
- Adicione o dobro da água ao arroz.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Frango inteiro, fresco, sem miúdos, 1,3 kg	Recipiente fechado	—	600	30-35
Filete de peixe, fresco 400 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Legumes, frescos, 250 g	Recipiente fechado	—	600	5-10
Legumes, frescos, 500 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Batatas, 250 g	Recipiente fechado	—	600	8-10
Batatas, 500 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Arroz, 125 g + 250 ml de água	Recipiente fechado	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Arroz, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Doces, p. ex., pudim (instantâneo), 500 ml ¹	Recipiente fechado	—	600	6-8

¹ Entretanto, mexa 2-3 vezes com o batedor de arame.

Pipocas de micro-ondas

Recomendações de regulação para aquecer alimentos.

ATENÇÃO!

Durante a confeção de pipocas no micro-ondas com uma potência do micro-ondas demasiado elevada, o vidro da porta pode rachar devido a sobrecarga.

- ▶ Nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada.
- ▶ Utilize, no máximo, 600 W.


- ▶ Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize apenas um recipiente de vidro plano e resistente ao calor. Não utilize porcelana nem pratos muito fundos.
- Coloque o recipiente de vidro sempre sobre a grelha.
- Ajuste o tempo de duração em função da quantidade.

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

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Pipocas de micro-ondas, 100 g	Grelha Travessa de vidro		600	3-5

Dicas para voltar a congelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

Problemas	Dica
O seu cozinhado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> Reduza o tempo de duração ou selecione uma potência do micro-ondas inferior. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, aquecido ou cozinhado.	Prolongue o tempo de duração. As quantidades maiores e os cozinhados altos necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo, o seu cozinhado ainda não está pronto no interior, embora esteja demasiado quente por fora.	<ul style="list-style-type: none"> Mexa de vez em quando. Reduza a potência do micro-ondas e prolongue o tempo de duração.
Após o descongelamento, a sua carne ou aves ainda não estão descongeladas por dentro, embora já estejam cozidas por fora.	<ul style="list-style-type: none"> Reduza a potência do micro-ondas. Vire várias vezes os alimentos descongelados grandes.

16.4 Bolos e biscoitos

Recomendações de regulação para bolos e biscoitos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da quantidade de massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da pró-

xima vez regule um mais elevado. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme.

Sugestões para cozer bolos

Reunimos para si algumas dicas para obter um bom resultado de cozedura.

Problemas	Dica
O seu bolo deve crescer de modo uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> Unte apenas o fundo da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente da forma com uma faca.
Bolos pequenos não devem ficar colados durante a cozedura.	Deixe uma distância mínima de 2 cm para cada pedaço de bolo. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
Verifique se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não ficar colada ao palito, significa que o bolo está pronto.
Pretende fazer um bolo segundo uma receita própria.	Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Utilize formas em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	<ul style="list-style-type: none"> A forma deve ser resistente ao calor até 250°C. Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado. Com o micro-ondas, o tempo de duração poderá ser mais curto do que o indicado na tabela.

Bolos na forma























Recomendações de regulação para cozer bolos na forma

Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Coloque a forma sempre no centro da grelha.
- Utilize um recipiente adequado para micro-ondas e resistente ao calor.
- As formas em metal só são adequadas para cozer sem micro-ondas.

- As mais adequadas são as formas escuras de metal.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Bolos batidos, simples ¹	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês			170-180	90	40-50
Bolos de massa batida finos, p. ex., bolo de areia ¹	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês			150-170	-	70-90
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte			160-180	-	30-40
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de mo-la ou forma redonda alta com abertura			170-190	90	30-45
Pão de ló, 3 ovos	Forma de mo-la com Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada ¹	Forma de mo-la com Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Tabuleiro redondo para pizzas			220-230	-	15-25
Tartes salgadas, p. ex., quiche	Forma de mo-la com Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Bolo de nozes	Forma de mo-la com Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Massa lêveda com cobertura húmida	Tabuleiro redondo para pizzas			170-190	-	55-65
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro redondo para pizzas			170-190	-	35-45

¹ Deixe repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.







Bolos pequenos





Recomendações de regulação para cozer bolos pequenos

Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Coloque a forma sempre no centro da grelha.
- As mais adequadas são as formas escuras de metal.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Bolachas	Tabuleiro redondo para pizzas			150-170	20-35
Macarons	Tabuleiro redondo para pizzas			110-130	35-45
Suspiros	Tabuleiro redondo para pizzas			100	80-100

Prato	Acessório / recipiente	Altura de en- gate	Tipo de aquecimen- to	Temperatura em °C	Tempo de du- ração em min.
Queques	Tabuleiro para queques na grelha			160-180	35-40
Folhados	Tabuleiro redondo para pizzas			190-200	35-45





Pão e pãezinhos

Recomendações de regulação para cozer pão e pãezinhos

Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Coloque a forma sempre no centro da grelha.
- As mais adequadas são as formas escuras de metal.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de en- gate	Tipo de aquecimen- to	Temperatura em °C	Tempo de du- ração em min.
Pão, 1,5 kg	Forma de bolo inglês			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Pãezinhos, p. ex. pãezinhos de trigo	Tabuleiro redondo para pizzas			210-230	25-35

Sugestões para continuar a cozer

Se algo não resultar durante a cozedura, encontrará aqui sugestões.

Problemas	Dica
O seu bolo desfez-se.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita. ■ Utilize menos líquido. ■ Ou: ■ Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado seco.	Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O bolo ficou demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique o nível de inserção e o acessório. ■ Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C. ■ Ou: ■ Prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro em cima e demasiado escuro em baixo.	Insira o bolo um nível acima.

Problemas	Dica
O seu bolo ficou demasiado escuro em cima e demasiado claro em baixo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insira o bolo um nível abaixo. ■ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reduza a temperatura de cozedura. ■ Corte o papel vegetal em conformidade. ■ Coloque a forma ao centro. ■ Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.
O seu bolo está pronto por fora, mas ainda não ficou bem cozido por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura. ■ Adicione menos líquido. <p>Nos bolos com cobertura húmida:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coza previamente a massa da base. ■ Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado. ■ Coloque a cobertura no fundo.

Problemas	Dica
O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo 5 - 10 minutos. ■ Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca. ■ Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. ■ Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.
Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se a forma está limpa por fora. ■ Mude a posição da forma no interior do aparelho. ■ Continue a cozer sem micro-ondas e prolongue a duração da cozedura.

16.5 Assar e grelhar

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

Assados em recipientes

Se confeccionar os alimentos nos recipientes, é mais fácil retirá-los do interior do aparelho e servi-los diretamente nos recipientes. Em caso de preparação num recipiente fechado, o interior do aparelho fica mais limpo.

Notas gerais sobre assados em recipientes

- Utilize um recipiente adequado para micro-ondas e resistente ao calor.
- As assadeiras em metal só são adequadas para assar sem micro-ondas.
- Coloque o recipiente sobre a grelha.
- Verifique previamente se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.
- O melhor será usar recipientes de vidro. Coloque os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.
- O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha para o retirar do aparelho.
- Respeite as indicações do fabricante do recipiente para assados.

Recipiente aberto

Utilize uma assadeira alta.

Recipiente fechado

- Utilize uma tampa adequada, que feche bem.

- No caso de carne, deve existir uma distância mínima de 3 cm entre os alimentos e a tampa. O volume da carne pode aumentar.
- A carne, as aves ou o peixe também podem ficar estaladiços se cozinhados numa assadeira fechada. Utilize, para o efeito, uma assadeira com tampa de vidro. Regule uma temperatura mais alta.

AVISO – Risco de escaldadura!

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Notas

- Carne magra ou carne estufada
 - Deite líquido com aprox. 1/2 cm de altura no recipiente, p. ex., água, vinho, vinagre ou semelhante. A quantidade de líquido depende do tipo de carne, do material do recipiente e da utilização ou não de uma tampa. Nas assadeiras de metal esmaltadas ou escuras, é necessário deitar mais líquido do que num recipiente de vidro. Adicione um pouco mais de líquido para estufar carne.
 - O líquido evapora-se ao assar. Se necessário, acrescente cuidadosamente líquido.
 - Decorrido metade do tempo, vire os pedaços de carne.
- Peixe
 - Para estufar peixe, deite no recipiente 1-3 colheres de sopa de líquido, p. ex., sumo de limão ou vinagre.

Grelhar

Grelhe os alimentos que pretende que fiquem estaladiços.

- Grelhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Sem pré-aquecer.
- Utilize peças a grelhar com um peso e uma espessura idênticos. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas.
- Coloque as peças a grelhar diretamente sobre a grelha.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- Deite sal nos alimentos a grelhar só depois de estarem grelhados. O sal retém a água da carne.

Nota: A carne escura, p. ex., de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara, p. ex., de vitela ou de porco. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco dourados à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e suculento.

A resistência do grelhador está sempre a ligar-se e a desligar-se. É normal. A frequência depende da potência do grelhador regulada. Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Dicas para assar e estufar

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao assar e estufar.

Problemas	Dica
A carne magra não deve ficar ressequida.	<ul style="list-style-type: none"> Unte à vontade a carne com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.
Pretende preparar um pedaço de carne para assar com courato.	<ul style="list-style-type: none"> Dê uns cortes em cruz no courato. Primeiro, asse a carne com o courato virado para baixo.

Problemas	Dica
Se possível, o interior do aparelho deve permanecer limpo.	<ul style="list-style-type: none"> Prepare os alimentos numa assadeira fechada a uma temperatura mais alta.
A carne deve permanecer quente e succulenta, p. ex., rosbife.	<ul style="list-style-type: none"> Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso. Após a preparação, envolva os alimentos em folha de alumínio.







Carne de vaca

Recomendações de regulação para cozinhar carne de vaca

Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Decorrido metade do tempo, vire o rosbife e os bifes de vaca. Por fim, deixe repousar os alimentos durante mais cerca de 10 minutos.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Carne de vaca para estufar, aprox. 1 kg	Grelha Recipiente fechado			180-200	180	120-145
Rosbife, no ponto, aprox. 1 kg	Grelha Recipiente aberto			210-230	180	30-40
Bife de vaca, no ponto, 2-3 unidades, 2-3 cm de espessura, 200 g cada	Grelha Travessa de vidro			3	-	20-30

Carne de porco







Recomendações de regulação para cozinhar carne de porco

Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Decorrido metade do tempo, vire o assado sem courato. Por fim, deixe repousar o assado durante mais cerca de 10 minutos.
- Coloque a carne para assar no recipiente com o courato virada para cima. Dê uns cortes no courato. Não vire o assado. Por fim, deixe repousar o assado durante mais cerca de 10 minutos.

- Vire os bifes do cachaço após 2/3 do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Carne para assar sem cou-rato, p. ex., cachaço, aprox. 750 g	Grelha Recipiente fe- chado			220-230	180	40-50
Carne para assar com cou-rato, p. ex., pá, aprox. 1 kg	Grelha Recipiente aberto			190-210	-	130-150
Bife do cachaço, 2-3 unida-des, 2-3 cm de espessura	Grelha Travessa de vi- dro			3	-	25-35





Outros pratos de carne

Recomendações de regulação para cozinhar outros pratos de carne.

Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Por fim, deixe o rolo de carne picada repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire as salsichas após 2/3 do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Rolo de carne picada, aprox. 750 g	Grelha Recipiente aberto			180-200	600	15-20
Salsichas para grelhar, 4 a 6 unidades, aprox. 150 g	Grelha Travessa de vi- dro			3	-	25-35









Aves

Recomendações de regulação para cozinhar aves.

Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Coloque frangos inteiros com o peito virado para baixo. Vire-os após metade do tempo.
- Coloque o frango em pedaços e o peito de pato com a pele virada para cima. Não vire os alimentos.
- Vire coxas de ganso após metade do tempo. Perfure a pele.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Frango, inteiro, aprox. 1,2 kg	Grelha Recipiente fe- chado			220-230	360	35-45
Frango em pedaços, aprox. 800 g	Grelha Recipiente aberto			210-230	360	20-30
Peito de pato, aprox. 500 g	Grelha Travessa de vi- dro			3	90	20-30
Peito de ganso, pernas de ganso, 700-900 g	Grelha Recipiente aberto			210-230	90	30-40





Peixe

Recomendações de regulação para cozinhar peixe.

Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, p. ex., salmão ou truta, no centro da grelha.
- Unte previamente a grelha com óleo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração em min.
Posta de peixe, 2-3 unidades, 150 g cada	Grelha Travessa de vidro			3	20-25
Peixe inteiro, 2-3 unidades, 300 g cada	Grelha Travessa de vidro			3	20-30

Sugestões para a próxima vez que cozinhar

Se o assado não resultar de imediato, encontrará aqui sugestões.

Problemas	Dica
O seu assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selecione uma temperatura mais baixa. ■ Reduza a duração do assado.
O seu assado ficou demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selecione uma temperatura mais baixa. ■ Reduza a duração do assado.
A crosta do seu assado ficou muito fina.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumente a temperatura. ■ Ou: ■ Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.
O molho do seu assado queimou.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Escolha um recipiente mais pequeno. ■ Adicione mais líquido durante o assado.

Problemas	Dica
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior. ■ Adicione menos líquido durante o assado.
Ao estufar carne, esta fica esturricada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem. ■ Reduza a temperatura. ■ Adicione líquido ao estufar.
O seu assado está mal passado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Corte a carne. ■ Prepare o molho no recipiente para assados. ■ Coloque as fatias no molho. ■ Termine a cozedura das fatias do assado com o micro-ondas.



16.6 Soufflés, gratinados e tostas







Recomendações de regulação para cozinhar soufflés, gratinados e tostas.

Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Para preparar soufflés e gratinados de batata, utilize uma forma de 4 a 5 cm de altura, resistente ao calor e adequada para micro-ondas.
- Deixe repousar soufflés ou gratinados no forno desligado durante 5 minutos.
- Toste as fatias.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Soufflé, doce, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto			140-160	360	25-30

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Soufflé, salgado de ingredientes cozinhados, aprox. 1 kg	Recipiente aberto			150-170	600	20-25
Gratinado de batata à base de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto			210-220	600	20-25
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha			3	-	8-10















16.7 Produtos pré-confeccionados ultracongelados

Recomendações de regulação para cozinhar produtos pré-confeccionados ultracongelados.

Nota:

Indicações de preparação

- Observe as indicações do fabricante na embalagem.
- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas salteadas e vire após metade do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Pizza com base de massa fina	Grelha			220-230	-	10-15
Baguete de pizza	Grelha			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Batatas fritas	Tabuleiro redondo para pizzas			220-230	90	10-15
Croquetes	Tabuleiro redondo para pizzas			210-220	-	10-15
"Rösti", pastéis de batata	Tabuleiro redondo para pizzas			200-220	90	15-20
"Strudel"	Tabuleiro redondo para pizzas			220-230	-	20-30
Pratos de forno, p. ex., lasanha, aprox. 450 g	Recipiente fechado			220-230	600	10-15

16.8 Refeições de teste

Estas visões gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Descongelar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar carne ou aves.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Carne, 500 g	Recipiente aberto	Base do forno	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

pt Como obter bons resultados

Cozinhar com micro-ondas

Recomendações de regulação para cozinhar refeições de teste com o micro-ondas.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Doce de ovos, 1 kg	Recipiente aberto	Base do forno	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Bolo simples, 475 g	Recipiente aberto	Base do forno	600	8-10
Rolo de carne picada, 900 g	Recipiente aberto	Base do forno	18-23	18-23







Cozinhar em combinação com micro-ondas

Recomendações de regulação para cozinhar refeições de teste em combinação com o micro-ondas.

Nota:

Indicações de preparação









- Utilize um recipiente alto para o frango.
- Coloque o frango com peito virado para baixo. Vire-os após metade do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Gratinado de batata	Grelha Recipiente aberto			210-220	600	20-25
Bolos	Grelha Recipiente aberto			190-200	180	20-27
Frango	Grelha Recipiente aberto			190	360	30-45

Cozer

Recomendações de regulação para cozer refeições de teste.





Nota: As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Pão de ló de água	Grelha Forma de mola com Ø 26 cm			170-180	30-40
Bolo de maçã coberto	Grelha Forma de mola com Ø 20 cm			170-190	80-100
Biscoitos	Travessa de vidro			160-170	30-35
Bolinhos	Travessa de vidro			160-170	25-30

Grelhar

Recomendações de regulação para grelhar refeições de teste.

Nota: Vire os hambúrgueres de vaca após metade do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração em min.
Dourar tostas	Grelha			3	4-5
Hambúrguer de vaca, 9 unidades	Grelha Travessa de vidro			3	35-45

17 Serviço de Assistência Técnica

Se tiver dúvidas relativas à utilização, se não lhe for possível eliminar uma anomalia no aparelho ou se for necessário proceder a uma reparação, contacte a nossa Assistência Técnica.

Muitos problemas podem ser solucionados pelo utilizador com base nas informações sobre a eliminação de anomalias que constam nestas instruções ou na nossa página web. Se tal não for possível, contacte a nossa Assistência Técnica.

Nós encontramos sempre uma solução adequada e tentamos evitar deslocações desnecessárias de técnicos de assistência.

Tanto em caso de garantia como após a expiração da garantia do fabricante, certificamo-nos de que o seu aparelho é reparado com peças de substituição originais por técnicos de assistência.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

17.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com estes números, quando abre a porta do aparelho.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

İçindekiler tablosu

1	Güvenlik.....	114
2	Maddi hasarların önlenmesi	117
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	118
4	Cihazı tanıma.....	119
5	Aksesuar.....	122
6	İlk Kullanım öncesi.....	122
7	Temel Kullanım	123
8	Mikrodalga.....	124
9	Otomatik program	126
10	Zaman fonksiyonları	128
11	Çocuk kilidi.....	129
12	Temel ayarlar.....	129
13	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	130
14	Arızaları giderme.....	132
15	Atığa verme	133
16	Böyle gerçekleşir	134
17	Müşteri hizmetleri.....	147



1 Güvenlik

Cihazınızı güvenli olarak kullanabilmek için, güvenlik konusundaki bilgileri dikkate alın.

1.1 Genel uyarılar

Burada bu kılavuza ilişkin genel bilgiler sunulmaktadır.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Sadece bu şekilde cihazı güvenli ve verimli olarak kullanabilirsiniz.
- Bu kılavuz cihazı kullanan kişiye yöneliktir.
- Güvenlik bilgilerini ve uyarı bilgilerini dikkate alın.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayın.

1.2 Amaca uygun kullanım

Cihazı güvenli ve doğru bir şekilde kullanmak için, amacına uygun kullanım konusundaki uyarıları dikkate alınız.

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Cihazı yalnızca:

- bu kullanma kılavuzuna göre kullanın.
- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinin 4000 m üzerinde kullanın.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 standardına uygundur. Ürün sınıflandırması Grup 2, Sınıf B biçimindedir. Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise, cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Çocuklar ve tehlikeye maruz kalabilecek kişiler için riskleri önleyiniz.

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Cihazın kullanım sırasında güvenlik ile ilgili uyarılara dikkat ediniz.

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 122

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- ▶ Yanıcı cisimler kesinlikle pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapağı kesinlikle açılmamalıdır.
- ▶ Cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.

- ▶ Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- ▶ Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.
- ▶ Sadece gerekli alana pişirme kağıdı serilmelidir.
- ▶ Pişirme kağıdı aksesuarın dışına taşmamalıdır.

Aşırı ısınma yangına neden olabilir. Eğer cihaz bir dekor veya mobilya kapısının arkasına monte edildiyse, çalışma sırasında kapalı dekor veya mobilya kapağına ısı yoğunlaşır.

- ▶ Cihaz yalnızca dekor veya mobilya kapağı açıkken çalıştırılabilir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çok ısınır.

- ▶ Kesinlikle sıcak pişirme bölümünün iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunulmamalıdır.
- ▶ Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Aksesuar veya kap çok ısınır.

- ▶ Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir.

- ▶ Kesinlikle çok fazla yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlanmamalıdır.
- ▶ Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.

- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Açarken cihazın çok yakınında durulmamalıdır.
- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

- ▶ Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.

- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ "Müşteri hizmetlerini arayınız." → Sayfa 147
- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.

1.5 Mikrodalga

Mikrodalgayı kullanırken bu güvenlik uyarılarını dikkate alınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir.

- ▶ Yiyecekler veya kıyafetler kesinlikle cihazda kurutulmamalıdır.
- ▶ Terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri veya benzeri cisimler kesinlikle cihazda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

Yiyecekler alev alabilir.

- ▶ Yiyecekler kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Yiyecekler kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlanmamalıdır. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır.
- ▶ Yiyecekler kesinlikle mikrodalgada kurutulmamalıdır.
- ▶ Örneğin ekmek gibi su oranı düşük yiyecekler kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutulmamalıdır.

Yemeklik yağ tutuşabilir.

- ▶ Mikrodalga ile kesinlikle yalnızca yemeklik yağ ısıtılmamalıdır.

⚠ UYARI – Patlama tehlikesi!

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir.

- ▶ Sıvılar veya diğer gıda maddeleri kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtılmamalıdır.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir.

- ▶ Kabuklu yumurta pişirilmemeli veya katı pişirilmiş yumurtalar ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kabuklu deniz ürünleri pişirilmemelidir.
- ▶ Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısı delinmelidir.
- ▶ Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açılmalıdır.

Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz.

- ▶ Bebek maması kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kapak veya emzik her zaman çıkarılmalıdır.
- ▶ Mama ısıtıldıktan sonra iyice karıştırılmalı veya çalkalanmalıdır.
- ▶ Mama çocuğa verilmeden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.

Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir.

- ▶ Kap veya aksesuar her zaman bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir.

- ▶ Ambalaj üzerindeki bilgiler her zaman dikkate alınmalıdır.
- ▶ Yemekler daima bir mutfak eldiveni kullanılarak pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Örneğin aşırı ısınan terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir.

- ▶ Yiyecekler veya kıyafetler kesinlikle cihazda kurutulmamalıdır.
- ▶ Terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri veya benzeri cisimler kesinlikle cihazda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir.

- ▶ Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanılmalıdır.

Metalden üretilen kaplar ve tencereler veya metal içeren kaplar sadece mikrodalganın kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir.

- ▶ Sadece mikrodalga işletimi sırasında kesinlikle metal kaplar kullanılmamalıdır.
- ▶ Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalı veya mikrodalga fonksiyonu başka bir ısıtma türüyle kombine olarak kullanılmalıdır.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

- ▶ Gövde kesinlikle çıkarılmamalıdır.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

- ▶ Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve gıda maddesi kalıntıları derhal temizlenmelidir.
- ▶ Pişirme bölümü, kapak contası, kapak ve kapak yuvası daima temiz tutulmalıdır.

Hasarlı pişirme bölümü kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

- ▶ Pişirme bölümü kapağı, kapak contası veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise cihaz kesinlikle çalıştırılmamalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetleriyle iletişime geçilmelidir. Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar.
- ▶ Gövde kapağını kesinlikle çıkarılmamalıdır.
- ▶ Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetleriyle iletişime geçilmelidir.

2 Maddi hasarların önlenmesi

Cihazınızda, aksesuarlarda veya mutfak eşyalarında maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alın.

2.1 Genel

Cihaz kullanırken ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.

DİKKAT!

Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.
- Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.
- ▶ Her pişirme işleminden sonra yoğuşma suyu temizlenmelidir.
- ▶ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.

Cihazın kapağı açık şekilde soğutulması zaman içinde yanında bulunan mobilya panellerinin hasar görmesine neden olur.

- ▶ Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.
- ▶ Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.
- ▶ Yalnızca çok nemli çalışmalar sonrasında pişirme bölümü açık olarak kurumaya bırakılmamalıdır.

Contanın aşırı kirli olması halinde cihaz kapağı artık tam olarak kapanmaz. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.

- ▶ Conta her zaman temiz tutulmalıdır.

Cihaz kapağının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapağı hasar görebilir.

- ▶ Cihaz kapağına eşya koyulmamalı, asılmamalı veya oturulmamalıdır.
- ▶ Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapağının üzerine koyulmamalıdır.

Aksesuar, cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapağını kapatma sırasında kapak camını çizebilir.

- ▶ Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

Cihazın kapak tutamağından taşınması tutamağın kırılmasına neden olabilir. Kapak tutamağı cihazın ağırlığına dayanıklı değildir.

- ▶ Cihaz kapak tutamağından yaşınmamalı veya tutulmamalıdır.

2.2 Mikrodalga

Mikrodalgayı kullanırken bu uyarıları dikkate alın.

DİKKAT!

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcıklar çıkar.

- ▶ Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Cihazdaki alüminyum kaplar kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.

- ▶ Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Çok yüksek bir mikrodalga gücünde mikrodalga tipi patlamış mısır hazırlama sırasında kapağın camı aşırı yüklenme nedeniyle patlayabilir.

- ▶ Mikrodalga gücü kesinlikle çok yüksek bir kademeye ayarlanmamalıdır.
- ▶ Maksimum 600 Watt kullanılmalıdır.
- ▶ Patlamış mısır torbası her zaman bir cam tabağın içine koyulmalıdır.

Mikrodalga beslemesi kapağın çıkarılmasıyla hasar görür.

- ▶ Pişirme bölümündeki mikrodalga beslemesinin kapağı kesinlikle çıkarılmamalıdır.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

Cihazı, kaynakları gözeterek kullanın ve yeniden kullanılabilir malzemeleri doğru bir şekilde atığa verin.

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▶ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.
Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

- Cihazda ön ısıtma yapmamanız size %20'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama pişirme kalıpları kullanılmalıdır.

- Bu tür pişirme kalıpları sıcaklığı en iyi şekilde değerlendirir.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

- Pişirme bölümündeki sıcaklık korunur ve cihazın yeniden ısıtılmasına gerek kalmaz.

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.

- Pişirme bölümü ilk pişirme sonrasında ısınmıştır. Böylece sonraki pişirme için gereken süre azalır.

Daha uzun pişirme sürelerinde cihaz pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce kapatılmalıdır.

- Kalan ısı, yemek pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buzu çözülmelidir.

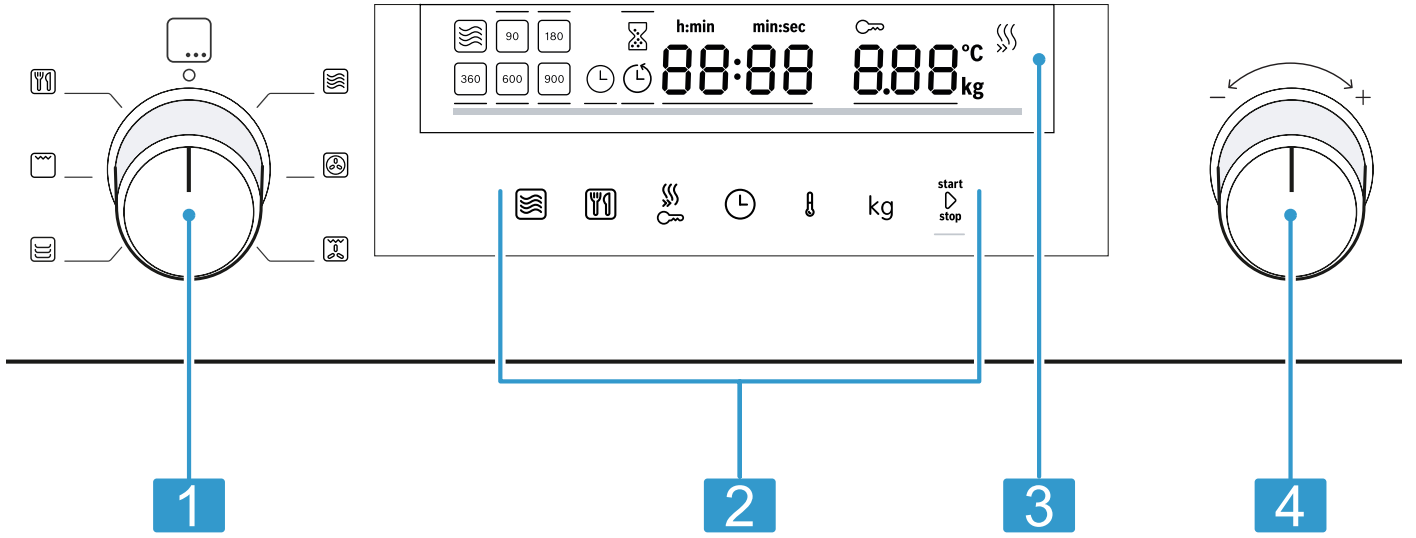
- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

4 Cihazı tanıma

Cihazınızın parçalarını öğreniniz.

4.1 Kumanda elemanları

Kumanda elemanları üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.



Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Fonksiyon seçme düğmesi |
| 2 | Dokunmatik alanlar |
| 3 | Ekran |
| 4 | Döner düğme |

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ve diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Bazı cihaz türlerinde fonksiyon seçme düğmesi gömülü özelliktedir.

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumundan bir fonksiyona çevirmeniz halinde, ilgili fonksiyonun kullanıma hazır hale gelmesi birkaç saniye sürer.




Döner düğme

Döner düğme ile ekrana odaklı ayar değerlerini değiştirebilirsiniz. Bazı cihaz türlerinde döner düğme gömülü özelliktedir. Örneğin programlar gibi seçim listelerinde son noktadan sonra tekrar ilk noktaya dönülür. Örneğin ağırlık gibi değerlerde, minimum veya maksimum değere ulaştığınızda döner düğmeyi tekrar geri çevirmeniz gerekir.

Dokunmatik alanlar

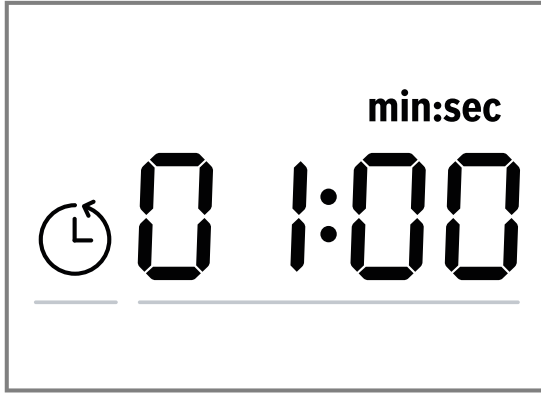
Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyon seçmek için ilgili alana dokununuz.

Sembol	Ad	Kullanımı
	Mikrodalga	Mikrodalga güç kademelerinin seçilmesi veya bir ısıtma türüne ek olarak mikrodalga fonksiyonunun devreye alınması.
	Otomatik program	Program otomatığı seçiminin çağrılması.

Sembol	Ad	Kullanımı
	Hızlı ön ısıtma / Çocuk kilidi	Kısa süreli basma: Hızlı ön ısıtmanın devreye alınması/devre dışı bırakılması. Uzun süreli basma: Çocuk kilidinin devreye alınması/devre dışı bırakılması.
	Zaman fonksiyonları	Alarm, süre veya saatin ayarlanması.
	Sıcaklık	Sıcaklığın ayarlanması, seçilmesi.
kg	Ağırlık	Ağırlığın ayarlanması, seçilmesi.
start▶stop	Başlat/Durdur	Kısa süreli basma: Çalışmanın başlatılması veya durdurulması. Kısa süreli basma: Çalışmanın sonlandırılması. Ayarlar sıfırlanır.

Ekran

Ekranında güncel ayar değerlerini veya seçim olanaklarını görebilirsiniz.



Aktif değer	Doğrudan ayarlanabilir değer beyaz renkle ön plana çıkarılmıştır ve kırmızı bir çubukla altı çizilmiştir. Aktif değeri döner düğmeyle değiştirebilirsiniz.
Pasif değer	Parantez içinde olmayan değerleri doğrudan değiştiremezsiniz. Bir değeri değiştirmek istediğinizde öncelikle değeri etkinleştirmeniz gerekir.

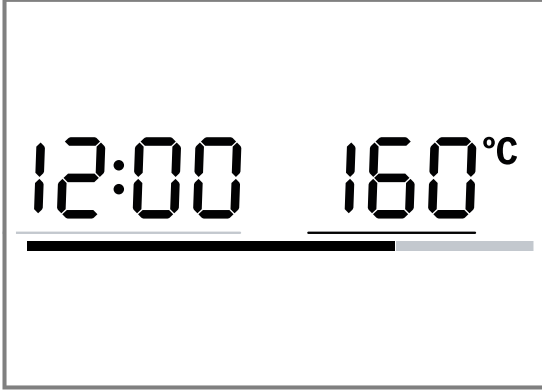
Ekran elemanları

Aşağıda farklı ekran elemanlarının anlamlarının kısa açıklamasını bulabilirsiniz.

Sembol	Ad	Anlamı
	Alarm	Sembol işaretlendiğinde, ekranda alarm süresi görünür.
	Süre	Sembol işaretlendiğinde, ekranda süre görünür.
	Saat	Sembol işaretlendiğinde, ekranda saat görünür.
h:min	Saat/Dakika	Süre, saat ve dakika bazında görüntülenir.
min:sec	Dakika/Saniye	Süre, dakika ve saniye bazında görüntülenir.
	Çocuk kilidi	Sembol işaretlendiğinde çocuk kilidi devreye alınır.
	Hızlı ısıtma	Sembol işaretlendiğinde hızlı ısıtma devreye alınır.
°C	Sıcaklık	Sıcaklık, °C bazında görüntülenir.
kg	Ağırlık	Ağırlık, kilogram bazında görüntülenir.

Sıcaklık göstergesi

Sıcaklık göstergesinde ısıtma adımları görüntülenir.



Çalışma başlangıcından sonra ekranın alt kısmındaki kırmızı çizgi pişirme bölümü sıcaklığının ısıtma adımlarını gösterir. Çizgi ilgili ısıtma adımlarına göre dolar. Çizgi tamamen kırmızı dolduğunda cihaz ısınmıştır. Izgara modunda ısıtma çizgisi hemen kırmızı renkte dolar.

Mikrodalgada sıcaklık göstergesi yoktur.

Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

Gece modu

Enerji tasarrufu için kumanda alanı parlaklığı saat 22 ile 5:59 arasında otomatik olarak daha düşük bir kademeye indirilir.

4.2 Isıtma türleri

Burada ısıtma türlerine ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz. Isıtma türlerinin kullanımına yönelik önerileri görebilirsiniz.

Sembol	Ad	Sıcaklık / Kademeler	Kullanımı
	Mikrodalga	Mikrodalga kademeleri: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Yiyecek ve sıvılarda buz çözme, pişirme ve ısıtma için.
	Sıcak hava	40 °C 100-230 °C	Hamurun mayalanması, kremalı keklerde buzun çözülmesi. Tek kademede pişirme veya kızartma.
	Hava dolaşimli ızgara	100-230 °C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarının kızartılması.
	Ön ısıtma	30-70 °C	Kap ön ısıtma.
	Izgara	Izgara kademeleri: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = düşük ■ 2 = orta ■ 3 = güçlü 	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi.
	Programlar	-	Çok sayıda yemek için önceden programlanmış ayarları bulabilirsiniz.

4.3 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Pişirme bölümü aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümündeki aydınlatma çalışır. Eğer cihaz kapağı 15 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır. Çalışma başladığında, çalışma modlarının çoğunda pişirme bölümü aydınlatması çalışır. Çalışma sonlandığında, pişirme bölümü aydınlatması kapanır. Çalışma sırasında pişirme bölümü aydınlatmasının açılıp açılmayacağını
 → "Temel ayarlar", Sayfa 129 altında belirleyebilirsiniz.

Soğutma fanı

Bu soğutma fanı, gerektiğinde çalışır ve durur. Sıcak hava cihaz kapağındaki havalandırma deliklerinden dışarı çıkar.

DİKKAT!

Havalandırma deliklerinin kapatılması cihazın aşırı ısınmasına neden olur.

► Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Pişirme bölümünün çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır. Cihaz mikrodalga modunda çalışırken soğuk kalır, soğutma fanı buna rağmen çalışır. Mikrodalga modu sonlandırıldığında da soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Yoğuşma suyu

Pişirme sırasında pişirme bölümünde ve cihaz kapağında yoğuşma suyu oluşabilir. Yoğuşma suyu normaldir ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Pişirme işleminden sonra yoğuşma suyu temizlenmelidir.

5 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanın. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır. Burada cihazınızın aksesuarlarına ve bunların kullanımına ilişkin genel bir görünüm sunulmaktadır.

Aksesuarlar	Kullanımı
Tel ızgara	<ul style="list-style-type: none"> Fırın modunda pişirme ve kızartma için tel ızgara. Örneğin biftek, sosis veya tost gibi yiyecekleri kızartma için tel ızgara Örneğin sufle kalıplarını yerleştirme yüzeyi olarak kullanmak için tel ızgara

5.1 Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz: www.bosch-home.com Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz. Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

Cam kızartma tenceresi

Kullanımı

- Güveçler
- Sufleler

Pizza tepsisi

Kullanımı

- Tepsi kekleri
- Kurabiyeler

6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

6.1 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi

Elektrik bağlantısından veya elektrik kesintisinden sonra ekranda saat ayarı talep edilir. Talebin ekranda görünmesi birkaç saniye sürebilir.

- ▶ Cihaz elektriğe bağlanmalıdır.
- ✓ Ekranda **12:00** yanıp söner ve **⌚** yanar.

4.4 Cihaz kapağı

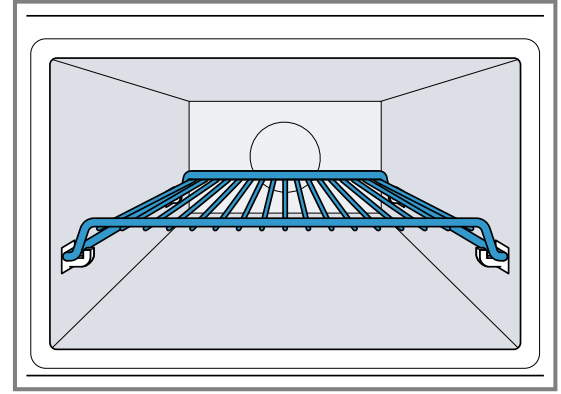
Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız çalışma durur. Cihaz kapağı kapalı olduğunda **start/stop** ile çalışmaya devam edebilirsiniz.

5.2 Aksesuarın yerleştirilmesi

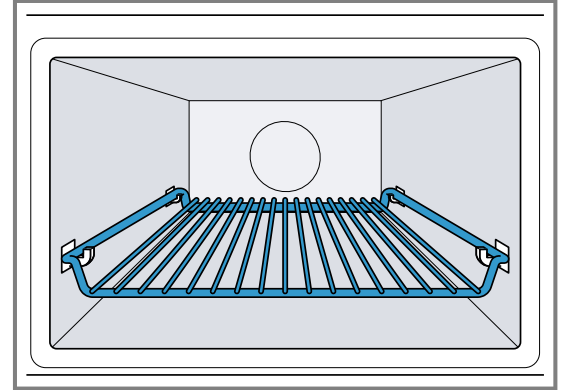
Aksesuar iki pozisyonda yerleştirilebilir.

- ▶ Aksesuar, cihaz kapağına temas etmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

	Aksesuar yukarı yerleştirilmelidir.
	Aksesuar aşağı yerleştirilmelidir.



Resimde yerleştirme pozisyonunu görebilirsiniz




Resimde yerleştirme pozisyonunu görebilirsiniz

Saatin ayarlanması

1. Döner düğme ile saat ayarlanmalıdır.
2. **⌚** üzerine basılmalıdır.
- ✓ Saat ayarlanmıştır.

6.2 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

Cihazla ilk kez yemek hazırlamadan önce pişirme bölümünü ve aksesuarını temizleyiniz.

1. Pişirme bölümünde ambalaj artıkları, aksesuar veya diğer cisimlerin bulunmadığından emin olunmalıdır.
2. Cihaz kapağı kapatılmalıdır.
3. Fonksiyon seçme düğmesiyle sıcak hava  ayarlanmalıdır.
4. Döner düğme ile sıcaklık 180 °C'ye ayarlanmalıdır.

5. start/stop üzerine basılmalıdır.
- ✓ Cihaz çalışmayı başlatır.
6. Bir saat sonra start/stop üzerine basılmalıdır.
7. Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.
- ✓ Cihaz temizlenmiştir.
- ✓ Cihaz kapatılmıştır.

6.3 Aksesuarların temizlenmesi

- ▶ Aksesuar deterjanlı su ve yumuşak bir temizlik beziyle iyice temizlenmelidir.

7 Temel Kullanım

Bu bölümde cihazınızın kullanımına ilişkin temel bilgiler sunulmaktadır.

7.1 Cihazın açılması

- ▶ Cihazı açmak için fonksiyon seçme düğmesi döndürülmelidir.
- ✓ Cihaz çalışmaya hazırdır.
- ✓ Ekranda bir varsayılan değer görüntülenir.

7.2 Cihazın kapatılması

Cihazınızı kullanmıyorsanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.
- ✓ Ekranda saat görünür.
- ✓ Cihaz kapalı olsa da ekrandaki bazı göstergeler kalır.

7.3 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türü ayarlanmalıdır.
- ✓ Ekranda bir varsayılan değer görüntülenir.
2. Gerekirse ayarlar değiştirilmelidir. Bunun için ilgili alan üzerine basılmalı ve döner düğme ile değer değiştirilmelidir.
3. start/stop üzerine basılmalıdır.
- ✓ Cihaz çalışmayı başlatır.
- ✓ start/stop yanar.
- ✓ Sıcaklık olan bir ısıtma türünde sıcaklık göstergesi dolar.
4. Gerekirse çalışma sırasında sıcaklık döner düğme ile değiştirilmelidir. Çalışma sırasında sıcaklığı 40 °C olarak ayarlayamazsınız.

7.4 Çalışmanın duraklatılması

Çalışmayı dilediğiniz zaman duraklatabilirsiniz.

1. start/stop üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.
- ✓ Çalışma işlemi durdurulur.
- ✓ start/stop yanıp söner.

2. Çalışmanın devam etmesi için cihaz kapağı kapatılmalı ve start/stop üzerine basılmalıdır.
- ✓ Çalışma devam eder.
- ✓ start/stop yanar.

7.5 Çalışmanın iptal edilmesi



Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir. Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

7.6 Hızlı Isıtma




Zaman tasarrufu sağlamak için 100 °C'den itibaren sıcaklıklardaki belirli ısıtma türlerinde ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.

Bu ısıtma türlerinde hızlı ısıtmayı kullanabilirsiniz:



-  Sıcak hava, İstisna: Sıcak hava 40 °C
-  Hava dolaşımılı ızgara

Hızlı ısıtmanın ayarlanması

Yemeklerin eşit pişmesi için yemek ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra pişirme bölümüne koyulmalıdır. Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

1. Uygun bir ısıtma türü ve 100 °C üzeri bir sıcaklık ayarlanmalıdır.
2.  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Ekranda  yanar.
3. start/stop üzerine basılmalıdır.
- ✓ Hızlı ısıtma başlar.
- ✓ start/stop yanar.
- ✓ Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında hızlı ısıtma sonlandırılır. Bir sinyal duyulur ve ekrandaki  söner. Cihazınız ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık ile çalışmaya devam eder.
- ✓ Hızlı ısıtma fonksiyonu en geç 15 dakika sonra otomatik olarak devre dışı bırakılır.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

- ▶  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Ekrandaki  söner. Cihazınız ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık ile çalışmaya devam eder.

7.7 Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz bir emniyet kapatması ile donatılmıştır. Cihaz çok uzun süre çalışırsa otomatik olarak kapatılır.

Kapatma için beklenecek süre, ayara bağlı olarak değişir:

- Sıcak hava 40 °C ve ön ısıtma: 24 saat

- Sıcak hava 100-230 °C ve hava dolaşımli ızgara: 5 saat
- Izgara: 90 dakika

Cihaz emniyet kapatması ile kapatılırsa ekranda **E2** görüntülenir. **start** **stop** üzerine basarak bu bildirimi onaylayabilirsiniz.

8 Mikrodalga

Mikrodalgayla yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yemeklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalgayı tek başına ya da başka bir ısıtma türü ile kombine ederek kullanabilirsiniz.

8.1 Mikrodalga kademeleri

Burada mikrodalga kademelerine ve bunların kullanımına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Watt bazında mikrodalga kademesi	Maksimum süre	Kullanımı
90 W	1:30 saat	Hassas yiyeceklerin buzunun çözülmesi.
180 W	1:30 saat	Yiyeceklerin buzunun çözülmesi ve pişirilmeye devam edilmesi.
360 W	1:30 saat	Et ve balığın pişirilmesi veya hassas yiyeceklerin ısıtılması.
600 W	1:30 saat	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi.
900 W	30 dakika	Sıvıların ısıtılması. Maksimum kademe yiyeceklerin ısıtılması için öngörülmemiştir.

Varsayılan değerler

Her bir mikrodalga kademesi için cihaz bir süre önerir. Varsayılan değeri devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

8.2 Mikrodalgaya uygun kap ve aksesuarlar

Yiyeceklerinizin eşit şekilde ısıtılması ve cihazınızın hasar görmemesi için uygun kap ve aksesuarları kullanınız.

Mikrodalgada kullanmadan önce kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız. Emin olmamanız halinde bir kap testi gerçekleştiriniz. "Kabın mikrodalgaya uygunluk bakımından test edilmesi" → *Sayfa 125*

Mikrodalgaya uygun

Kaplar ve aksesuarlar	Nedeni
Isıya dayanıklı ve mikrodalgaya uygun malzemeden üretilen kaplar:	Isıya dayanıklı malzemeler mikrodalgada hasar görmez.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cam ▪ Cam seramik ▪ Porselen ▪ Isıya dayanıklı plastik ▪ Açıklık bulunmayan, tamamen cam kaplı seramik 	

Kaplar ve aksesuarlar	Nedeni
Birlikte teslim edilen aksesuarlar: Tel ızgara	Birlikte teslim edilen tel ızgara cihaz için üretilmiştir ve mikrodalgaya uygundur.
Metal çatal bıçak	Kaynamayı geciktirmek için metal çatal bıçak kullanabilirsiniz, örn. cam içinde bir kaşık. Not: Metal, pişirme bölümünü ve kapağın iç camına zarar verebilecek kıvılcımlar oluşturabilir. Metaller, pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Mikrodalgaya uygun değil

Kaplar ve aksesuarlar	Nedeni
Metal kaplar	Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler hiç ısınmaz veya az ısınır.
Altın veya gümüş süslü kaplar	Altın veya gümüş süsler mikrodalgalar nedeniyle zarar görebilir. Bunlar sadece üretici tarafından mikrodalgaya uygun olduğu garanti edilirse kullanılmalıdır.

Mikrokombi modunda mikrodalgaya uygun

Mikrokombi modunda 600 W Watt'a kadar bir mikrodalga kademesi çalıştırılabilir. Böylece metal kalıplar mikrokombi modunda kullanılabilir.

Kaplar ve aksesuarlar	Nedeni
Birlikte teslim edilen aksesuarlar	Birlikte teslim edilen aksesuarlar, örn. tel ızgara, mikrokombi modunda kıvılcım oluşturmaz.
Metal kek kalıpları	Metal kek kalıplarının ısıyı daha iyi iletmesi sayesinde kekler alttan da kahverengileşir. Not: Metal, pişirme bölümünü ve kapağın iç camına zarar verebilecek kıvılcımlar oluşturabilir. Metaller, pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

8.3 Kabin mikrodalgaya uygunluk bakımından test edilmesi

Kabı mikrodalgaya uygunluk bakımından test ediniz. Yalnızca kap testi sırasında cihazı içinde yiyecek olmadan mikrodalga modunda çalıştırabilirsiniz.



⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
 - ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.
1. Boş kap pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
 2. Cihaz ½ - 1 dakika en yüksek kademeye getirilmelidir.
 3. start▶stop ile çalışma başlatılmalıdır.
 4. Kabin birkaç kez kontrol edilmesi:
 - Kap soğuk veya el yakmayacak sıcaklıkta ise mikrodalgaya uygundur.
 - Kap sıcaksa veya kıvılcım oluşuyorsa kap testi iptal edilmelidir. Kap mikrodalgaya uygun değildir.

8.4 Mikrodalğanın ayarlanması

Farklı yemek ve hazırlık türleri için farklı kademeler ve ayarlar kullanımınıza sunulmuştur.

1. "Güvenlik uyarıları" → Sayfa 116 ve "Maddi hasarların önlenmesine yönelik uyarılar" → Sayfa 117 dikkate alınmalıdır.
 2. "Mikrodalgaya uygun kap ve aksesuarlara yönelik uyarılar dikkate alınmalıdır." → Sayfa 124
 3. Fonksiyon seçme düğmesi  konumuna getirilmelidir.
 4. İstenen mikrodalga kademesini ayarlamak için  üzerine basılmalıdır.
 5. Döner düğme ile istenen süre ayarlanmalıdır.
 6. start▶stop ile çalışma başlatılmalıdır.
Döner düğme ile çalışma süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
- ✓ Süre dolar ve mikrodalga modu başlatılır.


- ✓ Süre dolduğunda mikrodalga modu sonlandırılır ve bir sinyal duyulur.
7. Yemek hazır olduğunda fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna döndürülmelidir.

8.5 Zaman ayarlarının aralıkları

Mikrodalga modunda süre ayarlama aralığı sürenin uzunluğuna bağlı olarak değişiklik gösterir.

Çalışma süresi	Aralık
0-1 dakika	5 saniye
1-3 dakika	10 saniye
3-15 dakika	30 saniye
15 dakika - 1 saat	1 dakika
1 saat - 1 saat 30 dakika	5 dakika

8.6 Mikrodalga kademesinin değiştirilmesi

- ▶  üzerine basılmalıdır.
Birkaç defa basarak mikrodalga kademesi en yüksekte en düşüğe doğru değiştirilebilir. Mikrodalga fonksiyonu çalışma sonrasında dahil edilirse cihaz duraklar. start▶stop ile çalışma başlatılmalıdır.

8.7 Çalışmanın duraklatılması

Çalışmayı dilediğiniz zaman duraklatabilirsiniz.

1. start▶stop üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.
- ✓ Çalışma işlemi durdurulur.
- ✓ start▶stop yanıp söner.
2. Çalışmanın devam etmesi için cihaz kapağı kapatılmalı ve start▶stop üzerine basılmalıdır.
- ✓ Çalışma devam eder.
- ✓ start▶stop yanar.

8.8 Çalışmanın iptal edilmesi




Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.
Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.




8.9 Mikrokombi

Pişirme süresini kısaltmak için bazı ısıtma türlerini mikrodalga ile birlikte kullanabilirsiniz.

Mikrokombi seçeneği aşağıdaki ısıtma türlerinde kullanılabilir:


-  Sıcak hava
-  Hava dolaşımli ızgara
-  Izgara

İstisnalar:


-  Mikrodalga kademesi 900 W
-  Sıcak hava 40 °C
-  Kap ön ısıtma

Mikrokombi'nin ayarlanması

Bir ısıtma türüne ek olarak mikrodalga fonksiyonunu çalıştırınız.

1. Fonksiyon seçme düğmesi kombine edilebilen bir ısıtma türüne ayarlanmalıdır.
- ✓ Sıcaklık için varsayılan değer görünür.
2. Döner düğme ile sıcaklık ayarlanmalıdır.
3. İstenen mikrodalga kademesini ayarlamak için  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Süre için varsayılan değer görünür.
4. Döner düğme ile süre ayarlanmalıdır.
5. start/stop ile çalışma başlatılmalıdır.
- ✓ Süre dolar ve Mikrokombi modu başlatılır.
- ✓ Süre dolduğunda Mikrokombi modu sonlandırılır ve bir sinyal duyulur.

Mikrodalga kademesinin değiştirilmesi

- ▶  üzerine basılmalıdır. Birkaç defa basarak mikrodalga kademesi en yüksekte en düşüğe doğru değiştirilebilir. Mikrodalga fonksiyonu çalışma sonrasında dahil edilirse cihaz duraklar. start/stop ile çalışma başlatılmalıdır.

Çalışmanın duraklatılması

Çalışmayı dilediğiniz zaman duraklatabilirsiniz.

1. start/stop üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.
- ✓ Çalışma işlemi durdurulur.
- ✓ start/stop yanıp söner.
2. Çalışmanın devam etmesi için cihaz kapağı kapatılmalı ve start/stop üzerine basılmalıdır.
- ✓ Çalışma devam eder.
- ✓ start/stop yanar.

Çalışmanın iptal edilmesi





Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.

- Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

8.10 Pişirme bölümünün ısıtılması ve kurutulması

İçinde nem kalmaması için her çalışma sonrasında pişirme bölümünü kurutunuz.

1. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki kaba kirler derhal temizlenmelidir.
3. Pişirme bölümü zeminindeki nem silinmelidir.
4. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türü  ayarlanmalıdır.
5.  üzerine basılmalıdır.
6. Döner düğme ile sıcaklık 150 °C'ye ayarlanmalıdır.
7. İki kez  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Ekranda  işaretlenir.
8. Döner düğme ile süre 15 dakika olarak ayarlanmalıdır.
9. start/stop ile çalışma başlatılmalıdır.
- ✓ Kurutma başlatılır ve 15 dakika sonra sonlandırılır.
10. Su buharının çıkabilmesi için cihaz kapağı açılmalıdır.

8.11 Pişirme bölümünün elle kurulanması

İçinde nem kalmaması için her çalışma sonrasında pişirme bölümünü kurutunuz.

1. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki kaba kirler temizlenmelidir.
3. Pişirme bölümü bir bulaşık süngeriyile kurulanmalıdır.
4. Pişirme bölümünün tamamen kurumması için cihaz kapağı bir saat açık tutulmalıdır.

9 Otomatik program

Otomatik program farklı yemekler hazırlarken sizi destekler ve optimum ayarları otomatik olarak seçer.

9.1 Yemeklere yönelik ayarlara ilişkin uyarılar

Optimum pişirme sonucu elde etmek için bu uyarıları dikkate alınız.


- Yalnızca iyi durumdaki besinler kullanılmalıdır.

- Yalnızca buzdolabında saklanmış et kullanılmalıdır.
- Dondurulmuş yemeklerde yiyecek doğrudan dondurucudan alınmalıdır.
- Yiyeceği ambalajından çıkarınız ve tartınız. Tam ağırlığı ayarlayamıyorsanız bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.
- Yiyeceği soğuk pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Yalnızca mikrodalgaya uygun, ısıya dayanıklı kaplar kullanılmalıdır, örn. cam veya seramik.

9.2 Yemeklere genel bakış

Cihaz ağırlığı girmenizi talep eder. Ağırlığı yalnızca öngörülen ağırlık aralığında ayarlayabilirsiniz.

Buz çözme

No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleşim e yüksekliği	Kg olarak ağırlık aralığı	Uyarılar
PO1	Kıyma	yassı, açık kap		0,2-1,0	Çevirdikten sonra buz çözülmüş kıymanın çözülme sıvısı boşaltılmalıdır.

No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleřtirme yükseklięi	Kg olarak aęırlık aralıęı	Uyarılar
P02	Et parçaları	yassı, açık kap	—	0,2-1,0	Çevirme sırasında sıvı çıkarılmalı ve hiçbir şekilde tekrar kullanılmamalıdır veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin verilmemelidir.
P03	Tavuk, tavuk parçaları	yassı, açık kap	—	0,4-1,8	Çevirme sırasında sıvı çıkarılmalı ve hiçbir şekilde tekrar kullanılmamalıdır veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin verilmemelidir.
P04	Ekmek	yassı, açık kap	—	0,2-1,0	Sadece gerekli miktarda ekmeęin buzu çözülmelidir. Buzu çözülen ekmek çok çabuk bayatlar. Mümkünse dilimleri ayırınız.


Piřirme programları


No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleřtirme yükseklięi	Kg olarak aęırlık aralıęı	Uyarılar
P05	Pirinç	üzeri kapalı kap	—	0,05-0,2	Hazır piřirme torbalarında pirinç kullanmayınız. Pirinç piřerken kuvvetli bir şekilde köpürür. Ham aęırlıęı (sıvı olmadan) ayarlayınız. Pirince iki ile iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.
P06	Patates	üzeri kapalı kap	—	0,15-1,0	Eřit büyüklükte parçalara kesilmelidir. Her 100 g için 1 YK su ekleyiniz.
P07	Sebze	üzeri kapalı kap	—	0,15-1,0	Eřit büyüklükte parçalara kesilmelidir. Her 100 g için 1 YK su ekleyiniz.

Kombine piřirme programları

No.	Yemekler	Aksesuar	Yerleřtirme yükseklięi	Kg olarak aęırlık aralıęı	Uyarılar
P08	Güveç, dondurulmuş	üzeri açık kap	—	0,4-1,2	Güveç yükseklięi 3 cm'den fazla olmamalıdır.
P09	Tavuk, bütün	üzeri açık kap	—	0,5-2,0	Göęüs kısmı ařaęı bakacak şekilde.
P10	Rozbif, orta piřmiř	üzeri açık kap	—	0,5-1,5	
P11	Kızarmıř kuzu boynu	üzeri kapalı kap	—	0,5-2,0	
P12	Kuzu, orta piřmiř	üzeri kapalı kap	—	0,8-2,0	Omuz bölgesinden kuzu eti veya kemiksiz kuzu budu
P13	Dalyan köfte	üzeri açık kap	—	0,5-1,5	Köfte yükseklięi 7 cm'den fazla olmamalıdır.
P14	Balık, bütün	üzeri açık kap	—	0,3-1,0	Balıęın derisine öncelikle kesikler atınız. Balıęı daha sonra "yüzer pozisyonunda" kaba yerleřtiriniz.
P15	Taze malzemelerden pirinç güveç	yüksek, üzeri kapalı kap	—	0,05-0,2	Pirincin üç katı kadar su ve dört katı kadar sebze ekleyiniz. Yalnızca taze malzemeler kullanınız. Yalnızca pirinç aęırlıęını giriniz.

9.3 Yemeęin ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düęmesi  konumuna getirilmelidir.
- ✓ Ekranda ilk yemek numarası ve bir aęırlık önerisi görüntülenir.

2. Döner düęme ile istenen yemek ayarlanmalıdır.
3. kg üzerine basılmalıdır.
4. Döner düęme ile aęırlık ayarlanmalıdır. Bařlatmadan önce  ve kg ile yemek ve aęırlık arasında geçiř yapılabilir.
- ✓ Cihaz otomatik olarak uygun süreyi ayarlar.

5. start▷stop üzerine basılmalıdır.
Çalışmaya başladıktan sonra yemek ve ağırlık artık değiştirilemez. Ayarlanan ağırlık kg ile görüntülenebilir.
 - ✓ Cihaz çalışmayı başlatır.
 - ✓ start▷stop yanar.
 - ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
 - ✓ Bazı programlarda yemeği karıştırmanız veya çevirmeniz gerektiğinde bir sinyal duyulur.
6. Süre dolduğunda:
 - Bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.
 - Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.

9.4 Çalışmanın duraklatılması

- Çalışmayı dilediğiniz zaman duraklatabilirsiniz.
1. start▷stop üzerine basılmalı veya cihaz kapağı açılmalıdır.
 - ✓ Çalışma işlemi durdurulur.
 - ✓ start▷stop yanıp söner.
 2. Çalışmanın devam etmesi için cihaz kapağı kapatılmalı ve start▷stop üzerine basılmalıdır.
 - ✓ Çalışma devam eder.
 - ✓ start▷stop yanar.

9.5 Çalışmanın iptal edilmesi

- Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.
- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.
Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
 - ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

10 Zaman fonksiyonları

Cihazınız, çalışma süresini ve alarmı ayarlayabildiğiniz zaman fonksiyonlarına sahiptir.

10.1 Zaman fonksiyonlarının sorgulanması

- Gereklilik:** Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa ilgili semboller yanar. Çalışma sırasında alarm ve süre mevcuttur. Bekleme modunda alarm ve saat mevcuttur.
- ▶ Odakta ⊖, ⌘ veya ⊕ belirene kadar ⊖ üzerine basılmalıdır.
 - ✓ Ekranda ilgili değer görüntülenir.

10.2 Saatin değiştirilmesi

- Gereklilik:** Saatin değiştirilebilmesi için cihaz kapalı olmalıdır.
1. İki kez ⊖ üzerine basılmalıdır.
 - ✓ Ekranda ⊖ ve saat görüntülenir.
 2. Döner düğme ile saat ayarlanmalıdır.
 3. ⊖ üzerine basılmalıdır.
 - ✓ Saat ayarlanmıştır.
 - ✓ ⊖ üzerine basılmazsa birkaç saniye sonra ayarlanan değer devralınır.

10.3 Süre

Çalışmanın sonunda otomatik olarak sonlandırılan bir süre belirleyebilirsiniz. Süre maksimum 23:59 olarak ayarlanabilir.

Sürenin ayarlanması

1. Isıtma türü ve sıcaklık ayarlanmalıdır.
2. Odakta ⊖ belirene kadar ⊖ üzerine basılmalıdır.
3. Döner düğme ile istenen süre ayarlanmalıdır.
4. start▷stop üzerine basılmalıdır.
- ✓ Cihaz çalışmayı başlatır.
- ✓ start▷stop yanar.
- ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Sürenin sonlandırılması

Gereklilik: Bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda 00:00 görüntülenir.

1. ⊖ üzerine basılmalıdır.
- ✓ Sinyal kapatılmıştır.
2. Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumuna çevrilmelidir.
- ✓ Cihaz kapatılmıştır.

Sürenin değiştirilmesi

- ▶ Süre döner düğme ile değiştirilmelidir.
- ✓ Birkaç saniye sonra ekranda değiştirilen süre görüntülenir.
- ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Sürenin silinmesi

1. Alarm fonksiyonu ayarlanmışsa ⊖ üzerine basılmalıdır.
2. Döner düğme ile süre 00:00 olarak ayarlanmalıdır.
- ✓ Birkaç saniye sonra süre silinir. Cihaz çalışmayı iptal etmez.

10.4 Alarm

Süre dolduğunda bir sinyalin duyulduğu bir alarm zamanı belirleyebilirsiniz. Alarm zamanı maksimum 24 saat olarak ayarlanabilir.

Fonksiyon, çalışmadan ve diğer zaman fonksiyonlarından bağımsız olarak çalışır. Alarm sinyali diğer sinyallerden farklıdır.

Alarmın ayarlanması

1. Odakta ⌘ belirene kadar ⊖ üzerine basılmalıdır.
2. Döner düğme ile istenen alarm zamanı ayarlanmalıdır.
- ✓ Birkaç saniye sonra cihaz ayarlanan alarm zamanını görüntüler.
- ✓ Alarm çalışmaya başlar.
- ✓ Ekranda ⌘ yanar.
- ✓ Alarm zamanı görünür şekilde işler.

Alarmın sonlandırılması

Gereklilik: Bir sinyal duyulur. Ekranda 00:00 görüntülenir.

► Herhangi bir sembole basılmalıdır.

✓ Alarm kapatılmıştır.

Alarmın değiştirilmesi

► Alarm zamanı döner düğme ile değiştirilmelidir.

✓ Birkaç saniye sonra cihaz ayarlanan alarm zamanını görüntüler.

Alarmın silinmesi

► Döner düğme ile alarm zamanı 00:00 olarak ayarlanmalıdır.

✓ Alarm kapatılmıştır.

11 Çocuk kilidi


Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazınız bir çocuk kilidi ile donatılmıştır.

11.1 Çocuk kilidinin devreye alınması

Gereklilik: Cihaz kapatılmıştır.


► Yakl. 4 saniye boyunca  üzerine basılmalıdır.

✓ Kumanda bölümü kilitlenir.

✓ Ekranda  sembolü görünür.

✓ Bir alarm zamanı ayarlandığında bu devam eder. Çocuk kilidi aktif olduğu sürece, alarm zamanı değiştirilemez. Örneğin alarm süresi dolduktan sonra, sinyal sesleri herhangi bir tuşa basılarak sonlandırılabilir.

11.2 Çocuk kilidinin devre dışı bırakılması

► Yakl. 4 saniye boyunca  üzerine basılmalıdır.

✓ Kumanda bölümü kilidi açılır.

12 Temel ayarlar

Cihazınızı ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

12.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrika ayarlarına yönelik bir genel bakış bulabilirsiniz. Temel ayarlar, cihazınızın donanımına bağlıdır.

Gösterge	Temel ayar	Seçim	Açıklama
c01	Sinyal süresi	1 = kısa = 10 saniye 2 = orta = 30 saniye ¹ 3 = uzun = 2 dakika	Süre veya alarm süresi dolduğunda sinyal süresinin ayarlanması.
c02	Tuş sesi	0 = kapalı 1 = açık ¹	Tuş seslerinin açılması veya kapatılması.
c03	Ekrana parlaklığı	1 = düşük 2 = orta ¹ 3 = yüksek	Ekrana parlaklığının ayarlanması.
c04	Zaman göstergesi	0 = kapalı 1 = açık ¹	Ekranda saatin gösterilmesi.
c05	Pişirme bölümü aydınlatması	0 = kapalı 1 = açık ¹	Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması veya kapatılması.
c06	Fabrika ayarı	0 = kapalı ¹ 1 = açık	Değiştirilen ayarların fabrika ayarlarına döndürülmesi.
c07	Demo modu	0 = kapalı ¹ 1 = açık	Demo modunun açılması veya kapatılması. Not: Demo modu sadece cihaz bağladıktan sonraki ilk 5 dakika boyunca görünür.
c08	Sinyal sesi şiddeti	1 = düşük 2 = orta ¹ 3 = yüksek	Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

12.2 Temel ayarların değiştirilmesi

Gereklilik: Cihaz kapalı konumda olmalıdır.

1. Birkaç saniye boyunca ⊖ basılı tutulmalıdır.
✓ Ekranda ilk temel ayar görüntülenir.
2. Döner düğme ile temel ayar değiştirilmelidir.
3. ⊖ üzerine basılmalıdır.
✓ Ekranda sonraki temel ayar görüntülenir.
4. ⊖ ile tüm istenen temel ayarlar seçilmeli ve değerler değiştirilmelidir.

5. Değişiklikleri kaydetmek için ⊕ birkaç saniye basılı tutulmalıdır.
İpucu: Bir elektrik kesintisinden sonra değiştirilen temel ayarlar korunur.

12.3 Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesi döndürülmelidir.
- ✓ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

13 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

13.1 Temizlik malzemeleri

Sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizleyiciler cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- ▶ Keskin olan ve ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayın.
- ▶ Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanmayın.
- ▶ Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.
- ▶ Cam temizleyici, cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bakım malzemeleri ancak ilgili parçanın temizleme kılavuzunda buna ilişkin bir öneride bulunulduysa kullanılmalıdır.
- ▶ Temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verebilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
- ▶ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

Özel yüzey ve parçalar için hangi temizleme malzemelerinin uygun olduğunu temizlik talimatlarından öğrenebilirsiniz.

13.2 Cihazın temizlenmesi

Farklı parça ve yüzeylerin yanlış temizleme veya uygun olmayan temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için cihazı belirtildiği şekilde temizleyiniz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çok ısınır.

- ▶ Kesinlikle sıcak pişirme bölümünün iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunulmamalıdır.
- ▶ Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirlenme bölümlerinden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

- ▶ Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

1. → "*Temizlik malzemeleri*", Sayfa 130 ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.
2. Cihaz bileşenlerinin veya yüzeylerin temizlenmesine yönelik uyarılar dikkate alınmalıdır.
3. Eğer aksi belirtilmediyse:
 - Cihaz bileşenleri sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
 - Yumuşak bir bezle kurulmalıdır.

13.3 Pişirme bölümünün temizlenmesi

1. → "*Temizlik malzemeleri*", Sayfa 130 ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.
2. Temizlik için sıcak su veya sirkeli su kullanılmalıdır.
3. Aşırı kirlenme durumunda fırın temizleme maddesi kullanılmalıdır. Fırın temizleme maddesi yalnızca soğuk pişirme bölümünde kullanılmalıdır. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı malzemeler kullanılmamalıdır. Yüzeyin çizilmesini önlemek için ovma süngerleri, sert süngerler veya çelik teller kullanılmamalıdır.
İpucu: Rahatsız edici kokuları gidermek için bir fincan suya birkaç damla limon eklenerek en yüksek mikrodalga kademesinde 1 - 2 dakika ısıtılmalıdır. Kaynamanın gecikmesi için kabın içine bir kaşık koyulmalıdır.
4. Yumuşak bir bezle kurulmalıdır.

Cam zeminin temizlenmesi

1. → "*Temizlik malzemeleri*", Sayfa 130 ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.
2. Cam zemin sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bezle temizlenmelidir. Temizlik için metal veya cam kazıyıcı kullanılmamalıdır. Ovalayarak temizlenmemelidir.
3. Yumuşak bir bezle kurulmalıdır.

13.4 Cihazın ön tarafının temizlenmesi

- "Temizlik malzemeleri", Sayfa 130 ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.
- Cihazın ön tarafı sıcak deterjanlı su ve bezle temizlenmelidir. Temizlik bilgileri dikkate alınmalıdır.

Parça / Yüzey	Temizlik uyarıları
Cihazın ön tarafı	Temizlik için cam temizleyicisi, metal veya cam kazıyıcısı kullanılmamalıdır.
Paslanmaz çelik cihaz ön bölümü	Temizlik için cam temizleyicisi, metal veya cam kazıyıcısı kullanılmamalıdır. Aşınmayı önlemek için kireç, yağ, nişasta ve yumurta akı lekeleri paslanmaz çelik yüzeylerden derhal temizlenmelidir. Paslanmaz çelik yüzeylerde sıcak yüzeylere özel paslanmaz çelik bakım malzemesi kullanılmalıdır. Paslanmaz çelik bakım malzemesini müşteri hizmetlerinden veya mağazadan temin edebilirsiniz. Paslanmaz çelik bakım malzemesi yumuşak bir bezle ince bir tabaka halinde yüzeye sürülmelidir.

Not: Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları örneğin cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.

- Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

13.5 Ekranın temizlenmesi

- "Temizlik malzemeleri", Sayfa 130 ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.
- Ekran bir mikrofiber bez veya hafif nemli bir bezle silinmelidir. Islak bezle silinmemelidir.
- Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

13.6 Aksesuarların temizlenmesi

- "Temizlik malzemeleri", Sayfa 130 ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.
- Yanmış yemek artıkları nemli bir bezle ve sıcak deterjanlı suyla silinmelidir.
- Aksesuar sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya bulaşık fırçası ile temizlenmelidir.
- Tel ızgara paslanmaz çelik temizleyicisi ile veya bulaşık makinesinde temizlenmelidir.

- Aşırı kirlenme durumunda paslanmaz çelik spiral veya fırın temizleme maddesi kullanılmalıdır.
- Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

13.7 Cihaz bakımı ile ilgili ipuçları

Cihazınızın fonksiyonunu kalıcı olarak korumak için cihaz bakımı ile ilgili ipuçlarını dikkate alınız.

Önlem	Avantaj
Cihaz her zaman temiz tutulmalı ve kirler derhal giderilmelidir. Pişirme bölümü her kullanımdan sonra temizlenmelidir.	Kirler yerleşmez ve yanmaz.
Kireç, yağ, nişasta ve yumurta akı lekeleri derhal giderilmelidir.	Aşınma önlenir.
Çok ıslak keklerde pizza tepsi kullanılmalıdır.	Pişirme bölümü aşırı kirlenmez.
Kızartma için uygun kaplar kullanılmalıdır, örn. kızartma tenceresi.	Pişirme bölümü aşırı kirlenmez.
Özellikle uygun temizleme ve bakım malzemelerini müşteri hizmetlerinden satın alabilirsiniz. Bunun için üretici bilgilerini dikkate alınız.	

13.8 Kapak camlarının temizlenmesi

- "Temizlik malzemeleri", Sayfa 130 ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.
- Kapak camları nemli bir bez ve cam temizleyicisi ile temizlenmelidir. Cam kazıyıcı kullanılmamalıdır. **Not:** Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme bölümü aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.
- Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

13.9 Kapı contasının temizlenmesi

- "Temizlik malzemeleri", Sayfa 130 ile ilgili uyarılar dikkate alınmalıdır.
- Kapı contası sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bezle temizlenmelidir. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanılmamalıdır. Ovalayarak temizlenmemelidir.
- Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

13.10 Pişirme bölümünün elle kurulanması

UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır.

► Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

- Pişirme bölümündeki kirler temizlenmelidir.
- Pişirme bölümü yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.
- Pişirme bölümü tamamen kuruyana kadar cihaz kapağı açık tutulmalıdır.

13.11 Temizlik desteği

Temizlik desteği pişirme bölümünü arada bir temizlemek için hızlı bir alternatiftir. Temizlik desteği deterjanlı suyun buharlaşmasıyla kirleri yumuşatır. Böylelikle bunlar daha kolay çıkarılabilir.

Temizlik desteğinin ayarlanması

1. Bir fincan içindeki suya birkaç damla deterjan eklenmelidir.

2. Kaynamanın gecikmesi için fincana bir kaşık koyulmalıdır.
3. Fincan pişirme bölümünün ortasına yerleştirilmelidir.
4. Mikrodalga gücü 600 W olarak ayarlanmalıdır.
5. Süre 5 dakika olarak ayarlanmalıdır.
6. Mikrodalga başlatılmalıdır.
7. Sürenin sona ermesinin ardından kapak 3 dakika daha kapalı tutulmalıdır.
8. Pişirme bölümü yumuşak bir bezle silinmelidir.
9. Pişirme bölümü, kapağı açık şekilde kurumaya bırakılmalıdır.

14 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

14.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden & Sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
	Sigorta arızalı. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
	Fonksiyonel arıza 1. Sigorta, sigorta kutusundan kapatılmalıdır. 2. Sigorta yakl. 10 saniye sonra yeniden açılmalıdır. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kapanır. 3. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 147
Cihaz ısınmıyor, ekranda iki nokta yanıp sönüyor.	Temel ayarlarda demo modu etkinleştirilmiştir. 1. Sigortayı sigorta kutusundan kapatarak cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. 2. Demo modu 3 dakika içinde Temel ayarlar'dan devre dışı bırakılmalıdır.
Mikrodalga modu iptal ediliyor.	Fonksiyonel arıza 1. Sigorta, sigorta kutusundan kapatılmalıdır. 2. Sigorta yakl. 10 saniye sonra yeniden açılmalıdır. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kapanır. 3. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 147
Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor.	Çok düşük mikrodalga fırın kademesi ayarlanmış. ▶ Daha yüksek bir mikrodalga kademesi seçilmelidir. Cihazın içine olması gerekenden daha fazla miktarda yemek koyulmuş. ▶ Daha uzun bir süre ayarlanmalıdır. İki katı miktar, iki katı süre gerektirir.

Hata	Neden & Sorun giderme
Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor.	Yemekler her zamankinden daha soğuktu. ▶ Yemekler ara sıra karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
Mikrodalga fırın çalışmıyor.	Fırın kapağı tam kapanmamıştır. ▶ Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin sıkışıp sıkışmadığı kontrol edilmelidir. start/stop üzerine basılmamıştır. ▶ start/stop üzerine basılmalıdır.
Ekranda 12:00 yanıp söner ve ☹ sembolü yanar.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Saati yeniden ayarlayınız. → "Saatin ayarlanması", Sayfa 122
Cihaz devrede değil. Ekranda ilgili süre görünür.	start/stop üzerine basılmamıştır. ▶ start/stop üzerine basılmalıdır.

14.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden & Sorun giderme
Ekranda "D" veya "E" ile mesaj görüntülenir, örn. D0111 veya E0111.	Fonksiyonel arıza 1. Sigorta, sigorta kutusundan kapatılmalıdır. 2. Sigorta yakl. 10 saniye sonra yeniden açılmalıdır. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kapanır. 3. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 147
Ekranda E2 mesajı görüntülenir.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. ▶ Herhangi bir tuşa basılmalıdır.
Ekranda E!!! mesajı görüntülenir.	Kumanda bölümünde nem. ▶ Kumanda bölümü kurumaya bırakılmalıdır.

15 Atığa verme

Burada eski cihazların doğru bir şekilde atığa verilmesi konusunda bilgi verilmektedir.

15.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazın çevreye zarar vermeyecek şekilde imha edilmesi sağlanmalıdır.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

16 Böyle gerçekleşir

Burada çeşitli yemeklere ilişkin uygun ayarları, en iyi aksesuar ve kapları bulabilirsiniz. Öneriler optimum şekilde cihazınız için belirlenmiştir.

16.1 Yapılması gerekenler

Burada ayar önerilerinden en iyi şekilde faydalanabilmeniz için adım adım yapmanız gerekenleri öğrenebilirsiniz. Çeşitli yemeklere ilişkin bilgi ve ipuçlarına, cihazı "manuel olarak" en iyi şekilde nasıl kullanacağınız ve ayarlayacağınızla ilgili bilgilere sahip olabilirsiniz.

İpucu: Çok sayıda yemek için cihazınızda programlanmış ayarlar mevcuttur. Cihazın sizi yönlendirmesini isterseniz otomatik programı kullanınız.

1. Genel bakıştan uygun bir yemek seçilmelidir.

İpuçları

- Cihazı ilk kez kullanıyorsanız bu önemli bilgileri dikkate alınız:
 - → "Güvenlik", Sayfa 114
 - → "Enerji tasarrufu", Sayfa 118
 - → "Yoğuşma suyu", Sayfa 122
- Hazırlamak istediğiniz yemeği veya uygulamayı tam olarak bulamıyorsanız benzer bir yemeğe yöneliniz.

2. Aksesuarlar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

3. Uygun kap ve aksesuar seçilmelidir.

Ayar önerilerinde belirtilen kap ve aksesuarı kullanınız.

4. Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

5. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.

6. **⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Açarken cihazın çok yakınında durulmamalıdır.
- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Yemek hazır olduğunda cihaz kapatılmalıdır.

16.2 Akrilamidsiz hazırlama için ipuçları

Akrilamid sağlığa zararlıdır ve her şeyden önce yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemek	İpucu
Genel bilgi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pişirme süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalıdır ■ Yemekler altın renginde oluncaya kadar kızartılmalı, rengin kararmasına izin verilmemelidir. ■ Pişirilecek yiyecekler büyük ve kalın olmalıdır. Bunlar daha az akrilamid içerir.

Yemek	İpucu
Poğaç ve kurabiyeler	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sıcaklık, sıcak havada maks. 180 °C olarak ayarlanmalıdır. ■ Poğaç ve kurabiyelerin üzerine yumurta veya yumurta sarısı sürülmelidir. Böylece akrilamid oluşumu azalır.
Fırında patates kızartması	<ul style="list-style-type: none"> ■ Patatesler aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayılmalıdır. ■ Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişirilmelidir.

16.3 Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmeye yönelik ayar önerileri.

Pişirme süresi kaba, sıcaklığa, yiyeceğin miktarına ve yapısına bağlıdır. Bunun için aralıklar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Bunun için basit bir kural vardır: İki kat miktar - yakl. iki kat süre, yarı miktar - sürenin yarısı.

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmeye yönelik ipuçları

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmede iyi sonuçlar almak için bu ipuçlarını dikkate alınız.

Konu	İpucu
Tabloda belirtilen miktardan farklı bir miktarda hazırlamak istiyorsunuz.	<p>Pişirme sürelerini aşağıdaki formüllere göre uzatabilir veya kısaltabilirsiniz:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman ■ Miktarın yarısı = zamanın yarısı

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yiyeceklerin ve yemeklerin buzunu çözmeye yönelik ayar önerileri.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Açık, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır.
- Yemekler arada 2-3°kez karıştırılmalı veya çevrilmelidir. Çevirirken çözülme sıvısı temizlenmelidir.
- Yiyecekler buz çözüldükten sonra 10-60°dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Tavuk butları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kaplayabilirsiniz. Alüminyum folyo pişirme bölümünün duvarlarına değmemelidir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Bütün sığır, dana ve koyun eti (kemikli ve kemiksiz), 800 g	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Bütün sığır, dana ve koyun eti (kemikli ve kemiksiz), 1,0 kg	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Bütün sığır, dana ve koyun eti (kemikli ve kemiksiz), 1,5 kg	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana veya koyun eti, 200 g ¹	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana veya koyun eti, 500 g ¹	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana veya koyun eti, 800 g ¹	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Kıyma, karışık, 200 g ²	Üzeri açık kap	—	90	10-15
Kıyma, karışık, 500 g ²	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kıyma, karışık, 800 g	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları, 600 g	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları, 1,2 kg	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Ördek, 2,0 kg	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Balık filetosu, balık pirzolası veya dilimleri, 400 g ¹	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bütün balık, 300 g	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bütün balık, 600 g	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Sebze, örn. bezelye, 300 g	Üzeri açık kap	—	180	10-15
Sebze, örn. bezelye, 600 g	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Meyve, örn. frambuaz, 300 g ¹	Üzeri açık kap	—	180	7-10
Meyve, örn. frambuaz, 500 g ¹	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Tereyağı, yumuşatma, 125 g	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Tereyağı, yumuşatma, 250 g	Üzeri açık kap	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Büyük ekmek, 500 g	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10

¹ Buzu çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.

² Buzu çözülmüş olan et çıkarılmalıdır.

³ Yalnızca kaplamasız, kaymaksız, jelatinsiz veya kremasız pastaların buz çözülmelidir.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Büyük ekmek, 1,0 kg	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Pasta, kuru, örn. kuru pasta, 500 g ³	Üzeri açık kap	—	90	15-25
Pasta, kuru, örn. kuru pasta, 750 g ³	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek, 500 g ³	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek, 750 g ³	Üzeri açık kap	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Buzu çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.

² Buzu çözülmüş olan et çıkarılmalıdır.

³ Yalnızca kaplamasız, kaymaksız, jelatinsiz veya kremasız pastaların buzu çözülmelidir.

Dondurulmuş yiyeceklerde buz çözme ve ısıtma

Dondurulmuş yiyeceklerin mikrodalgayla buzunun çözülmesi ve ısıtılmasına yönelik ayar önerileri.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. Kapatmak için bir tabak veya mikrodalganın özel folyosunu kullanabilirsiniz. Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Yiyecekler kabın üzerinde dağıtılmalıdır. Yassı yiyecekler yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer.
- Yemekler arada 2-3°kez karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Yiyecekler ısıtıldıktan sonra 1-2°dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir. Tutacak kullanılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Menü, tencere yemeği, hazır yemek 300-400 g	Üzeri kapalı kap	—	600	10-15
Çorba, 400 g	Üzeri kapalı kap	—	600	8-15
Sebze yemeği, 500 g	Üzeri kapalı kap	—	600	10-15
Sebze yemeği, 1 kg	Üzeri kapalı kap	—	600	20-25
Sosta et dilimleri ya da parçaları, örn. gulaş, 500 g	Üzeri kapalı kap	—	600	25-30
Sosta et dilimleri ya da parçaları, örn. gulaş, 1 kg	Üzeri kapalı kap	—	600	25-30
Balık, örn. fileto parçaları, 400 g	Üzeri kapalı kap	—	600	10-15
Balık, örn. fileto parçaları, 800 g	Üzeri kapalı kap	—	600	18-20
Garnitürler, örn. pirinç, makarna, pişmiş, 250 g ¹	Üzeri kapalı kap	—	600	2-5
Garnitürler, örn. pirinç, makarna, pişmiş, 500 g ¹	Üzeri kapalı kap	—	600	8-10
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç, önceden pişirilmiş, 300 g ¹	Üzeri kapalı kap	—	600	5-8
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç, önceden pişirilmiş, 600 g ¹	Üzeri kapalı kap	—	600	14-17
Kremalı ıspanak, 500 g	Üzeri kapalı kap	—	600	11-16

¹ Yemeğe biraz su eklenmelidir.

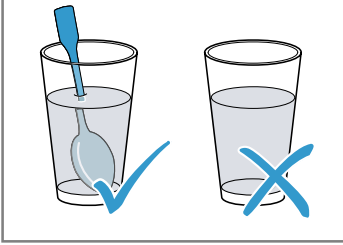
Mikrodalgayla ısıtma

Yiyeceklerin ısıtılmasına yönelik ayar önerileri.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir.

- Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyulmalıdır. Böylece kaynama gecikir.

**DİKKAT!**

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaz veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcıklar çıkar.

- Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. Kapatmak için bir tabak veya mikrodalganın özel folyosunu kullanabilirsiniz. Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Yiyecekler kabin üzerinde dağıtılmalıdır. Yassı yiyecekler yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer.
- Yemekler arada 2-3°kez karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Yiyecekler ısıtıldıktan sonra 1-2°dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir. Tutacak kullanılmalıdır.
- Bebek maması:
 - Biberon emzik veya kapak olmadan tel ızgaranın üzerine koyulmalıdır.
 - Isıtıldıktan sonra iyice çalkalanmalı veya karıştırılmalıdır.
 - Mamanın sıcaklığı mutlaka kontrol edilmelidir.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Menü, tencere yemeği, hazır yemek, yakl. 400 g	Üzeri açık kap	—	600	5-10
İçecekler, 200 ml	Cam Cama kaşık koyulmalıdır	—	900	1-2
İçecekler, 500 ml	Cam Cama kaşık koyulmalıdır	—	900	2-4
Bebek maması, örn. biberonda süt, 150 ml ¹	Biberon emzik veya kapak olmadan pişirme bölümü zeminine yerleştirilmelidir	—	360	1-2
Çorba, 2 kase, her biri 175 g	Üzeri açık kap	—	900	4-5
Çorba, 4 kase, her biri 175 g	Üzeri açık kap	—	900	5-6
Sosta et dilimleri ya da parçaları, örn. gulaş, 500 g	Üzeri kapalı kap	—	600	10-15
Sebze yemeği, 400 g	Üzeri kapalı kap	—	600	5-10
Sebze yemeği, 800 g	Üzeri kapalı kap	—	600	10-15
Sebze, 150 g ²	Üzeri açık kap	—	600	2-3
Sebze, 300 g ²	Üzeri açık kap	—	600	3-5

¹ Isıtma işleminden sonra iyice çalkalanmalı veya karıştırılmalıdır. Sıcaklık kontrol edilmelidir.

² Yemeğe biraz su eklenmelidir.

Mikrodalgayla pişirme

Mikrodalgayla pişirmeye yönelik ayar önerileri.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. Kapatmak için bir tabak veya mikrodalganın özel folyosunu kullanabilirsiniz. Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Yiyecekler kabin üzerinde dağıtılmalıdır. Yassı yiyecekler yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer.
- Yiyecekler ısıtıldıktan sonra 1-2°dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir. Tutacak kullanılmalıdır.

tr Böyle gerçekleşir

- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Fazla tuz veya baharat kullanılmamalıdır.
- Sebze ve patatesler eşit büyüklükte kesilmelidir. Her 100 g için 1-2 YK su ilave edilmelidir. Arada bir karıştırılmalıdır.
- Pirinçe iki katı kadar sıvı eklenmelidir.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Bütün tavuk, taze, içi boş, 1,3 kg	Üzeri kapalı kap	—	600	30-35
Balık fileto, taze, 400 g	Üzeri kapalı kap	—	600	10-15
Sebze, taze, 250 g	Üzeri kapalı kap	—	600	5-10
Sebze, taze, 500 g	Üzeri kapalı kap	—	600	10-15
Patates, 250 g	Üzeri kapalı kap	—	600	8-10
Patates, 500 g	Üzeri kapalı kap	—	600	10-15
Pirinç, 125 g + 250 ml su	Üzeri kapalı kap	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Pirinç, 250 g + 500 ml su	Üzeri kapalı kap	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Tatlılar, örn. puding (toz halinde), 500 ml ¹	Üzeri kapalı kap	—	600	6-8

¹ Ara sıra çırpma teli ile 2-3 kez karıştırılmalıdır.

Mikrodalga tipi patlamış mısır

Yiyeceklerin ısıtılmasına yönelik ayar önerileri.

DİKKAT!

Çok yüksek bir mikrodalga gücünde mikrodalga tipi patlamış mısır hazırlama sırasında kapağın camı aşırı yüklenme nedeniyle patlayabilir.

- ▶ Mikrodalga gücü kesinlikle çok yüksek bir kademeye ayarlanmamalıdır.
- ▶ Maksimum 600 Watt kullanılmalıdır.
- ▶ Patlamış mısır torbası her zaman bir cam tabağın içine koyulmalıdır.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Yassı, ısıya dayanıklı kaplar kullanılmalıdır. Porselen veya çok kavisli tabaklar kullanılmamalıdır.
- Cam kap her zaman tel ızgaranın üzerine koyulmalıdır.
- Miktarla göre süre ayarlanmalıdır.
- Patlamış mısırın yanmaması için patlamış mısır torbası 1 dakika 30 saniye sonra çıkarılmalı ve çalkalanmalıdır. Dikkat sıcak!

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Mikrodalga tipi patlamış mısır, 100 g	Tel ızgara Cam kase	—	600	3-5

Sonraki mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmeye yönelik ipuçları

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmede iyi sonuçlar almak için bu ipuçlarını dikkate alınız.

Konu	İpucu
Yemeğiniz çok kuru.	<ul style="list-style-type: none">■ Süre kısaltılmalı veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçilmelidir.■ Yemeğin üzeri kapatılmalı ve daha fazla sıvı ilave edilmelidir.
Sürenin dolmasına rağmen yemeğinizin buz çözülmedi, ısınmadı veya pişmedi.	Süre uzatılmalıdır. Daha büyük miktarlar ve yüksek yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.

Konu	İpucu
Sürenin dolmasına rağmen dışı aşırı ısınsa da yemeğiniz hazır değil.	<ul style="list-style-type: none">■ Arada bir karıştırılmalıdır.■ Mikrodalga kademesi düşürülmeli ve süre uzatılmalıdır.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buz çözülüyor.	<ul style="list-style-type: none">■ Mikrodalga kademesi düşürülmelidir.■ Buzu çözülecek büyük yiyecekler birkaç kez çevrilmelidir.

16.4 Kek ve kurabiye

Kek ve kurabiyeye yönelik ayar önerileri. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bunun için aralıklar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha eşit bir kızarma sağlar.

Pişirmeye yönelik ipuçları

İyi bir pişirme sonucu için birkaç ipucumuz var.

Konu	İpucu
Kekiniz eşit şekilde kabarmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> Yalnızca kalıbın tabanı yağlanmalıdır. Kek pişirildikten sonra bir bıçakla kalıptan ayrılmalıdır.
Küçük kurabiyeler pişirme sırasında birbirine yapışmamalıdır.	Kurabiyeler arasında 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiyelerin kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.

Konu	İpucu
Kekin tamamen pişip pişmediği tespit edilmelidir.	Bir kürdan kekin en yüksek noktasına batırılmalıdır. Kürdana hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsunuz.	Pişirme tablolarında benzer kurabiyelere göre hareket edilmelidir.
Silikon, cam, plastik veya seramik pişirme kalıpları kullanılmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> Kalıp 250°C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır. Bu kalıplarda pasta daha az kahverengi olacaktır. Mikrodalgada olası süre tablo verilerine göre kısıllacaktır.

Kalıp içinde kek

Kalıpta kek pişirmeye yönelik ayar önerileri

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Pişirme kabını daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.
- Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kap kullanılmalıdır.
- Metal pişirme kalıpları yalnızca mikrodalgasız pişirme için uygundur.
- Koyu renkli pişirme kalıpları en uygun olanlardır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Pound kek, basit ¹	Delikli veya baton kek kalıbı	—	☼	170-180	90	40-50
Pound kek, ince, örn. kuru kek ¹	Delikli veya baton kek kalıbı	—	☼	150-170	-	70-90
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	—	☼	160-180	-	30-40
Meyveli kek, ince, pasta hamurundan	Kelepçeli veya ortası delik yüksek kek kalıbı	—	☼	170-190	90	30-45
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	—	☼	170-180	-	30-40
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta ¹	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	—	☼	170-180	180	35-45
Pizza	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☼	220-230	-	15-25
Baharatlı kek, örn. kiş	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	—	☼	200-220	-	50-70

¹ Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

tr Böyle gerçekleşir

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Fındıklı kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	—	☼	170-180	90	30-35
Yaş malzemeli mayalı hamur	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☼	170-190	-	55-65
Paskalya çöreği, 500 g un ile	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☼	170-190	-	35-45

¹ Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

Kuru pasta

Kuru pasta pişirmeye yönelik ayar önerileri

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Pişirme kabını daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.
- Koyu renkli pişirme kalıpları en uygun olanlardır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Dakika bazında süre
Kurabiyeler	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☼	150-170	20-35
Bademli kurabiye	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☼	110-130	35-45
Beze	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☼	100	80-100
Muffin	Tel ızgara üzerinde muffin tepsisi	—	☼	160-180	35-40
Milföy hamurlu börek	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☼	190-200	35-45

Ekmek ve sandviç ekmeği

Ekmek ve sandviç ekmeği pişirmeye yönelik ayar önerileri

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Pişirme kabını daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.
- Koyu renkli pişirme kalıpları en uygun olanlardır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Dakika bazında süre
Ekmek, 1,5 kg	Baton kek kalıbı	—	☼	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Küçük ekmek, örn. buğday unlu sandviç ekmeği	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☼	210-230	25-35

Sonraki pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirme ile ilgili sorunlara yönelik ipuçlarını burada bulabilirsiniz.

Konu	İpucu
Kekiniz çöküyor.	<ul style="list-style-type: none"> Tarifte belirtilen malzemeler ve hazırlama önerileri dikkate alınmalıdır. Daha az sıvı kullanılmalıdır. Veya: Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar düşürülmeli ve pişirme süresi uzatılmalıdır.
Kekiniz çok kuru.	Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar arttırılmalı ve pişirme süresi kısaltılmalıdır.
Kekiniz genel olarak kızarmamış.	<ul style="list-style-type: none"> Yerleştirme yüksekliği ve aksesuar kontrol edilmelidir. Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar arttırılmalıdır. Veya: Pişirme süresi uzatılmalıdır.
Kekinizin üst tarafı kızarmamış ama alt tarafı çok kızarmış.	Kek bir kademe üste sürülmelidir.
Kekinizin üst tarafı fazla kızarmış ama alt tarafı kızarmamış.	<ul style="list-style-type: none"> Kek bir kademe alta sürülmelidir. Pişirme sıcaklığı azaltılmalı ve pişirme süresi uzatılmalıdır
Kurabiyeniz eşit şekilde kızarmamış.	<ul style="list-style-type: none"> Pişirme sıcaklığı azaltılmalıdır. Fırın kağıdı uygun şekilde kesilmelidir. Pişirme kalıbı ortalı şekilde yerleştirilmelidir. Küçük kurabiyeler eşit büyüklükte ve kalınlıkta şekillendirilmelidir.
Kekinizin dışı iyi görünüyor ama için pişmemiş.	<ul style="list-style-type: none"> Pişirme sıcaklığı azaltılmalı ve pişirme süresi uzatılmalıdır. Daha az sıvı eklenmelidir. <p>Sulu malzemeli kekler için:</p> <ul style="list-style-type: none"> Taban önceden pişirilmelidir. Pişirilen taban üzerine badem veya galeta unu serpilmelidir. Malzemeler tabana yerleştirilmelidir.

Konu	İpucu
Kek, ters çevrince kalıptan ayrılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> Kek piştikten sonra 5 - 10 dakika soğumaya bırakılmalıdır. Kek kenarı bir bıçak ile dikkatlice ayrılmalıdır. Kek yeniden ters çevrilmeli ve pişirme kalıbı üzerine birkaç ıslak, soğuk bez örtülmelidir. Sonraki pişirmede pişirme kalıbı yağlanmalı ve galeta unu serpilmelidir.
Kalıp ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyor.	<ul style="list-style-type: none"> Kalıbın dışı temizlik bakımından kontrol edilmelidir. Pişirme bölümünde kalıbın pozisyonu değiştirilmelidir. Mikrodalgayla pişirmeye devam edilmemeli ve pişirme süresi uzatılmalıdır.

16.5 Kızartma ve ızgara

Kızartma ve ızgara yapmaya yönelik ayar önerileri Sıcaklık ve kızartma süresi, yemeğin durumuna ve miktarına bağlıdır. Bunun için aralıklar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Kapta kızartma

Yemekleri kapta hazırlarsanız pişirme bölümünden daha kolay çıkarabilir ve doğrudan kapta servis edebilirsiniz. Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.

Kapta kızartmaya yönelik genel bilgiler

- Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kap kullanılmalıdır.
- Metalden kızartma kalıpları, mikrodalga fırınsız kızartmak için uygundur.
- Kap, tel ızgaranın üzerine yerleştirilmelidir.
- Kabin pişirme bölümüne sığıdığından önceden emin olunmalıdır.
- En uygun olan cam kapların kullanılmasıdır. Sıcak durumdaki cam kaplar kuru bir altlık üzerine bırakılmalıdır. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.
- Kap çok ısınabilir. Dışarı çıkarmak için tutacak kullanılmalıdır.
- Kızartma kabının üretici bilgileri dikkate alınmalıdır.

Üzeri açık kap

Derin bir kızartma kalıbı kullanılmalıdır.

Üzeri kapalı kap

- Uygun, iyi kapanan bir kapak kullanılmalıdır.
- Et pişirirken pişirilecek yiyecek kapak arasında en az 3 cm mesafe olmalıdır. Et şişebilir.

tr Böyle gerçekleşir

- Kümes hayvanı, et ve balık kapalı bir kızartma kabında da çitir kıvama gelebilir. Bunun için cam kapaklı bir kızartma kabı kullanınız. Daha yüksek bir sıcaklık ayarlayınız.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Pişirme sonrasında kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Kapağı arka kısımdan biraz kaldırarak sıcak buharın sizden uzağa çıkmasını sağlanmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Notlar

- Yağsız et veya rosto
 - Yakl. 1/2 cm yüksekliğinde sıvı kaba koyulmalıdır, örn. su, şarap, sirke veya benzeri. Sıvının miktarı etin türüne, kabın malzemesine ve kapak kullanmanıza bağlıdır. Emaye veya koyu renkli metal kızartma kaplarında cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir. Rosto için biraz daha fazla sıvı eklenmelidir.
 - Kızartma işlemi sırasında sıvı buharlaşır. Gerekirse dikkatlice sıvı ilave edilmelidir.
 - Sürenin yarısı dolduktan sonra et parçaları çevrilmelidir.
- Balık
 - Balık soteleme için 1-3 yemek kaşığı sıvı kaba koyulmalıdır, örn. limon suyu veya sirke.

Izgara

- Çitir çitir olmasını istediğiniz yiyecekleri ızgara yapınız.
- Yalnızca cihaz kapağı kapalıyken ızgara yapılmalıdır.
 - Ön ısıtma yapılmamalıdır.
 - Benzer ağırlık ve kalınlıktaki yiyecekler kullanılmalıdır. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızarır ve kurumaları önlenir.
 - Izgara yapılacak yiyecekler doğrudan tel ızgaranın üzerine dizilmelidir.
 - Yiyecekler bir ızgara maşası ile çevrilmelidir. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.
 - Yiyecek ızgara yapıldıktan sonra tuzlanmalıdır. Tuz, etin suyunu alır.

Sığır eti

Sığır eti pişirmeye yönelik ayar önerileri

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Rozbifi ve biftekleri sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz. İşlemin sonunda yiyecekleri yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.





Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Sığır kızartması, yakl. 1 kg	Tel ızgara Üzeri kapalı kap	—	☉	180-200	180	120-145

Not: Örn. sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarırken, dana eti gibi açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Açık renk et veya balık gibi ızgara parçalarında sadece üst kısım açık kahverengi olurken, içi pişer ve yumuşak olur. Izgara ısıtıcı sürekli açılıp kapanır. Bu normaldir. Bunun sıklığı ayarlanmış ızgara kademesine göre değişir. Izgara sırasında duman oluşabilir.

Kızartma ve buğulamaya yönelik ipuçları

Kızartma ve buğulamada iyi sonuçlar elde etmek için bu ipuçlarını dikkate alınız.

Konu	İpucu
Yağsız etler kurumamalıdır.	■ Et isteğe göre yağlanmalı veya dilimlere ayrılmalıdır.
Derili kızartma parçaları hazırlamak istiyorsunuz.	■ Derilere çapraz kesikler atılmalıdır. ■ Kızartılacak yiyecek öncelikle derili kısmı alta gelecek şekilde kızartılmalıdır.
Pişirme bölümü mümkün olduğunca temiz kalmalıdır.	■ Pişirilecek yiyecek üzeri kapalı bir kızartma kabında yüksek bir sıcaklıkla hazırlanmalıdır.
Et sıcak ve sulu kalmalıdır, örn. rozbif.	■ Kızartma tamamlandıktan sonra kapağı kapalı pişirme bölümünde 10 dakika dinlendirilmelidir. Bu sayede etin suyu daha iyi dağılır. Belirtilen kızartma süresine dinlenme süresi dahil değildir. ■ Pişirilecek yiyecek hazırlandıktan sonra alüminyum folyoya sarılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Rozbif orta, yakl. 1 kg	Tel ızgara Üzeri açık kap			210-230	180	30-40
Sığır biftek, orta, 2-3 adet, 2-3 cm kalınlığında, her biri 200 g	Tel ızgara Cam kase			3	-	20-30







Domuz eti

Domuz eti pişirmeye yönelik ayar önerileri

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Derisiz kızartmayı pişirme süresinin yarısı dolduktan sonra çeviriniz. Kızartmayı işlemin sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Kapta derili tarafı yukarı gelecek şekilde kızartmayı yerleştiriniz. Deriyi kesiniz. Kızartmayı çevirmeyiniz. Kızartmayı işlemin sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Boyun biftekleri sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Derisiz kızartma, örn. boyun, yakl. 750 g	Tel ızgara Üzeri kapalı kap			220-230	180	40-50
Derili kızartma, örn. omuz, yakl. 1 kg	Tel ızgara Üzeri açık kap			190-210	-	130-150
Boyun biftek, 2-3 adet, 2-3 cm kalınlığında	Tel ızgara Cam kase			3	-	25-35





Diğer et yemekleri

Diğer et yemeklerinin pişirilmesine yönelik ayar önerileri.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Dalyan köfteyi sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Sosisi sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Dalyan köfte, yakl. 750 g	Tel ızgara Üzeri açık kap			180-200	600	15-20
Izgara sosis, 4-6 adet, her biri yakl. 150 g	Tel ızgara Cam kase			3	-	25-35

Kümes hayvanı









Kümes hayvanı pişirmeye yönelik ayar önerileri.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Bütün tavuğu, göğsü alta gelecek şekilde yerleştiriniz. Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.
- Tavuk parçalarını ve ördek göğsünü derili tarafı yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz. Yemekleri çevirmeyiniz.

- Kaz budunu pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Deride delikler açınız.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Tavuk, bütün, yakl. 1,2 kg	Tel ızgara Üzeri kapalı kap			220-230	360	35-45
Tavuk parçaları, yakl. 800 g	Tel ızgara Üzeri açık kap			210-230	360	20-30
Ördek göğsü, yakl. 500 g	Tel ızgara Cam kase			3	90	20-30
Kaz göğsü, kaz budu, 700-900 g	Tel ızgara Üzeri açık kap			210-230	90	30-40





Balık

Balık pişirmeye yönelik ayar önerileri.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Izgara için bütün balığı, örn. somon veya alabalık, tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.
- Tel ızgarayı öncesinde yağ ile yağlayınız.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika bazında süre
Balık pirzolası 2-3 adet, her biri 150 g	Tel ızgara Cam kase			3	20-25
Bütün balık, 2-3 adet, her biri 300 g	Tel ızgara Cam kase			3	20-30

Sonraki kızartmaya yönelik ipuçları

Kızartma ile ilgili sorunlara yönelik ipuçlarını burada bulabilirsiniz.

Konu	İpucu
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daha düşük bir sıcaklık seçilmelidir. ▪ Kızartma süresi azaltılmalıdır.
Kızartma çok kuru oldu.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daha düşük bir sıcaklık seçilmelidir. ▪ Kızartma süresi azaltılmalıdır.
Kızartmanın kabuğu çok ince.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcaklık artırılmalıdır. Veya: ▪ Kızartma süresinin sonunda ızgara kısa süreli açılmalıdır.
Kızartma sosunuz yanmış.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daha küçük bir kap seçilmelidir. ▪ Kızartma için daha fazla sıvı eklenmelidir.

Konu	İpucu
Kızartma sosunuz pişmemiş ve çok sulu.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daha fazla sıvının buharlaşması için daha büyük bir kap seçilmelidir. ▪ Kızartma için daha az sıvı eklenmelidir.
Et buğulamada en yanıyor.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kızartma kabıyla kapağın uyumlu olduğundan ve iyi kapandığından emin olunmalıdır. ▪ Sıcaklık düşürülmelidir. ▪ Buğulama için sıvı eklenmelidir.
Kızartmanız tam pişmedi.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kızartma dilimlenmelidir. ▪ Sos kızartma kabında hazırlanmalıdır. ▪ Kızartma dilimleri sosa yerleştirilmelidir. ▪ Kızartma dilimleri mikrodalga ile pişirilmelidir.

16.6 Sufleler, gratenler ve tostlar

Suflelerin, gratenlerin ve tostların pişirilmesine yönelik ayar önerileri.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Sufleler ve patates gratenler için 4-5 cm yüksekliğinde mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı sufle kalıbı kullanınız.
- Sufleleri ve gratenleri 5 dakika daha kapalı durumdaki fırında biraz daha pişmesi için bırakınız.
- Tost dilimlerini önceden pişiriniz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Sufle, tatlı, yakl. 1,5 kg	Üzeri açık kap	—	☒	140-160	360	25-30
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş, yakl. 1 kg	Üzeri açık kap	—	☒	150-170	600	20-25
Çiğ malzemeden patates graten, yakl. 1,1 kg	Üzeri açık kap	—	☒	210-220	600	20-25
Tostu üstten kızartma, 4 adet	Tel ızgara	—	☐	3	-	8-10

16.7 Dondurulmuş hazır ürünler

Dondurulmuş hazır ürünlerin pişirilmesine yönelik ayar önerileri.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.
- Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.
- Patates kızartmasını, kroketi ve kızartmalık püre patatesi üst üste koymayınız ve sürenin yarısında çeviriniz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
İnce tabanlı pizza	Tel ızgara	—	☒	220-230	-	10-15
Pizza baget	Tel ızgara	—	☒	1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patates kızartması	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☒	220-230	90	10-15
Kroketler	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☒	210-220	-	10-15
Kızartmalık püre patates, doldurulmuş patates bohçaları	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☒	200-220	90	15-20
Turta	Yuvarlak pizza tepsisi	—	☒	220-230	-	20-30
Sufleler, örn. lazanya, yakl. 450 g	Üzeri kapalı kap	—	☒	220-230	600	10-15

16.8 Test yemekleri

Bu genel bakış cihazın EN 60350-1:2013, IEC 60350-1:2011 ve EN 60705:2012, IEC 60705:2010 normuna göre test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Et ve kümes hayvanlarının buzunu çözmeye yönelik ayar önerileri.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Et, 500 g	Üzeri açık kap	Pişirme bölümü zemini	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Mikrodalgayla pişirme

Test yemeklerinin mikrodalgayla pişirilmesine yönelik ayar önerileri.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Muhallebi, 1 kg	Üzeri açık kap	Pişirme bölümü zemini	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Pandispanya, 475 g	Üzeri açık kap	Pişirme bölümü zemini	600	8-10
Dalyan köfte, 900 g	Üzeri açık kap	Pişirme bölümü zemini	18-23	18-23

Mikrodalga ile birlikte pişirme

Test yemeklerinin mikrodalga ile birlikte pişirilmesine yönelik ayar önerileri.

Not:

Hazırlama bilgileri

- Tavuk için derin bir kap kullanınız.
- Tavuğu göğüs kısmı alta gelecek şekilde yerleştiriniz. Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Watt bazında mikrodalga kademesi	Dakika bazında süre
Patates graten	Tel ızgara Üzeri açık kap	—	☒	210-220	600	20-25
Kek	Tel ızgara Üzeri açık kap	—	☒	190-200	180	20-27
Tavuk	Tel ızgara Üzeri açık kap	—	☒	190	360	30-45

Fırında pişirme

Test yemeklerinin fırında pişirilmesine yönelik ayar önerileri.

Not: Ayar önerileri önceden ısıtılmış cihaza yemek koyulması için geçerlidir.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Dakika bazında süre
Yağsız kek	Tel ızgara Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	—	☒	170-180	30-40
Üstü kapalı elmalı pasta	Tel ızgara Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	—	☒	170-190	80-100
Sıkma çörek	Cam kase	—	☒	160-170	30-35
Küçük kekler	Cam kase	—	☒	160-170	25-30

Izgara

Test yemeklerinin ızgara yapılmasına yönelik ayar önerileri.

Not: Dana köfteyi sürenin yarısı dolunca çeviriniz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika bazında süre
Ekmek dilimleri kızartma	Tel ızgara	—	☐	3	4-5
Dana köfte, 9 adet	Tel ızgara Cam kase	—	☐	3	35-45

17 Müşteri hizmetleri

Kullanım ile ilgili sorularınız, cihazda kendinizin gideremediği bir arıza veya cihazda onarım yapma gereği varsa müşteri hizmetlerimize başvurun. Birçok sorunu, işbu kılavuzdaki veya web sitemizdeki arıza giderme bilgileriyle kendiniz düzeltebilirsiniz. Bu mümkün değilse müşteri hizmetlerimize başvurun. Daima uygun bir çözüm bulabiliriz ve müşteri hizmetleri teknisyenlerinin gereksiz olarak gönderilmesini önlemeye çalışırız.

Cihazınızın, ister garanti kapsamında ister üretici garantisi sona erdikten sonra, eğitimli müşteri hizmetleri personelleri tarafından orijinal yedek parçalarla onarılmasını sağlarız.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-No.) ve imalat numarasını (FD-No.) hazır bulundurunuz.

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizinde veya web sitemizde yer almaktadır.

17.1 Ürün numarası (E no.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Numaraların yer aldığı tip plaketi, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

17.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir.

Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001494821 (000903)

el, es, pt, tr