

[el] Οδηγίες χρήσεως 2
[en] Instruction manual 19
[es] Instrucciones de uso 36
[ru] Правила пользовани..... 54

C57W40N3 C57W40S3
Φούρνος μικροκυμάτων
Microwave
Microondas
Микроволновая печь

NEFF

el Πίνακας περιεχομένων

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

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

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

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

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Κίνδυνος έκρηξης!

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

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας, την πόρτα και το κλείστρο της πόρτας πάντοτε καθαρά, βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Φροντίδα και καθαρισμός*.
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Δημιουργία σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Με την αλλαγή της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στην κεραμική πλάκα του πάτου.
- Μπολ αλουμινίου: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
  Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στη συσκευή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη στεγανοποίηση: 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 πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη

δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος.

- Πόπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

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

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

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

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

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

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ 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.

Η καινούργια σας συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για

- το πεδίο χειρισμού
- τα στοιχεία χειρισμού
- τα ύψη τοποθέτησης
- τα εξαρτήματα

Πεδίο χειρισμού



Στοιχεία χειρισμού

Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
90	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 90 W
180	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 180 W
360	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 360 W
600	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 600 W
1000	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 1000 W
1 2 3	Επιλογή της ακολουθίας λειτουργιών
◄►	Πλήκτρα λειτουργίας του ρολογιού Επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας του ρολογιού

Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
Περιστροφικός διακόπτης	Εκτέλεση ρυθμίσεων εντός μιας λειτουργίας ρολογιού.
Κεντρικός διακόπτης	Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή σας.
P/kg	Επιλογή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
Διακόπτης επιλογής προγράμματος	Ρυθμίστε το πρόγραμμα ή το βάρος.
M	Επιλογή Memory (Μνήμη)
Start	Εκκίνηση της λειτουργίας

Στοιχεία χειρισμού	Χρήση
Stop	Σταμάτημα της λειτουργίας

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και στοιχεία χειρισμού

Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η εκάστοτε ένδειξη.

Βυθιζόμενοι διακόπτες επιλογής

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

Ύψη τοποθέτησης

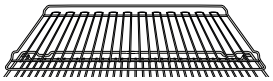
Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος σε 4 διαφορετικά ύψη.

Υπόδειξη: Το μαγειρικό σκεύος μπορείτε να το τοποθετήσετε επίσης και στον πάτο του φούρνου (ύψος 0).



Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα τα ακόλουθα εξαρτήματα:



Σχάρα
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
Μπορείτε να τραβήξετε έξω τη σχάρα κατά τα δύο τρίτα, χωρίς να ανατραπεί. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν ευκολότερα τα φαγητά.

Χώρος μαγειρέματος

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης.

Ανεμιστήρας ψύξης

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

Υποδείξεις

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή μικροκυμάτων.

Ενεργοποίηση

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
   Η συσκευή ενεργοποιείται. Το σύμβολο ⏻ ανάβει.
2. Επιλέξτε μια λειτουργία:
   - Πλήκτρο 90, 180, 360, 600 ή 1000 W για μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων
   - Πλήκτρο 123 = Ακολουθία λειτουργιών
   - Πλήκτρο = Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων
   - Πλήκτρο M = Πρόγραμμα Memory

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

Απενεργοποίηση

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

Πριν την πρώτη χρήση

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

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

Ρύθμιση της ώρας

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού ανάβουν 0:00 και τα σύμβολα ◁▷🕒.

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



Η ρύθμισή σας εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

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

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

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

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

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

Θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος 60 λεπτά με το Γκριλ με θερμό αέρα, 200 °C.

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

1. Ρυθμίστε με τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας στο Γκριλ με θερμό αέρα .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 200 °C.
3. Πατήστε το πλήκτρο Start .
4. Μετά από 60 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή.
   Γι' αυτό γυρίστε τον επιλογέα τρόπου λειτουργίας πίσω στο ⏻ και βυθίστε τον.

Καθαρίστε τον κρύο χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

Ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το μαγειρικό σκεύος και μπορείτε να διαβάσετε πώς ρυθμίζετε το φούρνο μικροκυμάτων.

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

Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

Προσοχή!

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

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

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

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

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

Ισχύς μικροκυμάτων

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

90 W	για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών
180 W	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος
360 W	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών
600 W	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών
1000 W	για το ζέσταμα υγρών

Υποδείξεις

- Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η επιλεγμένη ισχύς.
- Την ισχύ μικροκυμάτων των 1000 W μπορείτε να τη ρυθμίσετε το πολύ για 30 λεπτά. Σε κάθε άλλη βαθμίδα ισχύος είναι δυνατή μια χρονική διάρκεια μέχρι 1 ώρα και 30 λεπτά.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 10 λεπτά.

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

Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

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

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

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

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

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

Διακοπή της λειτουργίας

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

Υποδείξεις

- Όταν ρυθμίζετε, ανάβει πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3

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

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

Μαγειρικό σκεύος

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

Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών

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

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

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

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

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

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

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

Αλλαγή της ρύθμισης

Μια αλλαγή είναι μόνο δυνατή πριν την εκκίνηση. Με το πλήκτρο 1 2 3 περάστε στην επιθυμητή ρύθμιση και αλλάξτε τη.

Διακοπή της λειτουργίας

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

Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο Stop, η λειτουργία σταματά. Πατήστε το πλήκτρο Start, η λειτουργία συνεχίζεται.

Σβήσιμο της ρύθμισης

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο Stop για μερικά δευτερόλεπτα και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη. Ή πατήστε το πλήκτρο Stop δύο φορές και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη. Η ρύθμιση σβήστηκε.

Memory

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

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε,

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

Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory

Παράδειγμα: Κατάληψη της θέσης αποθήκευσης "M1".

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
   Το σύμβολο ⏻ ανάβει. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
   Η βαθμίδα ισχύος ανάβει και μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο M για μερικά δευτερόλεπτα.
   Ένα σήμα ηχεί και στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται "M1" για την πρώτη θέση αποθήκευσης.
   Με το διακόπτη επιλογής προγράμματος μπορείτε να επιλέξετε το "M1" ή το "M2".
5. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο M για μερικά δευτερόλεπτα.

Ένα σήμα ηχεί. Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί και μπορεί να ξεκινήσει οποτεδήποτε.

Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

Υπόδειξη: Τα ρυθμισμένα προγράμματα παραμένουν αποθηκευμένα επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Υπόδειξη: Μπορείτε να αποθηκεύσετε επίσης και την ακολουθία λειτουργιών.

Εκκίνηση Memory

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

1. Πατήστε τον κεντρικό διακόπτη.
   Το σύμβολο ⏻ ανάβει. Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο M για μερικά δευτερόλεπτα.
3. Με το διακόπτη επιλογής προγράμματος επιλέξτε το "M1" ή το "M2".
4. Πατήστε το πλήκτρο Start.

Η Memory ξεκινάει. Η χρονική διάρκεια I→I τρέχει φανερά.

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

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

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η Memory τελείωσε. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο◄►. Πατήστε το πλήκτρο Stop, απενεργοποιήστε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη ή ρυθμίστε την εκ νέου.

Σταμάτημα

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

Σβήσιμο της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο Stop δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και πατήστε το πλήκτρο Stop μια φορά.

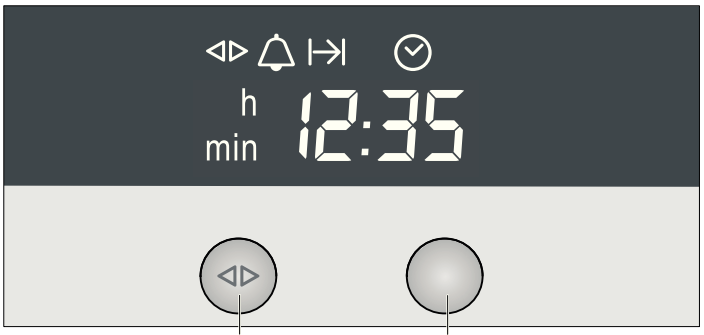
Ηλεκτρονικό ρολόι

Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες ρολογιού.

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε

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

Οθόνη ένδειξης του ρολογιού



Πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού — Περιστροφικός διακόπτης

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

Υποδείξεις

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

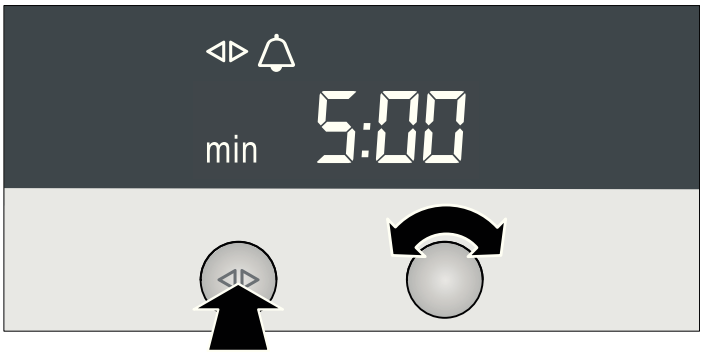
Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση της οθόνης ένδειξης του ρολογιού

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

Η οθόνη ένδειξης του ρολογιού ενεργοποιείται.

Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◁▷ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◁▷ και 🔔.
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια (π.χ. 5:00 λεπτά).
   Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής. Μετά εμφανίζεται ξανά η ώρα και το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου τρέχει.



Διάρκεια λειτουργίας

Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από μια ρυθμισμένη διάρκεια.

1. Ρυθμίστε μια ισχύς μικροκυμάτων.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◁▷ και |→|.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια λειτουργίας (π.χ. 1:30 ώρα).
   Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.



4. Πατήστε το πλήκτρο Start.

Η ρυθμιζόμενη διάρκεια λειτουργίας τρέχει.

Η διάρκεια έληξε

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

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Σβήσιμο της διάρκειας

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

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

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

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

Ρύθμιση της ώρας

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

1. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◁▷ τόσες φορές, μέχρι να ανάψουν τα σύμβολα ◁▷ και ⏲.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.



3. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◁▷.

Η ρύθμισή σας εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2.

Έλεγχος, διόρθωση ή σβήσιμο των ρυθμίσεων

1. Για να ελέγξετε τις ρυθμίσεις σας, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας του ρολογιού ◁▷ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το αντίστοιχο σύμβολο.
2. Όταν χρειάζεται, μπορείτε να διορθώσετε τις ρύθμισή σας με τον περιστροφικό διακόπτη.
3. Όταν θέλετε να σβήσετε τη ρύθμισή σας, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά ξανά στην αρχική τιμή.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

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

Βασικές ρυθμίσεις

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

Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
c 1 Διάρκεια σήματος: 1 = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα	Διάρκεια σήματος: 2 = Μέτρια = 2 λεπτά 3 = Μεγάλη = 5 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας
c2 Ήχος πλήκτρου: 1 = On	Ήχος πλήκτρου: 2= Off	Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου

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

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο P/⁄⁄ για μερικά δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Πατήστε το πλήκτρο P/⁄⁄ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η αντίστοιχη βασική ρύθμιση.
3. Εκτελέστε με το διακόπτη επιλογής προγράμματος την επιθυμητή ρύθμιση.
4. Στο τέλος κρατήστε πατημένο το πλήκτρο P/⁄⁄ για μερικά δευτερόλεπτα.

Όλες οι ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

Φροντίδα και καθαρισμός

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

⚠ **Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!**

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό ποτέ συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.
- Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Υλικά καθαρισμού

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

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

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Για ευκολία στον καθαρισμό μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου. Ανοίξτε για αυτό την πόρτα της συσκευής.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του χώρου μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Στεγανοποίηση της πόρτας Μην την αφαιρέσετε!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης: Χρησιμοποιήστε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα σφουγγάρι ανοξείδωτου χάλυβα. Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.

Πίνακας βλαβών

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Πίνακας βλαβών

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

Μηνύματα σφάλματος

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

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

Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος

Τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος μπορείτε να την αλλάξετε. Λάμπες αλογόνου, των 25 W, 240 V ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην αλλάζετε ποτέ τη λάμπα του φούρνου, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Αφαιρέστε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Υπόδειξη: Βγάζετε την καινούργια λάμπα αλογόνου πάντοτε με ένα στεγνό πανί από την συσκευασία. Έτσι μεγαλώνει η διάρκεια ζωής της λάμπας.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

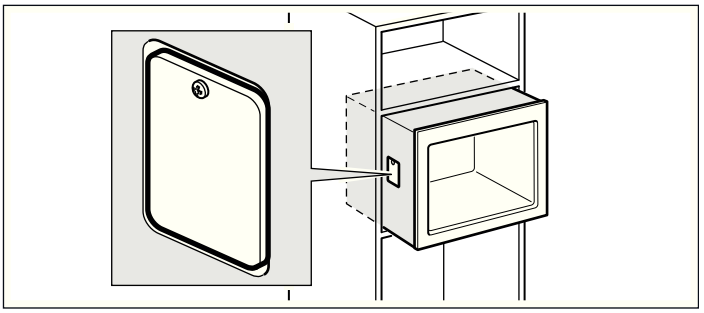
Υπόδειξη: Για την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος πρέπει να τραβήξετε έξω τη συσκευή. Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης.

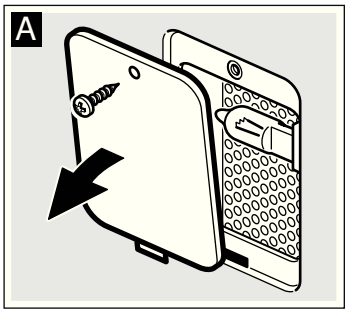
1. Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα.

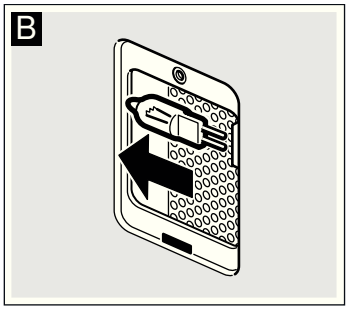
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
Λύστε τις βίδες στερέωσης δεξιά και αριστερά στο φούρνο.
Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης.

3. Σηκώστε προσεκτικά τη συσκευή.

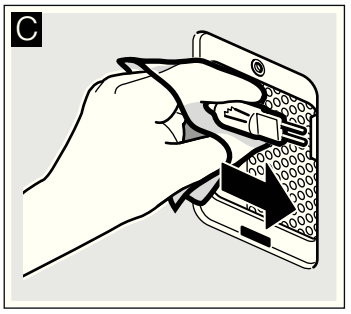
4. Λύστε εξωτερικά τη βίδα στο καπάκι της λάμπας στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα και αφαιρέστε το καπάκι. (Εικ. A) Αφαιρέστε τη λάμπα αλογόνου. (Εικ. B)







5. Τοποθετήστε την καινούργια λάμπα αλογόνου. (Εικ. C)



6. Βιδώστε το καπάκι της λάμπας.
Τοποθετήστε ξανά τη συσκευή με την αντίθετη σειρά.

7. Ανεβάστε/βιδώστε ξανά την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή συνδέστε το ρευματολήπτη (φις) στην πρίζα.

Αλλαγή του γυάλινου καλύμματος

Εάν το γυάλινο κάλυμμα μέσα στο φούρνο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί. Ανταλλακτικά καλύμματα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD

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

Αριθ. E	**Αριθ. FD**

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☏

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
αστική χρέωση

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

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

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

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος	220-240 V, 50 Hz
Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος	1180 W
Ισχύς μικροκυμάτων	1000 W (IEC 60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Ασφάλεια	ελάχ. 10
Διαστάσεις (ΥxΠxΒ)	
- Συσκευή	45.4 x 59.5 x 56.3 cm
- Χώρος μαγειρέματος	24.2 x 43.0 x 34.5 cm
Έλεγχος VDE	Ναι
Σήμα CE	Ναι

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 9 προγράμματα.

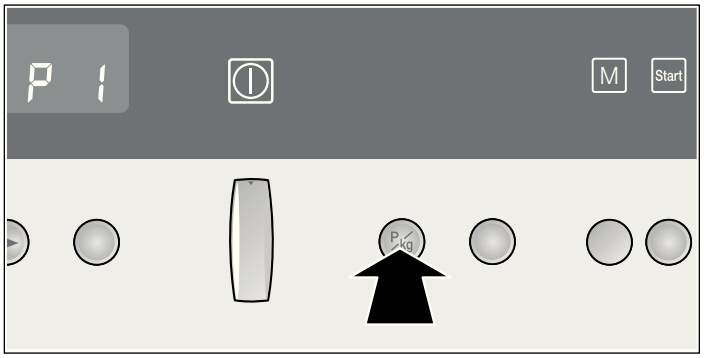
Ρύθμιση προγράμματος

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε ως εξής. Ανοίξτε τον κεντρικό διακόπτη. Το σύμβολο ⓘ ανάβει.

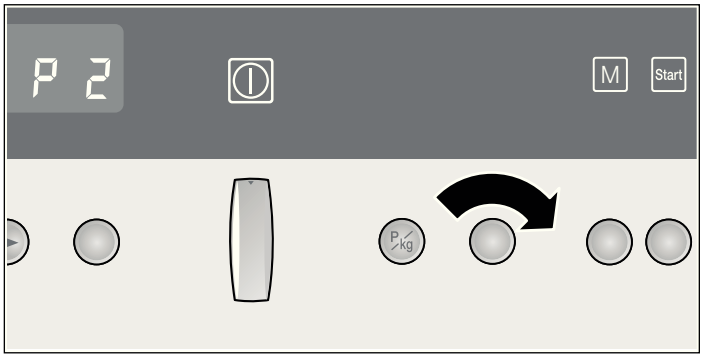
Παράδειγμα στην εικόνα:
Πρόγραμμα 2 με 1 κιλό βάρος.

1. Πατήστε το πλήκτρο P/kg.

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός προγράμματος.

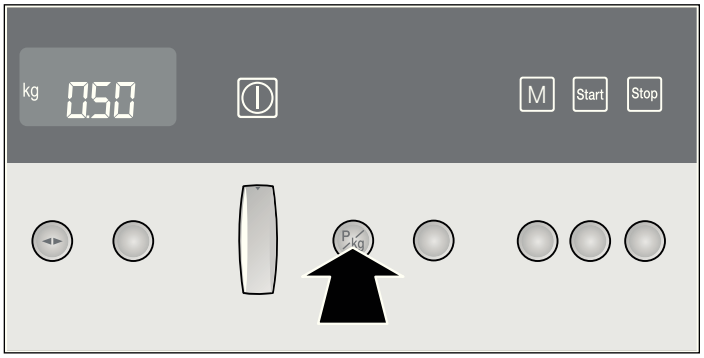


2. Επιλέξτε με το διακόπτη επιλογής προγράμματος το επιθυμητό πρόγραμμα.

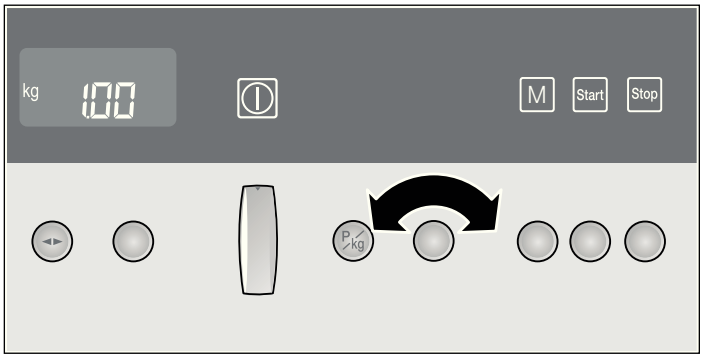


3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο P/kg.

Στην οθόνη ένδειξης του ρολογιού εμφανίζεται ένα προτεινόμενο βάρος.



4. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής προγράμματος το βάρος.



5. Πατήστε το πλήκτρο Start.

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

Το πρόγραμμα τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Πατήστε το πλήκτρο Stop και κλείστε τον κεντρικό διακόπτη.

Αλλαγή προγράμματος

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

Αλλαγή της διάρκειας

Στο αυτόματο σύστημα προγραμμάτων δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια.

Διακοπή προγράμματος

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

Ξεπάγωμα και μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Υποδείξεις

- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί, κεραμικό ή το ταψί γενικής χρήσης. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στο πίνακα προγραμμάτων.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Έναν πίνακα με κατάλληλα τρόφιμα, την εκάστοτε περιοχή βάρους και τα απαραίτητα εξαρτήματα θα βρείτε στο τέλος στις υποδείξεις.
- Η ρύθμιση για τα βάρη που βρίσκονται έξω από την περιοχή βάρους δεν είναι δυνατή.
- Σε πολλά φαγητά μετά από λίγο χρόνο ακούτε ένα σήμα. Γυρίστε τα τρόφιμα ή ανακατέψτε τα.

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Παγώνετε και αποθηκεύετε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους -18 °C.
- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.
- Σκεπάστε τα ευαίσθητα κομμάτια και τα κομμάτια που προεξέχουν με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Έτσι αποφεύγετε ένα πρόωρο μαγείρεμα. Προσέξτε να μην αγγίζει το αλουμινόχαρτο τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος.
- Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 10 έως 90 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Απομακρύντε το κατά το γύρισμα. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε το υγρό ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
- Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιατεύει γρήγορα.
- Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
- Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος. Σκεπάστε τα πόδια και τις φτερούγες με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου.

Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα

Υπόδειξη: Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε μία κουταλιά νερό και λίγο αλάτι.

Λαχανικά

Υποδείξεις

- Λαχανικά, φρέσκα: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε μία κουταλιά νερό.
- Λαχανικά, κατεψυγμένα: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη βρασμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό. Στο σπανάκι και στο κόκκινο λάχανο μην προσθέσετε νερό.

Ρύζι

Υποδείξεις

- Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.
- Προσθέστε νερό δύο έως δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.

Ψάρι

Υπόδειξη: Φιλέτο ψαριού, φρέσκο: Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό ή χυμό λεμονιού.

Χρόνοι ηρεμίας

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

Φαγητό	**Χρόνος ηρεμίας**
Λαχανικά	περίπου 5 λεπτά
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	περίπου 5 λεπτά. Πρώτα χύστε το νερό που δημιουργήθηκε.
Ρύζι	5 έως 10 λεπτά
Ψητός κιμάς	10 λεπτά

Αριθμός προγράμματος		**Κατάλληλα τρόφιμα**	**Περιοχή βάρους σε κιλά**	**Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα**
	Ξεπάγωμα			
1	Ψωμί ολόκληρο*	Σιταρένιο ψωμί, ημίλευκο ψωμί, ψωμί μαύρο	0,20 - 1,50	Ρηχό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος
2	Κιμάς*	Κιμάς βοδινός, αρνίσιος, χοιρινός	0,20 - 1,00	Ρηχό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος
3	Κομμάτια πουλερικών*	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα	0,20 - 1,20	Ρηχό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος
4	Φιλέτο ψαριού*	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, μπαρμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσο	0,20 - 1,00	Ρηχό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος
* Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.				
	Μαγείρεμα			
5	Λαχανικά, φρέσκα*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
6	Λαχανικά, κατεψυγμένα*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
7	Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα*	Σκληρές, σχεδόν σκληρές ή μαλακές (που λιώνουν στο βράσιμο) πατάτες	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
8	Ρύζι, ρύζι για πιλάφι*		0,10 - 0,50	Ψηλό, κλειστό μαγειρικό σκεύος
9	Σοτάρισμα φρέσκου φιλέτου ψαριού*	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, μπαρμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσο	0,20 - 1,00	Κλειστό μαγειρικό σκεύος

* Προσέξτε τα σήματα για το γύρισμα και το ανακάτεμα.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

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

Υποδείξεις

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

Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε πολλές δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για το φούρνο μικροκυμάτων.

Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές οι τιμές εξαρτώνται από το μαγειρικό σκεύος, την ποιότητα, τη θερμοκρασία και τη σύσταση των τροφίμων.

Στους πίνακες δίνονται πολλές φορές περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετέ τον, εάν είναι απαραίτητο.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για το σκοπό αυτόν υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:
Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια,
Μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

Ξεπάγωμα

Υποδείξεις

- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στη σχάρα.
- Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. πόδια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.

- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό που δημιουργήθηκε από το ξεπάγωμα.
- Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

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

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 έως 3 φορές.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

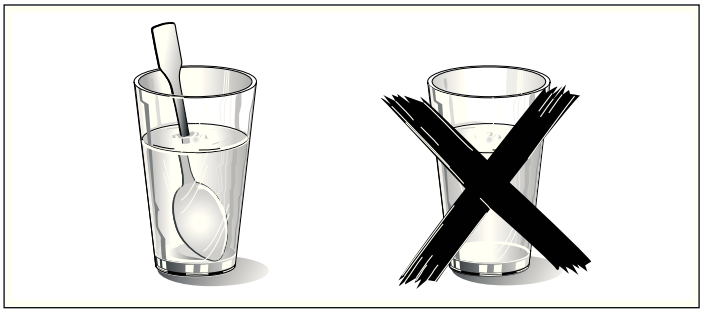
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	
Σούπα	400 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 γρ.	600 W, 10 - 15 λεπτά	Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600 W, 3-7 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό
	500 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600 W, 7-11 λεπτά	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσπου να καλυφθεί ο πάτος
	600 γρ.	600 W, 14-17 λεπτά	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

Ζέσταμα φαγητών

⚠ 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 υπερχείλιση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι. Έτσι αποφεύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.



Προσοχή!

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

Υποδείξεις

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

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)		600 W, 5-8 λεπτά	-
Ποτά	125 ml	1000 W, ½-1 λεπτό	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	200 ml	1000 W, 1-2 λεπτά	
	500 ml	1000 W, 3-4 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, περίπου ½ λεπτό	Βάλτε τις μικρές φιάλες χωρίς θήλαστρο ή καπάκι πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά, ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία
	100 ml	360 W, ½-1 λεπτό	
	200 ml	360 W, 1-2 λεπτά	
Σούπα 1 φλιτζάνι	από 175 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	από 175 γρ.	600 W, 3-4 λεπτά	-
Σούπα, 4 φλιτζάνια	από 175 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά	-
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 7-10 λεπτά	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 5-7 λεπτά	-
	800 γρ.	600 W, 7-8 λεπτά	-
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	-

Μαγείρεμα φαγητών

Υποδείξεις

- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.
- Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Μαγείρεμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1,2 κιλά	600 W, 22-25 λεπτά	Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 7-12 λεπτά	-

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

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

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

Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

Η ποιότητα και η λειτουργία των συσκευών μικροκυμάτων ελέγχονται από τα εργαστήρια δοκιμών με βάση αυτά τα φαγητά.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 ή DIN 44547 και EN 60350 (2009)

Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μείγμα αυγών-γάλακτος, 1000 γρ.	600 W, 11-12 λεπτά + 180 W, 10-15 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ στον πάτο του χώρου μαγειρέματος
Παντεσπάνι, 475 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 22 cm.
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Μακρόστενη φόρμα πυρέξ, μήκος 28 cm

Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας, 500 γρ.	Πρόγραμμα 2, 500 γρ. ή 180 W, 7 λεπτά + 90 W 8-12 λεπτά	Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στη σχάρα.

en Table of contents

Important safety information ... 19
Causes of damage ... 21
Energy and environment tips ... 21
Saving energy ... 21
Environmentally-friendly disposal ... 22
Your new appliance ... 22
Control panel ... 22
Operating controls ... 22
Shelf heights ... 22
Accessories ... 22
Cooking compartment ... 23
Switching the appliance on and off ... 23
Switching on ... 23
Switching off ... 23
Before using the appliance for the first time ... 23
Setting the clock ... 23
Heating up the cooking compartment ... 23
Cleaning the accessories ... 23
The microwave ... 23
Notes regarding ovenware ... 24
Microwave power settings ... 24
Setting the microwave ... 24
1, 2, 3 series of operations ... 24
Ovenware ... 24
Setting a series of operations ... 24
Memory ... 25
Saving settings in the memory ... 25
Starting the memory function ... 25
Electronic clock ... 25
Clock display ... 26
Timer ... 26
Cooking time ... 26
Setting the clock ... 26
Changing the basic settings ... 27
Basic settings ... 27
Care and cleaning ... 27
Cleaning agents ... 27
Malfunction table ... 28
Malfunction table ... 28
Replacing the cooking compartment bulb ... 29
After-sales service ... 29
E number and FD number ... 29
Technical data ... 30
Automatic programmes ... 30
Setting a programme ... 30
Defrosting and cooking with the automatic programmes ... 31
Tested for you in our cooking studio. ... 32
Defrosting, heating up and cooking with the microwave ... 32
Microwave tips ... 34
Test dishes in accordance with EN 60705 ... 35
Solo microwave cooking ... 35
Solo microwave defrosting ... 35

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

⚠ Important safety information

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

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

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

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

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

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

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

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

Risk of fire!

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

Risk of explosion!

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

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

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

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

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

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

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the cooking compartment when the cooking compartment is hot: Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot. Steam will be created. The temperature change can cause damage to the ceramic floor panel.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. This will damage the enamel.
  Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

Energy and environment tips

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

Saving energy

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

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

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

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

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

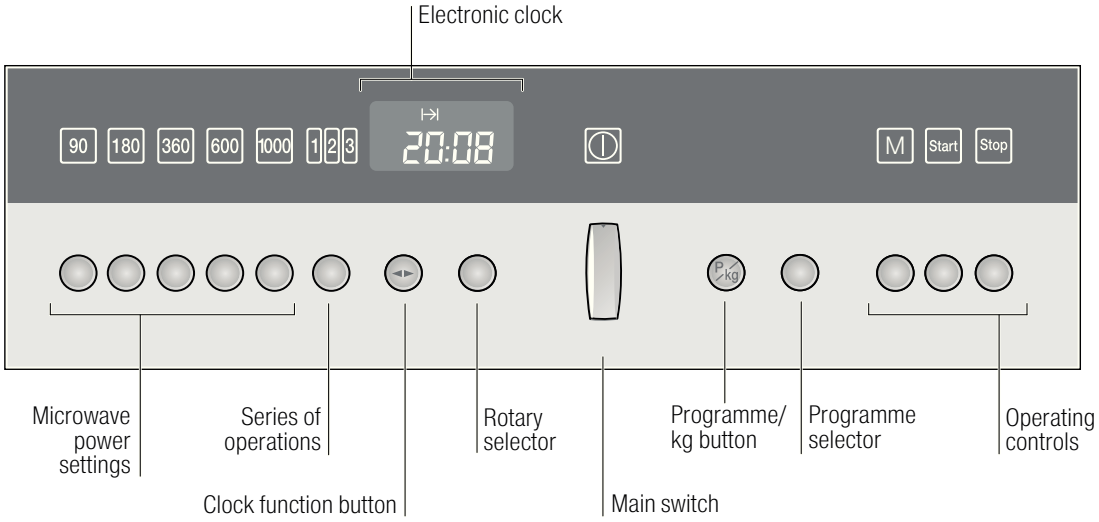
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Your new appliance

This section provides information regarding

- the control panel
- the operating controls
- the shelf heights
- the accessories

Control panel



Operating controls

Operating controls	Use
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
1000	Selects 1000 watt microwave power
1 2 3	Selects a series of operations
◄►	Clock function buttons Selects the desired clock function
Rotary selector	Makes settings within a clock function.
Main switch	Switches your appliance on and off.
P kg	Selects automatic programmes
Programme selector	Sets the programme or weight.
M	Selects memory
Start	Starts operation
Stop	Pausing operation

Microwave power settings and operating controls

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

Pop-out selectors

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

Shelf heights

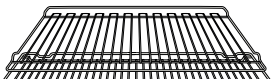
The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels.

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



Accessories

The following accessories are supplied with your appliance:



Wire rack
For ovenware, cake tins, grilled food and frozen meals.
You can pull the wire rack two thirds of the way out without it tipping. This allows meals to be removed more easily.

Cooking compartment

Your appliance has a cooling fan.

Cooling fan

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

Notes

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

Switching the appliance on and off

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

Switching on

1. Press the main switch.
   The appliance switches on. The ⏻ symbol lights up.
2. Select a function:
   - 90, 180, 360, 600 or 1000 W button for a microwave power output
   - 123 button = series of operations
   - %kg button = automatic programmes
   - M button = memory programme

Please refer to the individual sections for information on how to make the settings.

Switching off

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

Before using the appliance for the first time

In this section, you can read about

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

Setting the clock

0:00 and the ◁▷🕒 symbols light up in the clock display.

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



Your setting is applied.

Changing the clock

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

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

Heating up the cooking compartment

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

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

Heat the cooking compartment for 60 minutes with the Hot air grill at 200 °C.

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

1. Use the operating mode selector to set the Hot air grill.
2. Using the temperature selector, set the temperature to 200 °C
3. Press the Start button.
4. Switch off the appliance after 60 minutes.
   To do this, turn the operating mode selector back to ⏻ and push it in.

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

Cleaning the accessories

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

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

90 W	for defrosting delicate foods
180 W	for defrosting and continued cooking
360 W	for cooking meat and heating delicate foods
600 W	for heating and cooking food
1,000 W	for heating liquids

Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 1000 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: microwave power 600 W, cooking time 10 minutes.

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

The operation starts. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed.

A signal sounds. The microwave operation has finished. You can stop the audible signal by pressing the◄► button. Switch off with the main switch or make new settings.

Opening the appliance door during operation

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

Changing the cooking time

Change the cooking time using the rotary selector.

Changing the microwave power setting

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

Cancelling operation

Press and hold the Stop button for a few seconds and switch off the main switch

Notes

- When you make settings, the highest microwave power setting always appears as the default.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue running.

1, 2, 3 series of operations

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

In this section, you can find out how to set a series of operations.

Ovenware

Always use microwave-safe, heat-resistant ovenware.

Setting a series of operations

Requirement: switch on the main switch. Your appliance is ready for operation and the ⏻ button lights up

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

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

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The series of operations is finished. To stop the signal, press the Stop button. Switch off or reset the appliance.

Opening the appliance door during operation

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

Changing the setting

Changes can only be made before operation begins. Press the 123 button to go to the desired setting, and make the changes.

Cancelling operation

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

Pausing operation

Press the Stop button to pause operation. Press the Start button to continue the operation.

Cancelling the setting

Press and hold the Stop button for a few seconds and switch off the main switch. Or press the Stop button twice and switch off the main switch. The setting is cancelled.

Memory

The memory gives you the option of saving your own settings and calling them up again. You have two memory locations available, namely "M1" and "M2". The memory is useful if you prepare one meal particularly frequently.

In this section, you can read about

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

Saving settings in the memory

Example: use the "M1" memory location.

1. Press the main switch.
   The ⏻ symbol lights up. Your appliance is ready for operation.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
   The power setting lights up and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press and hold the M button for a few seconds.
   An audible signal sounds and "M1" appears on the clock display for the first memory location.
   You can select "M1" or "M2" using the programme selector.
5. Press and hold the M button for a few seconds.

A signal sounds. The setting is saved and can be started at any time.

Saving another setting

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

Note: The programmes which have been set remain stored even if there is a power cut.

Note: You can also store the series of operations option.

Starting the memory function

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

1. Press the main switch.
   The ⏻ symbol lights up. Your appliance is ready for operation.
2. Press and hold the M button for a few seconds.
3. Select "M1" or "M2" with the programme selector.
4. Press the Start button.

The memory function starts. The cooking time I→I starts counting down.

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

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

The cooking time has elapsed.

A signal sounds. The memory function has finished. You can stop the audible signal by pressing the◀▶ button. Press the Stop button and switch off the appliance at the main switch or make new settings.

Pausing

Press the Stop button or open the appliance door. Operation is suspended. After closing the door, press the Start button again. Operation will then continue.

Cancelling the setting

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

Electronic clock

Your appliance has various clock functions.

In this section, the following are explained:

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

Clock display



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

Notes

- Between the times 22:00 and 5:59 the clock display is dimmed if you do not make any settings in that period or no clock function is activated.
- When the Timer and Cooking time clock functions are in use, a signal sounds after the settings have elapsed and the corresponding symbol flashes. To stop the audible signal before it finishes, press the clock function ◄► button
- If you wish to cancel a setting, turn the set time back to 0:00 and switch the appliance off.
- The setting can be corrected using the rotary selector if necessary.

Switching the clock display on and off

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

The clock display switches on.

Timer

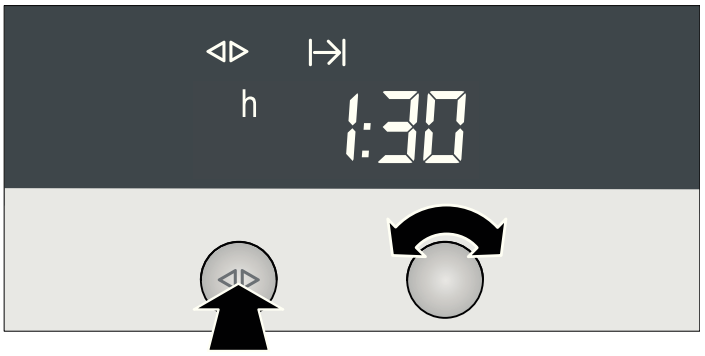
1. Press the ◁▷clock function button repeatedly until the ◁▷ and symbols light up.
2. Set the duration using the rotary selector (e.g. 5:00 minutes).
   The setting is applied automatically. Then the clock is displayed again and the minute minder starts counting down.



Cooking time

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

1. Set a microwave power setting.
2. Press the clock function button repeatedly until the ◁▷ and symbols light up.
3. Set the cooking time using the rotary selector (e.g. 1:30 hours).
   The setting is applied automatically.



4. Press the Start button.

The set cooking time counts down.

The cooking time has elapsed

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

Changing the cooking time

Change the cooking time using the rotary selector.

Cancelling the cooking time

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

Checking time settings

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

To check the kitchen timer , cooking time or clock time , press the ◄► button repeatedly until the ◁▷ symbol is in front of the appropriate time function. The relevant value will appear for a few seconds in the clock display.

Setting the clock

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

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



3. Press the ◁▷ clock function button.

Your setting is applied.

Changing the clock

e.g. from British Summer Time to Greenwich Mean Time.

Make the settings as described in steps 1 and 2.

Checking, correcting or deleting settings

1. To check your settings, press the ◁▷ clock function button repeatedly until the corresponding symbol lights up.
2. If necessary, you can correct your setting using the rotary selector.
3. If you wish to cancel your setting, turn the rotary selector anti-clockwise to the original value.

Changing the basic settings

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

Basic settings

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

Basic setting	Options	Explanation
c1 Audible signal duration: 1 = short = 10 seconds	Audible signal duration: 2 = medium = 2 minutes 3 = long = 5 minutes	Signal after the cooking time has elapsed
c2 Button tone: 1 = on	Button tone: 2 = off	Confirmation tone when a button is pressed

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

1. Press and hold the ⏲ button for a few seconds.
   The first basic setting appears on the clock display.
2. Press the ⏲ button repeatedly until the required basic setting is shown.
3. Make the desired setting using the programme selector.
4. Finally, press and hold the ⏲ button for a few seconds.

All settings are applied.

You can change the settings at any time.

Care and cleaning

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

⚠ Risk of short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

⚠ Risk of burns!

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

Notes

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

Cleaning agents

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

- any caustic or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door,
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

For easier cleaning, you can switch on the oven light. Open the appliance door to do so.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

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

Area	Cleaning agents
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the cooking compartment light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or a brush.

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

⚠ Risk of electric shock!

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

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the circuit breaker for the appliance is OK.
	Plug not plugged in	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light is working.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
Three zeros are flashing in the display.	Power cut	Reset the clock.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The Start button was not pressed after the setting had been made.	Press the Start button or switch the appliance off.
The microwave does not switch on.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door. Make sure that the sealing surfaces are clean. Check whether the door seal is twisted.
	The Start button has not been pressed.	Press the Start button.
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher power setting.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
A signal sounds. The two dots in the display are flashing.	The appliance is in demo mode.	**1.** Press the 1 2 3 button. **2.** Press and hold the ⅝ button for three seconds. Demo mode is deactivated.

Error messages

You can take remedial action yourself for some error messages.

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

Replacing the cooking compartment bulb

You can replace the cooking compartment bulb. Heat-resistant 25 watt, 240 V halogen bulbs can be obtained from the after-sales service or from a specialist retailer.

⚠ Risk of electric shock!

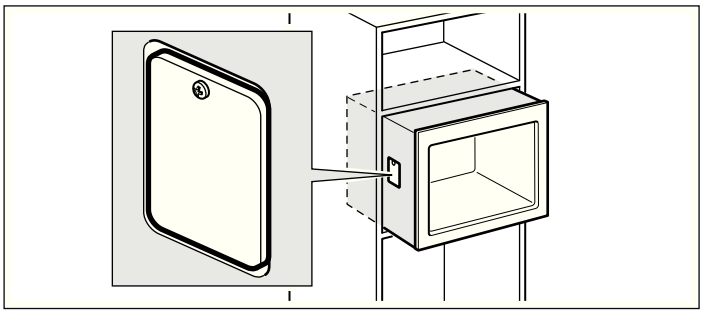
Never replace the oven light when the appliance is switched on. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box.

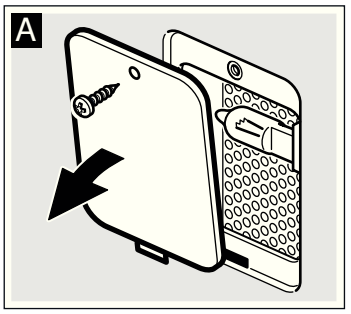
Note: Always remove the new halogen bulb from the packaging using a dry cloth. This increases the service life of the bulb.

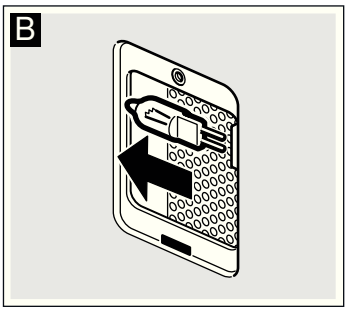
Method

Note: You must remove the whole appliance in order to replace the cooking compartment light. Follow the installation instructions.

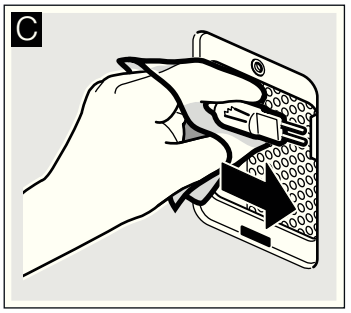
1. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Open the appliance door.
   Undo the securing screws on the right and left-hand side of the oven. Follow the installation instructions.
3. Carefully lift out the appliance.
4. Undo the screw from the light cover on the outer left-hand side wall and remove the cover. (Fig. A) Pull out the halogen light. (Fig. B).







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



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

Replacing the glass cover

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

After-sales service

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

E number and FD number

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

E no.	FD no.

After-sales service ☏

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

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

To book an engineer visit and product advice

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

IE 01450 2655

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

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

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

Technical data

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Maximum total connected load	1180 W
Microwave power setting	1000 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	min. 10 A

Dimensions (HxWxD)	
- appliance	45.4 x 59.5 x 56.3 cm
- cooking compartment	24.2 x 43.0 x 34.5 cm

VDE approved	yes
CE mark	yes

Automatic programmes

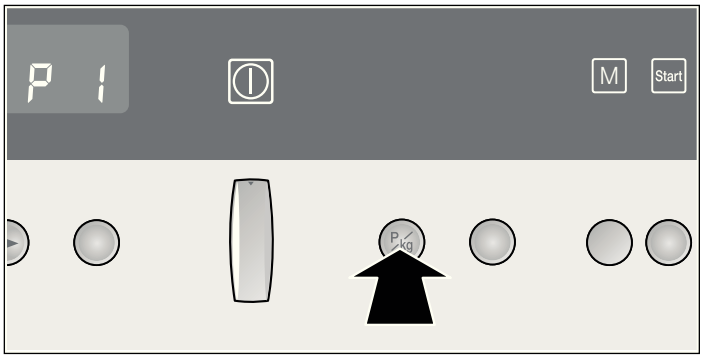
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 9 programmes.

Setting a programme

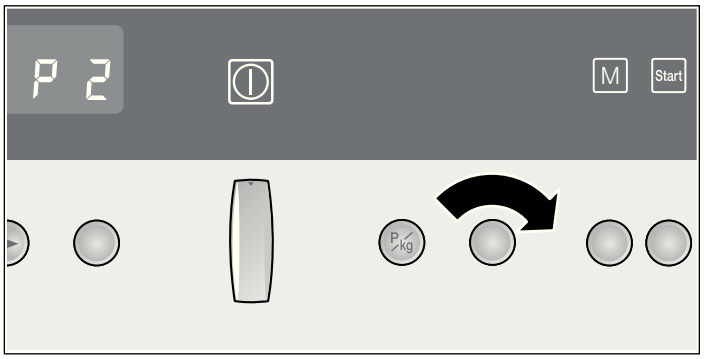
Once you have selected a programme, make settings as follows. Switch on the main switch. The ⏻ symbol lights up.

Example in diagram:
Programme 2 with a weight of 1 kilogramme.

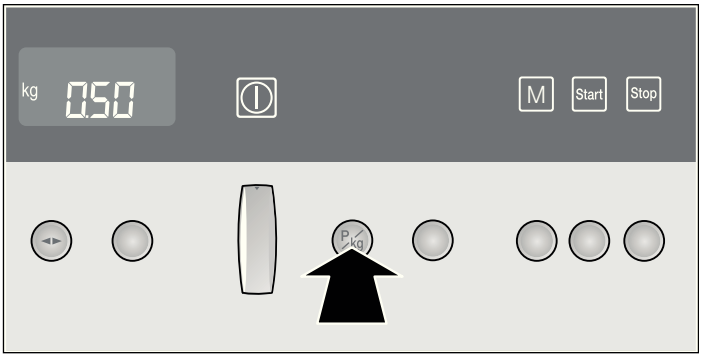
1. Press the ⚖ button.
The first programme number appears on the clock display.



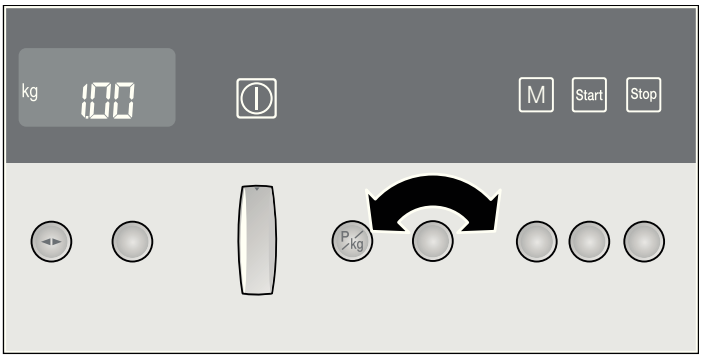
2. Select the desired programme using the programme selector.



3. Press the ⚖ button again.
A default weight is shown in the clock display.



4. Set the weight using the programme selector.



5. Press the Start button.

The programme starts. The cooking time starts counting down and the I→I symbol appears.

The programme has finished

A signal sounds. The appliance stops heating. 0:00 appears in the display. Press the Stop button and switch off the main switch.

Changing the programme

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

Changing the cooking time

With automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Cancelling the programme

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

Defrosting and cooking with the automatic programmes

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Always use microwaveable ovenware, e.g. made of glass, ceramic or the universal pan. Observe the accessories tips in the programme table.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the tips.
- It is not possible to set a weight outside the weight range.
- With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

Defrosting

Notes

- If possible, freeze and store food flat and in portions at -18 °C.
- Put the frozen food on shallow tableware, e.g. a glass or porcelain plate.
- Cover thin and protruding parts with small pieces of aluminium foil. This prevents these parts from cooking prematurely. Ensure that the aluminium foil does not touch the walls of the cooking compartment.
- After defrosting, allow the food to defrost for a further 10 to 90 minutes so that it acquires an even temperature.
- Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when you turn the food. Under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.
- Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed in the dish breast-side down and poultry portions skin-side down. Cover legs and wings with small pieces of aluminium foil.

Boiled potatoes

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

Vegetables

Notes

- Fresh vegetables: cut into pieces of equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: this programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

Rice

Notes

- Do not use boil-in-the-bag rice.
- Add two to two and a half times the amount of water to the rice.

Fish

Note: Fish fillet, fresh: add 1 to 3 tablespoons of water or lemon juice.

Resting times

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

Dish	Resting time
Vegetables	approx. 5 minutes
Boiled potatoes	approx. 5 minutes. First pour off the remaining water.
Rice	5 to 10 minutes
Meat loaf	10 minutes

Programme no.		Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories
	Defrost			
1	Loaf of bread*	Wheat bread, mixed wheat bread, wholemeal bread	0.20 - 1.50	Shallow ovenware without a lid
2	Minced meat*	Minced beef, lamb, or pork	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid
3	Poultry portions*	Chicken thigh, half chicken	0.20 - 1.20	Shallow ovenware without a lid
4	Fish fillet*	Fillet of pike, cod, ocean perch, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid
* Observe the signals given when it is time to turn the food.				
	Cooking			
5	Vegetables, fresh*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid
6	Frozen vegetables*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.20 - 1.00	Ovenware with lid
7	Boiled potatoes*	Waxy potatoes, predominantly waxy potatoes or floury potatoes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid
8	Rice, long grain rice*		0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid
9	Steam fresh fish fillet*	Fillet of pike, cod, ocean perch, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Ovenware with lid

* Observe the turning and stirring signals.

Tested for you in our cooking studio.

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

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- The times specified in the tables are only guidelines. They depend on the quality and consistency of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

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

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

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

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

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

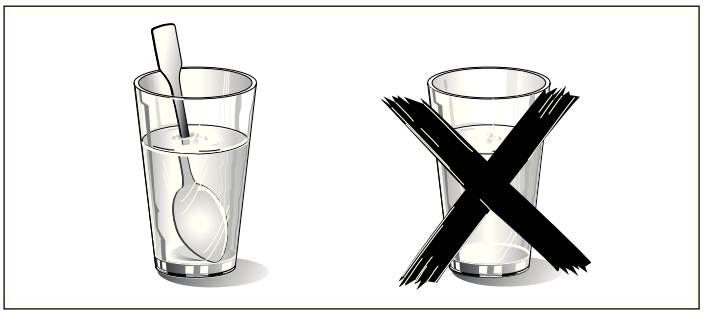
Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 items)	300-400 g	600 W, 8-13 mins	
Soup	400 g	600 W, 8-12 mins	
Stew	500 g	600 W, 10-15 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10-15 mins	possibly add water, lemon juice or wine
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	Use the wire rack to place the cookware on.
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 3-7 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-12 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 7-11 mins	Add sufficient water to cover base of ovenware
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 10-15 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 items)		600 W, 5-8 mins	-
Drinks	125 ml	1000 W, ½-1 min	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	200 ml	1000 W, 1-2 mins	
	500 ml	1000 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	Place baby bottle on the cooking compartment floor without the teat or lid; shake or stir well after heating; always be sure to check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup 1 cup	175 g each	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	175 g each	600 W, 3-4 mins	-

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Soup, 4 cups	175 g each	600 W, 6-8 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 7-10 mins	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600 W, 5-7 mins	-
	800 g	600 W, 7-8 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	-
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	-

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fresh whole chicken, without giblets	1.2 kg	600 W, 22-25 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Vegetables, fresh	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size; Add 1-2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1-2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 12-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 14-16 mins	Add double the quantity of liquid
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 14-16 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 5-7 mins	Stir the pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk
Fruit, stewed fruit	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Microwave tips

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

Test dishes in accordance with EN 60705

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

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

Solo microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 1000 g	600 W, 11-12 mins + 180 W, 10-15 mins	Place the Pyrex dish on the cooking compartment floor
Sponge, 475 g	600 W, 8-10 mins	Pyrex dish, dia. 22 cm.
Meat loaf, 900 g	600 W, 25-30 mins	Pyrex cake dish, 28 cm long

Solo microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat, 500 g	Programme 2, 500 g or 180 W, 7 mins + 90 W, 8-12 mins	Place the ovenware on the cooking compartment floor. Place the ovenware on the wire rack.

es Índice

Indicaciones de seguridad importantes ... 36
Causas de daños ... 38
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente ... 39
Ahorrar energía ... 39
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente ... 39
Su nuevo aparato ... 39
Panel de mando ... 39
Elementos de mando ... 39
Alturas de inserción ... 40
Accesorios ... 40
Compartimento de cocción ... 40
Encender y apagar el aparato ... 40
Encender ... 40
Apagar ... 40
Antes del primer uso ... 40
Programar la hora ... 40
Calentar el compartimento de cocción ... 41
Limpiar los accesorios ... 41
El microondas ... 41
Consejos y advertencias de los recipientes ... 41
Potencias del microondas ... 41
Programar el microondas ... 41
1,2,3 Funcionamiento secuencial ... 42
Recipientes ... 42
Programar el funcionamiento secuencial ... 42
Memoria ... 42
Guardar configuraciones en la memoria ... 42
Activar memoria ... 43
Reloj digital ... 43
Pantalla de la hora ... 43
Avisador de tiempo ... 43
Duración de funcionamiento ... 44
Programar la hora ... 44
Modificar los ajustes básicos ... 44
Ajustes básicos ... 44
Cuidados y limpieza ... 45
Productos de limpieza ... 45
Tabla de averías ... 45
Tabla de averías ... 46
Sustitución de la lámpara del compartimento de cocción ... 46
Servicio de Asistencia Técnica ... 47
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) ... 47
Datos técnicos ... 47
Programa automático ... 48
Seleccionar el programa ... 48
Descongelar y cocer con el programa automático ... 48
Platos probados en nuestro estudio de cocina ... 49
Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas ... 50
Consejos prácticos para usar el microondas ... 52
Comidas normalizadas según EN 60705 ... 53
Cocer en el microondas ... 53
Descongelar en el microondas ... 53

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los

niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de explosión!

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

Causas de daños

¡Atención!

- Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. El cambio de temperatura puede ocasionar daños en la placa base de cerámica.
- Bandejas de aluminio: No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparado se daña debido a las chispas que se forman.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.

  No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.

- Puerta del aparato como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

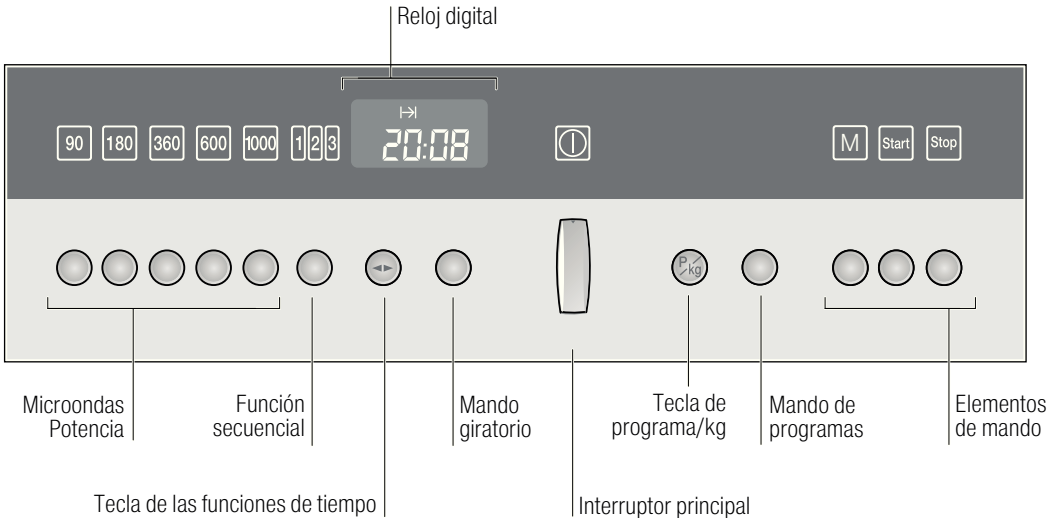
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- panel de mando
- los elementos de uso
- alturas de inserción
- los accesorios

Panel de mando



Elementos de mando

Elementos de mando	Uso
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
1000	Seleccionar la potencia del microondas de 1000 W

Elementos de mando	Uso
123	Seleccionar el funcionamiento secuencial
◄►	Tecla de las funciones de tiempo Seleccionar la función de tiempo deseada
Mando giratorio	Configurar una función de tiempo.
Interruptor principal	Encender y apagar el aparato.
P/kg	Seleccionar el programa automático
Selector de programas	Seleccionar el programa o el peso.
M	Seleccionar la memoria
Start	Iniciar el funcionamiento
Stop	Interrumpir el funcionamiento

Niveles de potencia del microondas y elementos de mando

Cuando se pulsa cualquier tecla se ilumina el indicador correspondiente.

Mandos retráctiles

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

Alturas de inserción

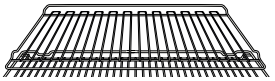
Los accesorios pueden colocarse en el compartimento de cocción en 4 alturas diferentes.

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



Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



Parrilla
Para recipientes, moldes de pastelería, parrilladas y platos congelados.
Pueden extraerse dos terceras partes de la superficie total de la parrilla sin que esta vuelque. De esta manera, los platos pueden retirarse con mayor facilidad.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

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

Notas

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

Encender y apagar el aparato

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

Encender

1. Pulsar el interruptor principal.
   El aparato se enciende. El símbolo ⏻ se ilumina.
2. Seleccionar una función:
   - Tecla 90, 180, 360, 600 o 1000 W para la potencia del microondas
   - Tecla 123 = funcionamiento secuencial
   - Tecla P/kg = programa automático
   - Tecla M = programa Memoria

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

Apagar

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

Antes del primer uso

En este capítulo se describe

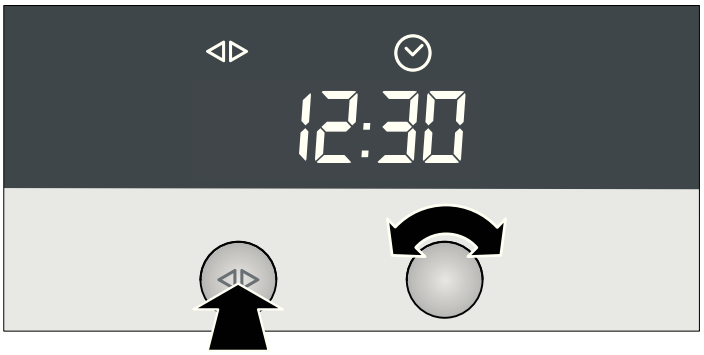
- cómo ajustar la hora tras la conexión eléctrica del aparato
- cómo limpiar el aparato antes del primer uso

Programar la hora

En la pantalla de la hora se iluminan 0:00 y los símbolos ◁▷🕒.

1. Programar la hora actual con el mando giratorio.

2. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo ◄►.



Se aplica la configuración.

Modificar la hora

Para cambiar la hora, pulsar repetidas veces la tecla de las funciones de tiempo ◄► hasta que se iluminen los símbolos ◁▷ y ⏲. Cambiar la hora actual con el mando giratorio.

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

Calentar el compartimento de cocción

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

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

Precalentar el compartimento de cocción 60 minutos con grill con aire caliente, 200 °C.

Nota: Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

1. Programar el grill con aire caliente con el mando de los modos de funcionamiento.

2. Programar 200 °C con el mando de temperatura.

3. Pulsar la tecla Start .

4. Tras 60 minutos, desconectar el aparato.
Para ello, girar el mando de los modos de funcionamiento hacia atrás y enclavarlo en la posición ⏻ .

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

Limpiar los accesorios

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

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Le presentamos toda información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

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

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

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

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

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

¡Atención!

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

Prueba de la vajilla

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

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

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ - 1 minuto a la potencia máxima.

2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.
El recipiente debería estar frío o templado.

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

Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

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

Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 1000 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

Programar el microondas

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

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

2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
Se ilumina la potencia seleccionada y se muestra una duración recomendada.

3. Ajustar la duración con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla Start.

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

El tiempo ha transcurrido

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

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio.

Modificar la potencia del microondas

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

Cancelar el funcionamiento

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

Notas

- Durante los ajustes se ilumina siempre la potencia máxima recomendada del microondas.
- El ventilador sigue funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

1,2,3 Funcionamiento secuencial

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

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

Recipientes

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

Programar el funcionamiento secuencial

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

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

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

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. La señal se puede apagar con la tecla Stop. Apagar el aparato o volver a programarlo.

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Modificar la configuración

Las modificaciones solo son posibles antes de iniciar el funcionamiento. Seleccionar el ajuste deseado con la tecla 1 2 3 y modificarlo.

Cancelar el funcionamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla Stop, el funcionamiento se interrumpe. Pulsar la tecla Start; se reanuda el funcionamiento.

Borrar los ajustes

Mantener pulsada la tecla Stop durante unos segundos y apagar el interruptor principal. O pulsar dos veces la tecla Stop y apagar el interruptor principal. La configuración se ha cancelado.

Memoria

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

En este capítulo se describe

- cómo guardar en la memoria
- cómo activar la memoria

Guardar configuraciones en la memoria

Ejemplo: configurar la posición de memoria "M1".

1. Pulsar el interruptor principal.
   El símbolo ⏻ se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
   Se ilumina la potencia y se muestra una duración recomendada.
3. Ajustar la duración con el mando giratorio.

4. Mantener pulsada la tecla M durante unos segundos.
   Suena una señal y en la pantalla de la hora se muestra "M1" para la primera la posición de memoria.
   Con el selector de programas se puede seleccionar "M1" o "M2".
5. Mantener pulsada la tecla M durante unos segundos.

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

Guardar otra configuración

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

Nota: Los programas configurados permanecen guardados en la memoria incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

Nota: También se puede guardar la función secuencial.

Activar memoria

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

1. Pulsar el interruptor principal.
   El símbolo ⏻ se ilumina. El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Mantener pulsada la tecla M durante unos segundos.
3. Seleccionar con el selector de programas "M1" o "M2".
4. Pulsar la tecla Start.

Se inicia la memoria. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado I→I.

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

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

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. La memoria ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla ◄►. Pulsar la tecla Stop y apagar el aparato con el interruptor principal o volver a programarlo.

Interrumpir

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

Borrar los ajustes

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

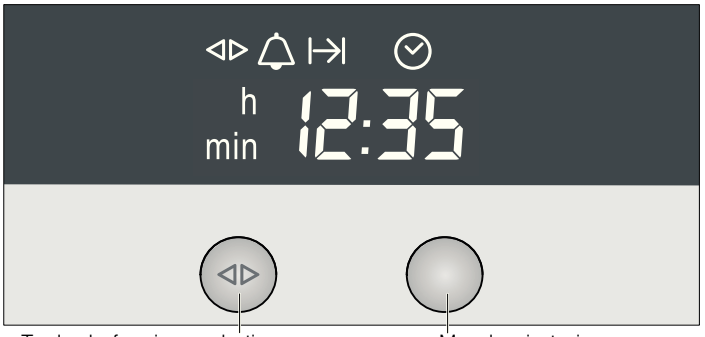
Reloj digital

Este aparato presenta distintas funciones de tiempo.

En este capítulo se explica

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

Pantalla de la hora



Tecla de funciones de tiempo Mando giratorio

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

Notas

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

Apagar y encender la pantalla de la hora

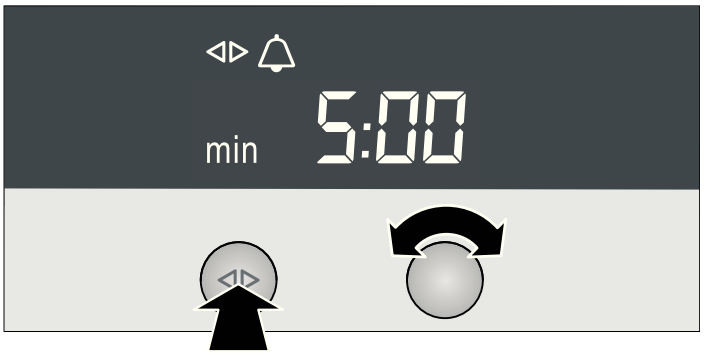
1. Mantener pulsada la tecla de las funciones de tiempo ◄► durante unos segundos.
   La pantalla de la hora se apaga. Cuando una función de tiempo está activa, el símbolo correspondiente permanece iluminado.
2. Mantener pulsada la tecla de las funciones de tiempo ◄► durante unos segundos.

La pantalla de la hora se enciende.

Avisador de tiempo

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ◁▷ hasta que se iluminen los símbolos ◁▷ y .

2. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. 5:00 minutos).
   La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y el tiempo del avisador empieza a transcurrir.



Duración de funcionamiento

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

1. Programar un nivel de potencia del microondas.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos ◁▷ y |→|.
3. Configurar la duración de funcionamiento con el mando giratorio
   (p. ej. 1:30 hora).
   La configuración se aplica de modo automático.



4. Pulsar la tecla Start.

Se inicia el transcurso de la duración de funcionamiento.

La duración ha finalizado

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

Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio.

Cancelar la duración del ciclo de cocción

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

Consultar los ajustes de tiempo

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

Para consultar el reloj avisador, la duración de funcionamiento |→| o la hora, pulsar repetidamente la tecla ◄► hasta que el símbolo ◁▷ se sitúe delante de la función de tiempo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en la pantalla de la hora.

Programar la hora

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

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



3. Pulsar la tecla de funcionamiento del reloj ◁▷.

Se aplica la configuración.

Modificar la hora

P. ej., del horario de verano al de invierno.

Ajustar como se describe en los puntos 1 y 2.

Consultar, corregir o cancelar la configuración

1. Para consultar la configuración: pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ◁▷ hasta que se ilumine el símbolo correspondiente.
2. En caso necesario, la configuración puede corregirse con el mando giratorio.
3. Para cancelar la configuración: girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta el valor inicial.

Modificar los ajustes básicos

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

Ajustes básicos

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

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
c 1 Tono de aviso de duración: 1 = breve = 10 segundos	Duración del tono de aviso: 2 = medio = 2 minutos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
c 2 Sonido de tecla: 1 = encendido	Sonido de tecla: 2 = apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla

Pulsar el interruptor principal. El aparato está listo para su funcionamiento y el símbolo ⏻ se ilumina.

1. Mantener pulsada la tecla durante unos segundos.
   En la pantalla de la hora se muestra el ajuste básico.
2. Pulsar repetidamente la tecla hasta que se muestre el correspondiente ajuste básico.
3. Configurar el ajuste deseado con el selector de programas.
4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla durante unos segundos.

Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Notas

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

Productos de limpieza

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

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- ni estropajos o esponjas duras,
- productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

La bombilla del horno puede desmontarse para facilitar su limpieza. Abrir con cuidado la puerta del aparato.

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

Tabla de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos.
En el indicador parpadean tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a configurar la hora.
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla Start después de programar el aparato.	Pulsar la tecla Start o desconectar el aparato.
El microondas no se enciende.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño. Comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Comprobar si la junta de la puerta está doblada.
	No se ha pulsado la tecla Start.	Pulsar la tecla Start.
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha programado una potencia baja del microondas.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
Suena una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato se encuentra en el modo demo.	**1.** Pulsar la tecla 1 2 3. **2.** Mantener pulsada la tecla ½ kg durante tres segundos. El modo demo se ha desactivado.

Mensajes de error

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

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

Sustitución de la lámpara del compartimento de cocción

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

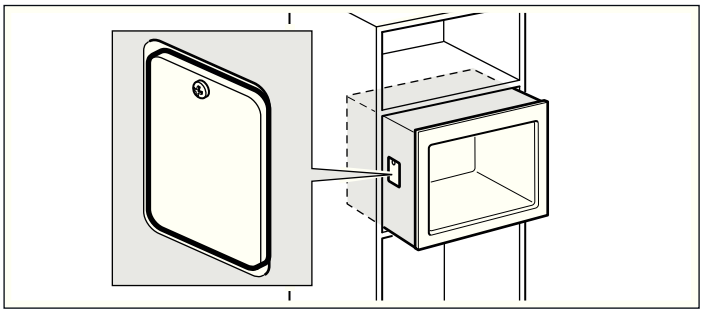
Nota: Extraer siempre la lámpara halógena nueva del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

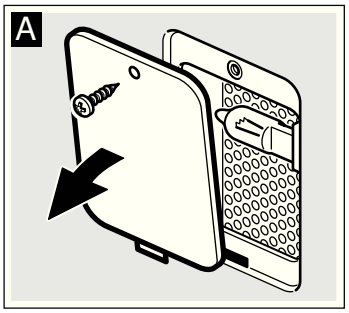
Modo de proceder

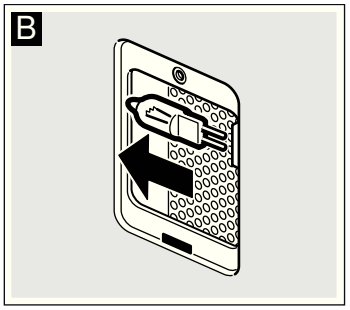
Nota: Para sustituir la lámpara del interior del horno debe desmontar el aparato. Prestar atención a las instrucciones de montaje.

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.
2. Abrir la puerta del aparato.
   Desatornillar los tornillos de fijación situados a la derecha e izquierda del horno. Prestar atención a las instrucciones de montaje.
3. Extraer el aparato con cuidado.

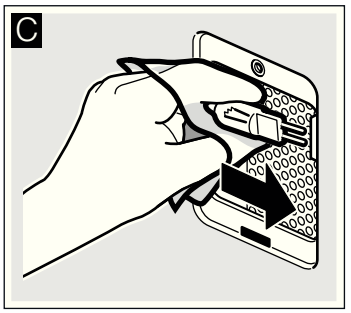
4. Desatornillar el tornillo de la tapa de la lámpara situada en la placa exterior lateral izquierda y retirarla. (Figura A) Extraer la lámpara halógena. (figura B)







5. Colocar la nueva lámpara halógena (figura C)



6. Atornillar la tapa de la lámpara.
Volver a montar el aparato siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

7. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o enchufar el aparato.

Sustituir el vidrio protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.° de producto.	**N.° de fabricación.**

Servicio de Asistencia Técnica ☏

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías
E 902 406 416

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

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

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

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50 hz
Consumo total máximo	1180 W
Potencia del microondas	1000 W (IEC 60705)
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	mín. 10 A

Dimensiones (Al×An×F)	
- Aparato	45.4 x 59.5 x 56.3 cm
- Compartimento de cocción	24.2 x 43.0 x 34.5 cm

Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Programa automático

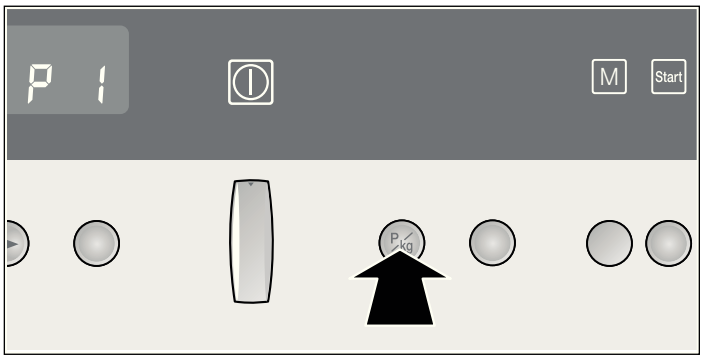
Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 9 programas.

Seleccionar el programa

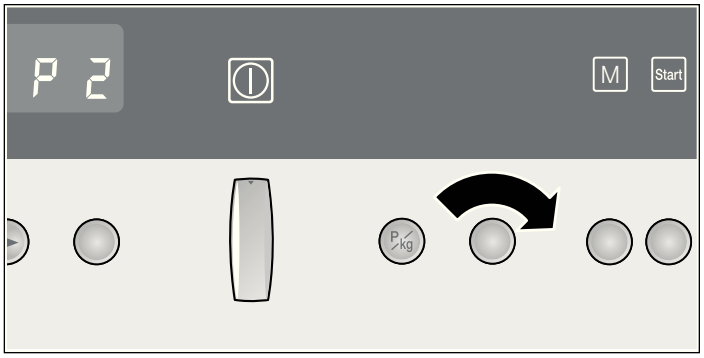
Una vez seleccionado un programa, proceder del modo siguiente. Encender el interruptor principal. El símbolo ⏻ se ilumina.

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

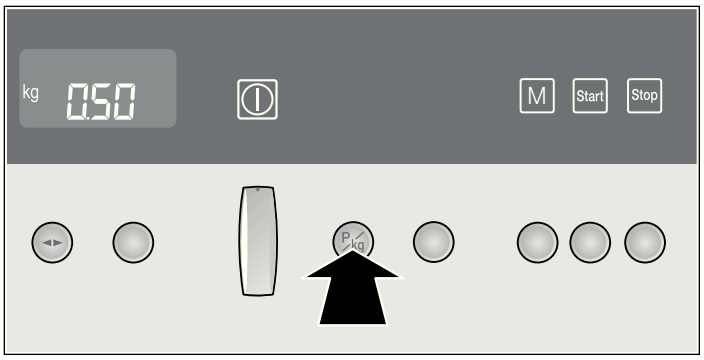
1. Pulsar la tecla ⚖.
En la pantalla de la hora se muestra el primer programa.



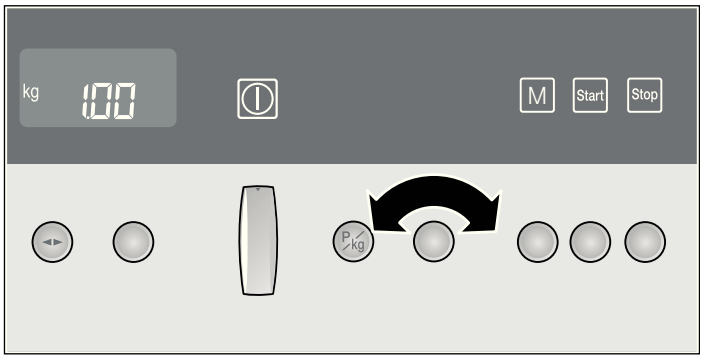
2. Seleccionar el programa deseado con el selector de programas.



3. Volver a pulsar la tecla ⚖.
En la pantalla de la hora se muestra un peso recomendado.



4. Seleccionar el peso con el selector de programas.



5. Pulsar la tecla Start.

Se inicia el programa. Se muestra el transcurso del tempo recomendado y el símbolo |→|.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00. Pulsar la tecla Stop y apagar el interruptor principal.

Modificar el programa

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

Modificar la duración

La duración del programa automático no se puede modificar.

Cancelar el programa

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

Descongelar y cocer con el programa automático

Notas

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

Descongelar

Notas

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Tapar las partes más blandas o que sobresalgan con trozos de papel de aluminio. De este modo se evita un inicio de cocción prematuro. Asegurarse de que el papel de aluminio no entra en contacto con las paredes del compartimento de cocción.

- Una vez los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar durante 10-90 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se pone rápidamente duro.
- Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel. Tapar las patas y las alas con trozos de papel de aluminio.

Patatas cocidas con sal

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

Verduras

Notas

- Verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua. Para espinacas y col lombarda, no añadir agua.

Arroz

Notas

- No utilizar arroz en bolsa de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.

Pescado

Nota: Filete pescado fresco: añadir de 1 a 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Tiempos de reposo

Algunos platos precisan un tiempo de reposo dentro del horno al finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas cocidas con sal	aprox. 5 minutos. Escurrir previamente el agua acumulada.
Arroz	de 5 a 10 minutos
Asado de carne picada	10 minutos

N.° programa		Alimentos adecuados	Rango de peso en kg	Recipiente y accesorios
	Descongelar			
1	Pan entero*	Pan de trigo, pan de mezcla de trigo, pan integral	0,20 - 1,50	Recipiente plano sin tapa
2	Carne picada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa
3	Trozos de ave*	Muslo de pollo, medio pollo	0,20 - 1,20	Recipiente plano sin tapa
4	Filete de pescado*	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa
* Prestar atención a la señal para dar la vuelta.				
	Cocer			
5	Verduras, frescas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimentón, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado
6	Verduras, congeladas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado
7	Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado
8	Arroz, arroz de grano largo*		0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa
9	Rehogar filete de pescado fresco*	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado

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

Platos probados en nuestro estudio de cocina

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

Notas

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

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.

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

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica:
El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción,
mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

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

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la parrilla.
- 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 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.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

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

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

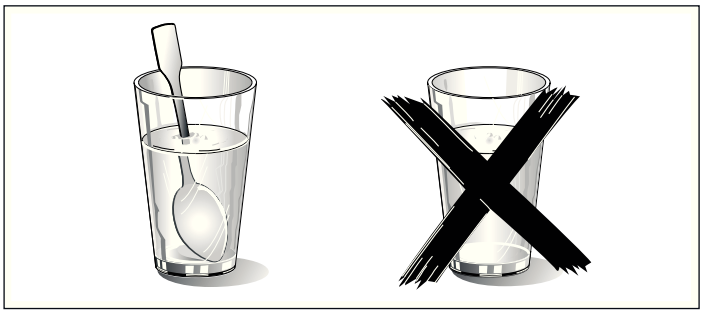
Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

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

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

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

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

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min.	-
Bebidas	125 ml	1000 W, ½-1 min.	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	200 ml	1000 W, 1-2 min.	
	500 ml	1000 W, 3-4 min.	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Poner los biberones sin tetina ni tapadera en el interior del compartimento de cocción, después de calentar remover bien; controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa 1 taza	de 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Sopa 2 tazas	de 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Sopa 4 tazas	de 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 7-10 min.	Separar los filetes de carne

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cocción de alimentos

Notas

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

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

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Comidas normalizadas según EN 60705

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

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

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 10-15 min.	Colocar el molde de vidrio pyrex sobre la base del compartimento de cocción
Bizcocho, 475 g	600 W, 8-10 min.	Molde de vidrio pyrex Ø 22 cm.
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min.	Molde de vidrio pyrex, 28 cm de longitud

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa 2, 500 g o bien, 180 W, 7 min. + 90 W 8-12 min.	Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

ru Оглавление

Важные правила техники безопасности ... 54
Причины повреждений ... 56
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 57
Экономия электроэнергии ... 57
Правильная утилизация упаковки ... 57
Ваш новый прибор ... 57
Панель управления ... 57
Элементы управления ... 57
Уровни установки ... 58
Принадлежности ... 58
Рабочая камера ... 58
Включение и выключение прибора ... 58
Включение ... 58
Выключение ... 58
Перед первым использованием ... 58
Установка времени суток ... 58
Нагрев рабочей камеры ... 59
Очистка принадлежностей ... 59
Микроволны ... 59
Указания по выбору посуды ... 59
Мощность микроволн ... 59
Установка мощности микроволн ... 59
Дополнительный режим 1, 2, 3 ... 60
Посуда ... 60
Установка следующего режима ... 60
Память ... 60
Сохранение установок в памяти ... 60
Активизация функции памяти ... 60
Электронные часы ... 61
Дисплей для отображения функций времени ... 61
Таймер ... 61
Продолжительность работы ... 61
Установка времени суток ... 62
Изменение базовых установок ... 62
Базовые установки ... 62
Уход и очистка ... 62
Чистящие средства ... 63
Таблица неисправностей ... 63
Таблица неисправностей ... 64
Смена лампочки в рабочей камере ... 64
Сервисная служба ... 65
Номер E и номер FD ... 65
Технические характеристики ... 65
Программы автоматического приготовления ... 65
Настройка программ ... 65
Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме ... 66
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии ... 67
Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн ... 67
Рекомендации по использованию микроволновой печи ... 70
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 ... 70
Приготовление только с микроволнами ... 70
Размораживание только с микроволнами ... 70

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это

допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность взрыва!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Опасность удара током!

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

Опасность ожога!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

- Искрение: Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Вода в горячей камере: Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Из-за быстрого изменения температуры могут возникнуть повреждения на керамической нижней панели.
- Алюминиевая посуда: Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Влажные продукты: Не держите влажные продукты в закрытой печи в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

  Ни в коем случае не используйте прибор для хранения продуктов. Это может привести к коррозии.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- Сильное загрязнение уплотнителей: Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Транспортировка прибора: Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Режим микроволн при пустом приборе: Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- Попкорн в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с

попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

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

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

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Ваш новый прибор

В этой главе вы узнаете:

- панели управления
- элементах системы управления
- об уровнях установки
- о принадлежностях

Панель управления



Элементы управления

Элементы управления	Использование
90	Выбор мощности микроволн 90 ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 ватт
1000	Выбор мощности микроволн 1000 ватт
1 2 3	Выбор следующего режима
◄►	Функциональная кнопка времени Выбор требуемой функции времени

Элементы управления	Использование
Поворотный переключатель	Выполнение установок в рамках определенной функции времени
Главный выключатель	Включение и выключение прибора
P/kg	Выбор автоматической программы
Ручка выбора программ	Выбор программы или веса
M	Выбор памяти
Start	Включение режима
Stop	Остановка режима

Мощность микроволн и элементы управления

При нажатии кнопок загорается соответствующая индикация.

Утапливаемые переключатели

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

Уровни установки

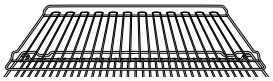
Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 4 различных уровнях.

Указание: Также посуду можно устанавливать на дно духового шкафа (на уровень 0).



Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка
для посуды, форм для выпечки, приготовления в гриле и приготовления блюд глубокой заморозки.
Решётка не опрокинется даже если её выдвинуть из духового шкафа на две трети. Таким образом готовые блюда можно легко вынимать.

Рабочая камера

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

Охлаждающий вентилятор

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

Указания

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

Включение и выключение прибора

Включение и выключение микроволновой печи осуществляется главным выключателем.

Включение

1. Нажмите главный выключатель.
   Прибор включается. Появляется символ ⏻.
2. Выберите функцию:
   - Кнопки выбора мощности микроволн 90, 180, 360, 600 или 1000 Вт
   - Кнопка 123 = дополнительный режим
   - Кнопка = программы автоматического приготовления
   - Кнопка M = программы из памяти

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

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

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете:

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

Установка времени суток

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

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



Установка принимается.

Изменение времени суток

Чтобы в дальнейшем изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку ◄►, до тех пор, пока снова не загорятся символы ◁▷ и ⏲. Измените текущее время суток поворотным переключателем.

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

Нагрев рабочей камеры

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

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

Прогрейте рабочую камеру в течение 60 минут в режиме гриля с циркуляцией горячего воздуха, при температуре 200 °C.

Указание: Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

1. Установите режим гриля с циркуляцией горячего воздуха с помощью переключателя режимов.
2. Регулятором температуры установите температуру 200 °C.
3. Нажмите кнопку Start .
4. По истечении 60 минут выключите прибор.
   Для этого поверните переключатель режимов обратно на ⏻ и переведите его в утопленное положение.

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

Очистка принадлежностей

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

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

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

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

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

Неподходящая посуда

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

Внимание!

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

Проверка посуды

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

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

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

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

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

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок можно установить необходимую мощность микроволн.

90 Вт	Для размораживания нежных блюд
180 Вт	Для размораживания и доведения до готовности
360 Вт	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600 Вт	Для разогревания блюд и доведения их до готовности
1000 Вт	Для разогревания жидкостей

Указания

- При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.
- Максимальную мощность микроволн в 1000 Вт вы можете установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 1 часа и 30 минут.

Установка мощности микроволн

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

1. Нажмите главный выключатель.
   Прибор готов к работе, горит символ ⏻.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее высвечивается выбранное значение мощности и появляется рекомендуемое время выполнения.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку Start.

Режим включается. Начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. После закрывания дверцы нажмите кнопку Start. Прибор продолжит работу.

Изменение времени выполнения

Измените время приготовления поворотным переключателем.

Изменение мощности микроволн

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

Прекращение работы прибора

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

Указания

- Во время выполнения установок всегда высвечивается в качестве рекомендуемой наибольшая мощность микроволн.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Дополнительный режим 1, 2, 3

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

В этой главе вы узнаете, как устанавливается дополнительный режим.

Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

Установка следующего режима

Необходимое условие: Включите главный выключатель. Прибор готов к работе, горит символ ⏻.

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

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

По окончании времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Дополнительный режим завершён. Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки Stop. Выключите прибор или выполните новые установки.

Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. После закрывания дверцы нажмите кнопку Start. Прибор продолжит работу.

Изменение установок

Изменение установок возможно только до запуска. Выберите требуемую установку кнопкой 1 2 3 и внесите изменения.

Прекращение работы прибора

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

Остановка режима

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

Отмена установок

Удерживайте кнопку Stop нажатой в течение нескольких секунд и выключите главный выключатель. Или дважды нажмите кнопку Stop и выключите главный выключатель. Установка сбрасывается.

Память

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

В этой главе вы узнаете:

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

Сохранение установок в памяти

Пример: Сохранить в ячейку памяти «M1».

1. нажмите главный выключатель.
   Появляется символ ⏻. Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее высвечивается выбранное значение мощности и появляется предлагаемое время выполнения.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Держите нажатой кнопку M в течение нескольких секунд.
   Раздаётся сигнал и на дисплее времени появляется «M1» для первой ячейки памяти.
   Ручкой выбора программ можно переключиться на ячейку памяти «M1» или «M2».
5. Держите нажатой кнопку M в течение нескольких секунд.

Раздаётся звуковой сигнал. Установка сохранена в памяти и может быть активизирована в любой момент.

Сохранение других установок

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

Указание: Установленные программы сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.

Указание: Вы можете сохранить установки для следующего дополнительного режима.

Активизация функции памяти

Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.

1. нажмите главный выключатель.
   Появляется символ ⏻. Прибор готов к работе.
2. Держите нажатой кнопку M в течение нескольких секунд.
3. Ручкой выбора программ можно переключиться на ячейку памяти «M1» или «M2».
4. Нажмите кнопку Start.

Программа из памяти активизируется. Начинается отсчёт времени I→I.

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

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

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Выполнение программы из памяти завершено. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◄►. Нажмите кнопку Stop и выключите прибор главным выключателем или выполните новые установки.

Остановка

Нажмите кнопку Stop или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start. Прибор продолжит работу.

Отмена установок

Дважды нажмите кнопку Stop или откройте дверцу прибора и один раз нажмите кнопку Stop.

Электронные часы

Ваш прибор имеет различные функции времени.

Из этой главы вы узнаете:

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

Дисплей для отображения функций времени



Функциональная кнопка Поворотный переключатель

Функции времени		Использование
🔔	Таймер	Таймер можно использовать, например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер. Прибор не включается и не выключается автоматически.
I→I	Продолжительность работы	По истечении установленного времени выполнения I→I (например, 1:30 ч) прибор автоматически выключается.
⏲	Время суток	Установка времени суток

Указания

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

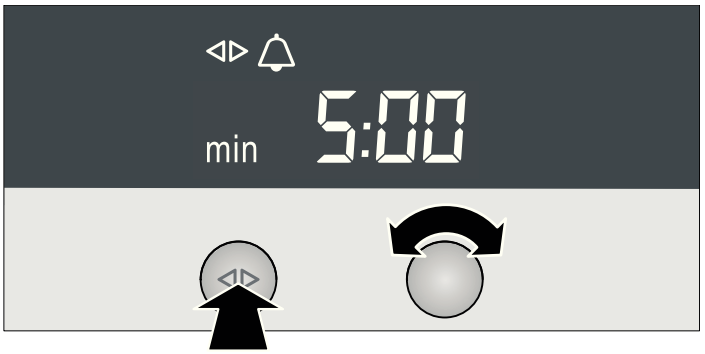
Включение и выключение дисплея времени

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

Дисплей времени включается.

Таймер

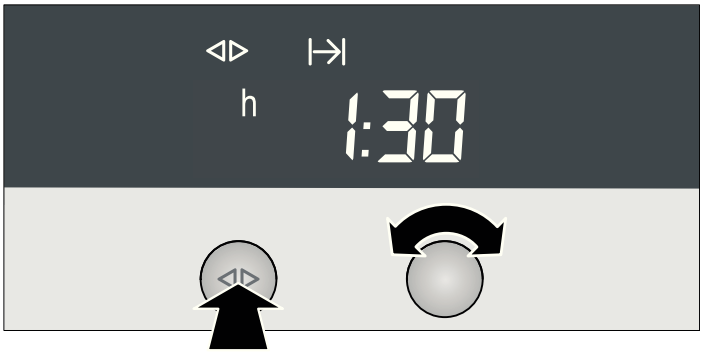
1. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷ до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и 🔔.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, 5:00 минут).
   Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток, а таймер начинает отсчёт времени.



Продолжительность работы

Автоматическое выключение по истечении установленного времени

1. Установите значение мощности микроволн.
2. Нажимайте функциональную кнопку времени, пока не загорятся символы ◁▷ и I→I.
3. Поворотным переключателем установите время выполнения. (например 1:30 часов).
   Установка автоматически принимается.



4. Нажмите кнопку Start.

Начинается обратный отсчёт установленного времени приготовления.

По истечении времени

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

Изменение времени выполнения

Измените время приготовления поворотным переключателем.

Сброс времени приготовления

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

Запрос установок времени

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

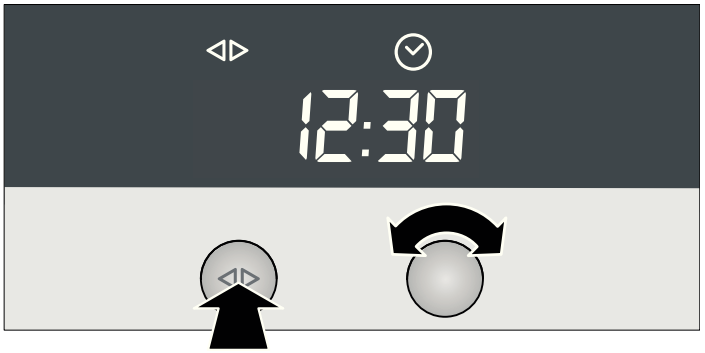
Чтобы запросить показания таймера 🔔, время приготовления |→| или время суток 🕒, нажимайте кнопку ◄► до тех пор, пока перед соответствующей функций времени не появится символ ◁▷. Соответствующее значение на несколько секунд появляется на дисплее времени.

Установка времени суток

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

1. Нажимайте функциональную кнопку ◁▷, пока не загорятся символы ◁▷ и 🕒

2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.



3. Нажмите функциональную кнопку ◁▷.

Установка принимается.

Изменение времени суток

Например, при переходе с летнего на зимнее время.

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2.

Проверка, изменение и сброс установок

1. Чтобы проверить заданные установки, нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорится соответствующий символ ◁▷.

2. При необходимости можно откорректировать установки поворотным переключателем.

3. Если вы хотите аннулировать установку, поверните поворотный переключатель влево к первоначальному значению.

Изменение базовых установок

Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые вы можете в любой момент изменить.

Базовые установки

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений.

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
c 1 Продолжительность звукового сигнала: 1 = короткий = 10 секунд	Продолжительность звукового сигнала: 2 = средний = 2 минуты 3 = длинный = 5 минут	Сигнал по окончании времени приготовления
c2 Звук нажатия кнопок: 1 = вкл	Звук нажатия кнопок: 2 = выкл	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки

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

1. Держите нажатой кнопку ⅝ в течение нескольких секунд.
На дисплее времени появляется первая базовая установка.

2. Нажимайте кнопку ⅝, пока не будет отображаться нужная базовая установка.

3. Задайте требуемую установку ручкой выбора программ.

4. В заключение подержите нажатой кнопку ⅝ в течение нескольких секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить ваши установки.

Уход и очистка

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

⚠ Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

⚠ Опасность ожога!

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

Указания

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

Чистящие средства

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

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

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Для облегчения процесса очистки можно включить лампочку в духовом шкафу. Для этого откройте дверцу прибора.

Зона очистки	Чистящие средства
Стеклянный колпак лампочки в рабочей камере	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор. очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол. очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Уплотнитель дверцы Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор. очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения рабочей камеры. Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.

Таблица неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе *«Протестировано для вас в нашей кухне-студии»*. В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

⚠ Опасность удара током!

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

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
На дисплее мигают три нуля.	Отключена электроэнергия.	Заново установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	После установки не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start или выключите прибор.
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	**1.** Нажмите кнопку 1 2 3. **2.** Держите нажатой кнопку kg в течение трех секунд. Режим демонстрации деактивизирован.

Сообщения об ошибке

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

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

Смена лампочки в рабочей камере

Лампочку в рабочей камере можно заменить. Термоустойчивые галогенные лампочки 25 В 240 Вт можно приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

⚠ Опасность удара током!

Не заменяйте лампочку в духовом шкафу, если прибор включен. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Указание: Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки.

Последовательность действий

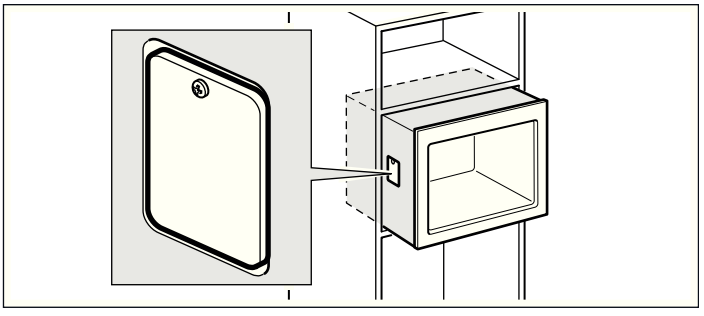
Указание: Для замены лампочки в рабочей камере вам необходимо разобрать прибор. Соблюдайте инструкцию по монтажу.

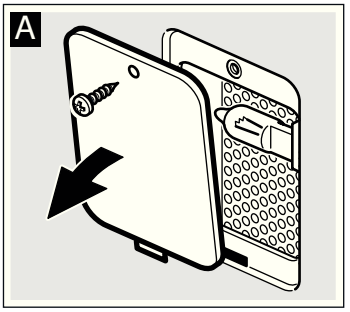
1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.

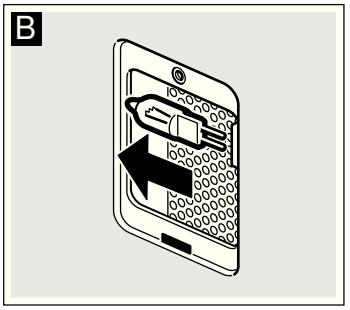
2. Откройте дверцу прибора.
Вывинтите крепежные винты с левой и с правой стороны духового шкафа. Соблюдайте инструкцию по монтажу.

3. Аккуратно извлеките прибор.

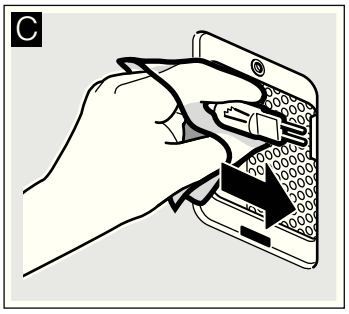
4. На левой боковой панели с наружной стороны вывинтите винт на крышке, закрывающей доступ к лампе, и снимите её. (рис. A) Выньте галогенную лампочку. (рис. B).







5. Вставьте новую галогенную лампочку (рис. C).



6. Установите крышку на место и вверните винт.
Соберите прибор в обратном порядке.

7. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу повреждён, его следует заменить. Новый колпак можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

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

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

Технические характеристики

Электропитание	220-240 В, 50 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1180 Вт
Мощность микроволн	1000 Вт (IEC 60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	минимум 10

Размеры (ВхШхГ)	
– прибора	45.4 x 59.5 x 56.3 см
– рабочей камеры	24.2 x 43.0 x 34.5 см

Проверен VDE (Союз немецких электротехников)	Да
Знак CE	Да

Программы автоматического приготовления

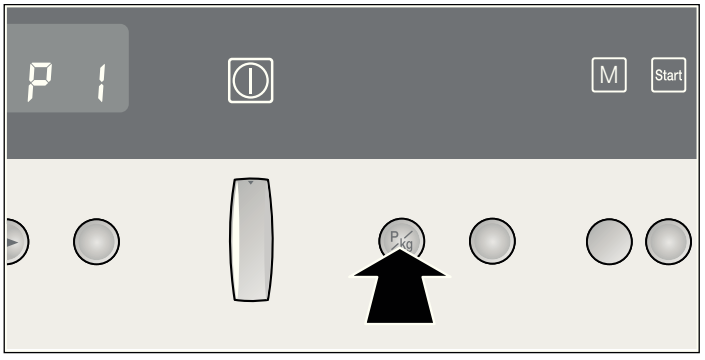
С помощью программы автоматического приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 9 программ.

Настройка программ

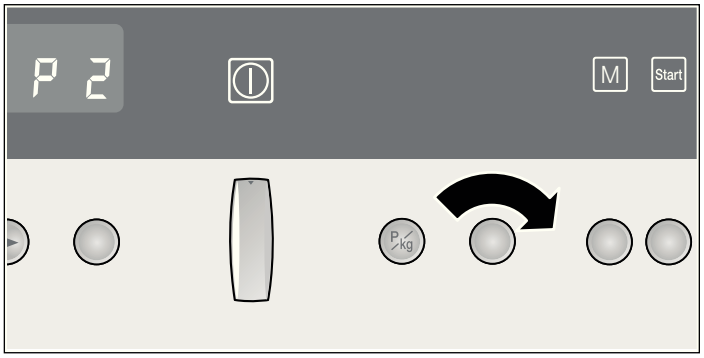
Если программа выбрана, выполните настройки как описано далее. включите главный выключатель. Появляется символ ⏻.

Пример на рисунке:
Программа 2, вес продуктов 1 кг.

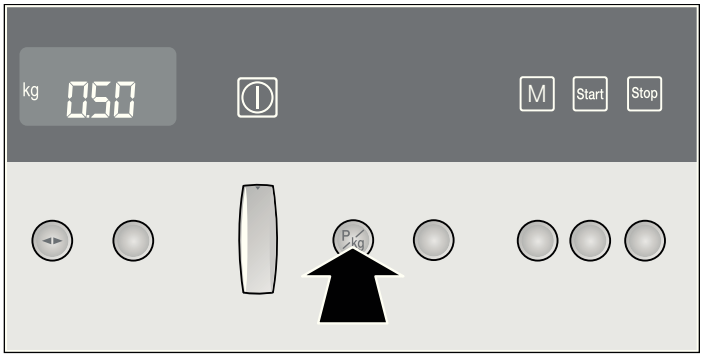
1. Нажмите кнопку ⚖.
На дисплее времени появляется первый номер программы.



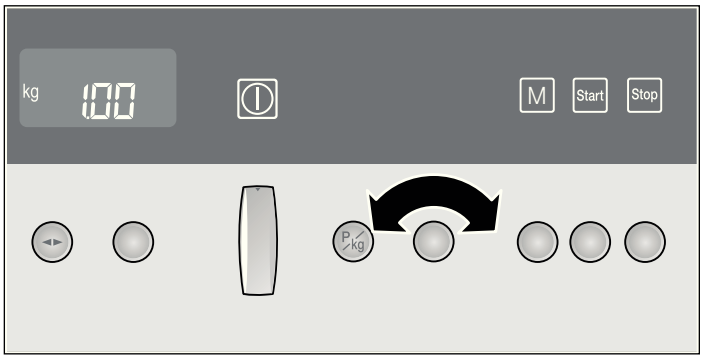
2. Выберите требуемую программу с помощью ручки выбора программ.



3. Повторно нажмите кнопку ⚖.
На дисплее времени появляется рекомендуемый вес.



4. С помощью ручки выбора программ задайте нужный вес.



5. Нажмите кнопку Start.

Программа активизируется. Начинается отсчёт времени выполнения и загорается символ I→I

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее высвечивается 0:00. Нажмите кнопку Stop и выключите главный выключатель.

Изменение программы

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

Изменение времени приготовления

После запуска программы автоматического приготовления изменить время приготовления уже нельзя.

Отмена программы

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

Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме

Указания

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

Размораживание

Указания

- По возможности используйте продукты, которые замораживались порционно и хранились при температуре –18 °C.
- Уложите замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- Накройте тонкие и выступающие части небольшими кусочками алюминиевой фольги. Таким образом вам удастся избежать их преждевременной готовности. Следите за тем, чтобы фольга не касалась внутренних стенок рабочей камеры.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 10–90 минут для выравнивания температуры.
- При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. При переворачивании удалите ее. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
- Своевременно вынимайте размороженный фарш.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы — кожей вверх. Ножки и крылья можно прикрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги.

Отварной картофель

Указание: Порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте одну столовую ложку воды и немного соли.

Овощи

Указания

- свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте одну столовую ложку воды.
- замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1–3 столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Рис

Указания

- Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в количестве, в два-два с половиной раза превышающем количество риса.

Рыба

Указание: Рыбное филе: добавьте 1–3 столовые ложки воды или лимонного сока.

Время выдержки

Некоторые блюда после приготовления требуют еще некоторого времени выдержки.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	ок. 5 минут
Отварной картофель	ок. 5 минут. Перед этим слейте образовавшуюся воду

Блюдо	Время выдержки
Рис	5–10 минут
Мясной рулет	10 минут

Номер программы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
	Размораживание			
1	Хлеб целиком	Пшеничный хлеб, хлеб и булочки из муки грубого помола	0,20-1,50	Плоская открытая посуда
2	Мясной фарш*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20-1,00	Плоская открытая посуда
3	Куски птицы*	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	0,20-1,20	Плоская открытая посуда
4	Рыбное филе*	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20-1,00	Плоская открытая посуда
* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.				
	Доведение до готовности			
5	Овощи, свежие продукты*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,20-1,00	Закрытая посуда
6	Овощи, замороженные*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20-1,00	Закрытая посуда
7	Отварной картофель*	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20-1,00	Закрытая посуда
8	Рис, длиннозёрный рис*		0,10-0,50	Высокая закрытая посуда
9	Филе свежей рыбы, целиком, тушение	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20-1,00	Закрытая посуда

* Не забывайте после сигнала переворачивать и перемешивать блюдо.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем Вам, какой микроволновый режим лучше всего подходит для выбранного блюда. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед использованием прибора уберите из него все принадлежности, которые вам не понадобятся.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, а также от качества и свойств продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило:

двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

Размораживание

Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на решётку.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
- В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образовывающуюся при размораживании жидкость.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого из птицы можно вынуть внутренности.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Несколько раз перевернуть
	1 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25-30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5-8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8-11 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 12-15 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10-15 мин	Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Птица целиком или кускам	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Несколько раз перевернуть
	1,2 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделять размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Овощи, например горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	
Фрукты, ягоды, напр., малина	300 г	180 Вт, 6-9 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Растопить масло	125 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 1-12 мин	Вынуть блюдо из упаковки
	250 г	180 Вт, 1 мин 90 Вт, 2-4 мин	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 8 мин 90 Вт, 5-10 мин	Время от времени переворачивать
	1 кг	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Пирог, сухой, напр., сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделяйте куски друг от друга
	750 г	180 Вт, 5 мин 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный , напр., фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина
	750 г	180 Вт, 7 мин 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

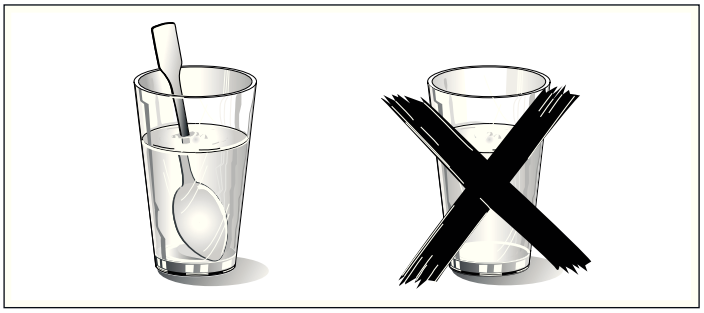
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	300-400 г	600 Вт, 8-13 мин	
Суп	400 г	600 Вт, 8-12 мин	
Рагу	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 10-15 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Можно добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10-15 мин	Используйте решётку в качестве подставки для посуды.
Гарниры, напр., рис, макароны	250 г	600 Вт, 3-7 мин	Добавить немного жидкости
	500 г	600 Вт, 8-12 мин	
Овощи, напр. горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 7-11 мин	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно.
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Шпинат	450 г	600 Вт, 10-15 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удается избежать задержки закипания.



Внимание!

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

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)		600 Вт, 5-8 мин	-
Напитки	125 мл	1000 Вт, ½-1 мин	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	200 мл	1000 Вт, 1-2 мин	
	500 мл	1000 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½ мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру
	100 мл	360 Вт, ½-1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Суп, 2 тарелки	по 175 г	600 Вт, 3-4 мин	-
Суп, 4 тарелки	по 175 г	600 Вт, 6-8 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 7-10 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г	600 Вт, 5-7 мин	-
	800 г	600 Вт, 7-8 мин	-
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	-

Приготовление блюд

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Свежий цыпленок целиком, потрошеный	1,2 кг	600 Вт, 22-25 мин	По истечении половины времени приготовления перевернуть
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 7-12 мин	-
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5-10 мин	Порежьте овощи на кусочки одинаковой величины. Добавьте на каждые 100 г овощей 1-2 ст. ложки воды. Время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г овощей 1-2 ст. ложки воды. Время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 12-15 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	600 Вт, 4-6 мин 180 Вт, 14-16 мин	Добавить вдвое больше жидкости
	250 г	600 Вт, 6-8 мин 180 Вт, 14-16 мин	
Сладкие блюда, напр., пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 5-7 мин	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешайте пудинг венчиком
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	-

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Половина объёма сокращает время приготовления вдвое
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

В соответствии со стандартом EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11-12 мин + 180 Вт, 10-15 мин	Поставить форму из термостойкого стекла (Pyrex) на дно рабочей камеры
Бисквит, 475 г	600 Вт, 8-10 мин	Форма из термостойкого стекла Ø 22 см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30 мин	Прямоугольная форма Pyrex, длиной 28 см

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Мясо, 500 г	Программа 2, 500 г или 180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 8-12 мин	Установите посуду на дно рабочей камеры. Поставьте посуду на решётку.

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

9000694301

(03)
921213