



La cottura con questo forno a microonde combinato sarà per voi un piacere.

Per poter usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti, è importante leggere le istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso iniziano con alcune importanti indicazioni in materia di sicurezza. Si potrà poi prendere confidenza con le singole parti del nuovo apparecchio. Vi viene qui mostrato tutto ciò che può fare, nonché il modo per utilizzarlo.

Le tabelle sono strutturate in modo tale da consentire di procedere alla regolazione in modo graduale. Esse illustrano le pietanze più comuni, le stoviglie adatte ed i valori di impostazione ottimali, il tutto naturalmente già provato nella nostra cucina sperimentale.

Affinché l'apparecchio possa essere conservato a lungo in buone condizioni, vengono forniti numerosi consigli per la cura e la pulizia. Qualora dovessero verificarsi dei guasti, le ultime pagine forniscono informazioni utili per eliminare da sé le piccole anomalie.

Vi sono domande? In questo caso, consultare sempre innanzitutto l'indice dettagliato, in modo da orientarsi rapidamente.

Non resta ora che augurare .... buon divertimento in cucina!

---

<b>Istruzioni per l'uso</b> .....	<b>1-74</b>
<b>Instrucciones de uso</b> .....	<b>75-149</b>
<b>Οδηγίες χρήσης</b> .....	<b>150-220</b>

# Indice

---

<b>Prima del collegamento di un nuovo apparecchio</b> .....	<b>5</b>
Prima del montaggio .....	5
<b>Installazione e allacciamento</b> .....	<b>6</b>
<b>Aspetti a cui prestare attenzione</b> .....	<b>7</b>
Norme di sicurezza .....	7
Norme di sicurezza relative all'utilizzo dell'apparecchio a microonde .....	10
Cause dei danni .....	13
<b>Pannello comandi</b> .....	<b>14</b>
Comandi a scomparsa .....	16
Tipi di riscaldamento .....	16
Forno e accessori .....	17
Ventilatore di raffreddamento .....	18
<b>Impostazioni di base</b> .....	<b>19</b>
Impostazione della lingua .....	19
Impostazione della durata del segnale acustico ...	20
Impostazione del volume del segnale acustico ...	21
<b>Al primo uso</b> .....	<b>22</b>
Riscaldare il vano di cottura .....	22
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare ..	23
Regolazione dell'ora .....	23

# Indice

<b>Microonde</b> .....	<b>25</b>
Stoviglie .....	25
Gradi di potenza delle microonde .....	26
Regolazione .....	27
Tabelle .....	28
Consigli per l'uso della funzione microonde .....	34
<b>Regolazione del forno</b> .....	<b>35</b>
Impostazione del forno .....	36
Il forno deve disattivarsi automaticamente .....	37
<b>Riscaldamento rapido</b> .....	<b>38</b>
Regolazione .....	38
<b>Impostazione del forno e del microonde in modalità combinata</b> .....	<b>39</b>
Regolazione .....	39
<b>Carne, pollame, pesce</b> .....	<b>41</b>
Stoviglie .....	41
Avvertenze per la cottura di arrostiti .....	41
Tabella .....	41
Avvertenze per la cottura al grill .....	43
Tabella .....	44
Consigli per cuocere arrostiti e grigliate .....	45
<b>Dolci e biscotti</b> .....	<b>45</b>
Stampi per dolci .....	45
Tabelle .....	46
Consigli per la cottura in forno .....	48
Consigli per il risparmio energetico .....	49

# Indice

<b>Soufflé, gratin, toast</b> .....	<b>50</b>
<b>Prodotti pronti surgelati</b> .....	<b>51</b>
<b>Acrilamide negli alimenti</b> .....	<b>51</b>
Come intervenire .....	52
<b>Programmatore automatico</b> .....	<b>53</b>
Regolazione .....	53
Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica .....	55
Tabella dei programmi .....	58
<b>Memory</b> .....	<b>61</b>
Salvare la memoria .....	62
Avviare la memoria .....	64
<b>Sicurezza bambino</b> .....	<b>65</b>
<b>Manutenzione e pulizia</b> .....	<b>65</b>
Esterno dell'apparecchio .....	65
Forno .....	66
Guarnizioni .....	67
Accessori .....	67
<b>Cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>68</b>
Sostituzione della lampada del forno .....	70
<b>Assistenza tecnica</b> .....	<b>71</b>
Dati tecnici .....	72
<b>Pietanze sperimentate</b> .....	<b>73</b>

---

# Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

## Avvertenze di sicurezza importanti

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le relative istruzioni.

---

## Prima del montaggio

### Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e smaltire il materiale di imballaggio conformemente alle disposizioni in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

### Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.

Se danneggiato, il cavo di collegamento deve essere sostituito da personale tecnico adeguatamente formato dall'azienda costruttrice, in modo da evitare possibili pericoli.

---

# Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'incasso e non come apparecchio da tavolo o da utilizzare all'interno di un mobile.

L'apparecchio può essere installato in un armadio a colonna largo 60 cm.

L'apparecchio è munito di spina elettrica ed è pronto per l'allacciamento. Deve essere collegato esclusivamente ad una presa con contatto di terra. La protezione deve equivalere a 16 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta di identificazione.

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se la spina non è più raggiungibile dopo l'installazione, nell'impianto domestico deve essere disponibile un interruttore onnipolare idoneo con distanza di contatto non inferiore a 3 mm.

E' vietato l'uso di connettori e prese multiple o di prolunghes. In caso di sovraccarico, sussiste il pericolo di incendio.

---

# Aspetti a cui prestare attenzione

---

## Norme di sicurezza

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzarlo esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

- se non sono in condizioni fisiche o mentali
- o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

Durante il funzionamento in modalità combinata, l'apparecchio può essere utilizzato dai bambini esclusivamente sotto la sorveglianza degli adulti. Pericolo di scottature!

## Bambini e microonde



I bambini possono usare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso.

Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

## Superfici ad alta temperatura



Non toccare mai le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura. Durante il funzionamento queste superfici si surriscaldano. Le superfici interne dell'apparecchio e gli elementi riscaldanti si surriscaldano. Pericolo di scottature!

Tenere lontano i bambini.

Non chiudere il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta dell'apparecchio. In caso contrario, si rischia di pregiudicare l'isolamento. Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Non utilizzare la parte superiore dell'apparecchio come superficie d'appoggio. Pericolo di incendio!

## Vano di cottura



Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Potrebbero infatti incendiarsi in caso di attivazione dell'apparecchio. Pericolo di scottature!

In caso di fumo nel vano di cottura non aprire la porta dell'apparecchio. Staccare la spina.

Non attivare mai l'apparecchio vuoto in quanto potrebbe sovraccaricarsi. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (vedere il capitolo Microonde, stoviglie).

Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.

Non riporre gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre una stoviglia.

Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Utilizzare una durata di cottura breve e, se necessario, posticiparla.

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum).

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno dell'apparecchio. Pericolo di scottature!

Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

## Porta dell'apparecchio e guarnizione



Se la porta è danneggiata non azionare l'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.



La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere perfettamente.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.

## Ambiente



Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità.

## Pulizia



Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.  
Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Pulire l'apparecchio a intervalli regolari. In caso di pulizia insufficiente, la superficie può essere gravemente danneggiata e l'apparecchio può col tempo arrugginire. Perdita di energia a microonde!

## Riparazioni



Le riparazioni devono essere effettuate unicamente da tecnici del servizio di assistenza tecnica qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

Non effettuare interventi di riparazione o di manutenzione, per i quali occorre rimuovere la copertura di protezione contro le microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non sostituire la lampadina del vano di cottura. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

**ATTENZIONE!** Gli interventi di riparazione e di manutenzione, per i quali deve essere asportata la copertura di protezione contro le microonde, devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato a causa dei rischi residui presenti.

---

## **Norme di sicurezza relative all'utilizzo dell'apparecchio a microonde**

Non attivare l'apparecchio a microonde senza avervi dapprima introdotto gli alimenti.

Impostare sempre i valori di tempo e i parametri per le microonde indicati nelle istruzioni per l'uso. Se si seleziona una potenza troppo elevata o un intervallo di tempo troppo lungo, i cibi possono bruciare e l'apparecchio si danneggia. Pericolo di incendio!

Usare la funzione microonde fundamentalmente solo per riscaldare cibi e bevande. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni. Per esempio, il grano o i cereali possono incendiarsi se riscaldati. Pericolo di scottature!

### **Stoviglie**

Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alle microonde.

Le stoviglie di porcellana e di ceramica possono presentare piccoli fori a livello di manici e di coperchio. Questi fori nascondono una cavità. La penetrazione di umidità in questa cavità può provocare la rottura del pezzo. Pericolo di lesioni!

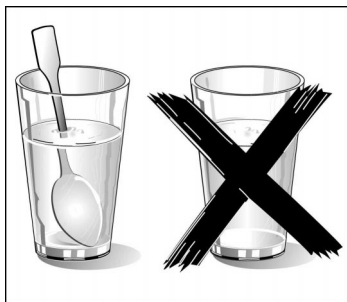
Gli alimenti riscaldati cedono calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Per estrarre le stoviglie dall'apparecchio, si raccomanda di servirsi di presine. Pericolo di scottature!

### **Confezioni**

Non riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Queste ultime potrebbero infatti incendiarsi. Durante il riscaldamento è necessario tenere sotto controllo gli alimenti nei contenitori di plastica, di carta od altri materiali infiammabili.

La confezione ermetica degli alimenti può esplodere. Pericolo di scottature!

## Bevande



Pericolo di scottature!

Quando si fanno scaldare ingredienti liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Con il ritardo di ebollizione viene sempre raggiunta la temperatura di ebollizione, senza che si formino le normali bolle di vapore. Anche un leggero urto del contenitore può causare un improvviso trabocco del liquido o la formazione di spruzzi. Questo può causare ferite e scottature.

Alimenti per neonati:

Riscaldare sempre gli alimenti per neonati in bicchieri o bottiglie senza coperchio o tettarella. Dopo il riscaldamento, è necessario mescolare o agitare bene l'alimento, in modo da favorire la diffusione uniforme del calore. Controllare sempre la temperatura prima di dare l'alimento al bambino. Pericolo di scottature!

Le bevande alcoliche non devono essere fatte scaldare eccessivamente. Pericolo di esplosione!

Non far scaldare le bevande all'interno di contenitori chiusi. Pericolo di esplosione!

## Alimenti con pelle o buccia

Non far cuocere le uova con guscio né riscaldare le uova sode. Potrebbero esplodere. Questo vale anche per molluschi con guscio e crostacei. Prima della cottura, pungere il tuorlo delle uova in tegamino o nel bicchiere.

## Alimenti con pelle o buccia

Nota:

Non cuocere mai uova con il guscio o riscaldare uova sode: potrebbero esplodere anche al termine della cottura a microonde. Questo vale anche per molluschi con guscio e crostacei. Prima della cottura, pungere il tuorlo delle uova in tegamino o nel bicchiere.

Nel caso di alimenti con pelle o buccia rigida, quali mele, pomodori, patate, salsicciotti, la buccia può esplodere. Prima di farli riscaldare, forare la buccia.

**Essiccazione degli alimenti**

Se si fanno essiccare alimenti quali erbe, frutta, funghi o se si fanno scongelare o riscaldare cibi con limitato contenuto d'acqua, per esempio il pane, è necessario mantenerli costantemente sotto controllo. In caso di eccessiva essiccazione, sussiste il pericolo di incendio.

**Olio**

Non far mai scaldare soltanto olio nel forno a microonde.

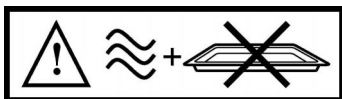
## Cause dei danni

### Acqua

Non versare mai acqua nel forno caldo. Questo potrebbe causare danni.

### Succo della frutta

Non riempire eccessivamente la teglia smaltata quando si preparano dolci alla frutta molto succosi. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie che non si riescono più a eliminare.



**NON UTILIZZARE MAI** la teglia da forno smaltata con il funzionamento a microonde. Potrebbe verificarsi un guasto tecnico.

### Raffreddamento con la porta del forno aperta

Far raffreddare l'apparecchio solo con la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga intrappolato nella porta del forno. Anche se la porta resta soltanto socchiusa, i mobili adiacenti possono subire danni a lungo termine.

### Forte imbrattamento della guarnizione dell'apparecchio

Se la guarnizione della porta è molto sporca, la porta non si chiude correttamente durante il funzionamento. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Tener pulita la guarnizione.

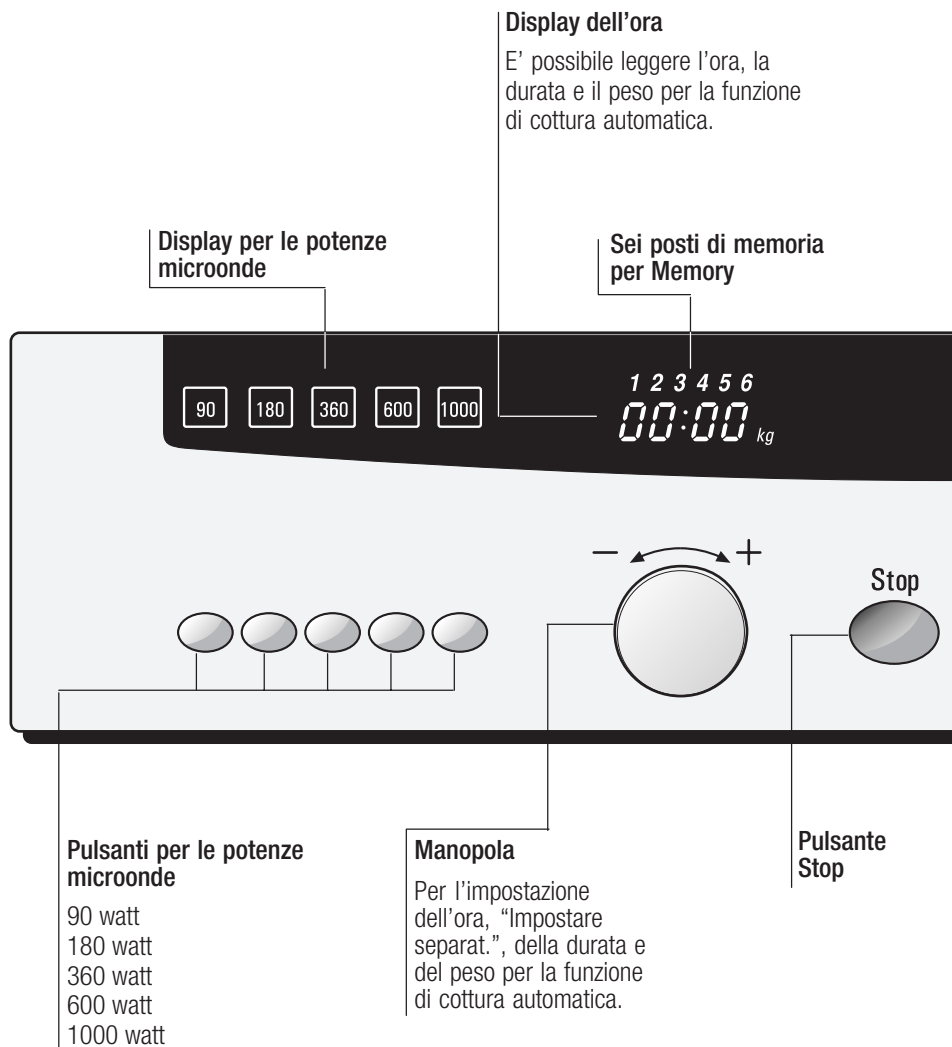
### Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio.

### Prova stoviglie

Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo avervi inserito gli alimenti. Senza pietanze, l'apparecchio potrebbe infatti essere sottoposto a sovraccarico. La sola eccezione consentita è quella di una breve prova stoviglie (si vedano in merito le avvertenze relative all'uso delle stoviglie).

# Pannello comandi



### Display con testo in chiaro

La visualizzazione del testo in chiaro è possibile in 10 lingue.

- Visualizza il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado selezionati
- Mostra le pietanze della funzione di cottura automatica.
- Fornisce indicazioni ai fini delle operazioni di regolazione.

### Controllo del riscaldamento

Il controllo riscaldamento indica l'aumento della temperatura. In caso di cottura al grill, il controllo riscaldamento non viene visualizzato.

### Riscaldamento rapido

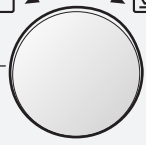
### Pulsante Memory

← → Aria calda  
← → 160 °C



Start

P



Pulsante Start

### Selettore funzioni

Per l'impostazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o della funzione di cottura automatica

Ruotando verso destra il selettore funzioni, vengono visualizzati i tipi di riscaldamento o i livelli; facendolo ruotare verso sinistra vengono invece visualizzati i programmi.

### Pulsante Orologio

### Pulsante

Per cambiare riga sul display con testo in chiaro

per la selezione di un programma

per l'impostazione personalizzata della cottura

---

## Comandi a scomparsa

Il selettore funzioni e la manopola rientra in ogni posizione.  
Per innestare e disinnestare, premere sulla manopola dell'interruttore. Gli interruttori possono essere ruotati verso destra oppure verso sinistra.

---

## Tipi di riscaldamento

### Microonde

Per il forno sono disponibili diversi tipi di riscaldamento. Così è possibile scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

Vengono trasformate in calore per gli alimenti. Il forno a microonde è adatto per scongelare rapidamente, riscaldare, far sciogliere e cuocere gli alimenti.

Potenze microonde:

1000 W per riscaldare i liquidi.

600 W per riscaldare e cuocere i cibi.

360 W per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati.

180 W per scongelare e continuare la cottura.

90 W per scongelare cibi delicati.

### Microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento

Con questa modalità la funzione microonde è attivata contemporaneamente a un altro tipo di riscaldamento. Le pietanze diventano come al solito particolarmente croccanti e dorate, ma in modo molto più veloce e con conseguente risparmio d'energia.

### Aria calda

Un ventilatore situato a livello della parete posteriore distribuisce il calore dell'elemento riscaldante anulare in modo uniforme all'interno del forno. Con l'opzione "aria calda" è possibile preparare impasti in stampi, pan di Spagna e torte al quark, nonché dolci, pizze e pasticcini (nella teglia).

### Grill con aria calda

I corpi riscaldanti anulari e il grill funzionano parallelamente, nel forno il ventilatore distribuisce il calore agli alimenti. La cottura al grill con aria calda è particolarmente indicata per arrostitire porzioni di carne.



## Grill ricircolo aria

L'elemento grill e il ventilatore si attivano e si disattivano a pause alterne. Nella pausa di riscaldamento il ventilatore fa circolare intorno alla pietanza il calore emesso dal grill. Il pollo risulta in questo modo dorato e croccante. I soufflé e le pietanze gratinate riescono in modo ottimale.

## Grill, superficie grande

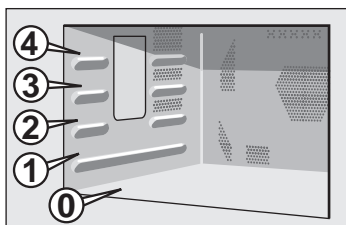
Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. Scegliere tra i livelli forte, medio o debole. E' possibile cuocere al grill più bistecche, salsicciotti, pesci o toast.

## Grill, superficie piccola

In questo modo si scalda solo la parte centrale dell'elemento grill. Questo tipo di riscaldamento è ideale per la preparazione di piccole quantità di cibo. Disporre gli alimenti da cuocere con il grill l'uno accanto all'altro nella zona centrale della griglia.

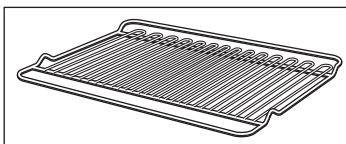
---

## Forno e accessori



L'accessorio può essere inserito in 4 differenti livelli.

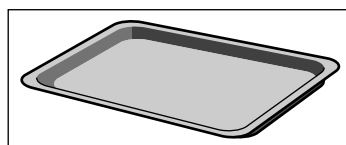
Il fondo del vano cottura (livello 0) può essere utilizzato per le stoviglie.



### Griglia

per pentole, stampi per dolci, parti da grigliare e pietanze surgelate.

La griglia può essere estratta per due terzi senza pericolo che si ribalti. Così si riescono a estrarre le pietanze con facilità.

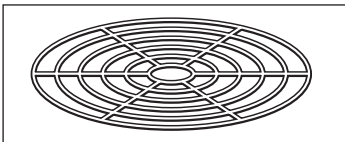


### Teglia da forno smaltata

per dolci e biscottini.

Inserire la teglia con il taglio obliquo rivolto verso la porta dell'apparecchio fino all'arresto.

La teglia da forno smaltata non è adatta all'uso combinato con la modalità microonde.



### **Griglia per microonde**

per la cottura con stampi in metallo usando la modalità combinata.

Disporre l'apposita griglia per microonde sulla griglia. Posizionare lo stampo in metallo sulla griglia per microonde.

In questo modo si evita la formazione di scintille tra la griglia e lo stampo.

### **Avvertenza**

Sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul fondo può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Eliminare la condensa una volta terminata la fase di cottura.

---

### **Ventilatore di raffreddamento**

L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore può continuare a funzionare anche quando il forno è già disattivato.

Durante il funzionamento del apparecchio a microonde, il forno resta freddo. Tuttavia, il ventilatore di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il forno a microonde è già stato spento.

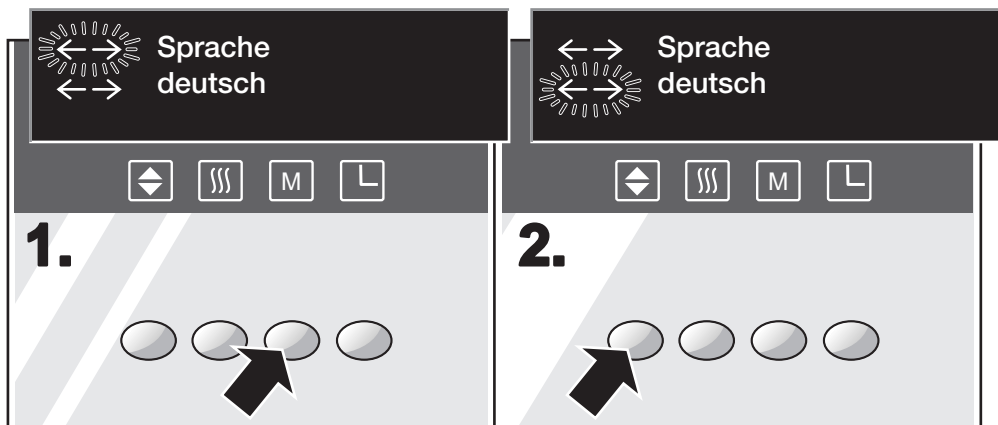
# Impostazioni di base

L'apparecchio viene fornito con alcune impostazioni di base, le quali possono essere successivamente modificate.

Impostazione di base	Modifica
La lingua per il display con testo in chiaro è il tedesco	E' possibile scegliere tra 10 lingue diverse
Una volta trascorso il tempo impostato, risuona un segnale acustico	E' possibile modificare la durata del segnale acustico
Durata lunga del segnale acustico = 30 toni	Durata breve del segnale acustico = 3 toni
Volume del segnale acustico = medio	Volume del segnale acustico = alto, = basso

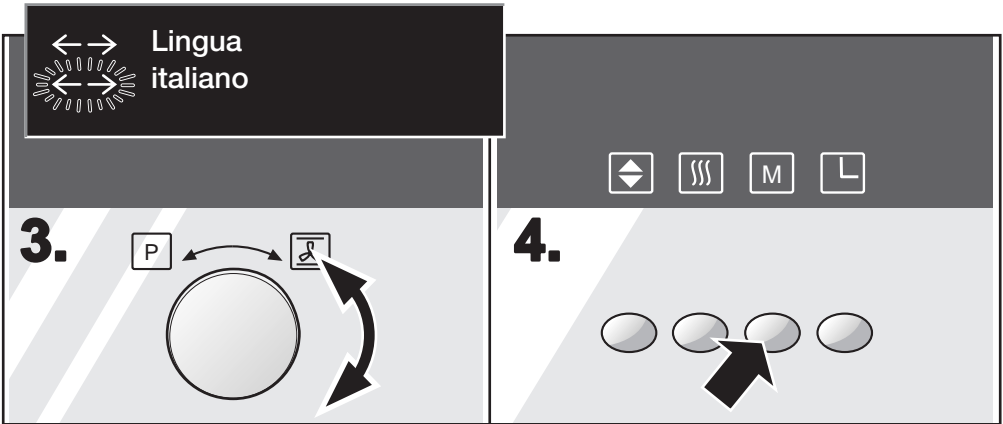
## Impostazione della lingua

Il nuovo apparecchio presenta un display per testo in chiaro in lingua tedesca. E' possibile scegliere tra 10 lingue differenti.



**1.** Premere il pulsante memo "M" per 4 secondi finché nella prima riga non compare "Sprache" e nella seconda "deutsch".

**2.** Servendosi del pulsante , passare alla seconda riga ("deutsch").

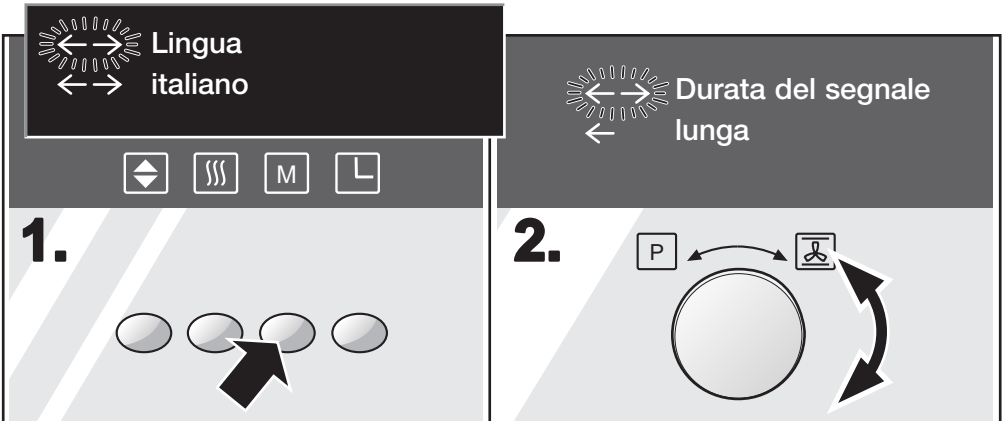


**3.** Servendosi del selettore funzioni, impostare la lingua desiderata.


**4.** Premere il pulsante memo "M".  
L'impostazione è stata salvata.

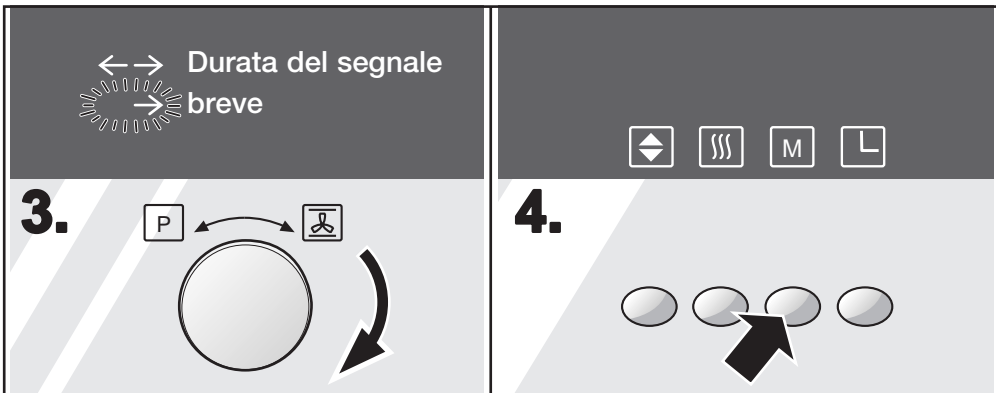
## Impostazione della durata del segnale acustico

Quando il forno si disattiva, risuona un segnale acustico. E' possibile modificare la durata del segnale.  
Durata lunga del segnale = 30 toni  
Durata breve del segnale = 3 toni



**1.** Premere il pulsante memo "M" per 4 secondi finché nella prima riga non compare "Lingua" e nella seconda "italiano".

**2.** Ruotare il selettore funzioni verso destra o verso sinistra finché nella prima riga non compare "Durata del segnale" e nella seconda "lunga".  
Servendosi del pulsante , passare alla seconda riga.



**3.** Servendosi del selettore funzioni, modificare la durata del segnale acustico.

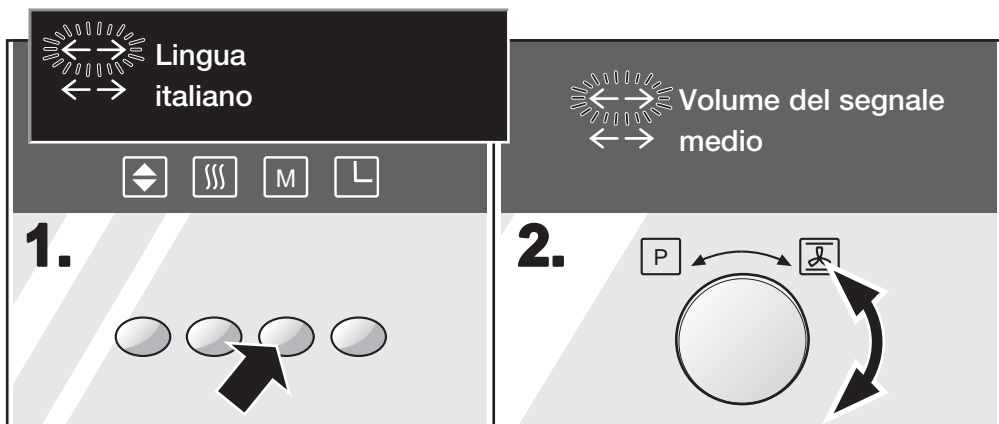
**4.** Premere il pulsante memo "M".  
L'impostazione è stata salvata.

## Impostazione del volume del segnale acustico


Quando il forno si disattiva, risuona un segnale acustico. E' possibile modificare il volume del segnale acustico.

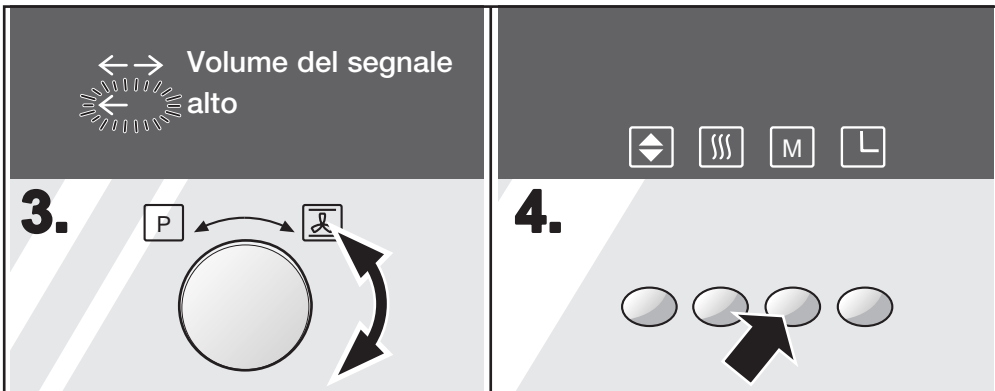
Volume del segnale = basso

Volume del segnale = alto



**1.** Premere il pulsante memo "M" per 4 secondi finché nella prima riga non compare "Lingua" e nella seconda "italiano".

**2.** Ruotare il selettore funzioni verso destra finché nella prima riga non compare "Volume del segnale" e nella seconda "medio".  
Servendosi del pulsante , passare alla seconda riga.



**3.** Servendosi del selettore funzioni, modificare il volume del segnale acustico.

**4.** Premere il pulsante memo "M". L'impostazione è stata salvata.

## Al primo uso

### Riscaldare il vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il forno vuoto e chiuso per 10 minuti.



**1.** Ruotare verso destra il selettore funzioni sino a 'Grill con aria calda'.

**2.** Servendosi della manopola, impostare 10 minuti.

**3.** Premere il pulsante Start.

Il forno si disattiva automaticamente dopo 10 ore.

A causa dell'odore generato dall'apparecchio nuovo, si consiglia di aerare la cucina.

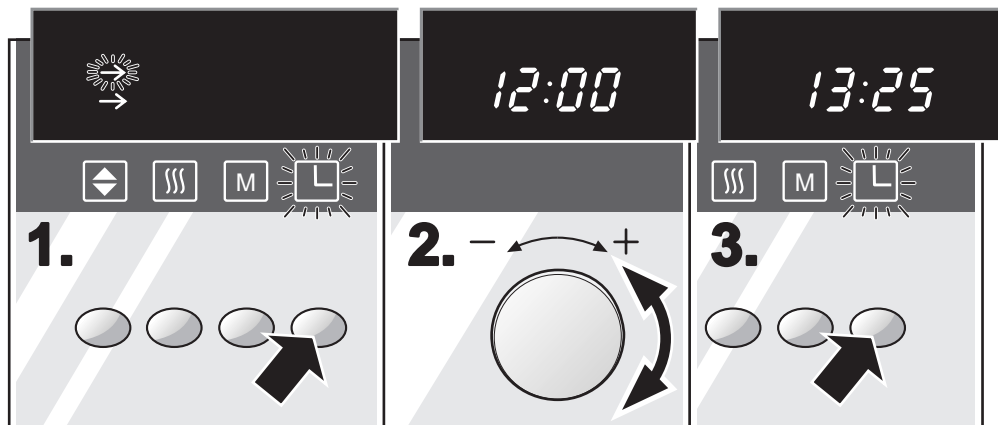
## Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare

Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

## Regolazione dell'ora

In seguito all'allacciamento dell'apparecchio o a un calo di corrente, sul display orologio vengono visualizzati tre zeri.

Impostare l'ora.



**1.** Premere il pulsante orologio 🕒.

**2.** Per mezzo della manopola, impostare l'ora.

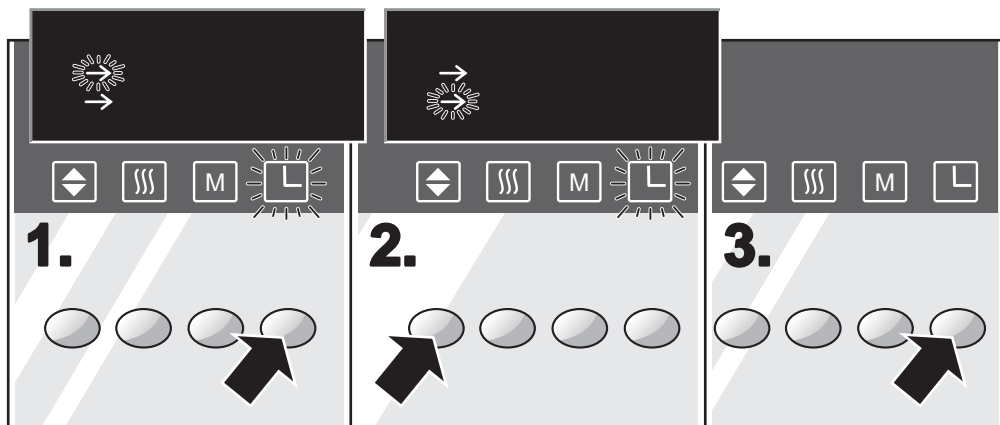
**3.** Premere il pulsante orologio 🕒.

## Modifica dell'ora ad esempio dall'ora legale all'ora solare

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 3.

## Oscuramento dell'ora

Se la visualizzazione dell'ora sull'apparecchio risulta fastidiosa, è possibile oscurarla.



**1.** Premere il pulsante orologio 🕒.

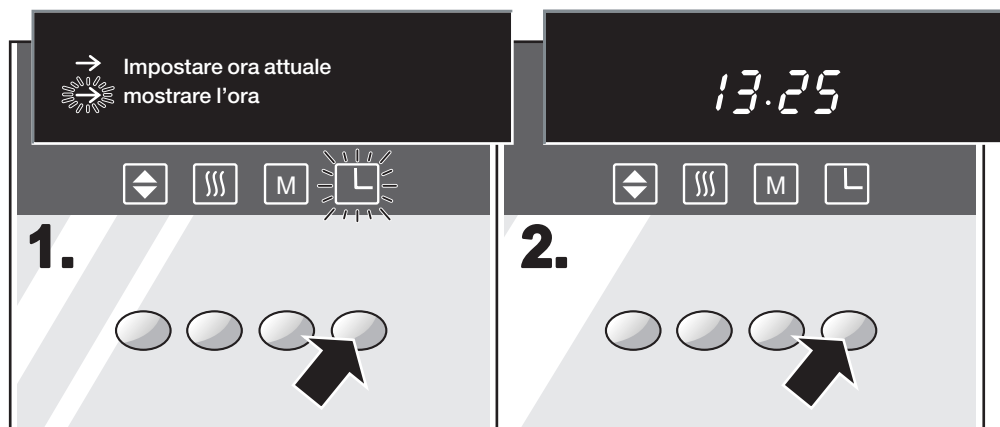
**2.** Servendosi del pulsante ⏴, passare alla riga "non mostrare l'ora".

**3.** Premere il pulsante orologio 🕒.

L'ora scorre sullo sfondo.

### Visualizzazione dell'ora

Per mostrare nuovamente l'ora, procedere nel seguente modo:



**1.** Premere il pulsante orologio 🕒.

**2.** Premere il pulsante orologio 🕒.  
L'ora viene visualizzata sul display.

### Avvertenze

Tra le h 22.00 e le h 06.00 l'illuminazione dell'ora è meno intensa.



---

# Microonde

Le microonde possono essere attivate separatamente oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

L'ideale è di provare subito! Far scaldare per esempio una tazza d'acqua per preparare del tè.

Prendere una grossa tazza senza decorazioni dorate o argentee, quindi introdurre un cucchiaino. Posizionare la tazza al centro, sul fondo del vano di cottura.

- 1.** Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde di 1000 watt
- 2.** Servendosi della manopola, impostare 1 minuto e 20 secondi.
- 3.** Premere il tasto di avvio.

Dopo 1 minuto e 20 secondi risuona un segnale acustico. L'acqua è ora calda.

Mentre si degusta il tè, leggere nuovamente le norme di sicurezza fornite all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

---

## Stoviglie

### Stoviglie adatte

Utilizzare pentole resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o plastica adatta alle alte temperature. Questi materiali sono infatti permeabili alle microonde.

In molti casi è possibile utilizzare direttamente i piatti di servizio, evitando così il travaso dei cibi e un'eccessiva quantità di stoviglie da lavare.

Le stoviglie con decorazioni dorate o argentee possono essere utilizzate esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte alle microonde.

## Stoviglie non adatte

Diverso è il caso delle stoviglie in metallo. Queste ultime non sono permeabili alle microonde e gli alimenti ivi contenuti restano freddi.

Accertarsi che le parti in metallo - per esempio il cucchiaio - siano a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti dell'apparecchio e dal lato interno della porta. Il vetro interno della porta potrebbe essere danneggiato dalla formazione di scintille.

## Prova stoviglie:

Qualora non si sappia esattamente se le proprie stoviglie siano adatte alle microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

introdurre la pentola vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto impostando la massima potenza.

Controllare di tanto in tanto la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. Se si formano scintille, significa che la pentola non è adatta a questo tipo d'uso.

### **Attenzione!**

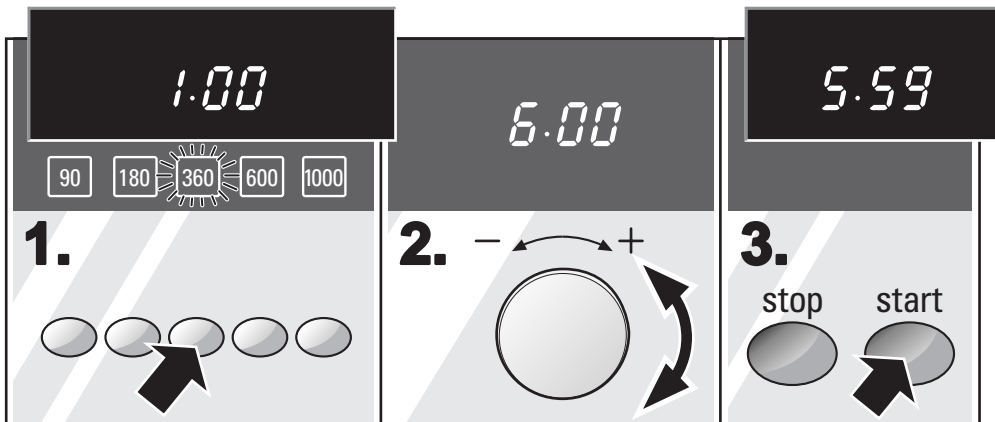
Non attivare l'apparecchio a microonde senza avervi dapprima introdotto gli alimenti. L'unica eccezione è costituita dalla prova stoviglie.

---

## Gradi di potenza delle microonde

1000 watt	per riscaldare i liquidi
600 watt	per riscaldare e cuocere i cibi
360 watt	per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati
180 watt	per scongelare e continuare la cottura
90 watt	per scongelare cibi delicati

## Regolazione



**1.** Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde desiderata.

**2.** Impostare la durata servendosi della manopola.

**3.** Premere il pulsante start.

Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo.

### Trascorso il tempo impostato

si sente un segnale acustico.

Sul display compare nella prima riga "Fine" e nella seconda "raffredd. apparecchio".

Il messaggio "Fine" scompare quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop.

### Impostare in successione più potenze microonde

Procedere come descritto ai punti 1 e 2. Impostare poi il secondo tempo e il secondo grado di potenza microonde. E' possibile impostare fino a 3 potenze microonde e 3 parametri di tempo in sequenza. Premere alla fine il pulsante start. La durata complessiva viene visualizzata sul display e inizia a scorrere a ritroso. La potenza microonde attiva appare più luminosa.

Il grado di potenza microonde può essere selezionato anche due volte:

per es. 600 W - 360 W - 600 W.

1000 W può essere selezionato una sola volta.

### Correzione

Se è stato impostato un solo grado di potenza microonde, la durata può essere modificata in qualunque momento.

## Arresto

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante start.

Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio “premere tasto di avvio”. Risuona un segnale acustico.

## Cancellazione

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

## Avvertenze

La potenza di 1000 watt può essere impostata per un tempo massimo di 30 minuti, mentre tutte le altre potenze fino a 90 minuti.

1 minuti a intervalli di secondi  
fino a 5 minuti a intervalli di 10 secondi  
fino a 15 minuti a intervalli di 30 secondi  
fino a 60 minuti a intervalli di minuti  
fino a 90 minuti a intervalli di 5 minuti.

E' possibile regolare prima la potenza microonde e poi la durata, o viceversa.

---

## Tabelle

Le seguenti tabelle forniscono numerosi esempi e valori di impostazione per il forno a microonde.

I parametri di tempo indicati nelle tabelle sono valori orientativi, che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli ambiti di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e prolungarlo se necessario.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone.  
Esiste a questo proposito una regola approssimativa:  
Doppia quantità – tempo quasi doppio  
Quantità dimezzata – durata di cottura dimezzata

Le pentole possono essere disposte al centro della griglia o sul fondo del vano cottura. In questo modo le microonde possono raggiungere gli alimenti da tutte le direzioni.

## Scongelare

Mettere gli alimenti congelati in un contenitore senza coperchio sul fondo del vano cottura.

Le parti delicate, quali le zampe e le ali del pollo o le parti marginali dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. La pellicola non deve entrare a contatto con le pareti dell'apparecchio. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Nel frattempo voltare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere voltate ripetutamente. Quando si voltano gli alimenti, rimuovere il liquido formato durante la fase di scongelamento.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-60 minuti a temperatura ambiente, affinché vi sia un livellamento della temperatura stessa. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

	<b>Quantità</b>	<b>Potenza microonde in watt, durata in minuti</b>	<b>Avvertenze</b>
Carne intera di manzo, maiale, vitello (disossata e non)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Fette o pezzi di carne di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separare le porzioni di carne allorché le si volta.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne tritata mista	200 g	90 W, 15 min.	Far surgelare possibilmente in posizione piana. Voltare di tanto in tanto e rimuovere la carne tritata già scongelata.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Pollame intero e porzioni di pollame	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	

	<b>Quantità</b>	<b>Potenza microonde in watt, durata in minuti</b>	<b>Avvertenze</b>
Anatra	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Voltare ripetutamente. Una volta trascorsa la metà dell'intervallo di tempo, rimuovere la pellicola di alluminio.
Oca	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Voltare ogni 20 minuti. Rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.
Pesce filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le parti scongelate.
Pesce intero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Coprire le estremità della coda con una pellicola di alluminio. Voltare durante questo intervallo di tempo.
Verdura, per esempio, piselli	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
Frutta, per esempio lamponi	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela e separare le parti scongelate.
Burro, sciogliere	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Rimuovere completamente la confezione.
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Dolci, secchi per esempio paste	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le fette di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolci, succosi per esempio torte alla frutta, dolci al quark	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina.

### **Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati**

Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.

Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Non disporre gli alimenti a strati.

Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.

Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.

Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

	<b>Quantità</b>	<b>Potenza microonde in watt, durata in minuti</b>	<b>Avvertenze</b>
Menu, portata, piatto pronto (2-3 componenti)	300-400g	600 W, 11-15 min.	Con coperchio
Minestre	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Stoviglie con coperchio
Piatti unici	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio
	1000 g	600 W, 20-25 min.	
Fette di carne in salsa, per esempio gulash	500 g	600 W, 12-17 min.	Stoviglie con coperchio
	1000 g	600 W, 25-30 min.	
Pesce, per esempio porzioni di filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
	800 g	600 W, 20-25 min.	
Contorni, per esempio riso, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Verdura, per esempio, piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8-10 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere 1 cucchiaino d'acqua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci	450 g	600 W, 11-16 min.	Far cuocere senza aggiunta d'acqua

## Riscaldare le pietanze

Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.

Durante il riscaldamento di liquidi, mettere sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare un ritardo di ebollizione. In caso di ritardo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. Anche scuotendo minimamente il contenitore, il liquido può improvvisamente traboccare o emettere spruzzi con violenza. Questo può causare ferite e scottature.

Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.

Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti.  
Controllare la temperatura.

Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	<b>Quantità</b>	<b>Potenzamicroonde Watt, Durata in minuti</b>	<b>Avvertenze</b>
Menu, piatto, piatto pronto (2 - 3 componenti)	350-500 g	600 W, 4 - 8	senza coperchio
Bevande	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Inserire un cucchiaino nel recipiente. Non riscaldare le bevande alcoliche. Tenere sotto controllo.
Alimenti per l'infanzia, per es. biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Senza tettarella né coperchio. Scuotere bene dopo la fase di riscaldamento. Controllare assolutamente la temperatura!
Minestra, 1 piatto 2 piatti 4 piatti	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Carne al sugo	500 g	600 W, 8 - 11	senza coperchio
Minestrone	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	recipiente con coperchio



		<b>Quantità</b>	<b>Potenzamicroonde Watt, Durata in minuti</b>	<b>Avvertenze</b>
Verdure,	1 porzione	150 g	600 W, 2 - 3	Aggiungere un po' di liquido.
	2 porzioni	300 g	600 W, 3 - 5	

## Cottura delle pietanze

Per la cottura delle pietanze, utilizzare stoviglie con coperchio. Mescolare o voltare gli alimenti di tanto in tanto.

Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Evitare, se possibile, di disporre gli alimenti a strati.

Una volta conclusa la cottura, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	<b>Quantità</b>	<b>Grado di potenza delle microonde W, Tempo, minuti</b>	<b>Avvertenze</b>
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 20 - 25 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca	250 g	600 W, 6 - 10 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorno, ad esempio patate	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cucchiaini di altezza, mescolare.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
ad esempio riso	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	

	Quantità	Grado di potenza delle microonde W, Tempo, minuti	Avvertenze
Dolci, ad esempio budino (istantaneo),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.
frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

## Consigli per l'uso della funzione microonde

**Non sono qui fornite indicazioni in merito alla regolazione delle quantità di alimenti.**

Prolungare o ridurre i tempi di cottura secondo la seguente regola approssimativa:

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

**La pietanza è diventata troppo secca.**

La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve oppure selezionare una potenza microonde inferiore. Togliere il coperchio e aggiungere più liquido.

**Una volta trascorso l'intervallo di tempo, la pietanza non è ancora scongelata, oppure non è ancora calda o cotta.**

Impostare un intervallo di tempo più lungo. Le pietanze con maggiori dimensioni e maggiore quantità necessitano di tempi maggiori.

**Una volta terminato il tempo di cottura, la pietanza è surriscaldata sui bordi, mentre al centro non è ancora pronta.**

Mescolare durante la cottura e la prossima volta impostare una potenza inferiore e una durata maggiore.

**Dopo essere scongelato, la carne è pressoché cotta all'esterno, mentre al centro non è ancora scongelata.**

La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore. In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte.

---

# Regolazione del forno

Per impostare il forno, selezionare un tipo di riscaldamento ed una temperatura od un grado servendosi del selettore funzioni.

Con la manopola è possibile impostare anche una durata per la pietanza. Una volta trascorso questo intervallo di tempo, il forno si disattiverà automaticamente.

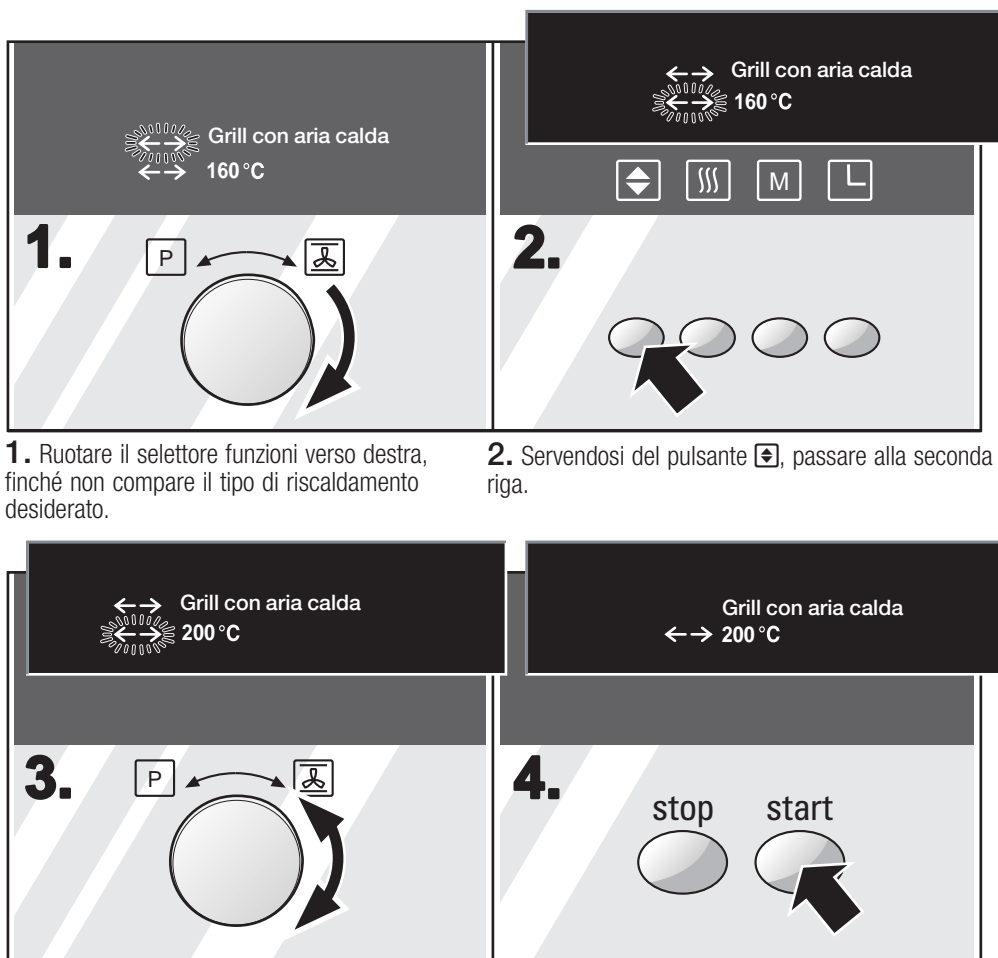
Per ogni tipo di riscaldamento la seconda riga del display con testo in chiaro propone una temperatura od un grado. Il valore raccomandato può essere modificato mediante il selettore funzioni.

E' possibile impostare 40 °C e 100 - 250 °C a intervalli di 5 gradi e, per la cottura al grill, i livelli forte, medio, debole, nonché la superficie piccola.

Il valore proposto per la durata può essere modificato mediante la manopola.

<b>Tipi di riscaldamento</b>	<b>Valore proposto</b>	<b>Valore proposto</b>
Aria calda	160 °C	20 minuti
Grill con aria calda	160 °C	20 minuti
Grill ricircolo aria	160 °C	20 minuti
Grill	forte, superficie grande	10 minuti

## Impostazione del forno



1. Ruotare il selettore funzioni verso destra, finché non compare il tipo di riscaldamento desiderato.

2. Servendosi del pulsante , passare alla seconda riga.

3. Servendosi del selettore funzioni, impostare la temperatura desiderata.

4. Premere il pulsante start.

### Correzione

La temperatura può essere modificata in qualunque momento.

Eccezione.

Ridurre la temperatura, impostandola su 40 °C o aumentare la temperatura a partire da 40 °C.

Premere due volte il tasto di stop e impostare nuovamente il valore desiderato.

## **Arresto**

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante start.

Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio “premere tasto di avvio”. Risuona un segnale acustico.

## **Cancellazione**

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

---

## **Il forno deve disattivarsi automaticamente**

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 3.

**4.** Servendosi della manopola impostare la durata.

**5.** Premere il pulsante start.

Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo.

## **Trascorso il tempo impostato**

il forno si disattiva. Risuona un segnale acustico e sul display compare nella prima riga “Fine” e nella seconda “raffredd. apparecchio”. Il messaggio “Fine” scompare quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop.

## **Correzione**

La durata può essere modificata in qualsiasi momento.

## **Arresto**

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo aver chiuso il forno, premere il pulsante start.


Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio “premere tasto di avvio”. Risuona un segnale acustico.

## **Cancellazione**

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

## **Avvertenza**

E' anche possibile impostare dapprima la durata e successivamente il tipo di riscaldamento e la temperatura.

Servendosi della manopola, impostare la durata e successivamente il tipo di riscaldamento usando il selettore funzioni. Premere il pulsante  e modificare la temperatura. Attivare il forno.

---

## Riscaldamento rapido

### Tipi di riscaldamento appropriati

In questo modo è possibile riscaldare il forno con particolare rapidità. Il riscaldamento rapido non è adatto a tutti i tipi di riscaldamento.

Aria calda  
Grill con aria calda  
Grill ricircolo aria


Con questi tipi di riscaldamento è possibile attivare anche l'opzione microonde.

---

## Regolazione


### Il riscaldamento rapido è terminato

Impostare prima il forno.

Prima dell'avvio premere il tasto Riscaldamento rapido .

Sul display lampeggia il simbolo .

Premere il tasto di avvio.

Risuona un breve segnale acustico. Il simbolo  si spegne. Introdurre la pietanza nel forno.

Premere il tasto di avvio.

### Arresto

Premere una volta il tasto di stop.


Premere il tasto di avvio.

### Cancellazione

Premere una volta il tasto Riscaldamento rapido  o aprire la porta dell'apparecchio.

### Avvertenze

Il riscaldamento rapido può essere impostato solo prima dell'avvio.

E' anche possibile premere dapprima il tasto Riscaldamento rapido  e impostare poi successivamente il forno.

L'intervallo di tempo impostato come parametro di durata inizia a scorrere soltanto a partire dal termine del riscaldamento rapido.

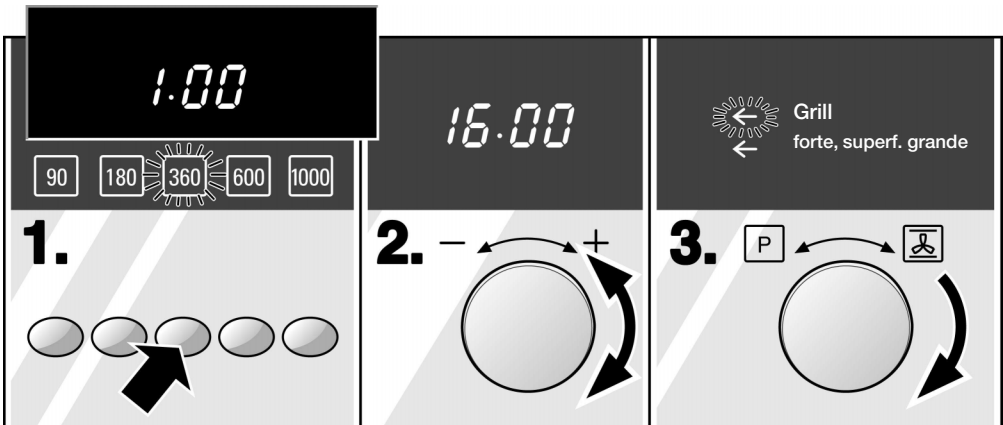
## Impostazione del forno e del microonde in modalità combinata

Con questa modalità un tipo di riscaldamento è in funzione contemporaneamente al microonde. La potenza 1000 W non può essere abbinata ad alcun tipo di riscaldamento. Sul display comparirà quindi "impossibile".

E' possibile impostare fino a tre potenze microonde e tre parametri di tempo, ma un solo tipo di riscaldamento e un'unica temperatura.

Tipi di riscaldamento appropriati:

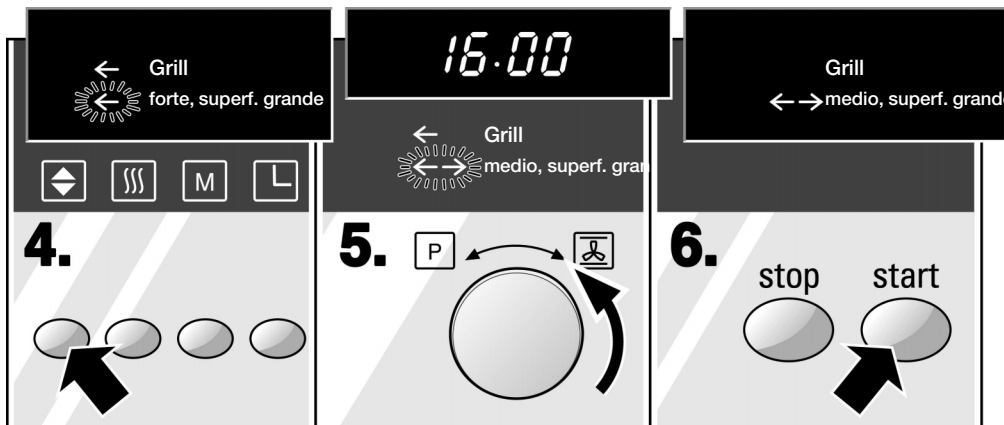
### Regolazione




**1.** Premere il pulsante Potenza microonde.

**2.** Impostare la durata servendosi della manopola.

**3.** Ruotare il selettore funzioni verso destra, finché non compare il tipo di riscaldamento desiderato.



**4.** Servendosi del pulsante , passare alla seconda riga.

**5.** Ruotare il selettore funzioni verso sinistra e modificare la temperatura od il livello.

**6.** Premere il pulsante start.

### Scaduto il tempo impostato

il forno si disattiva. Risuona un segnale acustico e sul display viene visualizzato "Fine" o "raffredd. apparecchio". Il messaggio "Fine" scompare quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop.

### Correzione

La temperatura, il livello e la durata possono essere modificati in qualsiasi momento.

### Arresto

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante start.

Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio "premere tasto di avvio". Risuona un segnale acustico.

### Cancellazione

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

### Avvertenza

E' anche possibile impostare dapprima il tipo di riscaldamento e la temperatura, e soltanto successivamente la potenza microonde e la durata.



---

# Carne, pollame, pesce

---

## Stoviglie

E' possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglie resistente al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. Le teglie in metallo possono essere utilizzate esclusivamente per la cottura senza microonde.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare pertanto presine per pentole quando le si estrae.

---

## Avvertenze per la cottura di arrosti

Utilizzare uno stampo per arrosti dai bordi alti.

Accertarsi che le proprie stoviglie entrino nel vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Aggiungere alla carne magra 2 o 3 cucchiaini di liquido ed allo stufato da 8 a 10 cucchiaini, in funzione delle rispettive dimensioni.

Una volta trascorsa la metà del tempo, voltare le fette di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il succo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

---

## Tabella

I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche della pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Ulteriori informazioni sono fornite alla sezione "Consigli per la cottura al forno e al grill" dopo le tabelle.

	<b>Potenza microonde in watt, durata in minuti</b>	<b>Livello</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura in °C, grill</b>	<b>Avvertenze</b>
Stufato di manzo ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0	Grill con aria calda	160-170	Pentola con coperchio sul fondo.
Roastbeef, al sangue ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0	Grill con aria calda	180-200	Pentola senza coperchio. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciar riposare 10 minuti.
Carne di maiale senza cotenna, ca. 750 g, p. es. cervice	360 W, 35-45 min.	0	Grill con aria calda	170-180	Pentola senza coperchio. Infine lasciar riposare 10 minuti.
Carne di maiale con cotenna* ca. 1 kg, p. es. spalla	180 W, 80-90 min.	0	Grill con aria calda	170-180	Pentola senza coperchio. Infine lasciar riposare 10 minuti. Non voltare.
Lombo di maiale ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0	Grill con aria calda	180-190	Pentola senza coperchio. Infine lasciar riposare 10 minuti.
Polpettone ca. 750 g	360 W, 25-35 min.	0	Aria calda	200-210	Pentola senza coperchio sul fondo. Infine lasciar riposare 10 minuti.
Pollo, intero ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0	Grill ricircolo aria	230-250	Pentola con coperchio sul fondo. Disporre il pollo con il petto rivolto verso l'alto. Non voltare.
Porzioni di pollo, p. es. quarti di pollo ca. 800 g	360 W, 25-35 min.	0	Grill ricircolo aria	230-250	Pentola senza coperchio. Disporre le porzioni di pollo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Anatra 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0	Grill ricircolo aria	220-240	Pentola con coperchio sul fondo. Non voltare.
Petto d'anatra ca. 500 g Petto d'anatra 2 porzioni da 250-300 g	90 W, 15-20 min.	0	Grill	forte	Pentola senza coperchio sul fondo. Disporre le porzioni d'anatra con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.

	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscal- damento	Tempera- tura in °C, grill	Avvertenze
Petto d'oca, cosciotti d'oca 700-900 g	90 W, 30-40 min.	0	Grill	medio	Pentola alta senza coperchio sul fondo. Non voltare.
Pesce, gratinato ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0	Grill	forte	Pentola senza coperchio. Scongela in precedenza il pesce surgelato.

\* Tagliare la cotenna della carne di maiale.

## Avvertenze per la cottura al grill

La cottura al grill deve essere sempre effettuata con la porta dell'apparecchio chiusa e senza preriscaldare.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm. In questo modo si rosolano uniformemente e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi da cuocere al grill con l'apposita pinza. Se si infilza con una forchetta la carne, quest'ultima perderà il proprio sangue e risulterà asciutta.

La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne bianca di vitello o maiale, ma non c'è da preoccuparsi. I pezzi da cuocere al grill di carne bianca o il filetto di pesce, in superficie, sono spesso marrone chiaro, tuttavia dentro sono cotti e succosi.

Inoltre: l'elemento grill si attiva e disattiva automaticamente. Si tratta di un comportamento normale, la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

## Tabella

I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura al grill dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche della pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un un parametro più elevato.

Ulteriori informazioni sono fornite alla sezione "Consigli per la cottura al forno e al grill" dopo le tabelle.

	Quantità	Peso	Livello	Grill	Durata in minuti
Bistecche spesse 2 - 3 cm	2 - 3 porzioni	di ca. 200 g	1+3**	forte forte	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 5 - 10
Coppa spessa 2 - 3 cm	2 - 3 porzioni	di ca. 120 g	1+3**	medio medio	1° lato: ca. 15 - 20 2° lato: ca. 10 - 15
Salami da cuocere al grill	4 - 6 porzioni	di ca. 150 g	1+3**	forte forte	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 5 - 10
Cotoletta di pesce*	2 - 3 porzioni	di ca. 150 g	1+3**	forte forte	1° lato: ca. 10 - 12 2° lato: ca. 8 - 12
Pesce, intero* per es. trota	2 - 3 porzioni	di ca. 300 g	1+3**	medio medio	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 10 - 15
Pane per toast	12 fette		3	forte forte	1° lato: ca. 4 - 6 2° lato: ca. 2 - 3
Pane per toast	4 fette***		3	superficie piccola	1° lato: ca. 5 - 6 2° lato: ca. 3 - 4

\* Oliare precedentemente la griglia.

\*\* Inserire la griglia al livello 3 e la teglia al livello 1.

\*\*\* Disporre le fette di pane per toast una accanto all'altra al centro della griglia.

---

## Consigli per cuocere arrosti e grigliate

---

**Nella tabella non vi sono dati per il peso dell'arrosto.**

Scegliere l'indicazione corrispondente al primo peso inferiore e prolungare il tempo.

---

**Come accertare se l'arrosto è pronto.**

Usare un termometro per carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaino». Premere con il cucchiaino sull'arrosto. Se è sodo, è pronto. Se è molliccio deve cuocere ancora un poco.

---

**L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.**

La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più piccolo, oppure aggiungere più liquido.

---

**L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.**

La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più grande e aggiungere meno liquido.

---

**Avete aggiunto le microonde. L'arrosto all'interno non è cotto.**

Tagliare l'arrosto. Preparare il sugo nel recipiente per arrosto e deporre le fette di arrosto nel sugo. Ultimare la cottura della carne solo con le microonde.

La volta seguente aggiungete le microonde dall'inizio. Utilizzate il termometro per carne e lasciate riposare nel forno l'arrosto pronto per altri 10 minuti.

---

---

## Dolci e biscotti

---

### Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Se si attiva la modalità microonde, utilizzare la griglia per microonde o stampi in vetro, ceramica o materiale plastico. Questi stampi devono essere resistenti al calore fino a temperature di 250 °C. Utilizzando questo tipo di stampi, i dolci assumono una minore doratura.

## Tabelle

I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Per questo motivo nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Per ulteriori informazioni vedere i "Consigli per la cottura in forno" riportati di seguito alle tabelle.

Posizionare sempre lo stampo al centro della griglia.

Dolci	Stoviglie	Livello	Potenza microonde, watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
Dolce alle noci	Stampo a cerniera	1	90 W	30-35	Aria calda	170-180
Torta alla frutta o al quark con pasta frolla*	Stampo a cerniera	2	360 W	35-45	Aria calda	150-160
Dolce alla frutta, pasta miscelata fine	Stampo a scodella o per stampo a cerniera	1	90 W	30-45	Aria calda	170-190
Torte salate (per esempio quiche/ torta alle cipolle)	Stampo a cerniera o per quiche	2	90 W	50-70	Aria calda	160-180

Per gli stampi in metallo: disporre l'apposita griglia per microonde sulla griglia. Posizionare lo stampo sulla griglia per microonde.

\* Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Dolci	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Impasto semplice	Stampo a scodella/a	1	Aria calda	160-170	60-80
impasto fine (per es. torta paradiso)	corona/rettangolare	1		150-160	60-70

<b>Dolci</b>	<b>Stoviglie</b>	<b>Livello</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Durata in minuti</b>
Fondi di torta con bordo di pasta frolla	Stampo a cerniera	1	Aria calda	160-170	35-45
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	1	Aria calda	160-170	35-45
Torta biscottata (pan di Spagna in acqua)	Stampo a cerniera	1	Aria calda	160-170	40-45
Dolce con copertura secca (impasto)	Teglia da forno	2	Aria calda	160-170	30-40
Dolci con farcitura succosa per es. pasta lievitata con pezzetti di mela	Teglia da forno	2	Aria calda	150-160	50-60
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	Teglia da forno	2	Aria calda	160-170	30-40
Panettone con 500 g di farina	Teglia da forno	2	Aria calda	170-180	60-70
Pizza	Teglia da forno	2	Aria calda	200-210	25-35
Pane cotto con lievito 1 kg**	Teglia da forno	2	Aria calda	180-190	50-60

\* Lasciare raffreddare il dolce ca. 20 minuti nel forno.

\*\* Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

<b>Pasticcini</b>		<b>Livello</b>	<b>Tipo di riscaldamento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Durata in minuti</b>
Pasticcini	Teglia da forno	2	Aria calda	150-170	20-35
Meringhe	Teglia da forno	2	Aria calda	100	90-120
Amaretti	Teglia da forno	2	Aria calda	110	35-45
Pasta sfoglia	Teglia da forno	2	Aria calda	170-180	35-45
Panini (per esempio panini di segale)	Teglia da forno	2	Aria calda	180-190	35-45

---

## Consigli per la cottura in forno

---

<b>Si vuole seguire una propria ricetta.</b>	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
<b>Si potrà in questo modo capire se il dolce è cotto regolarmente.</b>	Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura impostato, perforare il dolce nella parte più alta con uno stuzzicadenti. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
<b>Il dolce si sgonfia.</b>	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del vano di cottura di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
<b>Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.</b>	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
<b>Il dolce diventa troppo scuro.</b>	Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la durata della cottura.
<b>Il dolce è troppo secco.</b>	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrorare poi con succo di frutta o liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
<b>Il pane o il dolce (per esempio la torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).</b>	La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente il tempo di cottura a una temperatura inferiore. Per i dolci con guarnitura succosa, far cuocere dapprima il fondo, quindi cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.
<b>Il dolce non si stacca capovolgendolo.</b>	Una volta ultimata la cottura, lasciar raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. In questo modo si staccherà più facilmente dallo stampo. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare meglio lo stampo e cospargerlo con pangrattato.



---

**Si è provveduto a misurare la temperatura del vano cottura con un proprio termometro ed è stata rivelata una differenza rispetto al parametro stabilito.**

La temperatura del vano cottura viene misurata dal costruttore con una griglia di prova e in un tempo stabilito, in corrispondenza del centro del vano stesso. Ogni stoviglia e ogni accessorio utilizzato influisce sul valore misurato, in modo tale che nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.

---

**Tra lo stampo e la griglia si generano scintille.**

Verificare che le pareti esterne dello stampo siano pulite. Cambiare la posizione dello stampo nel forno. Se non si ottiene il risultato desiderato, continuare la cottura senza microonde. In questo modo il tempo di cottura si prolungherà.

---

## **Consigli per il risparmio energetico**

Far scaldare il forno solo se questo viene richiesto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie per forno scure, in vernice nera o smaltate. Queste teglie possono infatti assorbire il calore in modo ottimale.

Per cucinare più dolci, disporli l'uno accanto all'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo il tempo di cottura per il secondo dolce si riduce.

Per i tempi di cottura più lunghi è possibile disattivare il forno 10 minuti prima della fine dell'ora di cottura e utilizzare quindi il calore residuo per ultimare la cottura stessa.

# Soufflé, gratin, toast

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Mettere il soufflé in una pentola adatta alla cottura a microonde e riporlo sul fondo del vano cottura.

Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Per i soufflé e i gratin, lasciare proseguire la cottura per altri 5 minuti dopo aver disattivato il forno.

Pietanza	Quantità	Stoviglie	Livello	Microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temp. °C
Soufflé dolci (per esempio soufflé al quark con frutta)	circa 1500 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	0	180 W	25-35	Grill ricircolo aria	130-150
Soufflé salati con ingredienti cotti (per esempio sformato di pasta)	circa 1000 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	0	600 W	15-20	Grill ricircolo aria	160-190
Soufflé salati con ingredienti crudi (per esempio gratin di patate)	circa 1100 g	Stampo per soufflé piano	0	600 W	25-35	Grill con aria calda	170-180
Cottura al forno dei toast*	2 - 4 fette	Griglia e teglia da forno	3 1	A seconda della farcitura:	8-10	Grill	forte

\* Pretostare il pane per toast

---

# Prodotti pronti surgelati

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull'imballaggio.

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel con ripieno di frutta	Teglia da forno	2	Aria calda	180-200	40-50
Patatine fritte	Teglia da forno	2	Aria calda	180-200	25-35
Pizza	Griglia	2	Grill con aria calda	180-200	10-20
Pizza-baguette	Griglia	2	Grill ricircolo aria	160-190	15-20
Crocchette di patate	Teglia da forno	2	Aria calda	180-200	25-35
Arrosto	Teglia da forno	2	Aria calda	180-200	25-35

---

## Acrilamide negli alimenti

La nocività dell'acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussione da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati ottenuti dalle ultime ricerche abbiamo preparato per Voi questo opuscolo informativo.

### Come si forma l'acrilamide?

L'acrilamide presente negli alimenti non si forma a causa delle impurità provenienti dall'esterno, bensì viene prodotto durante la preparazione all'interno degli alimenti stessi - a condizione che questi ultimi contengano carboidrati e proteine. Tuttavia non è ancora stato chiarito del tutto come si sviluppi esattamente questo processo. Ciononostante è stato osservato che il contenuto acrilamidico è fortemente influenzato dai seguenti fattori:

temperature elevate  
basso contenuto d'acqua negli alimenti  
marcata doratura dei prodotti.

## Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si forma principalmente negli alimenti a base di patate e cereali riscaldati a elevate temperature, quali per esempio:

patatine, patate fritte,  
toast, panini, pane,  
prodotti a base di pasta frolla (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

---

## Come intervenire

Si può evitare che cuocendo al forno, con il grill o friggendo si formino quantità elevate di acrilamide. Le raccomandazioni riportate qui di seguito sono state fornite da aid<sup>1</sup> e BMVEL<sup>2</sup>:

### Generalità:

I tempi di cottura devono essere il più possibile brevi.

“Dorare anziché arrostitire”: far assumere agli alimenti un colore bruno dorato.

Quanto più grandi e più spessi sono gli alimenti da cuocere, tanto minore è la quantità di acrilamide che essi contengono.

### Cottura in forno:

Con la funzione aria calda impostare una temperatura di max. 180 °C.

Biscottini: Con la funzione aria calda impostare una temperatura di max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli nella pietanza riduce la formazione di acrilamide.

Per la cottura in forno, distribuire le patate in modo uniforme nella teglia in modo che formino un solo strato. Per evitare che gli alimenti si seccino troppo in fretta, disporre una quantità minima di 400 grammi per ogni teglia.

<sup>1</sup> Opuscolo informativo aid “Acrilamide”, edito da aid e BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Comunicato stampa 365 di BMVEL del 04/12/2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

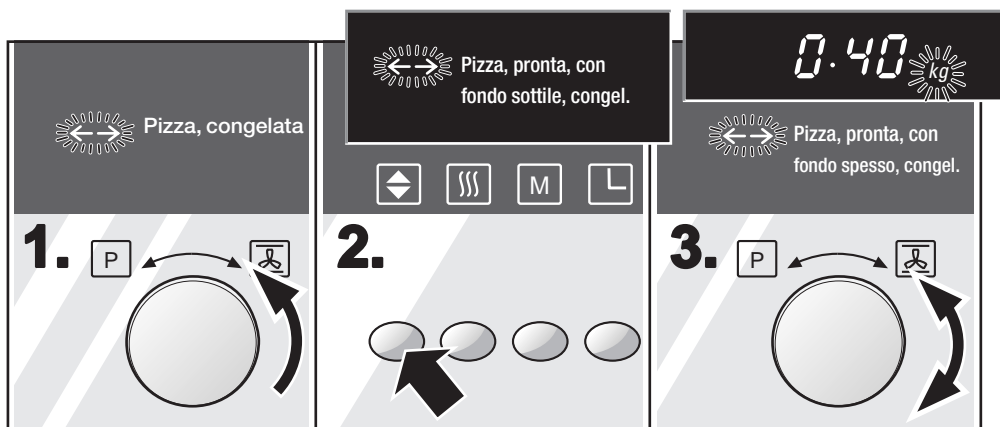
# Programmatore automatico

## Regolazione

La funzione di cottura automatica consente di scongelare con facilità gli alimenti e di preparare rapidamente e senza problemi molte ricette. Per la funzione di cottura automatica esistono 10 gruppi di programmi per un totale di 41 programmi.

### Esempio:

Pizza congelata, con fondo spesso.



**1.** Ruotare verso sinistra il selettore funzioni e selezionare un gruppo di programmi.

**2.** Premere il pulsante .

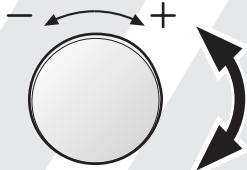
**3.** Servendosi del selettore funzioni modificare la seconda riga.



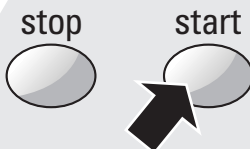
Pizza, pronta, con  
fondo spesso, congel.

0.55 kg

4.



5.



4. Impostare il peso desiderato servendosi della manopola.

5. Premere il pulsante start. La durata viene visualizzata sul display.

### Trascorso il tempo impostato


il forno si disattiva. Risuona un segnale acustico e sul display viene visualizzato “Fine” “raffredd. apparecchio”. Il messaggio “Fine” scompare quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop.

### Impostazione personalizzata della cottura

Impostare separat.:



Se, per esempio, la pizza risulta troppo croccante, è possibile modificare le impostazioni in modo da ottenere un risultato diverso la volta successiva. Effettuare la regolazione conformemente a quanto descritto ai punti **1-4**.

Tenere premuto il pulsante  per 3 secondi e spostare il campo luminoso servendosi del selettore funzioni.

Verso sinistra = cottura più leggera

Verso destra = cottura più intensa

### Informazioni in merito agli accessori

Premendo il pulsante memo “M”, si ottengono le informazioni relative agli accessori necessari.

### Arresto

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo aver chiuso il forno, premere il pulsante start.

Dopo aver chiuso la porta del forno, si è dimenticato di premere il pulsante start.

Viene generato un segnale acustico di avvertimento e sul display compare per 3 secondi il messaggio “premere tasto di avvio”.

## **Cancellazione**

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

## **Avvertenze**

Per conoscere il peso impostato, è sufficiente premere il pulsante “M”.

Il display visualizza per 3 secondi il peso e il risultato di cottura.

La durata non può essere modificata.

Se necessario, il display visualizza “voltare” o “mescolare”. Risuona un segnale acustico. Il messaggio continua a essere visualizzato finché non si apre la porta del forno o finché il programma non viene terminato.

---

## **Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica**

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Se non si conosce il peso preciso, arrotondare per eccesso o per difetto.

Per i programmi utilizzare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.

Mettere gli alimenti nel forno freddo.

In appendice alle avvertenze si trova una tabella con alimenti adatti, i corrispondenti ambiti di peso e gli accessori necessari.

Non è possibile impostare valori di peso differenti da quelli inclusi nell'ambito di parametri indicato.

Nel caso di molte pietanze risuona, dopo qualche tempo, un segnale acustico. Voltare o mescolare gli alimenti.

## Scongelare

Far surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano e in porzioni appropriate a una temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, quali per esempio un piatto in vetro o in porcellana.

Coprire le parti delicate ed esposte con pezzettini di pellicola in alluminio, in modo da evitare che cuociano troppo rapidamente. Accertarsi che la pellicola di alluminio non venga a contatto con le pareti del vano di cottura.

Dopo averlo fatto scongelare, lasciare ancora disgelare il cibo per altri 15-90 minuti affinché raggiunga la temperatura ambiente.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Eliminarlo voltando gli alimenti ed evitare assolutamente di voltarli nuovamente o di farlo entrare a contatto con altri alimenti.

La carne di manzo, agnello e maiale deve essere disposta nella pentola dapprima in modo che la parte grassa sia rivolta verso il basso.

Si consiglia di far scongelare il pane soltanto nella quantità necessaria in quanto invecchia rapidamente.

La carne tritata scongelata deve essere rimossa dopo essere stata voltata.

Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre il pollame a pezzi deve essere disposto in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso. Coprire le zampe e le ali con pezzettini di pellicola in alluminio.

Nel caso di pesce intero, coprire la pinna con pellicola in alluminio; se si prepara invece filetto di pesce, coprire le zone marginali e, nel caso di cotolette di pesce, solo le parti sporgenti.

## Verdure

Verdura fresca: tagliare a fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g aggiungere un cucchiaino d'acqua.



Verdure surgelate: indicata soltanto verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere 1 - 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

## **Patate**

Patate lesse: tagliare a fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di patate aggiungere un cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale.

Patate lesse con buccia: utilizzare patate di uguali dimensioni. Lavare e forare ripetutamente. Mettere le patate ancora umide in una pentola senz'acqua.

## **Riso**

Non utilizzare il riso in bustine.

Aggiungere al riso una quantità d'acqua 2 o 2,5 volte superiore.

## **Pesce**

Filetto di pesce, fresco: aggiungere 1 - 3 cucchiaini d'acqua o di succo di limone.

Anelli di seppia impanati, congelati: devono essere adatti alla cottura in forno.

## **Pollame**

Disporre il pollo nella pentola in modo che il petto sia rivolto verso il basso.

Disporre le porzioni di pollo nella pentola in modo che la parte di carne sia rivolta verso l'alto.

Far cuocere il petto di tacchino senza pelle. Aggiungere una quantità d'acqua pari al 10 % del peso.

## **Prodotti a base di patate, congelati**

Le patatine fritte, le crocchette di patate e le patate al forno devono essere adatte alla cottura in forno.

## **Carne**

Disporre il roastbeef dapprima con la parte di grasso rivolta verso il basso.

Arrosti di manzo, arrosto di vitello, cosciotto di agnello e arrosto di maiale: l'arrosto deve ricoprire ca. i due terzi del fondo della pentola.

## **Pizza, congelata**

Utilizzare pizza-baguette e pizze congelate già pronte.

## Tempi di riposo

Alcune ricette necessitano di un certo intervallo di tempo di riposo in forno una volta concluso il programma in oggetto.

Pietanza	Tempo di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti Versare dapprima l'acqua formatasi.
Riso	5 - 10 minuti
Petto di tacchino	10 minuti
Roastbeef	10 minuti
Arrosti di manzo, arrosto di vitello, cosciotto di agnello, arrosto di maiale e polpettone:	10 minuti

## Tabella dei programmi

Gruppo di programmi Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, Livello di inserimento
<b>Scongelare</b>			
Pane, congelato**	Pane di frumento, pane di frumento misto, pane integrale	0,20 - 1,50	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Dolce, secco, congelato*	Dolce senza glassa, dolce di pasta lievitata	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Dolci, succosi, congelati	Dolci con frutta senza glassa o gelatina, senza crema o panna	0,20 - 1,40	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Carne tritata, congelata*	Carne tritata di manzo, agnello, maiale	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Carne di manzo, congelata*	Arrosti di manzo, arrosto di vitello, bistecca	0,30 - 2,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Carne d'agnello, congelata*	Cosciotto d'agnello, spalla d'agnello, involtini d'agnello	0,50 - 2,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Carne di maiale, congelata*	Arrosti di cervice disossato, rollè, bistecca, gulash	0,20 - 2,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Pollame intero, congelato*	Pollo, anatra	0,70 - 2,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo

<b>Gruppo di programmi Programma</b>	<b>Alimenti appropriati</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Stoviglie / accessori, Livello di inserimento</b>
Porzioni di pollo, congelate*	Ali di pollo, metà pollo, cosciotti d'oca, petto d'oca, petto d'anatra	0,20 - 1,20	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Pesce intero, congelato*	Trota, baccalà, merluzzo	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Filetto di pesce, congelato*	Filetto di luccio, merluzzo, salmone, triglie, merlano nero, luccioperca	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Cotoletta di pesce, congelato*	Cotoletta di merluzzo, luccio, baccalà, salmone	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo

\* Segnale acustico per voltare il cibo dopo la metà del tempo.

\*\* Segnale acustico per voltare il cibo dopo  $\frac{2}{3}$  metà del tempo

<b>Gruppo di programmi Programma</b>	<b>Alimenti appropriati</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Stoviglie / accessori, Livello di inserimento</b>
<b>Verdure</b>			
Verdura fresca*	Cavolfiori, broccoli, carote, cavolorapa, porri, peperoni, zucchini	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Verdure, congelate*	Cavolfiori, broccoli, carote, cavolo rapa, cavoli rossi, spinaci	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo

\* Segnale acustico per mescolare dopo la metà del tempo.

<b>Gruppo di programmi Programma</b>	<b>Alimenti appropriati</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Stoviglie / accessori, Livello di inserimento</b>
<b>Patate</b>			
Patate lesse*	Patate sode, principalmente sode o farinose	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Patate lesse con la buccia*	Patate sode, principalmente sode o farinose	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo

\* Segnale acustico per mescolare dopo la metà del tempo.

<b>Gruppo di programmi Programma</b>	<b>Alimenti appropriati</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Stoviglie / accessori, Livello di inserimento</b>
<b>Riso</b>			
Riso a chicchi lunghi*	Riso parboiled	0,10 - 0,50	Pentola profonda con coperchio, sul fondo
Riso basmati*		0,10 - 0,50	Pentola profonda con coperchio, sul fondo
Riso al naturale*		0,10 - 0,50	Pentola profonda con coperchio, sul fondo

\* Segnale acustico per mescolare, a seconda del peso, dopo ca. 2-11 minuti.

<b>Gruppo di programmi Programma</b>	<b>Alimenti appropriati</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Stoviglie / accessori, Livello di inserimento</b>
<b>Pesce</b>			
Filetto di pesce, fresco	Filetto di luccio, merluzzo, triglie, merlano nero, luccioperca	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo

<b>Gruppo di programmi Programma</b>	<b>Alimenti appropriati</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Stoviglie / accessori, Livello di inserimento</b>
Anelli di seppia impanati, congelati		0,20 - 0,45	Pentola piatta senza coperchio sulla griglia, Livello di inserimento 2
* Segnale per voltare gli alimenti 3 minuti prima della fine del programma			
<b>Pollame</b>			
Pollo intero, fresco*		0,80 - 1,80	Pentola con coperchio, sul fondo
Porzioni di pollo, fresche	Ali di pollo, metà pollo	0,40 - 1,60	Pentola senza coperchio, sul fondo
Petto di tacchino, fresco*	Petto di tacchino senza pelle	0,80 - 1,80	Pentola con coperchio, sul fondo
* Segnale acustico per voltare il pollo intero dopo 10 minuti e il petto di pollo dopo metà del tempo.			
<b>Carne</b>			
Roastbeef, fresco*	Roastbeef con uno spessore di 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Pentola senza coperchio, sul fondo
Roastbeef, all'inglese, fresco*	Roastbeef con uno spessore di 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Pentola senza coperchio, sul fondo
Arrosto di manzo, fresco*		0,80 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Arrosto di vitello, fresco*	Coscia, noce	0,80 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Cosciotto di agnello, fresco*	Cosciotto d'agnello disossato	1,00 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Arrosto di maiale, fresco*	Arrosto di cervice disossato, rollè	0,80 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Arrosto con crosta		0,80 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Polpettone		0,80 - 1,50	Pentola senza coperchio, sul fondo
* Segnale acustico per voltare il cibo dopo la metà del tempo.			
<b>Soufflé, congelati</b>			
Lasagne alla bolognese, congelate		0,40 - 1,00	Pentola senza coperchio, sul fondo
Cannelloni di patate, congelati		0,40 - 0,80	Pentola senza coperchio, sul fondo
Sformato di maccheroni, congelato		0,40 - 0,80	Pentola senza coperchio, sul fondo

#### **Prodotti a base di patate, congelati**

<b>Gruppo di programmi Programma</b>	<b>Alimenti appropriati</b>	<b>Ambito di peso in kg</b>	<b>Stoviglie / accessori, Livello di inserimento</b>
Patatine fritte, congelate*		0,20 - 0,45	Pentola piatta senza coperchio sulla griglia, Livello di inserimento 3
Crocchette di patate, congelate*		0,20 - 0,45	Pentola piatta senza coperchio sulla griglia, Livello di inserimento 2
Patate al forno, congelate*		0,20 - 0,45	Pentola piatta senza coperchio sulla griglia, Livello di inserimento 2

\* Segnale acustico per voltare le patatine 3 minuti prima della fine del programma, nonchè per voltare le crocchette e le patate al forno 5 minuti prima della fine del programma.

#### **Pizza, congelata**

Pizza, pronta, con fondo sottile, congelata		0,15 - 0,55	Griglia, Livello di inserimento 3
Pizza, pronta, con fondo spesso, congelata		0,15 - 0,55	Griglia, Livello di inserimento 3
Pizza-baguette, pronta, congelata		0,15 - 0,80	Griglia, Livello di inserimento 2

## Memory

Memory consente di creare dei propri programmi. Si possono memorizzare fino a sei ricette per poterle poi richiamare in qualunque momento.

La funzione memory è utile quando si necessitano varie impostazioni per la pietanza desiderata, oppure quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

## Salvare la memoria

Selezionare una delle sei memorie ed effettuare l'impostazione.

### Esempio

Spazi di memoria 3  
360 W, 7 minuti,  
Grill debole, superf. grande.


**1.** Impostare la memoria. Premere il pulsante memo "M". Il numero 1 indica la memoria 1.

**2.** Impostare la memoria. Premere ancora due volte il pulsante memo "M". Il numero 3 indica la memoria 3.

**3.** Premere il pulsante 360 W.

**4.** Servendosi della manopola, impostare 7 minuti.

**5.** Servendosi del selettore funzioni, scegliere il grill forte, superf. grande.

**6.** Servendosi del pulsante , passare alla seconda riga.

The diagram shows a control panel with a digital display and various buttons. The display shows '1:00' and a sun icon with the number 3. The buttons include a left arrow, a wavy line icon, 'M', and 'L'. The power buttons are labeled 90, 180, 360, 600, and 1000. The grill selector has a 'P' button and a grill icon. The arrow button is used to navigate between rows of buttons.



**7.** Servendosi del selettore funzioni, impostare il grill con debole, superf. grande.

**8.** Premere il pulsante memo "M" in modo che venga nuovamente visualizzata l'ora. Le impostazioni vengono salvate.

E' anche possibile salvare la memoria e attivare contemporaneamente l'apparecchio. A tale scopo, premere il pulsante start anziché il tasto memo "M".

## Avvertenze

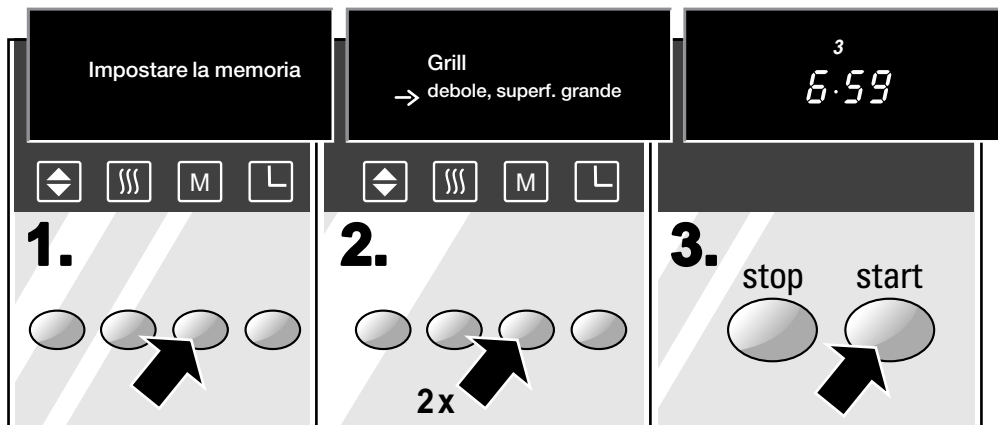
Se si desidera registrare nuovamente in corrispondenza di un determinato posto in memoria, premere il pulsante stop ed effettuare una nuova regolazione.

E' inoltre possibile memorizzare anche una ricetta scelta tra quelle del programmatore automatico.

## Avviare la memoria

Le impostazioni salvate per le proprie ricette possono essere facilmente richiamate.

Introdurre la pietanza nel forno.



**1.** Premere il pulsante memo "M". Il numero 1 indica la memoria 1.

**2.** Premere il pulsante memo "M", finché non compaia la memoria desiderata.

**3.** Premere il pulsante start.

### Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.

Il display visualizza 'Programma terminato'.

Quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop, si spegne il display.

### Arresto

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante start.

Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio "premere tasto di avvio". Risuona un segnale acustico.

### Cancellazione

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

### Avvertenze

Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la memoria.

La temperatura o il grill possono essere modificati in qualsiasi momento.



---

# Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano accendere il forno, è presente una sicurezza bambino.

## Blocco del forno

Premere il pulsante stop per 4 secondi. Sul display con testo in chiaro viene visualizzato il messaggio "Sicurezza bambino". Tutte le funzioni sono bloccate.

## Annullamento del blocco

Premere nuovamente il pulsante stop per 4 secondi. Il blocco viene in questo modo rimosso.

---

# Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropultrici ad alta pressione o di pultrici a getto di vapore!

Non utilizzare mai detersivi abrasivi o corrosivi. I raschietti in metallo non sono adatti per la pulizia del vetro dello sportello. La superficie del vetro potrebbe infatti venire danneggiata e il vetro potrebbe rompersi. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

---

## Esterno dell'apparecchio

E' sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto.

Non usare detersivi corrosivi o abrasivi, poiché in caso contrario si formano zone opache. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo immediatamente con acqua.

## **Apparecchi in acciaio legato**

Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste macchie la superficie potrebbe venire corrosa.

Lavare la parte frontale con acqua e detergente. Quindi asciugare con un panno morbido.

## **Apparecchi con fronte in alluminio**

Usate un detergente delicato per vetri ed un panno per vetri morbido oppure un panno di microfibra che non lascia peli. Passate il panno sulla superficie in senso orizzontale e senza premere.

Non usate pulitori corrosivi e spugne dure oppure panni per pulizie ruvidi. Pulite la superficie in alluminio con un panno asciutto.

---

## **Forno**

Una volta terminata la cottura, pulire il forno dopo averlo lasciato raffreddare. Gli spruzzi e le incrostazioni possono così essere rimossi e si potrà pertanto evitare che si solidifichino la volta successiva.

In caso di forte imbrattamento, utilizzare detergenti leggeri.

Non utilizzare spray per forno né altri abrasivi o detergenti aggressivi. Anche i cuscinetti abrasivi, le spugne ruvide e i detergenti per le stoviglie non sono adatti allo scopo. Questi strumenti graffiano infatti la superficie.

Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore al fine di evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza microonde.

### **Per una pulizia più facile**

è possibile accendere la lampada del forno. Aprire a tale scopo la porta dell'apparecchio. La lampada del forno si accende per 10 minuti. E' possibile riattivare la lampada del forno premendo il tasto di stop.

## **Pulizia delle superfici in smalto catalitico**

La parete posteriore del forno è rivestita in smalto catalitico. Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Può accadere che gli spruzzi di maggiori dimensioni possano essere eliminati completamente soltanto dopo più cicli di funzionamento del forno. I residui delle spezie e di prodotti simili possono essere rimossi con un panno asciutto o una spazzola morbida.

Non utilizzare mai detersivi per forno!

## **Pulizia del fondo del vano di cottura**

Utilizzare soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto.

Pulire quindi con cura il forno.

## **Pulire la copertura in vetro**

Sulla parete sinistra del forno si trova la copertura in vetro della lampada del forno. Svitare la vite sulla copertura. A questo punto sarà quindi possibile pulire il vetro con la soluzione alcalina di lavaggio.

---

## **Guarnizioni**

Per la pulizia della guarnizione della porta del forno, servirsi di detersivi. Non usare materiali affilati o abrasivi.

---

## **Accessori**

Inumidire gli accessori con detersivo immediatamente dopo averli utilizzati. Così si possono rimuovere facilmente i residui di cibo con una spazzola o una spugna.

# Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

<b>Guasto</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Avvertenze/rimedio</b>
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Calo di corrente.	Controllare se la lampada della cucina funziona.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile dell'apparecchio è integro.
Il display dell'ora visualizza tre zeri.	Calo di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Il display visualizza una durata.	E' stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il pulsante Stop.
	Non è stato premuto il pulsante Start dopo aver effettuato l'impostazione.	Premere il pulsante Start oppure cancellare l'impostazione mediante il pulsante Stop.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il pulsante Start.	Premere il pulsante Start.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito	E' stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	E' stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo quasi doppio.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o voltare di tanto in tanto le pietanze.

<b>Guasto</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Avvertenze/rimedio</b>
Il display con testo in chiaro visualizza il messaggio d'errore "Er1" o "Er4".	La sonda termica è difettosa.	Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.
Il display con testo in chiaro visualizza il messaggio d'errore "Er11". "Tasto bloccato"	I pulsanti sono sporchi o il sistema meccanico è inceppato.	Premere ripetutamente tutti i pulsanti. Se non si ottiene alcun risultato, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display con testo in chiaro visualizza il messaggio d'errore "Er19".	Estremo surriscaldamento (eventuale presenza di fiamme all'interno dell'apparecchio). Potenza microonde troppo elevata.	Senza aprire la porta, staccare la spina o disattivare il fusibile, quindi lasciare raffreddare.
Il display con testo in chiaro visualizza il messaggio d'errore "Er17", "Er18" o "Er20".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.

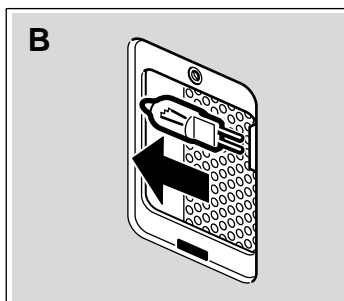
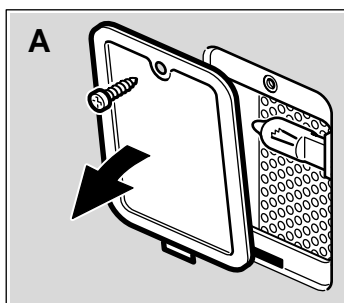
**Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da parte del personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente qualificato.** Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

## Sostituzione della lampada del forno

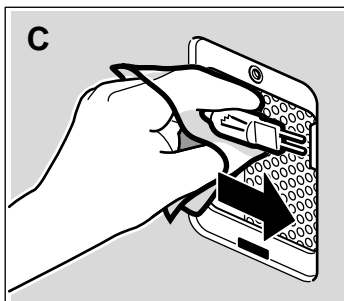
E' possibile sostituire la lampada del forno. Le lampade alogene termostabili da 25W, 240V possono essere acquistate presso un rivenditore specializzato o attraverso il centro di assistenza tecnica.

Quando si disimballa la lampada alogena nuova, tenerla sempre con un panno asciutto. In questo modo non si compromette la durata delle lampade.

### Procedimento



1. Aprire la porta dell'apparecchio.  
Svitare le due viti a destra e a sinistra del forno.
2. Estrarre l'apparecchio con cautela.  
Staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
3. Svitare la vite sulla copertura della lampada sulla parete sinistra e rimuovere la copertura stessa (Figura A).
4. Smontare la lampada alogena (Figura B).



5. Montare la nuova lampada alogena (Figura C).

6. Avvitare la copertura della lampada.

Per montare l'apparecchio, effettuare le operazioni in senso opposto.

Qualora la copertura di vetro del forno sia danneggiata, è necessario sostituirla. Le coperture possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

### Sostituzione della copertura di vetro

---

## Assistenza tecnica

### Sigla del prodotto (E-Nr.) e numero di fabbricazione (FD-Nr.)

Se il vostro apparecchio deve essere riparato, rivolgetevi all'assistenza tecnica. Trovate nell'elenco allegato al prodotto l'indirizzo ed il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica.

Indicate sempre al servizio assistenza clienti la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) del vostro apparecchio. Trovate la targhetta d'identificazione con i dati aprendo la porta del forno. Per evitare di cercare a lungo in caso di guasto, trascrivete subito qui i dati del vostro apparecchio.

E-Nr.

FD-Nr.

Assistenza tecnica ☎

## Dati tecnici

Alimentazione di corrente:	230 V, 50 Hz
Potenza allacciata:	3240 W
Potenza microonde:	1000 W (IEC 60705)
Grill:	2000 W
Aria calda:	1950 W
Frequenza:	2450 MHz

### Dimensioni (H x L x P)

– Apparecchio	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Vano di cottura	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Peso	30 kg
Testato VDE:	sì
Marchio CE:	sì

Questo apparecchio è conforme alla normativa EN 55011 e CISPR 11.

Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti.

'Classe B' indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.



# Pietanze sperimentate

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Secondo la normativa EN 60705, IEC 60705  
DIN 44547 e EN 60350

## Scongelare con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 5 + 90 W, 13 - 18	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul fondo del vano cottura. Dopo ca. 13 minuti togliere la carne scongelata.

## Cuocere con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo	600 W, 7 - 8 + 90 W, 22 - 28	Posizionare lo stampo pirex sul fondo del vano cottura.
Biscotto	600 W, 8 - 9	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul fondo del vano cottura.
Polpettone	600 W, 18 - 20	Posizionare lo stampo pirex sul fondo del vano cottura.

## Cuocere in abbinamento al microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Avvertenze
Gratin di patate	360 W, 30 - 35	Grill debole, superf. grande	—	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul fondo del vano cottura.
Dolci	180 W, 25 - 30	Aria calda	190-200	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sulla griglia, al livello 1.

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Avvertenze
Pollo	360 W, 30 - 35	Grill con aria calda	240	Disporre il pollo in una pentola alta senza coperchio in modo che il petto sia rivolto verso il basso e posizionare quindi la pentola sul fondo del vano cottura. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.

Secondo la normativa DIN 44547 e EN 60350

### Cottura al forno

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

	Stoviglie e avvertenze	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Teglia	2	Aria calda	150-160	20-30
Small cakes*	Teglia	2	Aria calda	160-170	20-25
Pan di Spagna	Stampo a cerniera sulla griglia	1	Aria calda	160-170	40-45
Dolce lievitato	Teglia	2	Aria calda	150-160	50-60
Dolce di mele coperto	Stampo a cerniera in lamiera stagnata Ø 20 cm direttamente sulla griglia	2	Aria calda	170-190	60-90

\* Preriscaldare il forno per 5 minuti.

### Cottura al grill

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Grill, superficie grande	Durata, minuti
Dorare i toast	Griglia	3	Forte	4-5
Beefburger 12 porzioni*	Griglia e teglia	3 1	Forte	30

\* Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.



Con este horno combinado con microondas, la preparación de los alimentos será para Vd. un verdadero placer.

Leer las instrucciones de uso para poder aprovechar todas las ventajas técnicas.

Al principio de las instrucciones de uso ofrecemos una serie de indicaciones importantes con respecto a la seguridad. A continuación se tendrá ocasión de conocer los distintos componentes de su nuevo aparato. Enseñaremos todo lo que se puede hacer con él y cómo manejarlo.

Las tablas están elaboradas de forma que se puede ir programando paso a paso. En ellas se encuentran platos usuales, los recipientes necesarios para hacerlos y los valores de programación óptimos; todo ello, por supuesto, comprobado en nuestro centro culinario.

Ofrecemos también una serie de consejos prácticos sobre limpieza y mantenimiento de su aparato para que se conserve como nuevo durante largo tiempo. Y si en alguna ocasión surgiera una avería, en las últimas páginas se dispone de información de gran utilidad a la hora de subsanar pequeños fallos.

¿Alguna duda? Consultar siempre en primer lugar el amplio índice de las instrucciones. Éste permite una orientación rápida y sencilla.

Y ahora, a disfrutar de la cocina.

# Contenido

---

<b>Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica</b> .....	<b>80</b>
Antes del montaje .....	80
<b>Instalación y conexión</b> .....	<b>81</b>
<b>Qué hay que tener en cuenta</b> .....	<b>82</b>
Consejos y advertencias de seguridad .....	82
Consejos y advertencias de seguridad para el uso del microondas .....	85
Causas de los daños .....	87
<b>El panel de mandos</b> .....	<b>88</b>
Mandos escamoteables .....	90
Los tipos de calentamiento .....	90
Horno y accesorios .....	91
Ventilador .....	92
<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>93</b>
Ajuste del idioma .....	93
Ajustar la duración del tono de advertencia .....	94
Ajustar el volumen de la señal acústica .....	95
<b>Antes de la primera puesta en marcha</b> .....	<b>96</b>
Calentar el compartimento de cocción .....	96
Limpieza previa de los accesorios .....	97
Ajuste de hora .....	97

# Contenido

<b>El microondas</b> .....	<b>99</b>
Recipientes .....	99
Potencias del microondas .....	100
Así se programa .....	101
Tablas .....	102
Consejos prácticos para usar el microondas .....	108
<b>Programar el horno</b> .....	<b>109</b>
Manera de ajustar el horno .....	110
El horno se desconecta automáticamente .....	111
<b>Calentamiento rápido</b> .....	<b>112</b>
Así se programa .....	112
<b>Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas</b> .....	<b>113</b>
Así se programa .....	113
<b>Carne, aves, pescado</b> .....	<b>115</b>
Recipiente .....	115
Consejos prácticos para asar .....	115
Tabla de cocción .....	115
Consejos prácticos para asar al grill .....	117
Tabla de cocción .....	118
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill .....	119
<b>Pasteles y repostería</b> .....	<b>120</b>
Moldes para hornear .....	120
Tablas .....	120
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	122
Consejos prácticos para el ahorro de energía .....	123

# Contenido

<b>Gratinados, soufflés, tostadas</b> .....	<b>124</b>
<b>Alimentos precocinados y congelados</b> .....	<b>125</b>
<b>La acrilamida en los alimentos</b> .....	<b>126</b>
¿Qué puede hacer? .....	126
<b>Programa de cocción automática ajustado</b> ....	<b>127</b>
Así se programa .....	127
Consejos y advertencias sobre los programas automáticos .....	130
Tabla de programas .....	133
<b>Memorización</b> .....	<b>136</b>
Guardar la memorización .....	136
Activar memorización .....	139
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>140</b>
<b>Cuidado y limpieza</b> .....	<b>140</b>
Parte exterior del aparato .....	140
Horno .....	141
Juntas .....	142
Accesorios .....	142
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>143</b>
Sustitución de la lámpara de iluminación del horno .....	144
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>146</b>
Datos técnicos .....	147
<b>Comidas normalizadas</b> .....	<b>147</b>

---

# Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

## Importantes indicaciones de seguridad

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Guardar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

---

## Antes del montaje

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y eliminar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

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

### Daños por el transporte

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

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

---

# Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

Este aparato está previsto sólo para el montaje. Este aparato no está pensado para ser utilizado dentro de un armario ni como aparato de sobremesa.

El aparato se puede montar en un armario en alto de 60 cm de anchura.

El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. El fusible debe ser de 16 amperios (fusibles automáticos L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.

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

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



---

# Qué hay que tener en cuenta

---

## Consejos y advertencias de seguridad

Este aparato cumple con la normativa en materia de seguridad para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

El aparato está diseñado únicamente para el uso doméstico. Utilizarlo únicamente para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o
- en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

Durante el funcionamiento combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato en presencia de adultos.  
¡Peligro de quemaduras!

### Niños y microondas



Los niños no deben utilizar aparatos microondas a no ser que previamente se les haya enseñado cómo hacerlo. Deben aprender a utilizar correctamente el aparato y entender los peligros de los que se advierte en las instrucciones de uso.

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

### Superficies calientes



No tocar nunca las superficies de los aparatos calefactores y de cocción. Estos aparatos se calientan mucho durante su funcionamiento. Las superficies interiores del aparato y los elementos calefactores se calientan mucho. ¡Peligro de quemaduras!

Mantener alejados a los niños.

No aprisionar nunca el cable de conexión de los aparatos eléctricos con la puerta del aparato. Podría dañarse el aislamiento.

Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica.

No utilizar nunca la parte superior de los aparatos como superficie de apoyo. ¡Peligro de incendio!

## Compartimento de cocción



No introducir nunca objetos inflamables en el compartimento de cocción. Podrían inflamarse al conectar el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

No abrir nunca la puerta del aparato en caso de humo en el compartimento de cocción. Desenchufar el aparato.

No conectar nunca el aparato si no hay alimentos en el compartimento de cocción. Se podría sobrecargar. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase capítulo microondas, vajilla).

No utilizar nunca el aparato microondas sin el plato giratorio.





No colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio. Utilizar siempre un recipiente.

El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Observar el proceso de cocción. Utilizar una duración breve del ciclo de cocción y reajustarla en función de las necesidades.

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

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

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

<b>Puerta del aparato y junta</b>		No poner nunca en marcha el aparato si la puerta del aparato está dañada. Podría producirse un escape de energía de microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
		La puerta del aparato debe quedar bien cerrada. Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no se cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
<b>Entorno</b>		No exponer el aparato microondas a fuentes de calor y humedad.
<b>Limpieza</b>		No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor. Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica.
		Limpiar el aparato a menudo. Si la limpieza es deficiente, se puede deteriorar la superficie del aparato y éste puede agujerarse por corrosión, con el paso del tiempo. ¡La energía del microondas se escapa!
<b>Reparaciones</b>		Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.
		No efectuar reparaciones ni tareas de mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
		No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.
		No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
		No sustituir nunca la lámpara del compartimento de cocción sin asistencia técnica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

¡ATENCIÓN! Los trabajos de reparación y mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas deben ser realizados únicamente por personal especializado debido a los riesgos inherentes.

---

## Consejos y advertencias de seguridad para el uso del microondas

El microondas no debe conectarse si no hay alimentos en su interior.

Es imprescindible regular siempre las potencias y los tiempos del microondas tal como se indican en las instrucciones de uso. Si se programa una potencia o un tiempo excesivamente alto, el alimento puede inflamarse y dañarse el aparato. ¡Peligro de incendio!

Calentar en el microondas únicamente alimentos y bebidas. Otras aplicaciones pueden ser peligrosas y causar daños. P. ej. se pueden inflamar almohadillas de granos o cereales. ¡Peligro de quemaduras!

### Recipiente

Utilizar exclusivamente recipientes resistentes al microondas.

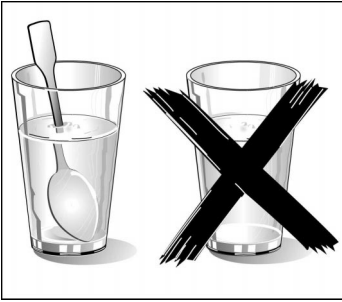
La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar finos agujeros en asas y tapaderas. Detrás de esos agujeros se oculta un hueco. La humedad que penetra en esos huecos puede causar la rotura de la pieza. ¡Peligro de lesiones!

Los alimentos calentados desprenden calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar. Utilizar agarradores para sacar el recipiente del horno. ¡Peligro de quemaduras!

### Envases

No calentar los alimentos en envases que conservan el calor. Podrían incendiarse. Los alimentos en envases de plástico, de papel u otros materiales inflamables deben vigilarse mientras se calientan. ¡Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar o incluso fundirse! ¡Peligro de quemaduras!

## Bebidas



¡Peligro de quemaduras!

Cuando se calienten líquidos, introducir siempre una cucharita dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. Durante el retraso de ebullición se alcanza la temperatura de ebullición, sin que suban las típicas burbujas de vapor. Con tan sólo un movimiento leve del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente. Esto puede ocasionar lesiones y quemaduras.

Alimentos para bebés:

Los alimentos para el bebé en tarros o biberones deben calentarse siempre sin la tapadera o la tetina. Una vez calentados, hay que remover o agitar bien los alimentos. El calor se reparte así uniformemente. Controle la temperatura antes de darle el alimento al niño. ¡Peligro de quemaduras!

Las bebidas alcohólicas no deben calentarse mucho. ¡Peligro de explosión!

No calentar bebidas en recipientes cerrados. ¡Peligro de explosión!

Nota:

Nunca trate de calentar huevos duros o con cáscara, ya que éstos podrían explotar, incluso después de haber sido calentados. Esto es igualmente válido para moluscos o crustáceos. En el caso de huevos fritos o huevos en vaso, pinchar antes la yema.

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

## Alimentos con cáscara o piel

## Aceite de mesa

No calentar nunca el aceite para cocinar en el microondas.

## Secado de alimentos

Cuando se sequen alimentos como hierbas, fruta, setas, o cuando se descongelen o calienten alimentos de bajo contenido en agua, como el pan por ejemplo, es preciso vigilar el proceso. En caso de un desecado excesivo existe peligro de incendio.

---

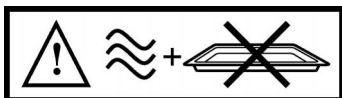
## Causas de los daños

### Agua en el aparato

No verter nunca agua en el aparato caliente. Pueden ocasionarse daños.

### Zumo de fruta

Cuando se horneen tartas de frutas muy jugosas, no llenar demasiado la bandeja esmaltada. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.



### Enfriar con la puerta del aparato abierta

NO UTILIZAR NUNCA la placa esmaltada con el microondas en funcionamiento. Podría producirse un fallo técnico.

Dejar enfriar el aparato siempre con la puerta cerrada. No introducir nada en la puerta para que quede entreabierta. Aunque sólo se deje una rendija abierta, con el tiempo pueden dañarse los frontales de los muebles adyacentes.

### Junta de la puerta del aparato muy sucia

Si la junta de la puerta está muy sucia, no cerrará bien la puerta durante el servicio. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener la junta limpia.

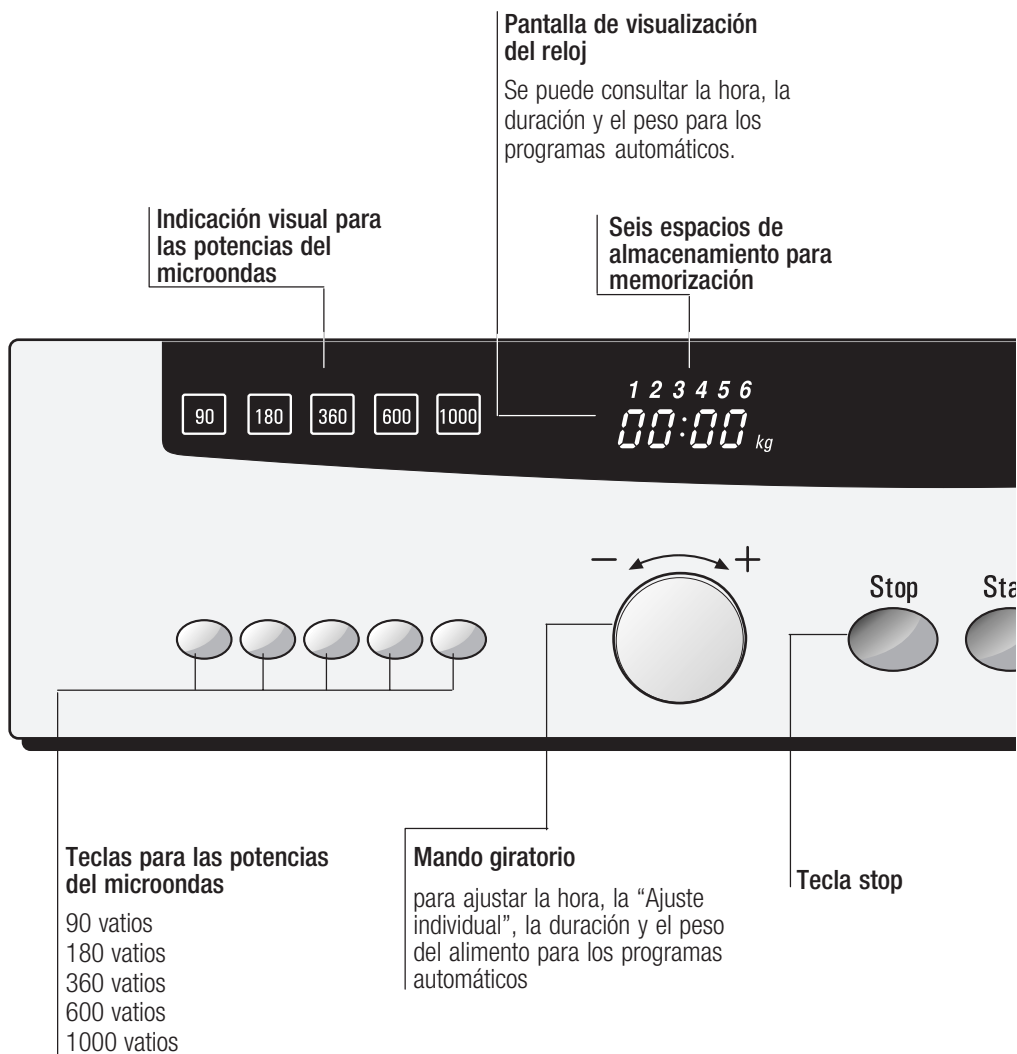
### Puerta del aparato como apoyo

No subirse encima de la puerta del aparato ni utilizarla como asiento.

### Prueba de los recipientes

Encender el microondas únicamente con alimentos en el interior del aparato. De no haber alimentos dentro, el aparato puede sufrir una sobrecarga. La única excepción de esta norma sería una breve prueba de los recipientes (ver indicaciones acerca de los recipientes).

# El panel de mandos



### Pantalla indicadora de textos completos

La indicación de textos completos está disponible en 10 idiomas.

- muestra el tipo de calentamiento escogido y la temperatura o el escalón
- muestra los platos de los programas automáticos
- ofrece indicaciones sobre la programación

### Control de calentamiento

El control de calentamiento muestra el aumento de temperatura. El control de calentamiento no aparece durante el asado al grill.

### Calentamiento rápido

### Tecla de memorización

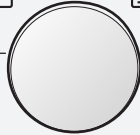
← → Aire caliente  
← → 160 °C .....



top

Start

P



Tecla inicio

### Selector de funciones

para ajustar el tipo de calentamiento, la temperatura o los programas automáticos

Al girar hacia la derecha el selector de funciones, aparecen los tipos de calentamiento o los escalones, y al girarlo hacia la izquierda los programas.

Tecla de reloj

### Tecla

para cambiar de renglón en la indicación de textos completos

para seleccionar un programa

para una programación individual del resultado de cocción



---

## Mandos escamoteables

El mando selector de las funciones y el mando giratorio se pueden escamotear en cualquier posición. Para enclavar o desenclavar los mandos sólo hay que oprimirlos. Los mandos se pueden girar indistintamente hacia la izquierda o derecha.

---

## Los tipos de calentamiento

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

### Microondas

Estas ondas se transforman en calor en los alimentos. El microondas es apropiado para descongelar con rapidez, calentar, fundir y cocer.

Potencias del microondas:

- 1000 W para calentar líquidos
- 600 W para calentar y cocer alimentos
- 360 W para cocinar carnes y calentar alimentos delicados
- 180 W para descongelar y para ultimar la cocción de los platos
- 90 W para descongelar alimentos delicados

### Microondas combinado con un tipo de calentamiento

Aquí el microondas funciona simultáneamente con otro tipo de calentamiento. Los platos siguen saliendo crujientes y dorados como hasta ahora, pero se cocinan mucho más rápido y ahorrando energía.

### Aire caliente

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor del calentador circular de forma uniforme por el horno. El aire caliente es ideal para hornear pasteles de masa en moldes, tarta de requesón y bizcocho, así como pasteles, pizzas y repostería en la bandeja de horno.

## Grill aire caliente

El calentador circular y el grill funcionan de forma paralela, el ventilador distribuye el calor en el horno alrededor de los alimentos. Asar al grill con la función de aire caliente es especialmente apropiado para asar trozos de carne.

## Turbogrill

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, las aves salen crujientes y doradas. Los soufflés y los gratinados quedarán en su punto.

## Grill variable, doble

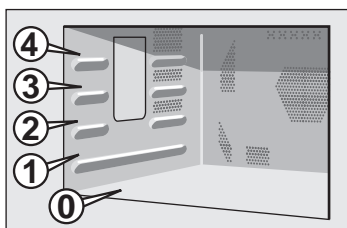
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Seleccionar entre las posiciones potente, medio o flojo. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.

## Grill variable, sencillo

Sólo se calentará la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla uno al lado de otro.

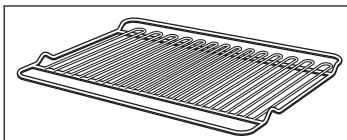
---

## Horno y accesorios



Los accesorios pueden introducirse en el horno a 4 alturas diferentes.

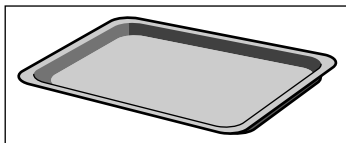
La base del horno (altura 0) se puede utilizar para colocar el recipiente.



### Parrilla

para recipientes, moldes para pasteles, asar al grill y platos congelados.

Es posible extraer la parrilla hacia fuera hasta dos tercios de su superficie sin que se vuelque. De esta forma, los platos pueden retirarse con facilidad.

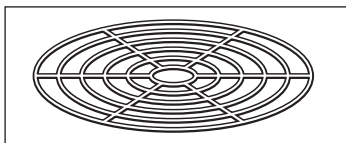


### **Bandeja esmaltada**

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno con las inclinación hacia la puerta del aparato, hasta alcanzar el tope.

La bandeja del horno esmaltada no está destinada para el uso combinado con el microondas.



### **Rejilla para microondas**

para hornear con moldes de metal en modo de funcionamiento combinado.

Colocar la rejilla para microondas sobre la parrilla.

Colocar el molde de metal sobre la rejilla.

De este modo, se evita la formación de chispas entre la parrilla y el molde.

### **Nota**

En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de condensación. Esto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Secar el agua de condensación cuando se haya terminado de cocinar.

---

## **Ventilador**

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

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

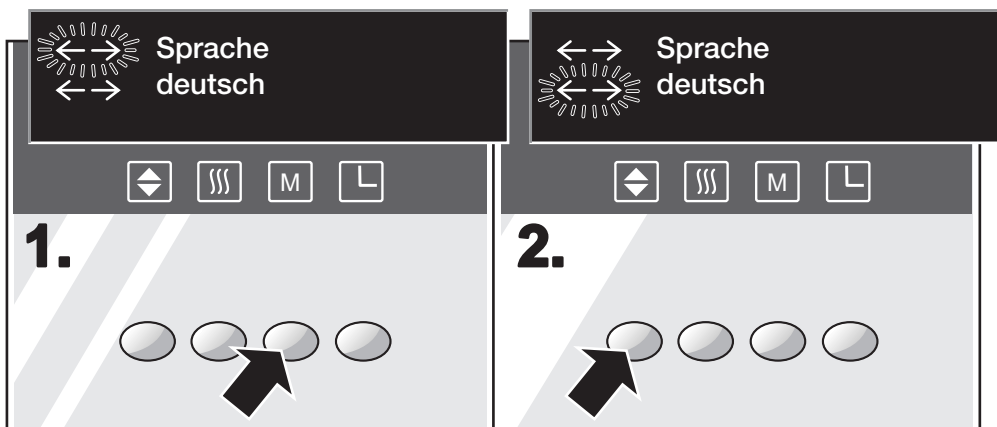
# Ajustes básicos

Al adquirir el aparato nuevo, éste posee algunos ajustes básicos que se pueden modificar si se desea.

Ajuste básico	Modificar en
El idioma para la indicación de textos completo es alemán	Es posible elegir entre 10 idiomas diferentes
Una vez transcurrida la duración debe oírse una señal	Es posible modificar la duración de la señal
Duración de la señal, larga = 30 tonos	Duración de la señal, corta = 3 tonos
Volumen de la señal = medio	Volumen de la señal = alto, = bajo

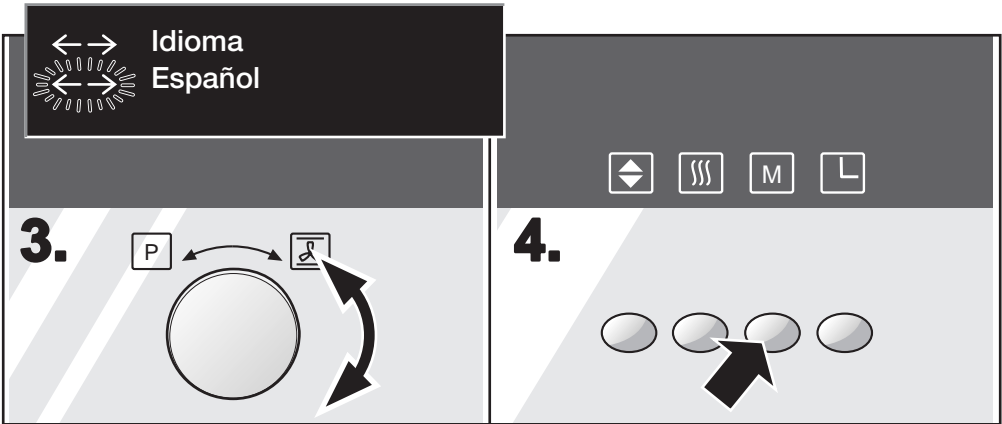
## Ajuste del idioma

Este nuevo aparato tiene una indicación de textos completos en español. Se puede escoger entre 10 idiomas diferentes.



**1.** Pulsar la tecla de memorización "M" durante 4 segundos hasta que aparezca "Sprache" en el primer renglón y "deutsch" en el segundo.

**2.** Con la tecla  pasar al segundo renglón "deutsch".



**3.** Elegir el idioma deseado con el selector de funciones.

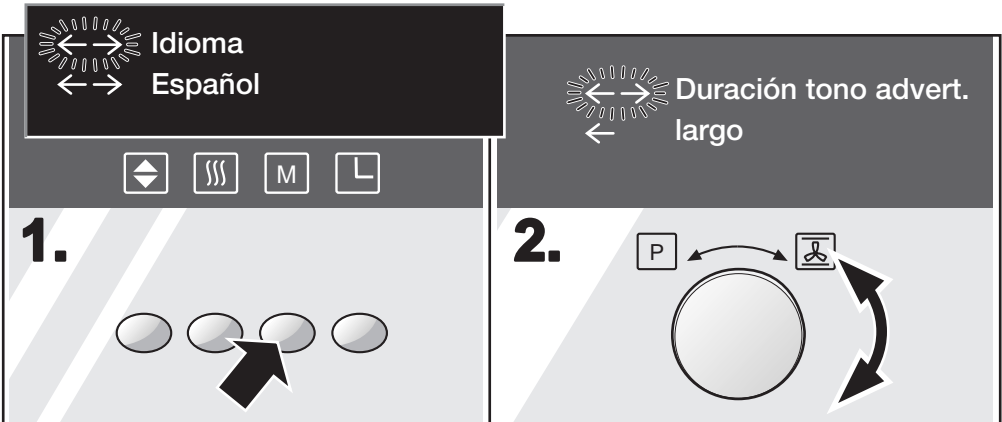
**4.** Pulsar la tecla de memorización "M". La modificación se ha grabado.

## Ajustar la duración del tono de advertencia

Cuando el horno se desconecta se oye una señal. Se puede modificar la duración de la señal.

Duración tono advert.: largo = 30 tonos

Duración tono advert.: corto = 3 tonos



**1.** Pulsar la tecla de memorización "M" durante 4 segundos hasta que aparezca "idioma" en el primer renglón y "español" en el segundo.

**2.** Girar el selector de funciones hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que aparezca "Duración tono advert." en el primer renglón y "largo" en el segundo.  
Con la tecla pasar al segundo renglón.



**3.** Modificar la duración del tono de advertencia con el selector de funciones.

**4.** Pulsar la tecla de memorización “M”. La modificación se ha grabado.

## Ajustar el volumen de la señal acústica

Quando el horno se desconecta se oye una señal. Es posible modificar el volumen medio del tono de advertencia.

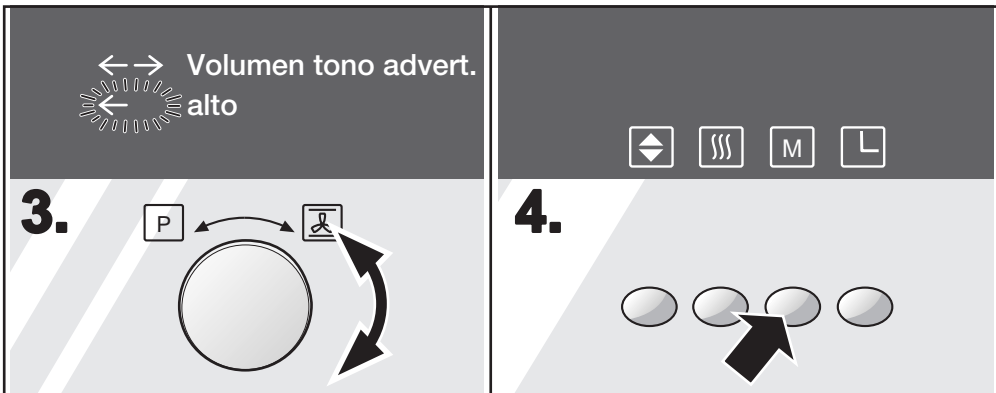
Volumen del tono de advertencia = bajo

Volumen del tono de advertencia = alto



**1.** Pulsar la tecla de memorización “M” durante 4 segundos hasta que aparezca “Idioma” en el primer renglón y “Español” en el segundo.

**2.** Girar el selector de funciones hacia la derecha hasta que aparezca “Volumen tono advert.” en el primer renglón y “medio” en el segundo. Con la tecla  pasar al segundo renglón.



**3.** Modificar el volumen del tono de advertencia con el selector de funciones.

**4.** Pulsar la tecla de memorización "M". La modificación se ha grabado.

## Antes de la primera puesta en marcha

### Calentar el compartimento de cocción

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



**1.** Girar hacia la derecha el selector de funciones hasta el grill aire caliente.

**2.** Ajustar una duración de 10 minutos con el mando giratorio.

**3.** Pulsar la tecla inicio.

Transcurridos 10 minutos, el horno se desconecta solo.

A causa del olor, se recomienda ventilar la cocina.

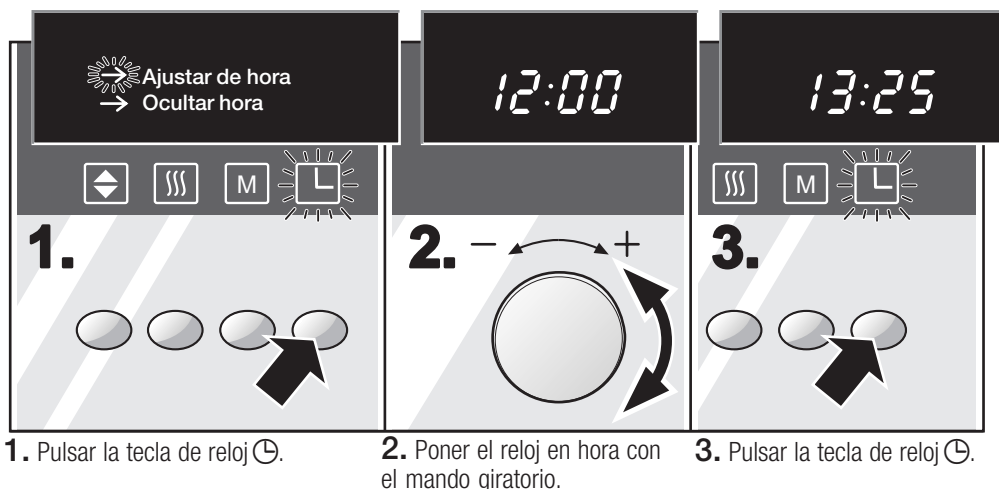
## Limpieza previa de los accesorios

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

## Ajuste de hora

Tras conectar el aparato o después de un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla de visualización del reloj parpadean tres ceros.

Poner el reloj en hora.



**Cambiar la hora**  
p. ej. del horario de verano  
al de invierno

Realizar el ajuste como se describe en los puntos del 1 al 3.

**Ocultar hora**

En caso de que resulte molesta la pantalla de visualización del reloj, se puede ocultar la hora.





1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

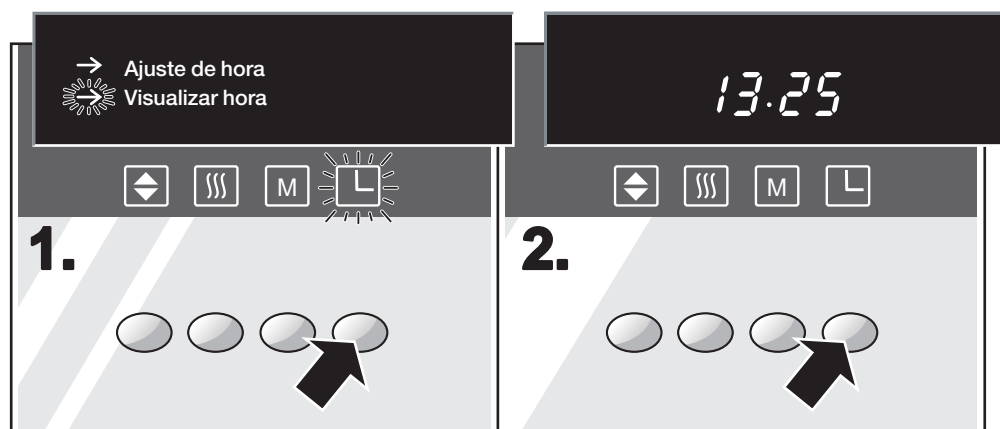
2. Con la tecla ⏴ pasar al renglón "Ocultar hora".

3. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

La hora transcurre en un segundo plano.

## Visualizar hora

Si se desea volver a mostrar la hora, proseguir de la siguiente manera:



1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

2. Pulsar la tecla de reloj ⌚.  
La hora aparece en la indicación visual.

## Consejos y advertencias

Entre las 22.00 y las 06.00 horas la pantalla de visualización sólo se ilumina a la mitad.

---

# El microondas

El microondas se puede utilizar solo o combinado con otro tipo de calentamiento.

Es posible comprobar de inmediato su funcionamiento. Por ejemplo, calentando una taza de agua para hacerse un té.

Introducir una taza grande que no tenga adornos dorados o plateados, con una cucharilla dentro. Colocar la taza en el centro de la base de cocción.

- 1.** Pulsar la tecla potencia del microondas 1000 W.
- 2.** Programar 1 minuto 20 segundos con el mando giratorio.
- 3.** Presionar tecla Start.

Transcurridos 1 minuto y 20 segundos sonará un tono de advertencia. El agua está caliente.

Mientras se toma el té, volver a leer los consejos y advertencias de seguridad al principio de las Instrucciones de uso. Son muy importantes.

---

## Recipientes

### Recipientes adecuados

Utilizar recipientes resistentes al calor de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o vajilla de plástico resistente al calor. Estos materiales permiten el paso de las microondas.

En muchos casos se puede utilizar directamente la vajilla de servir. De esta forma se ahorra tener que cambiar de un recipiente a otro y el trabajo de fregarlo.

Los recipientes con adornos dorados o plateados sólo pueden utilizarse si el fabricante garantiza que son adecuados para microondas.

## Recipientes inadecuados

Con los recipientes de metal sucede lo contrario. El metal no permite el paso de las microondas, por tanto, los alimentos dentro del recipiente cerrado no se calientan.

Debe prestar atención a que el metal, una cuchara, por ejemplo, quede como mínimo a 2 cm de distancia de las paredes del aparato y del lado interior de la puerta. De lo contrario, si se producen chispas, podría romperse el cristal interior de la puerta.

## Prueba de los recipientes:

Si no está segura/o de que los recipientes sean adecuados para el microondas, hacer el siguiente test:

introducir el recipiente vacío durante ½ a 1 minuto en el aparato ajustado a la máxima potencia. Comprobar entre tanto la temperatura. El recipiente debe estar frío o templado. Si se calienta mucho o saltan chispas, no es adecuado.

### ¡Atención!

El microondas no debe conectarse si no hay alimentos en su interior. La única excepción es cuando se realiza esta prueba de los recipientes.

---

## Potencias del microondas

1000 Vatios para calentar bebidas.

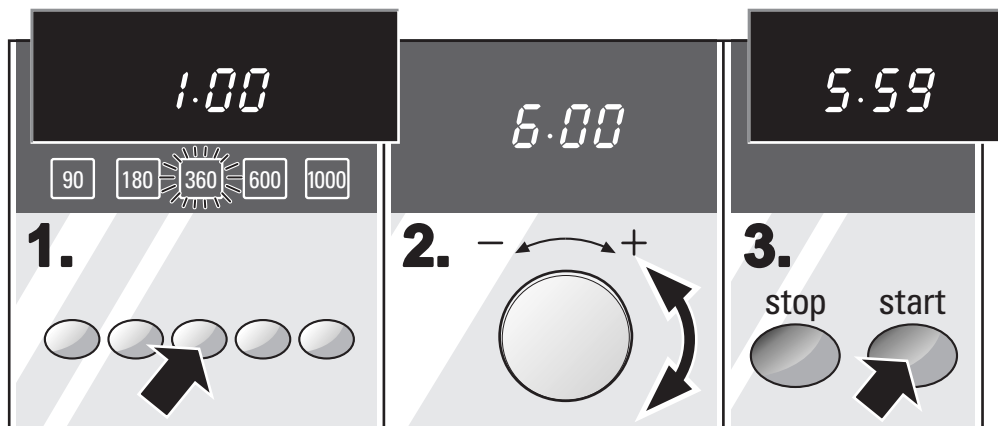
600 Vatios para calentar y cocer alimentos.

360 Vatios para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.

180 Vatios para ultimar la cocción de los platos que se descongelen.

90 Vatios para descongelar alimentos delicados.

## Así se programa



**1.** Pulsar la tecla para la potencia deseada del microondas.

**2.** Programar con el mando giratorio la duración deseada.

**3.** Pulsar la tecla start.

En la pantalla se visualiza claramente el transcurso del tiempo seleccionado.

### Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal.

En el primer renglón de la indicación aparece "Fin" y en el segundo "Aparato enfriándose".

La indicación "Fin" se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

### Programar varias potencias de microondas secuencialmente

Proceder como se describe en los puntos 1 y 2. Programar a continuación la 2ª potencia y duración del microondas.

Pueden programarse hasta 3 potencias y tiempos de duración consecutivamente. Pulsar al final la tecla start. La duración total aparece en la indicación visual y va transcurriendo a la inversa. La potencia activa del microondas se ilumina con más claridad.

También se puede seleccionar una misma potencia dos veces: por ej. 600 W - 360 W - 600 W. Sólo se puede seleccionar 1000 W una sola vez.

## Corrección

Si sólo se ha programado una potencia del microondas, se puede modificar en cualquier momento la duración.

## Interrumpir

Pulsar la tecla stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla start.

Si se olvida pulsar la tecla start, aparecerá el la indicación durante 3 segundos el texto "Presionar tecla Start". Suena una señal.

## Borrar

Pulsar la tecla stop dos veces o abrir la puerta y pulsar la tecla stop una vez.

## Consejos y advertencias

La potencia de 1000 vatios se puede programar como máximo durante 30 minutos, todas las otras potencias hasta 90 minutos.

1	minuto en intervalos de segundo
Hasta 5	minutos en intervalos de 10 segundos
Hasta 15	minutos en intervalos de 30 segundos
Hasta 60	minutos en intervalos de minutos
Hasta 90	minutos en intervalos de 5 minutos.

Puede regularse primero la potencia del microondas y después la duración, o al revés.

---

## Tablas

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

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

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

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

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

Es posible colocar el recipiente en el centro de la parrilla o sobre la base del horno. De esta forma, los microondas pueden llegar a los alimentos desde todos los puntos.

## Descongelar

Colocar los alimentos congelados en un recipiente abierto sobre la base del horno.

Las partes más delicadas como los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio no debe tocar las paredes del horno. 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 los trozos son grandes, darles la vuelta varias veces. Eliminar el líquido que se ha formado al dar la vuelta al alimento.

Dejar reposar el alimento descongelado de 10 a 60 minutos más a temperatura ambiente, para homogeneizar la temperatura. Si son aves, se pueden extraer los huevos en formación de su interior.

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencia del microondas, vatios, duración en minutos</b>	<b>Indicaciones</b>
Carnes enteras de vaca, cerdo, ternera (con y sin hueso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta varias veces.
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Carne troceada o en filetes de vacuno, cerdo, ternera	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separar los trozos de carne al darles la vuelta.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne picada mezclada	200 g	90 W, 15 min.	Si es posible, congelar en posición horizontal. Entre tanto, dar la vuelta varias veces y retirar la carne que se haya descongelado.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencia del microondas, vatios, duración en minutos</b>	<b>Indicaciones</b>
Ave o partes de ave	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pato	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Dar la vuelta varias veces. Retirar el papel de aluminio al transcurrir la mitad del tiempo.
Ganso	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Dar la vuelta cada 20 minutos. Eliminar el líquido de la descongelación.
Filetes de pescado, rodajas de pescado	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar las partes descongeladas.
Pescado entero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Cubrir los extremos de la cola con papel de aluminio. Dar la vuelta de vez en cuando.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Remover de vez en cuando con cuidado.
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Remover de vez en cuando con cuidado y separar los trozos descongelados.
Fundir mantequilla	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Retirar el envase totalmente.
Pan entero	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pastel seco, p. ej., bizcocho	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe los trozos de pastel. Sólo para pastel sin glaseado, nata o crema.
Pastel jugoso, p. ej., pastel de frutas, pastel de queso fresco	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina.

### **Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados**

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

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

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

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

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

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencia del microondas en W, duración en minutos</b>	<b>Indicaciones</b>
Menú, plato cocinado, plato preparado(2-3 ingredientes)	300-400g	600 W, 11-15 min.	Cubierto
Sopas	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g 1000 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Recipiente cerrado
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	Recipiente cerrado
Pescado, p. ej., trozos en filete	400 g 800 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Cubierto
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Recipiente cerrado, añadir líquido
Verdura, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	Recipiente cerrado, añadir 1 cucharada de agua
Espinacas con nata	450 g	600 W, 11-16 min.	Cocer sin añadir agua

## Calentar alimentos

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



Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

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

Debe dar la vuelta o remover las viandas varias veces mientras se están calentando. Controle la temperatura.

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

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencia del microondas, vatios, duración en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Menú, plato combinado, plato precocinado (2 - 3 componentes)	350-500 g	600 W, 4 - 8	tapar
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Introducir una cuchara en el recipiente. No sobrecalentar las bebidas alcohólicas. Ir controlando de vez en cuando.
Alimentos para bebés, p. ej. biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Sin tetina o tapa. Después de calentar, sacudir bien siempre. ¡Es indispensable controlar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas 4 tazas	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Carne con salsa	500 g	600 W, 8 - 11	tapar
Cocido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	Recipiente cerrado
Verdura, 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Añadir un poco de líquido.

## Calentar alimentos

Cocine las viandas en recipientes tapados. Es conveniente removerlas o darles la vuelta entremedias.

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

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. De ser posible, no debería poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

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

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencias del microondas, Vatios, Tiempo, minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Pollo sin vísceras, fresco	1200 g	600 W, 20 - 25	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7 - 12	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir agua al recipiente, aprox. 1 cuchara de altura, remover.
p.ej., arroz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Añadir doble cantidad de líquido.
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.

---

## Consejos prácticos para usar el microondas

---

**No se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.**

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

Doble cantidad = casi el doble de tiempo de cocción

Mitad de la cantidad = mitad del tiempo de cocción

---

**El alimento sale demasiado seco.**

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

---

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

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

---

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

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

---

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

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

---

---

# Programar el horno

El horno se programa seleccionando un tipo de calentamiento y una temperatura o escalón de potencia con el selector de funciones. Con el mando giratorio se puede ajustar, además, una duración para el plato. El horno se desconecta automáticamente pasado este tiempo.

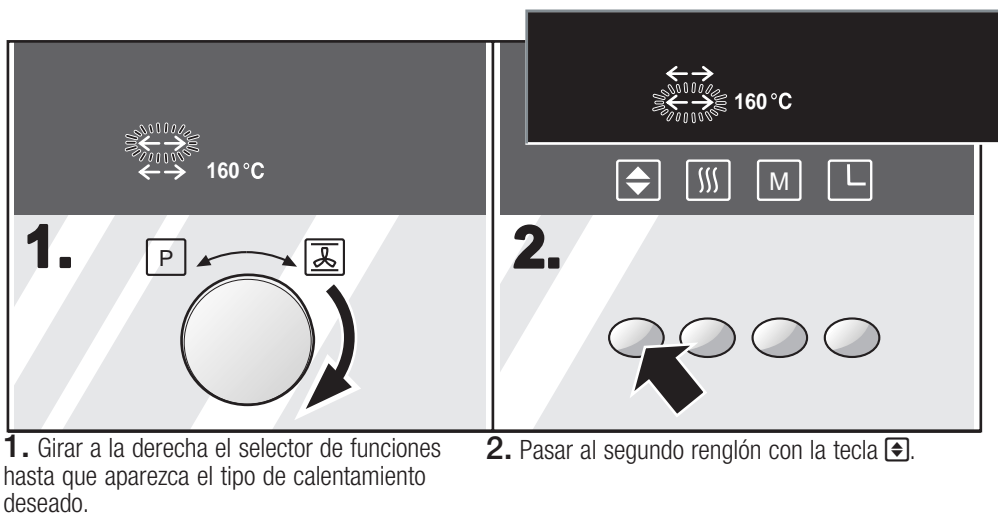
Para cada tipo de calentamiento aparece en el segundo renglón de la indicación de textos completos una temperatura o escalón de potencia como valor recomendado. Los valores recomendados se pueden modificar con el selector de funciones.

Se puede ajustar 40 °C y 100 - 250 °C en intervalos de 5 grados; para asar al grill se puede ajustar las graduaciones potente, medio, flojo y superficie reducida.

El valor recomendado para la duración se modifica con el mando giratorio.

<b>Tipos de calentamiento</b>	<b>Valor recomendado</b>	<b>Valor recomendado</b>
Aire caliente	160 °C	20 minutos
Grill aire caliente	160 °C	20 minutos
Turbogrill	160 °C	20 minutos
Grill variable	potente, doble	10 minutos

## Manera de ajustar el horno



### Corrección

La temperatura se puede modificar en todo momento.

Excepción.

Cambiar de una temperatura alta a 40 °C o de 40 °C a una temperatura más alta.

Pulsar dos veces la tecla Stop y volver a realizar el ajuste.

**Interrumpir** Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si se olvida pulsar la tecla Start, aparecerá el la indicación durante 3 segundos el texto “Presionar tecla Start”. Sonará una señal.

**Borrar** Pulsar la tecla Stop dos veces o abrir la puerta y pulsar la tecla Stop una vez.

---

## El horno se desconecta automáticamente

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 3.

**4.** Ajustar el tiempo de cocción mediante el mando giratorio.

**5.** Pulsar la tecla Start.

En la pantalla se visualiza claramente el transcurso del tiempo seleccionado.

**Una vez transcurrido el tiempo**


el horno se desconecta. Suena una señal y aparece “Fin” en la indicación visual del primer renglón y “Aparato enfriándose” en el segundo renglón. La indicación “Fin” se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

**Corrección** La temperatura se puede modificar en todo momento.

**Interrumpir** Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si se olvida pulsar la tecla Start, en la indicación aparecerá durante 3 segundos el texto “Presionar tecla Start”. Sonará una señal.

**Borrar** Pulsar la tecla Stop dos veces o abrir la puerta y pulsar la tecla Stop una vez.

**Nota** También puede programarse primero la duración, luego el tipo de calentamiento y la temperatura. Ajustar la duración con el mando giratorio y, a continuación, programar el tipo de calentamiento con el selector de funciones. Pulsar la tecla  para modificar la temperatura. Poner el horno en marcha.

---

# Calentamiento rápido

Así se podrá calentar el horno con gran rapidez. El calentamiento rápido no es apropiado para todas las funciones de caldeo disponibles en su horno.

## Tipos de calentamiento

Aire caliente  
Grill aire caliente  
Turbogrill

Con estas funciones de caldeo se puede conectar también el microondas.

---

## Así se programa

Conectar primero el horno.

Pulsar la tecla de calentamiento rápido  antes de la puesta en marcha.

En el indicador visual parpadea el símbolo .

Pulsar la tecla Start.

## El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo  se apaga.

Introducir el plato en el horno.


Pulsar la tecla Start.

## Interrumpir

Pulsar una vez la tecla Stop.


Pulsar la tecla Start.

## Borrar

Pulsar una vez la tecla de calentamiento rápido  o abrir la puerta del aparato.

## Consejos y advertencias

El calentamiento rápido sólo puede ajustarse antes de la puesta en marcha.

También se puede pulsar primero la tecla de calentamiento rápido  y ajustar después el horno.

La duración ajustada se inicia sólo después de que finalice el calentamiento rápido.

# Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas

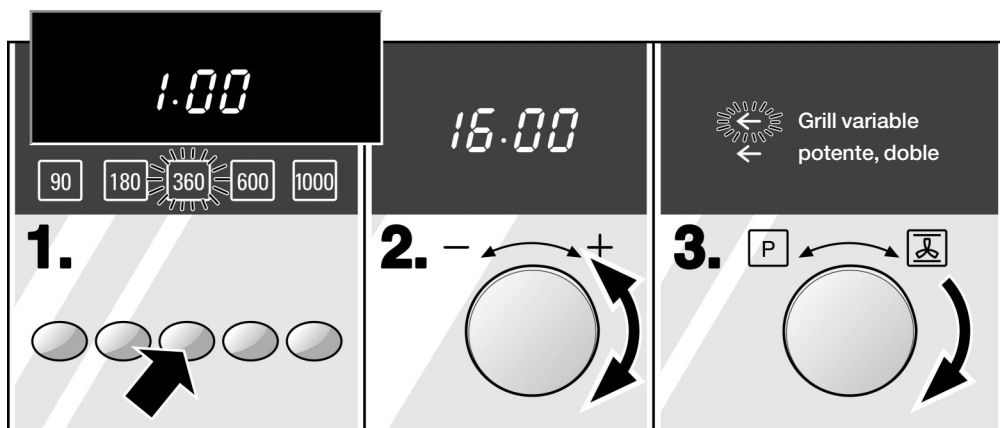
Existe un tipo de calentamiento que trabaja conjuntamente con el microondas.

La potencia de 1000 W no se puede combinar con un tipo de calentamiento. En la indicación aparecerá "No es posible".

Es posible programar hasta tres potencias del microondas y tiempos, pero sólo un tipo de calentamiento y temperatura.

Tipos de calentamiento adecuados:

## Así se programa

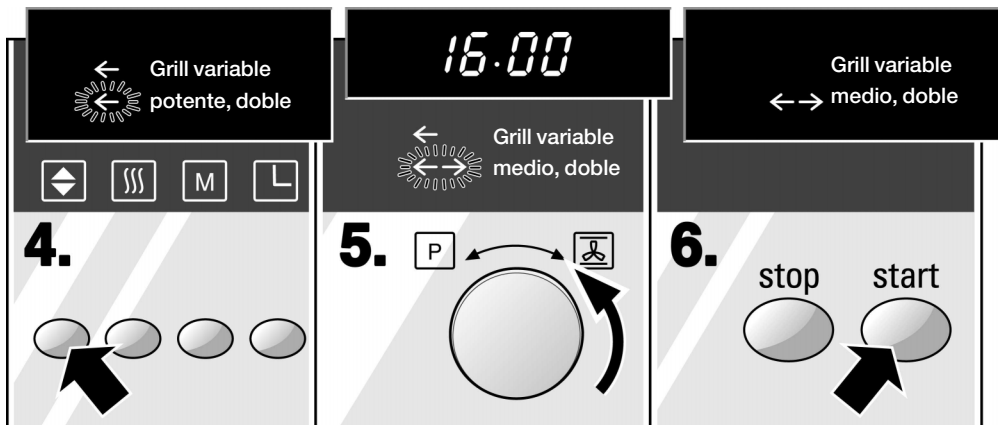


**1.** Pulsar la tecla de potencia del microondas.

**2.** Programar con el mando

**3.** Girar a la derecha el selector de funciones hasta que aparezca el tipo de calentamiento deseado.





**4.** Con la tecla  pasar al segundo renglón.

**5.** Girar el selector de funciones hacia la izquierda y modificar la temperatura o el escalón de potencia.

**6.** Pulsar la tecla Start.

### Una vez transcurrido el tiempo

el horno se desconecta. Suena una señal y aparece el texto "Fin" "Aparato enfriándose". La indicación "Fin" se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

### Corrección

La temperatura, el escalón de potencia y la duración se pueden modificar en cualquier momento.

### Interrumpir

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si se olvida pulsar la tecla Stop, aparecerá el la indicación durante 3 segundos el texto "Presionar tecla Start". Suena una señal.

### Borrar

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

### Nota

También puede programarse primero el tipo de calentamiento y la temperatura, y luego la potencia del microondas y la duración.

---

# Carne, aves, pescado

---

## Recipiente

Se puede utilizar toda clase de recipiente termorresistente adecuado también para microondas. Los recipientes o bandejas de metal sólo son adecuados para el asado sin microondas.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Los recipientes se pueden calentar mucho. Utilizar agarradores para retirarlos del horno.

---

## Consejos prácticos para asar

Para asar, utilizar un recipiente alto de asado.

Comprobar si el recipiente cabe en el interior del horno. No puede ser demasiado grande.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 3 cucharadas soperas de líquido. Si se trata de un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

Dar la vuelta a las piezas de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté hecho debería reposar durante 10 minutos en el horno apagado y cerrado. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

---

## Tabla de cocción

Las indicaciones de tiempo de la tabla de cocción han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la naturaleza y de la cantidad del alimento empleado. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Comenzar siempre por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el capítulo "Sugerencias y consejos prácticos para el asado y el asado al grill" figura información adicional relacionada con las tablas de cocción.

	<b>Potencia del microondas en W, duración en minutos</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C, grill variable</b>	<b>Indicaciones</b>
Asado de ternera aprox. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0	Grill aire caliente	160-170	Recipiente cerrado en la base de cocción.
Roastbeef, poco hecho aprox. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0	Grill aire caliente	180-200	Recipiente abierto. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Al final dejar reposar 10 minutos.
Carne de cerdo sin corteza de tocino, aprox. 750 g, p. ej., cuello	360 W, 35-45 min.	0	Grill aire caliente	170-180	Recipiente abierto. Al final dejar reposar 10 minutos.
Carne de cerdo con corteza de tocino* aprox. 1 kg, p. ej., espaldilla	180 W, 80-90 min.	0	Grill aire caliente	170-180	Recipiente abierto. Al final dejar reposar 10 minutos. No darle la vuelta.
Solomillo de cerdo aprox. 500 a 600 g	180 W, 35-40 min.	0	Grill aire caliente	180-190	Recipiente abierto. Al final dejar reposar 10 minutos.
Asado de carne picada aprox. 750 g	360 W, 25-35 min.	0	Aire caliente	200-210	Recipiente abierto en la base de cocción. Al final dejar reposar 10 minutos.
Pollo entero, aprox. 1000 a 1200 g	360 W, 30-40 min.	0	Turbogrill	230-250	Recipiente cerrado en la base de cocción. Colocar con la parte de la pechuga hacia arriba. No dar la vuelta.
Trozos de pollo, p. ej., cuartos aprox. 800	360 W, 25-35 min.	0	Turbogrill	230-250	Recipiente abierto. Colocar con la parte de la piel hacia arriba. No darle la vuelta.
Pato 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0	Turbogrill	220-240	Recipiente cerrado en la base de cocción. No darle la vuelta.

	Potencia del microondas en W, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, grill variable	Indicaciones
Pechuga de pato aprox. 500 g Pechuga de pato 2 trozos de 250-300 g	90 W, 15-20 min.	0	Grill variable	potente	Recipiente abierto en la base de cocción. Colocar con la parte de la piel hacia arriba. No darle la vuelta.
Pechuga de ganso, muslos de ganso 700-900 g	90 W, 30-40 min.	0	Grill variable	medio	Recipiente abierto alto en la base de cocción. No darle la vuelta.
Pescado, gratinar aprox. 500 g	600 W, 10-15 min.	0	Grill variable	potente	Recipiente abierto. Descongelar previamente el pescado congelado

\* Cortar la corteza en la carne de cerdo.

## Consejos prácticos para asar al grill

Asar siempre la carne al grill con la compuerta del aparato cerrada y no precalentar.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser del mismo grosor, en la medida de lo posible. Los bistecs deberán tener un grosor de 2 a 3 cm por lo menos a fin de que queden dorados de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Voltear las piezas de carne utilizando las pinzas del grill. Si la carne se pincha con un tenedor perderá jugo y se secará.

La carne oscura, por ejemplo la carne de vacuno, se dora antes que la carne blanca de ternera o de cerdo. Se recomienda no dejar que se dore demasiado. Sucede a menudo que las piezas de carne blanca o los filetes de pescado, aún teniendo un color dorado claro en la superficie, están sin embargo por dentro jugosas y en su punto.

Por cierto: la resistencia del grill se desconecta y vuelve a conectarse automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende del escalón del grill que se haya seleccionado.

## Tabla de cocción

Las indicaciones de tiempo del cuadro de cocción han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción al grill dependen de la naturaleza y de la cantidad del alimento empleado. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Comenzar siempre por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el capítulo "Sugerencias y consejos prácticos para el asado y el asado al grill" figura información adicional relacionada con las tablas de cocción.

	Cantidad	Peso	Altura	Grill variable	Duración en minutos
Bistecs de 2 - 3 cm de grosor	2 - 3 piezas	200 g cada una	1+3**	Potente Potente	1ª cara: aprox. 10 - 15 2ª cara: aprox. 5 - 10
Chuletas de 2 - 3 cm de grosor	2 - 3 piezas	120 g cada una	1+3**	Medio Medio	1ª cara: aprox. 15 - 20 2ª cara: aprox. 10-15
Salchichas al grill	4 - 6 piezas	150 g cada una	1+3**	Potente Potente	1ª cara: aprox. 10 - 15 2ª cara: aprox. 5 - 10
Rodajas de pescado*	2 - 3 piezas	150 g cada una	1+3**	Potente Potente	1ª cara: aprox. 10 - 12 2ª cara: aprox. 8 - 12
Pescado, entero* p. ej., truchas	2 - 3 piezas	300 g cada una	1+3**	Medio Medio	1ª cara: aprox. 10 - 15 2ª cara: aprox. 10-15
Pan de molde	12 rebanadas		3	Potente Potente	1ª cara: aprox. 4 - 6 2ª cara: aprox. 2 - 3
Pan de molde	4 rebanadas***		3	Sencillo	1ª cara: aprox. 5 - 6 2ª cara: aprox. 3 - 4

\* Engrasar la parrilla previamente con aceite.

\*\* Colocar la parrilla en la altura 3 y la bandeja del horno en la altura 1.

\*\*\* Colocar las rebanadas de pan molde una al lado de otra en el centro de la parrilla.

---

## Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

---

**Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.**

Programe el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.

**¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?**

Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado) hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

**El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.**

Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.

**El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.**

Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.

**Vd. ha conectado el microondas. La carne no está en su punto.**

Corte la pieza en lonchas. Prepare la salsa en el recipiente. Coloque las lonchas de carne en la salsa. Termine de preparar la carne sólo con el microondas.

Conecte la próxima vez el microondas desde el principio del ciclo de preparación de la carne. Utilizar un termómetro para carnes; dejar reposar el asado durante 10 minutos en el horno.

---

# Pasteles y repostería

## Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Si se conecta el microondas, utilizar rejillas para microondas o moldes para hornear de vidrio, cerámica o plástico. Estos recipientes deben ser resistentes hasta 250 °C. Si se emplean estos moldes, los pasteles se doran menos.

## Tablas

Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de las características y de la cantidad concreta de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

En el capítulo «Sugerencias y consejos prácticos para el horneado» al final del cuadro de cocción, se facilita información adicional.

Colocar los moldes siempre en el centro de la parrilla.

Pasteles	Recipiente	Altura	Potencias del microondas, W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pastel de frutos secos	Molde desarmable	1	90 W	30-35	Aire caliente	170-180
Tarta de frutas o requesón hecha con pastaflora*	Molde desarmable	2	360 W	35-45	Aire caliente	150-160

Pasteles	Recipiente	Altura	Potencias del microondas, W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pastel de frutas fino hecho con masa de bizcocho	Molde en escudilla o molde desarmable	1	90 W	30-45	Aire caliente	170-190
Pasteles picante (p. ej. quiche / pastel de cebolla)	Molde desarmable o molde para quiche	2	90 W	50-70	Aire caliente	160-180

En el caso de moldes de metal: Colocar la rejilla para microondas sobre la parrilla. Colocar el molde sobre la rejilla.

\* Dejar enfriar el pastel en el horno durante aprox. 20 minutos.

Pasteles	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Bizcocho, sencillo	Molde alto/ molde para rosas/ molde rectangular	1	Aire caliente	160-170	60-80
bizcocho, fino (p. ej., coca)*		1		150-160	60-70
Base de la tarta con borde de pasta flora	Molde desarmable	1	Aire caliente	160-170	35-45
Base de tarta de masa batida	Tartera	1	Aire caliente	160-170	35-45
Tarta de bizcocho (galleta de agua)	Molde desarmable	1	Aire caliente	160-170	40-45
Pastel con capa seca (masa batida)	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160-170	30-40
Pastel con capa jugosa, p. ej., masa de levadura con manzana, cubierta de azúcar y almíbar	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-160	50-60
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160-170	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170-180	60-70
Pizza	Bandeja de horno	2	Aire caliente	200-210	25-35
Pan de levadura 1 kg**	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-190	50-60

\* Dejar enfriar el pastel en el horno durante aprox. 20 min.

\*\* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.



Pastelitos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-170	20-35
Merengues	Bandeja de horno	2	Aire caliente	100	90-120
Almendrados	Bandeja de horno	2	Aire caliente	110	35-45
Hojaldre	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170-180	35-45
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-190	35-45

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

**Se quiere utilizar una receta propia.** Orientarse por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

**Esta es la manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.** Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado señalado, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

**La tarta quedó aplastada.** Emplear la próxima vez menos líquido o seleccionar una temperatura del compartimento de cocción 10 grados más baja. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

**La tarta ha subido bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.** Engrasar solamente la base del molde desarmable. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

**El pastel sale demasiado oscuro.** Seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejar el pastel durante más tiempo en el horno.

**El pastel sale demasiado seco.** Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura 10 grados más elevada y reducir el tiempo de horneado.

---

**Entre el molde y la parrilla aparecen chispas.**

Comprobar si el molde está limpio por fuera. Cambiar la posición del molde en el horno. Si esto no es de ayuda, seguir horneando sin microondas. La duración de la cocción se prolongará.

---

**El pan o la repostería (por ejemplo tarta de queso) se presentan con un buen aspecto, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).**

Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más de tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, y luego poner el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de horneado.

---

**La tarta no se desprende al volcar el molde.**

Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta durante unos 5 ó 10 minutos. De esta manera, la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin salir del molde, desprender cuidadosamente el borde de la misma con ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo y frío. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.

---

**Se ha medido con el propio termómetro la temperatura del compartimento de cocción y se han constatado divergencias en los valores.**

El fabricante mide la temperatura del compartimento de cocción al cabo de un tiempo determinado, con ayuda de una parrilla de comprobación específica colocada en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.

---

## **Consejos prácticos para el ahorro de energía**

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel.

Cuando el tiempo de horneado es largo, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

## Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

Colocar el gratinado sobre la base del horno, en un recipiente adecuado para el microondas.

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

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

Plato	Cantidad	Recipiente	Altura	Microondas W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temp. °C
Gratinados dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	aprox. 1500 g	Molde para soufflés plano, de 4 a 5 cm.	0	180 W	25-35	Turbogrill	130-150
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	aprox. 1000 g	Molde para soufflés plano, de 4 a 5 cm.	0	600 W	15-20	Turbogrill	160-190
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	aprox. 1100 g	Molde para soufflés plano	0	600 W	25-35	Grill aire caliente	170-180

Plato	Cantidad	Recipiente	Altura	Microondas W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temp. °C
Gratinar rebanada	2 a 4 rebanadas	Parrilla y bandeja de horno	3 1	Dependiendo de la capa:	8-10	Grill variable	potente

\* Tostar rebanadas previamente

## Alimentos precocinados y congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, minutos
Pastel de manzana con relleno de fruta	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-200	40-50
Patatas fritas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-200	25-35
Pizza	Parrilla	2	Grill aire caliente	180-200	10-20
Pizza-baguette	Parrilla	2	Turbogrill	160-190	15-20
Croquetas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-200	25-35
Tortitas de patata	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-200	25-35

---

# La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

## ¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. Pero se intuye que el contenido de acrilamida se ve fuertemente influido por:

altas temperaturas  
cantidad reducida de agua en los alimentos  
productos demasiado dorados.

## ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma sobre todo en productos hechos de patata o cereales sometidos a altas temperaturas tales como:

patatas chips, patatas fritas,  
tostadas, panecillos, pan,  
productos de panadería de pastaflores (galletas, pan de especias, bastones de galleta).

---

## ¿Qué puede hacer?

Puede evitar los valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill. Las siguientes recomendaciones se publicaron en el folleto aid<sup>1</sup> y el comunicado BMVEL<sup>2</sup>:

### Generalidades:

Establezca tiempos de cocción lo más cortos posible.

“Dorar en lugar de carbonizar”, cocer los alimentos hasta conseguir un color dorado.

Cuánto mayor sea el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

## Hornear:

ajuste una temperatura de aire caliente de máx. 180 °C.

Galletas: ajuste una temperatura de aire caliente de máx. 170 °C. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, la formación de acrilamida se reduce.

Distribuir las patatas de forma uniforme por el horno y en una capa sobre la bandeja en la medida que sea posible. Para evitar un desecado rápido, hornear un mínimo de 400 g por bandeja.

<sup>1</sup> folleto informativo "Acrilamida" publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Comunicado de prensa 365 de BMVEL el día 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

---

# Programa de cocción automática ajustado

---

## Así se programa

Con los programas automáticos pueden descongelarse alimentos de manera sencilla y prepararse muchos platos con rapidez y sin problemas.

Los programas automáticos cuentan con 10 grupos de programas con un total de 41 programas.

Ejemplo:

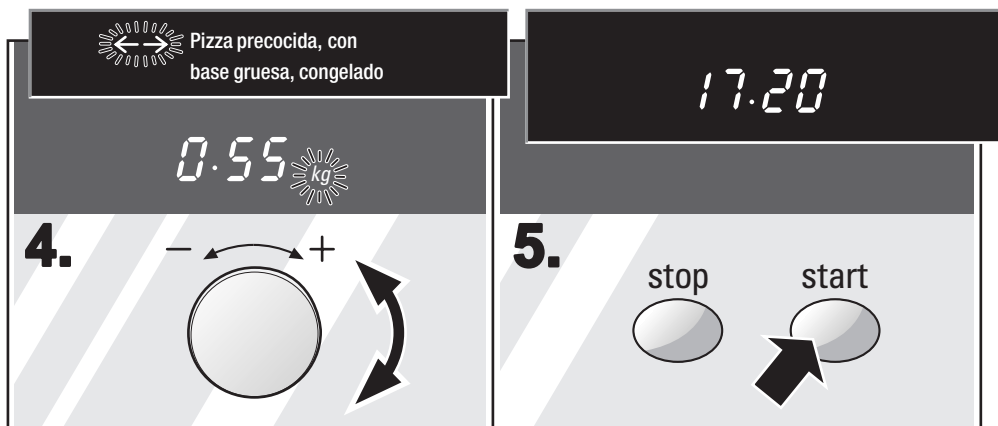
Pizza congelada, con base gruesa.



1. Girar el selector de funciones a la derecha y seleccionar un grupo de programa.

2. Pulsar la tecla .

3. Modificar el segundo renglón con el selector de funciones.



4. Programar el peso con el mando giratorio.

5. Pulsar la tecla Start.  
La duración aparece en la indicación visual.

**Una vez transcurrido el tiempo**


el horno se desconecta. Suena una señal acústica y aparece "Fin" "Aparato enfriándose". La indicación "Fin" se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

## Programación individual del resultado de cocción



Por ejemplo, si la pizza quedó demasiado crujiente para su gusto, la próxima vez puede modificar el resultado de cocción.

Programar como en los puntos del **1** al **4**.

Pulsar la tecla  durante 3 segundos y desplazar el campo luminoso con el selector de funciones.

Hacia la izquierda = resultado de cocción menos intenso

Hacia la derecha = resultado de cocción más intenso

## Información acerca de los accesorios

Al pulsar la tecla de memorización “M”, aparece información acerca de los accesorios necesarios.

## Interrumpir

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si después de cerrar la puerta se olvida volver a pulsar la tecla Start, una señal acústica sonará como recordatorio y en la indicación aparecerá durante 3 segundos el texto “Presionar tecla Start”.

## Borrar

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

## Consejos y advertencias

Si durante la cocción desea consultar el peso ajustado, pulsar la tecla “M”.

El peso y la indicación del resultado de cocción aparecen durante tres segundos.

La duración no puede modificarse.

En la indicación visual aparece “Dar la vuelta” o “Remove” cuando se requiere. Sonará una señal. El texto permanece hasta que la puerta del horno se abre o hasta el fin del programa.



---

## Consejos y advertencias sobre los programas automáticos

Extraer los alimentos del envoltorio y pesarlos. Si no se puede indicar el peso exacto, redondearlo hacia arriba o hacia abajo.

Para los programas, utilizar siempre recipientes resistentes al microondas, p. ej. de cristal o cerámica.

Introducir los alimentos con el horno frío.

A continuación de las indicaciones se ofrece una tabla donde se pueden consultar los alimentos adecuados, la correspondiente gama de peso y los accesorios necesarios.

No se pueden ajustar pesos que estén fuera de la gama de peso indicada.

Durante la cocción de algunos platos sonará un tono de advertencia después de un cierto tiempo. Significa que hay que dar la vuelta al alimento o removerlo.

## Descongelar

Congelar los alimentos almacenados a ser posible en posición horizontal, repartidos en porciones y a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Colocar los alimentos congelados sobre un recipiente plano, por ejemplo, sobre un plato de vidrio o porcelana.

Cubrir las partes delicadas y salientes con pequeños trozos de papel de aluminio. De este modo se evitará la alteración prematura de los alimentos. Procurar que el papel de aluminio no toque las paredes del horno

Después de descongelar los alimentos, dejarlos reposar entre 15 a 90 minutos más para que adquieran una temperatura uniforme.

Al descongelar carne, ave o pescado se desprende líquido. Eliminar este líquido dando la vuelta al recipiente y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

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

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

Retirar la carne picada descongelada después de darle la vuelta.

Colocar primero el ave entera con la parte de la pechuga y las alas con la parte de la piel sobre el recipiente. Cubrir los muslos y las alas con pequeños trocitos de papel de aluminio.

En caso de un pescado entero, cubrir la cola con papel de aluminio; si se trata de un filete, cubrir los bordes y si es una rodaja, los extremos salientes.

## **Verduras**

Verduras, fresco: Cortar la verdura en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verdura.

Verduras, congelado: Se recomienda utilizar sólo verdura cruda, no precocinada. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir de 1 a 3 cucharadas de agua. Para las espinacas y el pollo no añadir agua.

## **Patatas**

Patatas saladas: Cortar las patatas en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua y una pizca de sal por cada 100 g de patatas.

Patatas hervidas sin pelar: Utilizar sólo patatas del mismo tamaño. Lavar y pinchar varias veces sobre la piel. Colocar las patatas todavía húmedas en un recipiente, sin añadir agua.

## **Arroz**

No utilizar arroz en bolsa.

Añadir al arroz la medida de agua adecuada (entre 2 y 2 partes y media de agua).

## **Pescado**

Filete de pescado, fresco: Añadir de 1 a 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Aros de calamares empanados, congelado: Deberán ser adecuados para poder prepararlos al horno.

## **Aves**

Colocar el pollo sobre el recipiente con la parte de la pechuga hacia abajo.

Colocar las partes del pollo sobre el recipiente con la parte de la carne hacia arriba.

Cocinar a fuego lento la pechuga de pavo sin piel. Añadir el 10 % de su peso en agua.

## **Productos hechos de patata, congelado**

Las patatas fritas, croquetas y patatas salteadas deben ser adecuadas para poder cocinarlas al horno.

## **Carne**

Cocinar primero el roastbeef con la parte grasa hacia abajo.

Asado de vaca, asado de ternera, pierna de cordero y asado de cerdo: El asado debe cubrir dos tercios del fondo del recipiente.

## **Pizza, congelado**

Utilizar pizza y pizza-baguette congeladas y precocinadas.

## **Períodos de reposo**

Algunos platos necesitan un tiempo de reposo en el horno al finalizar el programa.

<b>Plato</b>	<b>Tiempo de reposo</b>
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos. Eliminar antes el líquido que se ha formado.
Arroz	de 5 a 10 minutos
Pechuga de pavo	10 minutos
Roastbeef	10 minutos
Asado de vaca, asado de ternera, pierna de cordero, asado de cerdo, asado de carne picada	10 minutos

# Tabla de programas

Grupo de programa Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorios, altura de colocación
<b>Descongelar</b>			
Pan, congelado**	Pan de trigo, pan de harina de trigo mezclada con otras harinas, pan integral	0,20 - 1,50	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Pastel seco, congelado*	Pastel de masa batida sin glaseado, pastel con levadura	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Pastel jugoso, congelado	Pastel de masa batida con fruta, sin glaseado o gelatina, sin crema ni nata	0,20 - 1,40	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Carne picada, congelado*	Carne picada de vaca, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Carne de vaca, congelado*	Asado de vaca, asado de ternera, bistec	0,30 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Carne de cordero, congelado*	Pierna de cordero, paletilla de cordero, asado de cordero	0,50 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Carne de cerdo, congelado*	Papada sin hueso, carne enrollada, filete, gulasch	0,20 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Aves enteras, congelado*	Pollo, pato	0,70 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Trozos de ave, congelado*	Muslos de pollo, medio pollo, muslos de ganso, pechuga de ganso, pechuga de pato	0,20 - 1,20	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Pescado entero, congelado*	Trucha, bacalao	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Filete de pescado, congelado*	Filete de esturión, bacalao, salmón, gallineta, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Rodajas de pescado, congelado*	Rodaja gruesa de bacalao, esturión, salmón	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción

\* Señal para dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo

\*\* Señal para dar la vuelta una vez transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo

<b>Grupo de programa Programa</b>	<b>Alimentos adecuados</b>	<b>Margen de peso en kg</b>	<b>Recipiente / accesorios, altura de colocación</b>
<b>Verduras</b>			
Verduras, fresco*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, puerros, pimientos, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Verduras, congelado*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, col roja, espinacas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción
* Señal para remover una vez transcurrida la mitad del tiempo			
<b>Patatas</b>			
Patatas saladas*	Patatas duras, preferentemente duras o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Patatas hervidas sin pelar*	Patatas duras, preferentemente duras o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción
* Señal para remover una vez transcurrida la mitad del tiempo.			
<b>Arroz</b>			
Arroz de grano largo*	Arroz parboiled	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, base de cocción
Arroz basmati*		0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, base de cocción
Arroz natural*		0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, base de cocción
* Señal para remover, después de aprox. 2-11 minutos según el peso.			
<b>Pescado</b>			
Filete de pescado, fresco	Filete de esturión, bacalao, salmón, gallineta, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Aros de calamares empanados, congelado*		0,20 - 0,45	Recipiente plano sin tapa, en la parrilla, altura de colocación 2
* Señal para dar la vuelta 3 minutos antes de fin del programa			
<b>Aves</b>			
Pollo entero, fresco*		0,80 - 1,80	Recipiente con tapa, base de cocción
Trozos del pollo, fresco	Muslos de pollo, medio pollo	0,40 - 1,60	Recipiente sin tapa, base de cocción
Pechuga de pavo, fresco*	Pechuga de pavo sin piel	0,80 - 1,80	Recipiente con tapa, base de cocción
* Señal para dar la vuelta para pollo entero, después de 10 minutos; para la pechuga de pavo, una vez transcurrida la mitad del tiempo.			

<b>Grupo de programa Programa</b>	<b>Alimentos adecuados</b>	<b>Margen de peso en kg</b>	<b>Recipiente / accesorios, altura de colocación</b>
<b>Carne</b>			
Roastbeef, fresco*	Roastbeef con grosor de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Recipiente sin tapa, base de cocción
Roastbeef, inglés, fresco*	Roastbeef con grosor de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Recipiente sin tapa, base de cocción
Asado de vaca, fresco*		0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Asado de ternera, fresco*	Pierna, bola	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Pierna de cordero, fresco*	Pierna de cordero sin hueso	1,00 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Asado de cerdo, fresco*	Papada sin hueso, carne enrollada	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Asado de cerdo, crujiente		0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Asado de carne picada		0,80 - 1,50	Recipiente sin tapa, base de cocción

\* Señal para dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo

#### **Alimentos al horno, congelado**

Lasaña a la boloñesa, congelado		0,40 - 1,00	Recipiente sin tapa, base de cocción
Canelones, congelado		0,40 - 0,80	Recipiente sin tapa, base de cocción
Macarrones gratinados, congelado		0,40 - 0,80	Recipiente sin tapa, base de cocción

#### **Productos de patata, congelado**

Patatas fritas, congelado*		0,20 - 0,45	Recipiente plano sin tapa en la parrilla, altura de colocación 3
Croquetas, congelado*		0,20 - 0,45	Recipiente plano sin tapa en la parrilla, altura de colocación 2
Tortitas de patata, congelado*		0,20 - 0,45	Recipiente plano sin tapa en la parrilla, altura de colocación 2

\* Señal para dar la vuelta a las patatas fritas 3 minutos antes del fin del programa, para las croquetas y tortitas de patata, 5 minutos antes del fin del programa.

Grupo de programa Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorios, altura de colocación
<b>Pizza, congelado</b>			
Pizza, precocida, con base fina, congelado		0,15 - 0,55	Parrilla, altura de colocación 3
Pizza, precocida, con base gruesa, congelado		0,15 - 0,55	Parrilla, altura de colocación 3
Pizza-baguette, precocida, congelado		0,15 - 0,80	Parrilla, altura de colocación 2

## Memorización

Con la tecla de memorización se pueden configurar los programas que se deseen. Se pueden guardar las programaciones para seis platos y recuperarlas en cualquier momento.

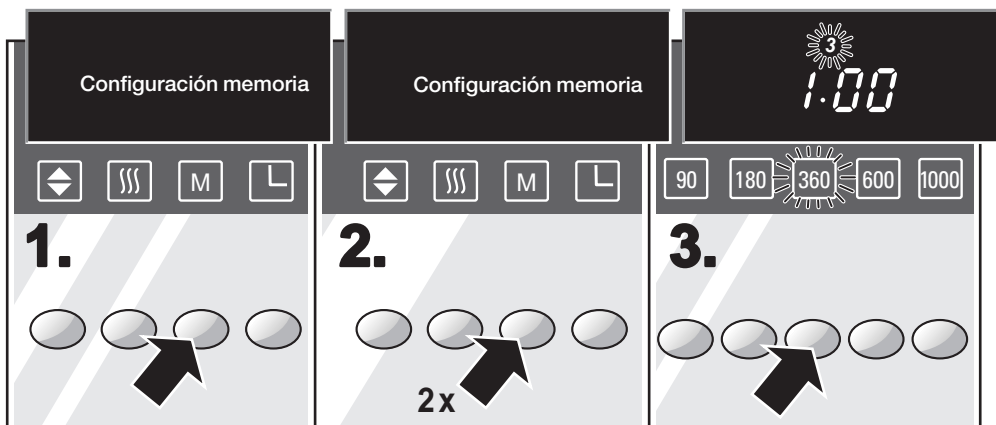
La función de memorización es particularmente útil en el caso de que el plato que se desea preparar necesite varios ajustes o en el caso de preparar un plato determinado con mucha frecuencia.

### Guardar la memorización

Seleccionar una de las seis posiciones de memoria y programar.

## Ejemplo

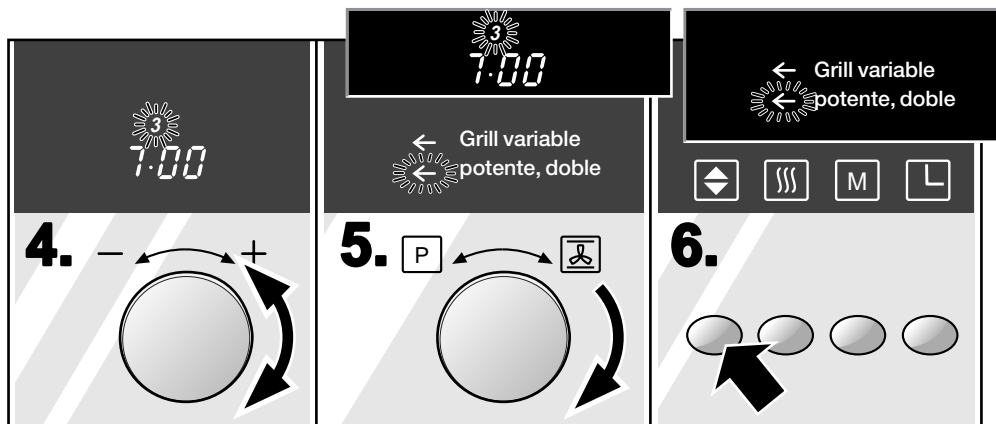
Posición de memoria 3  
360 W, 7 minutos,  
Grill variable flojo, doble.



**1.** Pulsar la tecla de memorización "M". El 1 aparece para la posición de memoria 1.

**2.** Volver a pulsar la tecla "M" dos veces. El 3 aparece para la posición de memoria 3.

**3.** Pulsar tecla 360 W.

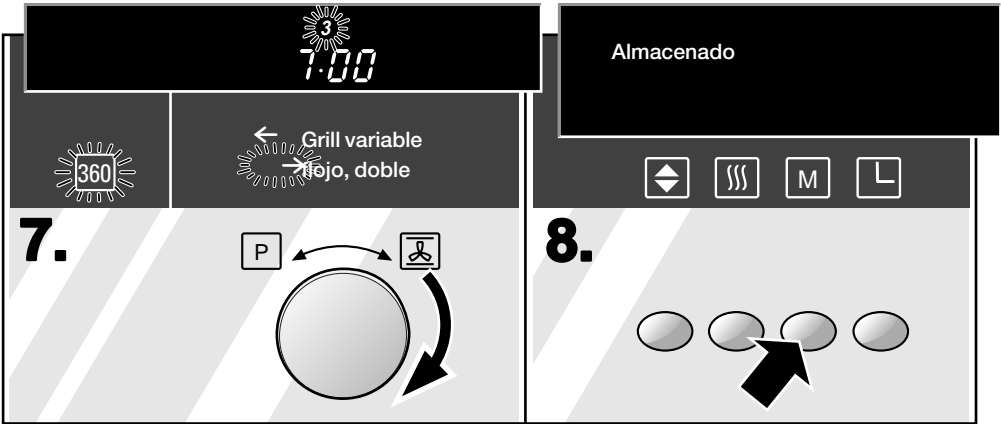


**4.** Programar 7 minutos con el botón giratorio.

**5.** Seleccionar el grill con el selector de funciones.

**6.** Con la tecla  pasar al segundo renglón.





**7.** Programar grill “flojo, doble” con el selector de funciones.

**8.** Pulsar la tecla “M”, la hora vuelve a aparecer. Los ajustes están grabados.

Es posible guardar e iniciar al mismo tiempo. Para ello, no pulsar la tecla “M”, sino la tecla Start.

### Consejos y advertencias

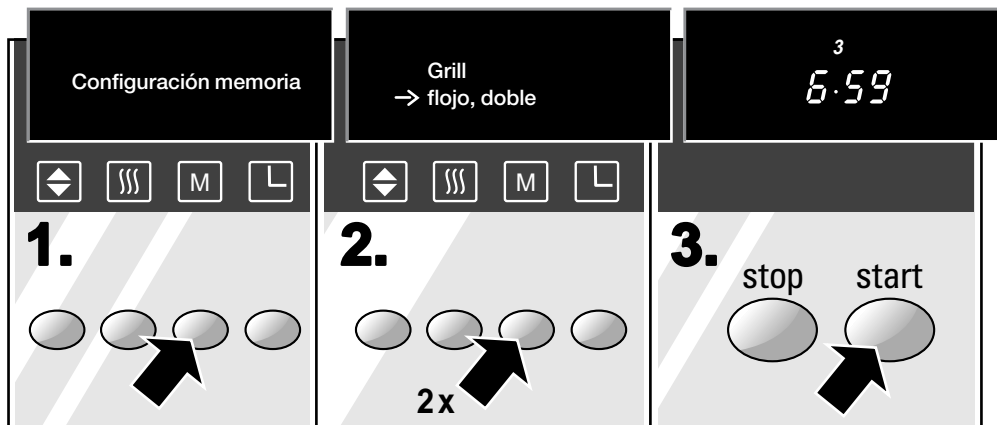
En caso de querer ocupar una nueva posición de memoria, pulsar la tecla Stop y programar de nuevo.

También puede almacenarse un plato de los programas automáticos.

## Activar memorización

Los ajustes almacenados para los platos se pueden cargar de una forma muy sencilla.

Introducir el plato en el horno.



**1.** Pulsar la tecla de memorización "M". El 1 aparece para la posición de memoria 1.

**2.** Pulsar la tecla "M" hasta que aparezca la posición de memoria deseada.

**3.** Pulsar la tecla Start.

### Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal.

En la indicación visual aparece Programa finalizado. La indicación visual se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

### Interrumpir

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si se olvida pulsar la tecla Stop, aparecerá el la indicación durante 3 segundos el texto "Presionar tecla Start". Suena una señal.

### Borrar

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

### Consejos y advertencias

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

Es posible modificar la temperatura o el grill en cualquier momento.

---

## Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

### Bloquear el horno

Pulsar la tecla Stop durante cuatro segundos. En la indicación de textos completos aparece “Seguro para niños”. Todas las funciones están bloqueadas.

### Desactivar el bloqueo

Volver a pulsar la tecla Stop durante cuatro segundos. Se ha anulado el bloqueo.

---

## Cuidado y limpieza

¡No limpiar el aparato nunca con limpiadoras de alta presión o de vapor!

No utilizar nunca detergentes corrosivos ni abrasivos. No utilizar rascadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del aparato. La superficie podría resultar dañada y el vidrio podría deteriorarse. Si la parte delantera entrara en contacto con un producto de este tipo, limpiarla inmediatamente con agua.

---

### Parte exterior del aparato

Basta con que le pase un paño húmedo al aparato. Si estuviera muy sucio, añada una gotas de jabón lavavajillas al agua. Seque a continuación el aparato con una bayeta.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para evitar que aparezcan zonas mates. En caso de que alguno de estos productos llegase a caer sobre la carcasa, límpielo inmediatamente con agua.

## **Aparatos de acero inoxidable**

Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas.

Limpiar el frontal con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño seco.

## **Aparatos con frontal de aluminio**

Utilice un limpiacristales y un paño suaves para limpieza de cristales o de microfibras, libre de pelusas. Pasar el paño horizontalmente por el frontal, sin hacer presión.

No utilizar agentes de limpieza agresivos ni esponjas o paños bastos o abrasivos.

---

## **Horno**

Después de la cocción, limpiar el horno una vez enfriado con un paño húmedo. De esta forma se eliminan fácilmente las salpicaduras e incrustaciones impidiendo que en el siguiente horneado se forme una costra más dura.

Si la suciedad es muy intensa se pueden utilizar productos de limpieza suaves.

No utilizar aerosoles de limpieza para el horno ni productos limpiahornos agresivos o abrasivos. Estropajos o esponjas duras son igualmente inadecuados. Estos productos rayan la superficie.

Los olores desagradables, como pueden darse 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 de 1 a 2 minutos con la máxima potencia del microondas.

## **Para mayor facilidad en la limpieza del horno**

Se puede conectar la lámpara de iluminación del horno. Abrir la puerta del aparato. La lámpara de iluminación del horno se enciende durante 10 minutos. Con la tecla Stop se puede encender de nuevo la lámpara.

## **Limpieza del esmalte catalítico**

El panel posterior del horno está recubierto con esmalte catalítico. Se limpia sola mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces. Los restos de condimentos y similares se pueden eliminar con un trapo seco o con un cepillo blando.

¡No utilizar nunca limpiadores para hornos!

## **Limpieza de la base de cocción**

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Limpiar bien el horno.

## **Limpieza del vidrio protector**

En la pared lateral izquierda del horno se encuentra el vidrio protector de la lámpara del horno. Aflojar el tornillo de la protección. Después podrá limpiarse el vidrio con una solución jabonosa.

---

## **Juntas**

La junta de la puerta del horno y del suelo del compartimiento de cocción se limpian también con jabón lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza agresivos o abrasivos.

---

## **Accesorios**

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

# ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red.	Enchufar
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está averiado.	Examinar la caja de fusibles y asegurarse de que el fusible del aparato está en perfectas condiciones.
En la pantalla de visualización del reloj se iluminan tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Vuelva a poner el reloj en hora.
El aparato no funciona. La indicación visual muestra un tiempo de duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar la tecla stop.
	No se ha pulsado la tecla de puesta en marcha después de programar.	Pulsar la tecla de puesta en marcha o borrar la programación con la tecla Stop.
El microondas no se conecta.	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla de puesta en marcha.	Pulsar la tecla de puesta en marcha.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual.	Se ha ajustado una potencia del microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido en el aparato una cantidad de alimento mayor de lo habitual.	Doble cantidad: aprox. el doble de tiempo.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
	Los alimentos estaban más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
En la indicación de textos completos aparece el mensaje de error "Er1" o "Er4".	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación de textos completos aparece el mensaje de error "Er11". "Tecla atascada"	Las teclas están sucias o el sistema mecánico se enclava.	Pulsar todas las teclas repetidas veces; si esto no funciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación de textos completos aparece el mensaje de error "Er19".	Existe un sobrecalentamiento extremo (posible fuego en el interior). Potencia del microondas demasiado elevada.	No abrir la puerta; desenchufar de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles, dejar enfriar.
En la indicación de textos completos aparece el mensaje de error "Er17", "Er18" o "Er20".	Fallo técnico.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.** La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

## Sustitución de la lámpara de iluminación del horno

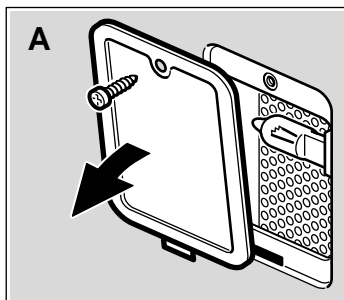
Es posible cambiar uno mismo la lámpara de iluminación del horno. Las lámparas halógenas de 25 W, 240 V resistentes a la temperatura se pueden adquirir a través del Servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

Extraer la lámpara halógena nueva de su envoltorio utilizando un paño seco. De esta forma se prolonga la vida útil de la lámpara.

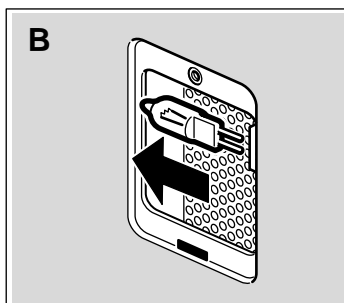
### Proceder de la siguiente forma

1. Abrir la puerta del aparato.  
Aflojar los dos tornillos situados a la derecha y a la izquierda del horno.

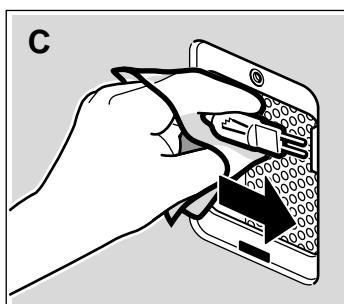
2. Levantar el aparato con cuidado tirando hacia fuera.  
Extraer el enchufe de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles.



3. Aflojar el tornillo de la tapa de la lámpara en la pared lateral izquierda y retirar la tapa (figura A).



4. Retirar la lámpara halógena (figura B).



5. Colocar la lámpara halógena nueva (figura C).

6. Atornillar la tapa de la lámpara.  
Montar el aparato de nuevo en orden inverso.

### Sustitución del vidrio protector

Si el vidrio protector del horno está dañado, es preciso cambiarlo. Es posible adquirir la cubierta protectora en el servicio de asistencia técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.



---

# Servicio de Asistencia Técnica

En caso de no lograr subsanar las perturbaciones o averías de su aparato con ayuda de nuestros consejos y advertencias, deberá solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su zona de residencia. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica de su localidad. Asimismo le podrán facilitar dicha dirección los Centros de Asistencia Técnica reseñados en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica.

**Número de producto («E-Nr.») y de fabricación («FD-Nr.»)**

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato, emplazada en el interior del recinto del aparato. Para localizar con mayor facilidad y rapidez dichos números, le aconsejamos los anote directamente aquí:

E-Nr.	FD-Nr.
Servicio de Asistencia Técnica 🏠	

---

## Datos técnicos

Suministro de corriente:	230 V, 50 Hz
Consumo nominal total:	3.240 W
Potencia de microondas:	1.000 W (IEC 60705)
Grill variable:	2.000 W
Aire caliente:	1.950 W
Frecuencia:	2.450 MHz

### Dimensiones (Al x An x Pr)

– Aparato	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Cámara de cocción	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Peso	30 kg
Comprobado por el VDE:	sí
Distintivo CE:	sí

Este aparato cumple con la norma EN 55011 o CISPR 11.

Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que las microondas se generan con el fin de calentar alimentos.

La clase B indica que el aparato es apto para el uso doméstico.

---

## Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los microondas combinados con ayuda de estos platos.

## Descongelar con microondas

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Indicaciones
Carne	180 W, 5 + 90 W, 13-18	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø sobre la base del horno. Retirar la carne ya descongelada aprox. tras 13 minutos.

## Cocción con microondas

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Indicaciones
Mezcla de leche y huevos	600 W, 7-8 + 90 W, 22-28	Colocar el molde de vidrio pyrex sobre la base del horno.
Bizcocho	600 W, 8-9	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø sobre la base del horno.
Asado de carne picada	600 W, 18-20	Colocar el molde de vidrio pyrex sobre la base del horno.

## Cocción con microondas, combinado

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Indicaciones
Gratinado de patatas	360 W, 30-35	Grill variable flojo, doble	–	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø sobre la base del horno.
Pasteles	180 W, 25-30	Aire caliente	190-200	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla, altura 1.
Pollo	360 W, 30-35	Grill aire caliente	240	Colocar el pollo con la parte de la pechuga hacia abajo en un recipiente alto sin tapa sobre la base del horno. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

## Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

	<b>Recipientes y consejos</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo de cocción, minutos</b>
Churros	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-160	20-30
Pastelitos*	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160-170	20-25
Galleta de agua	Molde desarmable en la parrilla	1	Aire caliente	160-170	40-45
Pastel plano de levadura	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-160	50-60
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable de hojalata de 20 cm de Ø directamente sobre la parrilla	2	Aire caliente	170-190	60-90

\* Precalentar el horno durante 5 minutos.

## Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

<b>Plato</b>	<b>Accesorios</b>	<b>Altura</b>	<b>Grill variable, doble</b>	<b>Duración, en minutos</b>
Tostar rebanada	Parrilla	3	Potente	4-5
Hamburguesa de ternera	Parrilla y bandeja de horno	3	Potente	30
12 piezas*		1		

\* Dar la vuelta una vez transcurrido la mitad del tiempo.



Με αυτόν τον φούρνο μικροκυμάτων με συνδυαζόμενες λειτουργίες θα σας γίνει το μαγείρεμα πραγματική διασκέδαση.

Για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα, διαβάστε παρακαλώ τις οδηγίες χρήσης. Στην αρχή των οδηγιών χρήσης θα βρείτε ορισμένα σημαντικά πράγματα σχετικά με την ασφάλεια. Μετά θα γνωρίσετε λεπτομερώς κάθε μέρος της νέας σας συσκευής. Θα σας δείξουμε όλες τις δυνατότητες της συσκευής και τι πρέπει να κάνετε για το σωστό χειρισμό της.

Οι πίνακες έχουν τέτοια δομή, ώστε να μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση βήμα προς βήμα. Εκεί θα βρείτε συνηθισμένα φαγητά, το κατάλληλο σκεύος και τις ιδανικές τιμές ρύθμισης, φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής. Για να διατηρήσει η συσκευή για πολύ καιρό την ωραία εμφάνισή της, σας δίνουμε πολλές συμβουλές για την περιποίηση και τον καθαρισμό. Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, στις τελευταίες σελίδες θα βρείτε πληροφορίες, πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικροβλάβες.

Όταν έχετε ερωτήσεις, ανοίγετε πρώτα το λεπτομερή πίνακα περιεχομένων. Εκεί θα κατατοπιστείτε γρήγορα.

Και τώρα καλή διασκέδαση στο μαγείρεμα.

# Πίνακας περιεχομένων

<b>Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής</b> .....	<b>153</b>
Πριν τον εντοχισμό .....	153
<b>Τοποθέτηση και σύνδεση</b> .....	<b>153</b>
<b>Τι πρέπει να προσέχετε</b> .....	<b>154</b>
Υποδείξεις ασφαλείας .....	154
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων .....	157
Απίες των ζημιών .....	159
<b>Το πεδίο χειρισμού</b> .....	<b>160</b>
Βυθιζόμενοι διακόπτες .....	162
Οι τρόποι ψησίματος .....	162
Φούρνος και εξαρτήματα .....	163
Ανεμιστήρας ψύξης .....	164
<b>Βασικές ρυθμίσεις</b> .....	<b>165</b>
Ρύθμιση της γλώσσας .....	165
Ρύθμιση διάρκειας σήματος .....	166
Ρύθμιση έντασης σήματος .....	167
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>168</b>
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος .....	168
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων .....	169
Ρύθμιση της ώρας .....	169
<b>Τα μικροκύματα</b> .....	<b>171</b>
Μαγειρικό σκεύος .....	171
Οι βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων .....	172
Έτσι ρυθμίζετε .....	173
Πίνακες .....	174
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα .....	179

# Πίνακας περιεχομένων

<b>Ρύθμιση του φούρνου</b> .....	<b>180</b>
Έτσι ρυθμίζετε το φούρνο .....	181
Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα ....	182
<b>Ταχεία θέρμανση</b> .....	<b>183</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	183
<b>Συνδυασμένη ρύθμιση φούρνου και μικροκυμάτων</b> <b>184</b>	
Έτσι ρυθμίζετε .....	184
<b>Κρέας, πουλερικά, ψάρια</b> .....	<b>186</b>
Μαγειρικό σκεύος .....	186
Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος .....	186
Πίνακας .....	186
Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος στο γκριλ .....	188
Πίνακας .....	189
Συμβουλές για το ψήσιμο στον φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ .....	190
<b>Γλυκά και βουτήματα</b> .....	<b>191</b>
Φόρμες ψησίματος .....	191
Πίνακες .....	191
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών .....	193
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας .....	195
<b>Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ</b> .....	<b>195</b>
<b>Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά</b> .....	<b>196</b>
<b>Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα</b> .....	<b>197</b>
Τι μπορείτε να κάνετε .....	197
<b>Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων</b> .....	<b>198</b>
Έτσι ρυθμίζετε .....	198
Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων .	201
Πίνακας προγραμμάτων .....	203

## Πίνακας περιεχομένων

<b>Memory</b> .....	<b>207</b>
Αποθήκευση Memory .....	207
Εκκίνηση Memory .....	209
<b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....	<b>210</b>
<b>Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα</b>	<b>210</b>
Εξωτερικό της συσκευής .....	210
Φούρνος .....	211
Στεγανοποιήσεις .....	212
Εξαρτήματα .....	212
<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	<b>212</b>
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου .....	214
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>215</b>
Τεχνικά στοιχεία .....	216
<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	<b>217</b>



---

# Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

---

## Πριν τον εντοιχισμό

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK 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.

## Ζημιές μεταφοράς

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

Εάν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για την αποφυγή κινδύνων, να το αλλάξει ένας ειδικός, εκπαιδευμένος από τον κατασκευαστή.

---

# Τοποθέτηση και σύνδεση

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται ως επιτραπέζια συσκευή ή για τη χρήση μέσα σε ένα ντουλάπι.

Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί σ' ένα ψηλό βουλάπι πλάτους 60 cm.

Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η ασφάλιση πρέπει να ανέρχεται σε 16 Ampere (L ή B αυτόματος διαρροής). Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναφέρεται πάνω στην πινακίδα τύπου.

Η μετατόπιση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση που μετά την τοποθέτηση της συσκευής η πρίζα δεν είναι πλέον προσιτή, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων μ' ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm.

Πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντέζες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

---

## Τι πρέπει να προσέχετε

---

### Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, που έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση

- όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση
- ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία, να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα.

Κατά τη διάρκεια της συνδυασμένης λειτουργίας επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τα παιδιά τη συσκευή μόνο κάτω από επιτήρηση των ενηλίκων. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

## Παιδιά και μικροκύματα



Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τις συσκευές μικροκυμάτων μόνο, όταν έχουν καταποτιστεί επαρκώς. Τα παιδιά πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και να κατανοούν τους κινδύνους, που επιστημαίνονται στις οδηγίες χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση της συσκευής, για να μην παίζουν με τη συσκευή.

## Καυτές επιφάνειες



Μην ακουμπήσετε ποτέ τις επάνω επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος. Αυτές θερμαίνονται κατά τη λειτουργία πάρα πολύ. Οι εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής και τα θερμαντικά στοιχεία ζεσταίνονται πάρα πολύ. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στην πόρτα της συσκευής. Η μόνωση των καλωδίων θα μπορούσε διαφορετικά να υποστεί ζημιά.

Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την επάνω πλευρά της συσκευής ως επιφάνεια εναπόθεσης. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

## Χώρος μαγειρέματος



Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Αυτά τα αντικείμενα θα μπορούσαν να αναφλεχτούν με την ενεργοποίηση της συσκευής. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Σε περίπτωση καπνού μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Θα μπορούσε διαφορετικά να υπερφορτωθεί. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα μαγειρικό σκεύος.

Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Παρακολουθείτε τη διαδικασία. Χρησιμοποιείτε μια σύντομη διάρκεια και ρυθμίστε, εάν χρειαστεί.

Προσοχή στα φαγητά, τα οποία παρασκευάζονται με δυνατά οινοπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται στις υψηλές θερμοκρασίες. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών μπορούν οι ατμοί του οινοπνεύματος να αναφλεγούν μέσα στη συσκευή. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

## **Πόρτα συσκευής και τσιμούχα στεγανοποίησης**



Μη θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία, όταν η πόρτα της συσκευής είναι χαλασμένη. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καλέστε τη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η πόρτα της συσκευής πρέπει να κλείνει καλά. Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης πάντοτε καθαρή.

## **Περιβάλλον**



Μην εκθέτετε τη συσκευή μικροκυμάτων ποτέ σε μεγάλη ζέση και υγρασία.

## **Καθαρισμός**



Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού! Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά. Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να καταστραφεί η επιφάνεια και η συσκευή με το πέρασμα του χρόνου να σκουριάσει. Διαφεύγει ενέργεια μικροκυμάτων!

## **Επισκευές**



Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς του σέρβις, που είναι εκπαιδευμένοι από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Μην εκτελείτε ποτέ εργασίες επισκευής ή συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμάτων. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην αντικαθιστάτε ποτέ οι ίδιοι τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμάτων, επιτρέπεται να γίνονται, λόγω των κινδύνων που μπορούν να προκύψουν, μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.

---

## Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία χωρίς φαγητά.

Ρυθμίζετε παρακαλώ πάντοτε τις βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων και τους χρόνους που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που επιλέξατε μια πολύ μεγάλη ισχύ ή χρόνο, είναι δυνατόν να αναφλεχτούν τα τρόφιμα και να προκληθούν ζημιές στη συσκευή. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Με το φούρνο μικροκυμάτων ζεσταίνετε πάντοτε μόνο φαγητά και ποτά. Άλλες χρήσεις μπορούν να καταστούν επικίνδυνες και να προκαλέσουν ζημιές. Π.χ. μπορούν να αναφλεχτούν τα σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

## Μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

Τα μαγειρικά σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στα σκεύη. Κίνδυνος τραυματισμού!

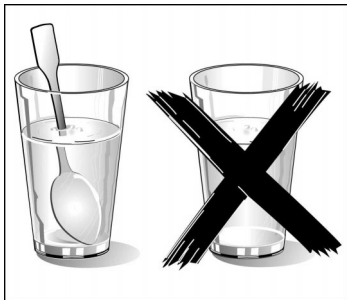
Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν τη θερμότητά τους. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε το σκεύος με το φαγητό από τη συσκευή. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

## Συσκευασίες

Μη ζεσταίνετε φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Αυτές οι συσκευασίες μπορούν να αναφλεχτούν. Τα τρόφιμα μέσα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά πρέπει να παρακολουθούνται κατά το ζέσταμα.

Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

## Ποτά



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του γλυκού, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πισιλίσματα του καυτού υγρού, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαυματα.

Βρεφικές τροφές:

Ζεσταίνετε τις βρεφικές τροφές σε βαζάκια ή σε φιάλες πάντοτε χωρίς καπάκι ή θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα πρέπει να ανακατεύετε ή να κουνάτε καλά τη βρεφική τροφή, ώσπου να κατανεμηθεί η θερμότητα ομοιόμορφα. Ελέγχετε παρακαλώ τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Τα οιοπνευματώδη ποτά δεν επιτρέπεται να ζεσταθούν σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Κίνδυνος έκρηξης!

Μη ζεσταίνετε ποτά σε ερμητικά κλειστά δοχεία. Κίνδυνος έκρηξης!

## Τρόφιμα με κελύφη ή φλοιούς

Υπόδειξη:

Μη βράζετε ποτέ τα αυγά στο μπολ ή μη θερμαίνετε τα σφιχτοβρασμένα αυγά, επειδή μπορούν να εκραγούν, ακόμα και όταν η θέρμανση μέσω των μικροκυμάτων έχει τελειώσει. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ τρυπήστε πρώτα τον κρόκο.

Σε τρόφιμα με σκληρά κελύφη ή φλοιούς, π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή ο φλοιός. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή το φλοιό σ' αυτά τα τρόφιμα.

## Ξήρανση τροφίμων

Σε περίπτωση που πρέπει να ξηράνετε τρόφιμα, όπως αρωματικά φυτά, φρούτα ήμανιτάρια, ή να ξεπαγώσετε ή να ζεστάνετε τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα σε νερό, όπως π.χ. ψωμί, πρέπει να επιτηρείτε την αντίστοιχη διαδικασία. Σε περίπτωση υπερβολικής ξήρανσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

## Λάδι φαγητού

Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού με τα μικροκύματα.

---

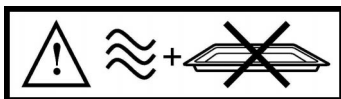
## Αιτίες των ζημιών

### Νερό μέσα στη συσκευή

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στη ζεστή συσκευή. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

### Χυμός φρούτων

Μη γεμίζετε πάρα πολύ το εμαγιά ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερές φρουτόπιτες. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε.



ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ το εμαγιά ταψί κατά τη λειτουργία με μικροκύματα. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει μια τεχνική βλάβη.

### Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστή. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν αφήνετε ανοιχτή την πόρτα, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

### Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης στην πόρτα της συσκευής

Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης καθαρή.

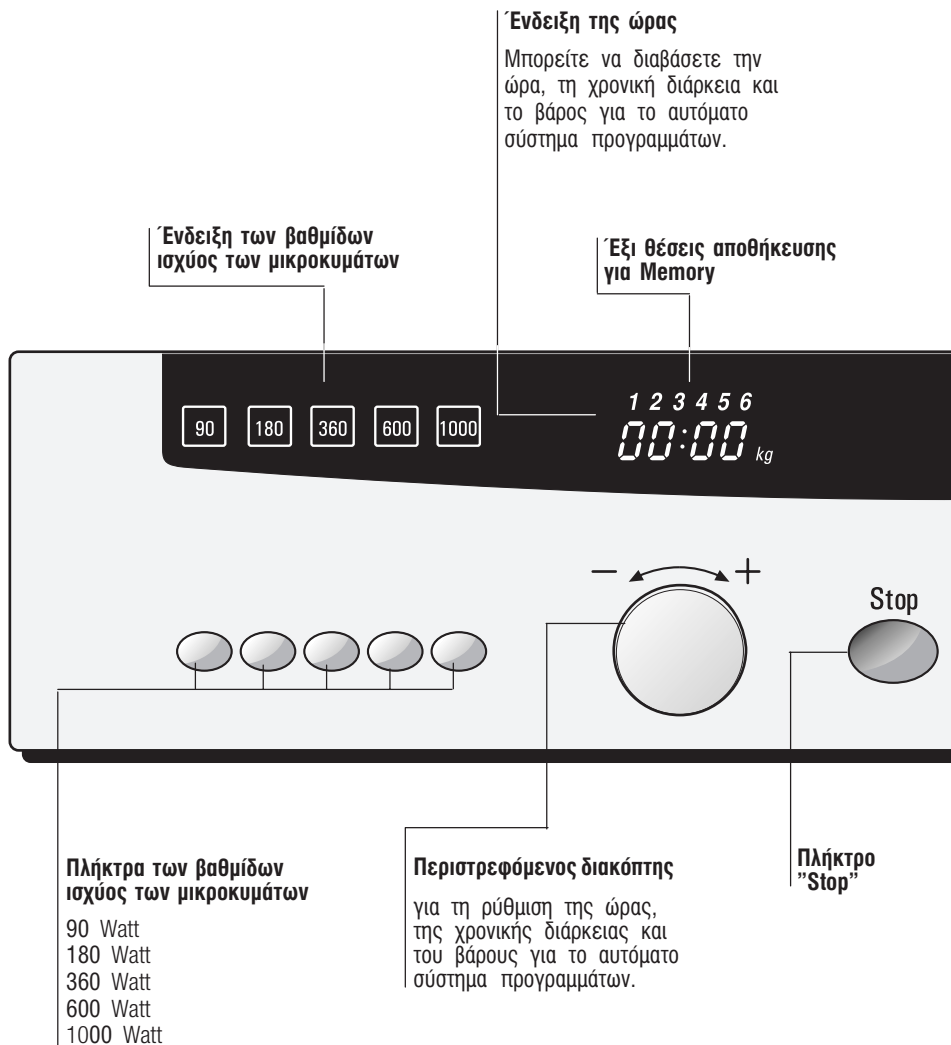
### Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα

Μη στηρίζετε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα της συσκευής.

### Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένα φαγητά μέσα στη συσκευή. Χωρίς φαγητά θα μπορούσε να υπερφορτωθεί η συσκευή. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους (βλέπε υποδείξεις σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη).

# Το πεδίο χειρισμού





### Ένδειξη κειμένου

Η ένδειξη κειμένου είναι δυνατή σε 10 γλώσσες.

- Δείχνει τον επιλεγμένο τρόπο ψήσιματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα
- Δείχνει τα φαγητά του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
- Σας δίνει υποδείξεις για τη ρύθμιση

### Έλεγχος θέρμανσης

Ο έλεγχος θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας. Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, δεν εμφανίζεται ο έλεγχος θέρμανσης.

### Ταχεία θέρμανση

### Πλήκτρο "Memory"

← → ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ  
← → 160 °C



Start

P



Πλήκτρο εκκίνησης "Start"

### Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

για τη ρύθμιση του τρόπου ψήσιματος, της θερμοκρασίας ή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων

Όταν γυρνάτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, εμφανίζονται οι τρόποι ψήσιματος ή οι βαθμίδες, προς τα αριστερά εμφανίζονται τα προγράμματα.

### Πλήκτρο

για την αλλαγή της σειράς στην ένδειξη κειμένου

για την επιλογή ενός προγράμματος

για την ξεχωριστή ρύθμιση του αποτελέσματος του μαγειρέματος

### Πλήκτρο "Ρολόι"

---

## Βυθιζόμενοι διακόπτες

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας και ο περιστροφικός διακόπτης μπορούν να βυθιστούν σε κάθε θέση. Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση πατήστε τη λαβή του διακόπτη. Οι διακόπτες μπορούν να περιστραφούν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

---

## Οι τρόποι ψησίματος

### Μικροκύματα

Για το φούρνο έχετε στη διάθεσή σας διάφορους τρόπους ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος.

Αυτά μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Τα μικροκύματα είναι κατάλληλα για το γρήγορο ξεπάγωμα, ζέσταμα, λιώσιμο και μαγείρεμα.

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων:

1000 W για το ζέσταμα υγρών.

600 W για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.

360 W για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.

180 W για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.

90 W για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.

### Μικροκύματα σε συνδυασμό μ' έναν τρόπο ψησίματος

Σε αυτήν την περίπτωση βρίσκεται ένας άλλος τρόπος ψησίματος συγχρόνως με τα μικροκύματα σε λειτουργία. Τα φαγητά γίνονται όπως μέχρι τώρα τραγανιστά και ροδοκόκκινα, αλλά αυτό επιτυγχάνεται πολύ πιο σύντομα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

### Θερμός αέρας

Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα φροντίζει να κατανέμεται η θερμότητα που εκπέμπεται από το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα, ομοίομορφα μέσα στο φούρνο. Με θερμό αέρα μπορείτε να ψήσετε γλυκά σε φόρμες, τούρτα παντεσπάνι και μυζηθρότουρτα καθώς γλυκά, πίτσα και μικρά βουτήματα πάνω στο ταψί.

### Γκριλ με θερμό αέρα

Το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα και το γκριλ λειτουργούν ταυτόχρονα, ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα μέσα στο φούρνο γύρω από το φαγητό. Το ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για το ψήσιμο κομματιών κρέατος.

## Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Κατά τη διάρκεια της διακοπής της θέρμανσης στροβιλίζει ο ανεμιστήρας τη θερμότητα που παρήγαγε το γκριλ, γύρω από τα τρόφιμα που ψήνονται. Έτσι το πουλερικό γίνεται τραγανό και παίρνει ένα ροδοκόκκινο χρώμα. Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πετυχαίνουν έτσι καλύτερα.

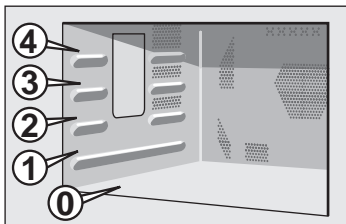
## Μεγάλο γκριλ

Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Επιλέξτε ανάμεσα στις βαθμίδες δυνατά, μέτρια ή ελαφρά. Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τoστ.

## Μικρό γκριλ

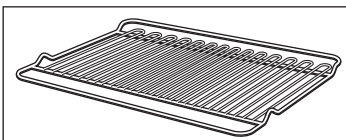
Σε αυτήν την περίπτωση θερμαίνεται μόνο το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ. Αυτός ο τρόπος ψήσιματος είναι κατάλληλος για μικρές ποσότητες. Τοποθετήστε τα κομμάτια, που πρόκειται να ψηθούν στο γκριλ το ένα δίπλα στο άλλο στη μέση της σχάρας.

## Φούρνος και εξαρτήματα



Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στη συσκευή σε 4 διαφορετικά ύψη.

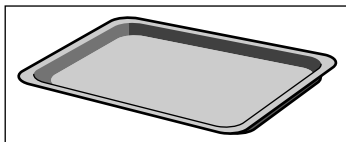
Τον πάτο του φούρνου (ύψος 0) μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε και για τα μαγειρικά σκεύη.



## 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 εύκολα τα φαγητά.

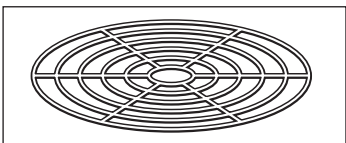


### **Εμαγιέ ταψί**

για γλυκά και μπισκοτάκια.

Σπρώξτε το ρηχό ταψί μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα της συσκευής.

Το εμαγιέ ταψί δεν είναι κατάλληλο για τη συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα.



### **Πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων**

για το ψήσιμο με φόρμες ψησίματος από μέταλλο στη συνδυασμένη λειτουργία.

Τοποθετήστε το πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε τη μεταλλική φόρμα ψησίματος πάνω στο πλέγμα.

Έτσι αποφεύγετε τη δημιουργία σπινθήρων μεταξύ της σχάρας και της φόρμας του γλυκού.

## **Υπόδειξη**

Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κανονικό και δεν εμποδίζει τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων. Σφουγγίστε παρακαλώ την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

---

## **Ανεμιστήρας ψύξης**

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

Στη λειτουργία μικροκυμάτων ο φούρνος 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.

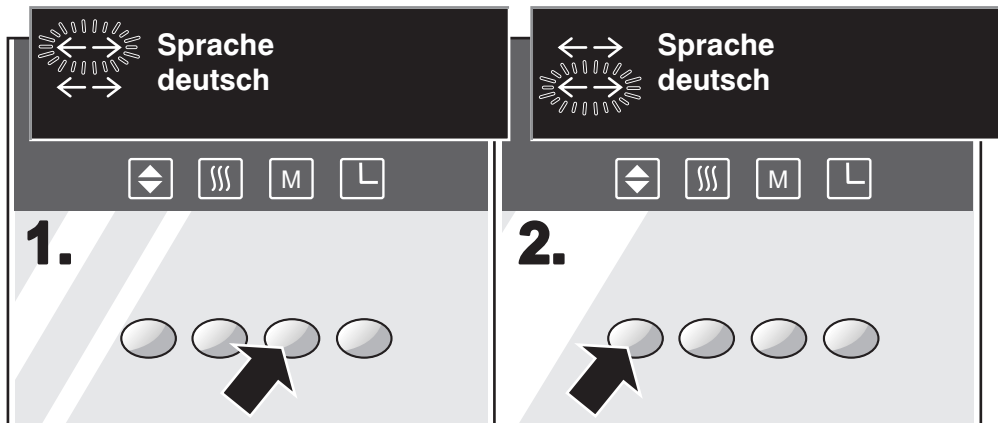
# Βασικές ρυθμίσεις

Την καινούργια σας συσκευή την αγοράζετε με μερικές βασικές ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε μόνοι/μόνες σας.

Βασική ρύθμιση	Αλλαγή σε
Η γλώσσα για την ένδειξη κειμένου είναι η γερμανική	Μπορείτε να επιλέξετε 10 διαφορετικές γλώσσες
Μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας ακούγεται ένα σήμα	Μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του σήματος
Διάρκεια ηχητικού σήματος: μεγάλη = 30 ήχοι	Διάρκεια ηχητικού σήματος: μικρή = 3 ήχοι
Ένταση ηχητικού σήματος = μέτρια	Ένταση ηχητικού σήματος = δυνατή, = σιγανή

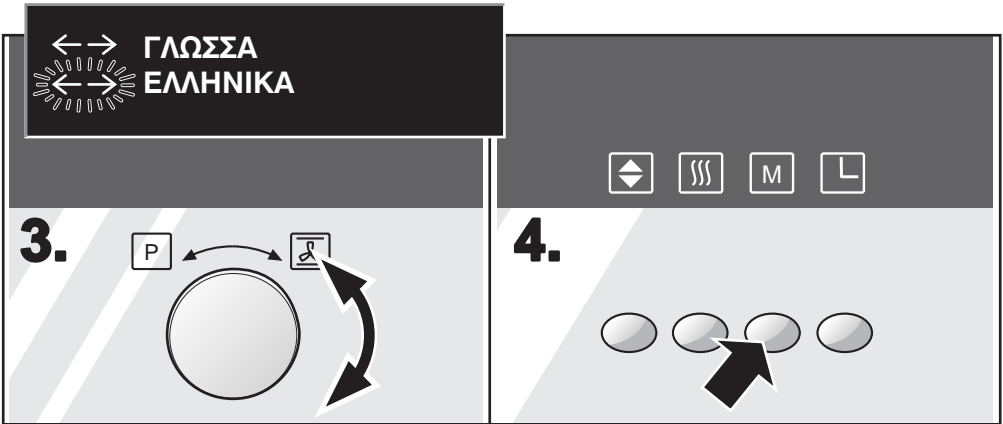
## Ρύθμιση της γλώσσας

Η καινούργια σας συσκευή έχει μια ένδειξη κειμένου στα ελληνικά. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 10 διαφορετικές γλώσσες.



**1.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη στην πρώτη σειρά "Sprache" και στη δεύτερη σειρά "deutsch".

**2.** Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά "deutsch".

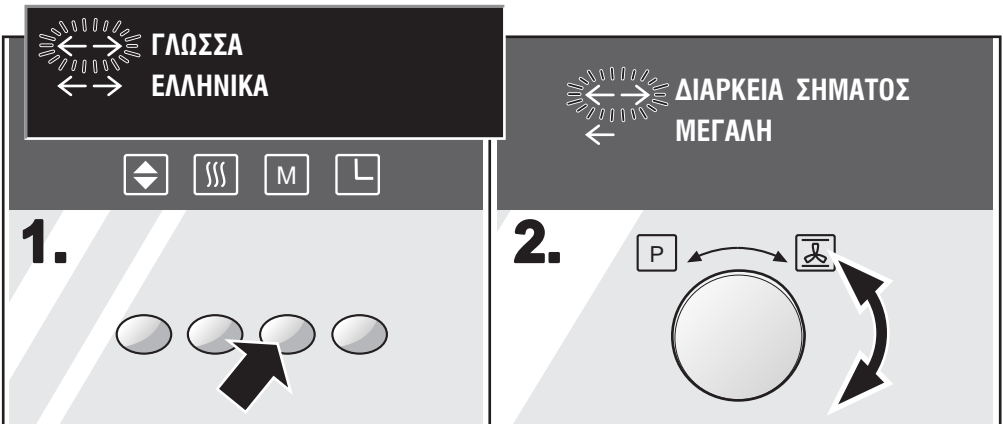


**3.** Επιλέξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την επιθυμητή γλώσσα.


**4.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Η αλλαγή έχει αποθηκευτεί.

## Ρύθμιση διάρκειας σήματος

Όταν απενεργοποιείται ο φούρνος, ακούτε ένα σήμα. Μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του σήματος.  
 Διάρκεια σήματος: μεγάλη = 30 ήχοι  
 Διάρκεια σήματος: μικρή = 3 ήχοι

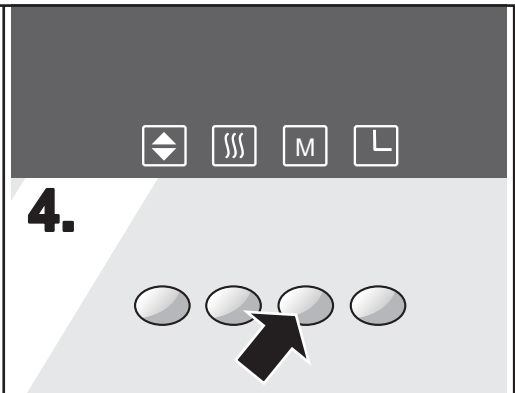


**1.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη στην πρώτη σειρά "ΓΛΩΣΣΑ" και στη δεύτερη σειρά "ΕΛΛΗΝΙΚΑ".

**2.** Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί στην πρώτη σειρά "ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΗΜΑΤΟΣ" και στη δεύτερη σειρά "ΜΕΓΑΛΗ". Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.



**3.** Αλλάξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τη διάρκεια σήματος.



**4.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Η αλλαγή έχει αποθηκευτεί.

## Ρύθμιση έντασης σήματος

Όταν απενεργοποιείται ο φούρνος, ακούτε ένα σήμα. Μπορείτε να αλλάξετε τη μέτρια ένταση σήματος.


Ένταση σήματος = σιγανή

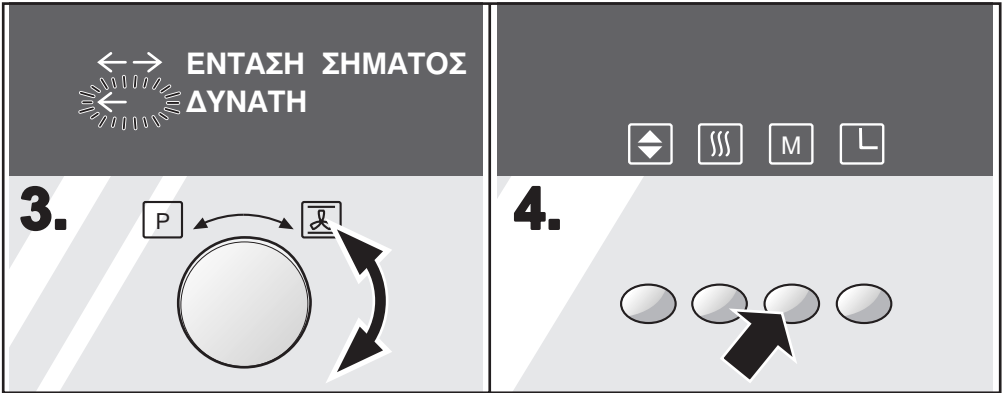
Ένταση σήματος = δυνατή



**1.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη στην πρώτη σειρά "ΓΛΩΣΣΑ" και στη δεύτερη σειρά "ΕΛΛΗΝΙΚΑ".



**2.** Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί στην πρώτη σειρά "ΕΝΤΑΣΗ ΣΗΜΑΤΟΣ" και στη δεύτερη σειρά "ΜΕΤΡΙΑ". Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.



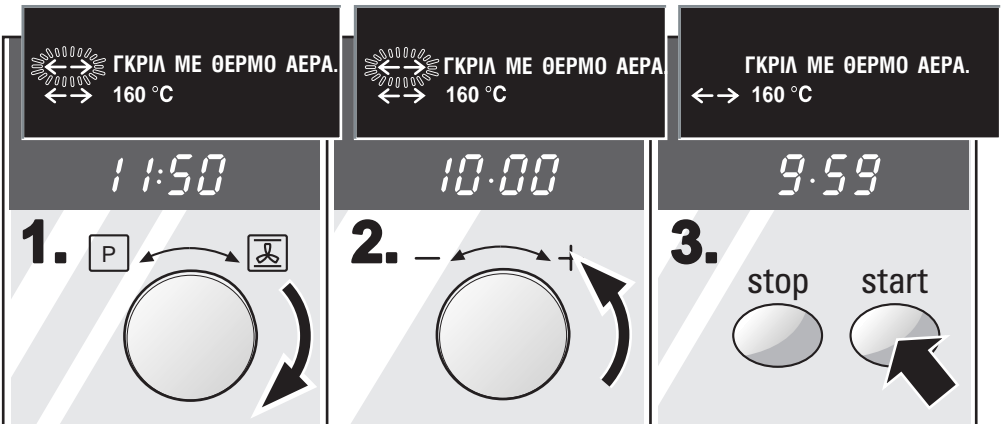
**3.** Αλλάξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την ένταση σήματος.

**4.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Η αλλαγή έχει αποθηκευτεί.

## Πριν την πρώτη χρήση

### Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον κλειστό και άδειο χώρο μαγειρέματος 10 λεπτά.



**1.** Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά μέχρι την ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ.

**2.** Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη ρυθμίστε 10 λεπτά.

**3.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης Start.



Μετά από 10 λεπτά απενεργοποιείται ο φούρνος από μόνος του.

Λόγω της δημιουργούμενης οσμής, εξαερίστε καλύτερα την κουζίνα.

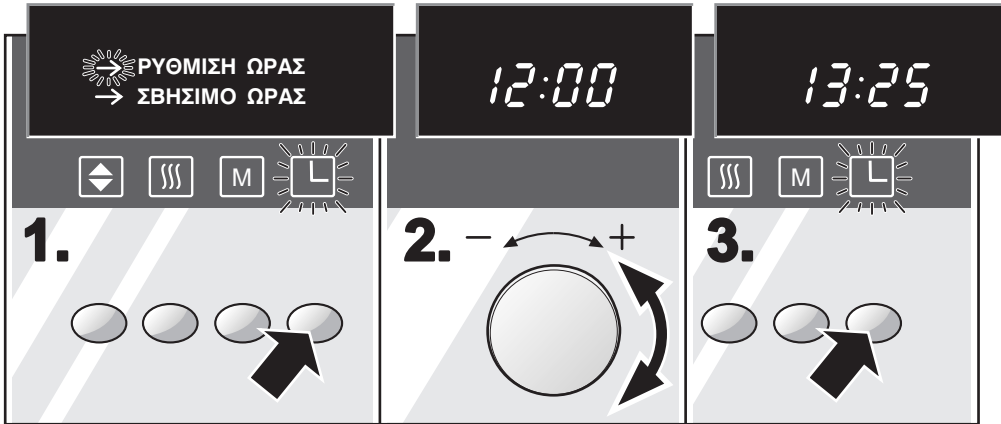
## Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα καλά με σαπουνάδα και ένα πανί καθαρισμού.

## Ρύθμιση της ώρας

Αφού συνδεθεί η συσκευή ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος ανάβουν στην ένδειξη της ώρας τρία μηδενικά.

Ρυθμίστε την ώρα.



**1.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

**2.** Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

**3.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

**Αλλαγή της ώρας**  
π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα

**Σβήσιμο της ώρας**

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

Εάν σας ενοχλεί η ένδειξη της ώρας στη συσκευή, μπορείτε να σβήσετε την ώρα.



**1.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

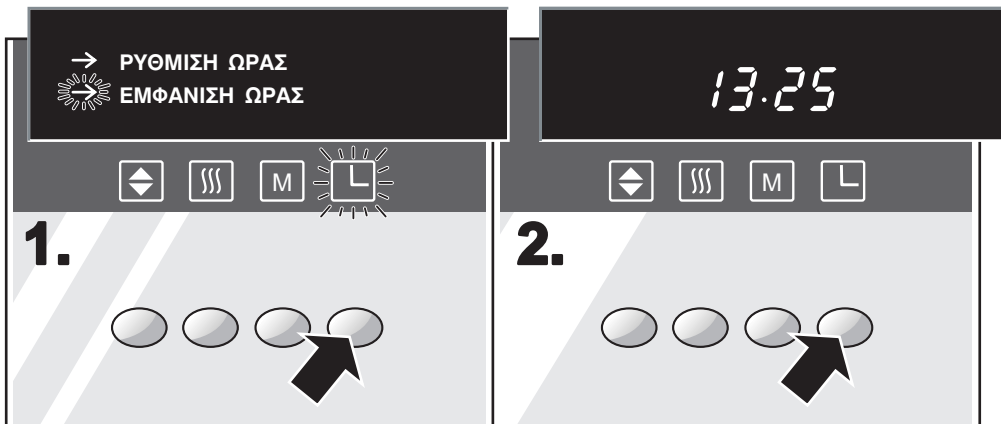
**2.** Με το πλήκτρο ➡ περάστε στη σειρά "ΣΒΗΣΙΜΟ ΩΡΑΣ".

**3.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

Η ώρα τρέχει χωρίς να φαίνεται στην ένδειξη.

### Εμφάνιση της ώρας

Εάν θέλετε να εμφανιστεί ξανά η ώρα, προχωρήστε ως εξής:



**1.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

**2.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚. Στην ένδειξη εμφανίζεται η ώρα.

### Υποδείξεις

Μεταξύ 22:00 η ώρα και 06:00 η ώρα ανάβει η ένδειξη της ώρας με τη μισή ένταση.

---

# Τα μικροκύματα

Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με έναν άλλο τρόπο ψησίματος.

Μη διστάσετε να δοκιμάσετε τώρα αμέσως. Ζεστάνετε για παράδειγμα ένα φλιτζάνι νερό για το τσάι σας.

Πάρτε ένα μεγάλο φλιτζάνι χωρίς χρυσή ή ασημένια διακόσμηση και βάλτε μέσα σ' αυτό ένα κουταλάκι του τσαγιού. Τοποθετήστε το φλιτζάνι στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.

- 1.** Πατήστε το πλήκτρο της ισχύος μικροκυμάτων 1000 W.
- 2.** Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 1 λεπτό και 20 δευτερόλεπτα.
- 3.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά από 1 λεπτό και 20 δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα. Το νερό είναι καυτό.

Ενώ πίνετε το τσάι, διαβάστε παρακαλώ ακόμα μια φορά τις υποδείξεις ασφαλείας που βρίσκονται στην αρχή των οδηγιών χρήσης. Αυτές οι υποδείξεις ασφαλείας είναι πολύ σημαντικές.

---

## Μαγειρικό σκεύος

### Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

Σε πολλές περιπτώσεις μπορείτε να χρησιμοποιήσετε από την αρχή σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο στο σερβίρισμα και στο πλύσιμο των σκευών. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής των μαγειρικών σκευών εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

## Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Το αντίθετο συμβαίνει με τα μεταλλικά σκεύη. Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν τα μεταλλικά σκεύη και γι' αυτό τα φαγητά παραμένουν κρύα στα κλειστά μεταλλικά δοχεία.

Προσέξτε, να απέχει ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. ένα κουτάλι - το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα της συσκευής και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Διαφορετικά θα μπορούσε να καταστραφεί το εσωτερικό γυαλί της πόρτας από τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

## Δοκιμή μαγειρικού σκεύους:

Εάν δεν είστε σίγουροι, εάν το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, κάντε αυτή τη δοκιμή:

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

### Προσοχή!

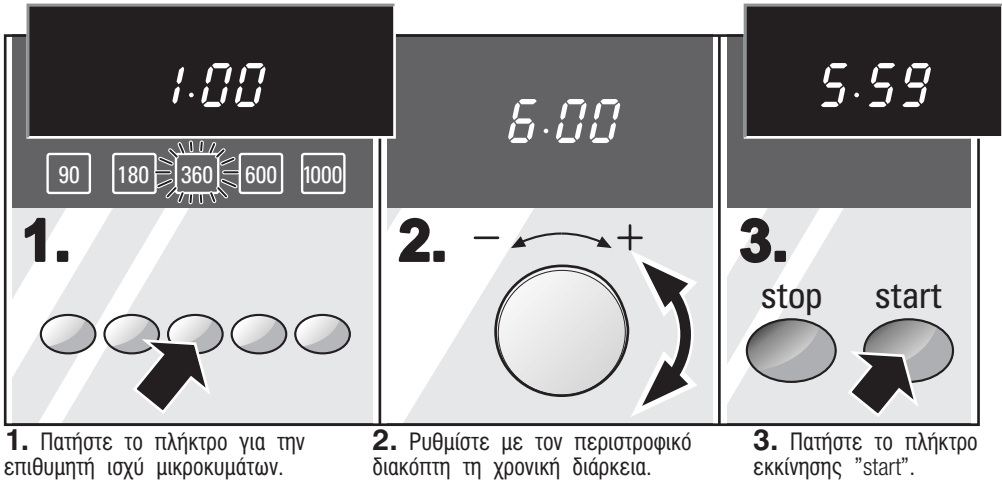
Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι αυτή η δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

---

## Οι βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων

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

## Έτσι ρυθμίζετε



**1.** Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.

**2.** Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

**3.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "start".

Η διάρκεια εμφανίζεται πάντοτε σε αντίστροφη μέτρηση στην ένδειξη.

## Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται στην πρώτη σειρά "ΛΗΞΗ" και στη δεύτερη σειρά "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ".

Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

## Ρύθμιση περισσότερων βαθμίδων ισχύος των μικροκυμάτων τη μία μετά την άλλη

Προχωρήστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 1 και 2. Ρυθμίστε μετά τη 2η βαθμίδα ισχύος και χρόνο μικροκυμάτων. Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και 3 βαθμίδες ισχύος και χρονικής διάρκειας μικροκυμάτων τη μια μετά την άλλη. Πατήστε στο τέλος το πλήκτρο εκκίνησης "start". Η ολική χρονική διάρκεια εμφανίζεται στην ένδειξη και τρέχει αντίστροφα. Η ενεργοποιημένη βαθμίδα ισχύος των μικροκυμάτων ανάβει πιο φωτεινά.

Μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων μπορεί να επιλεγεί επίσης δύο φορές: π.χ. 600 W - 360 W - 600 W. Τα 1000 W μπορείτε να τα επιλέξετε μόνο μια φορά.

## Διόρθωση

Εάν έχει ρυθμιστεί μόνο μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων, μπορεί η διάρκεια να αλλάξει οποτεδήποτε.

## Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "stop" ή ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

## Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "stop" μία φορά.

## Υποδείξεις

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ των 1000 W το πολύ για 30 λεπτά, κάθε άλλη ισχύ μέχρι 90 λεπτά.

1 λεπτό σε βήματα δευτερολέπτου  
μέχρι 5 λεπτά σε βήματα των 10 δευτερολέπτων  
μέχρι 15 λεπτά σε βήματα των 30 δευτερολέπτων  
μέχρι 60 λεπτά σε βήματα λεπτών  
μέχρι 90 λεπτά σε βήματα των 5 λεπτών.

Μπορείτε να ρυθμίσετε πρώτα τη βαθμίδα ισχύος των μικροκυμάτων και μετά τη διάρκεια μαγειρέματος ή αντίστροφα.

---

## Πίνακες

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

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

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

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

Μπορείτε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στη μέση της σχάρας ή πάνω στον πάτο του φούρνου. Τα μικροκύματα μπορούν έτσι να φθάσουν στα φαγητά απ' όλες τις πλευρές.

## Ξεπάγωμα

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του φούρνου.

Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. πόδια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Το αλουμινόχαρτο δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1-2 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 10-60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

	<b>Ποσότητα</b>	<b>Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά</b>	<b>Υποδείξεις</b>
Κρέας σ' ένα κομμάτι, βοδινό, χοιρινό, μοσαρίσιο (με και χωρίς κόκαλο)	800 γρ. 1000 γρ. 1500 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά 180 W, 15 λεπτά + 90 W, 25-35 λεπτά 180 W, 20 λεπτά + 90 W, 25-35 λεπτά	Γυρίστε το πολλές φορές.
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσαρίσιο	200 γρ. 500 γρ. 800 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 4-6 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ. 1200 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	Γυρίστε τα ενδιάμεσα.
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ. 600 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 8-13 λεπτά	Ανακατέψτε τα ενδιάμεσα προσεκτικά.
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ. 500 γρ. 800 γρ.	90 W, 15 λεπτά 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 10 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Καταψύξτε τον κιμά σε πλατιά κομμάτια με όσο το δυνατό μικρότερο πάχος. Γυρίστε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
Πάπια	2000 γρ.	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 30-40 λεπτά	Γυρίστε την πολλές φορές. Μετά την παρέλευση του μισού χρόνου αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο.
Χήνα	4500 γρ.	180 W, 30 λεπτά + 90 W, 60-80 λεπτά	Γυρίστε την κάθε 20 λεπτά. Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.
Ψάρι, Φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ. 600 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Καλύψτε την άκρη της ουράς με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ενδιάμεσα.
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 γρ. 500 γρ.	180 W, 7-10 λεπτά 180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Ανακατέψτε προσεκτικά τα φρούτα ενδιάμεσα και ξεχωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ. 250 γρ.	90 W, 6-8 λεπτά 180 W, 2 λεπτά + 90 W, 3-5 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
Ψωμί, ολόκληρο	500 γρ. 1000 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Γυρίστε το ενδιάμεσα.
Γλυκά, στεγνά π.χ. κέικ	500 γρ. 750 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά 180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
Γλυκά, ζουμερά π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μπιζήθρας	500 γρ. 750 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά 180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα.

## Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

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 - 3 φορές.

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.



	<b>Ποσότητα</b>	<b>Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά</b>	<b>Υποδείξεις</b>
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 11-15 λεπτά	καλυμμένο
Σούπες	400-500 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Τουρλού	500 γρ. 1000 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά 600 W, 20-25 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Φέτες ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα π.χ. γκούλας	500 γρ. 1000 γρ.	600 W, 12-17 λεπτά 600 W, 25-30 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ. 800 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά 600 W, 20-25 λεπτά	καλυμμένο
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ. 500 γρ.	600 W, 2-5 λεπτά 600 W, 8-10 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος, πρόσθεση υγρού
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ. 600 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά 600 W, 14-17 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος, πρόσθεση 1 κουταλιάς νερό
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 11-16 λεπτά	μαγειρέψτε το χωρίς πρόσθετο νερό.

## **Ζέσταμα φαγητών**

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 το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του καφέ, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλισματα του καυτού υγρού, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2 - 3 συστατικών)	350-500 γρ.	600 W, 4 - 8	καλυμμένο
Ποτά	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκάλια για το γάλα των βρεφών	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπες, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια 4 φλιτζάνια	175 γρ. 175 γρ. 175 γρ.	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 8 - 11	καλυμμένο
Φαγητό κρέατος με λαχανικά	400 γρ. 800 γρ.	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Λαχανικά, 1 μερίδα 2 μερίδες	150 γρ. 300 γρ.	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Προσθέστε λίγο υγρό.

## Μαγείρεμα φαγητών

Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Τα φαγητά πρέπει ενδιάμεσα να ανακατευτούν ή να γυρίσουν.

Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

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, όταν είναι δυνατόν, το ένα πάνω στο άλλο.

Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κοτόπουλο εντελώς χωρίς εντόσθια, φρέσκο	1200 g	600 W, 20 - 25	Γυρίστε το κοτόπουλο μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 g	600 W, 7 - 12	
Λαχανικά, φρέσκα	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 g λαχανικά προσθέστε 1 - 2 κουταλιές νερό.
Πρόσθετα, π.χ. πατάτες	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε περίπου 1 κουταλιές νερό στο δοχείο, ανακατέψτε τις πατάτες.
π.χ. Ρύζι	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.
Γλυκά φαγητά, π.χ. κρέμα (κρύα παρασκευη), φρούτα, κομπόστα	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Ανακατέψτε την κρέμα ενδιάμεσα καλά 2 - 3 φορές.

## Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

**Δε θα βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.**

Αυξάνετε ή μειώνετε τις διάρκειες ψησίματος 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 ισχύ μικροκυμάτων. Σκεπάζετε το φαγητό και προσθέτετε 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.

**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 ισχύ και μια μεγαλύτερη διάρκεια.

---

**Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαώσει.**

---

Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη ισχύ μικροκυμάτων. Εάν έχετε τρόφιμα για ξεπάγωμα μεγάλης ποσότητας γυρίστε τα πολλές φορές.

---

## Ρύθμιση του φούρνου

Το φούρνο μπορείτε να τον ρυθμίσετε, επιλέγοντας με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία ή βαθμίδα. Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε πρόσθετα μια χρονική διάρκεια για το φαγητό σας. Ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από αυτόν το χρόνο αυτόματα.

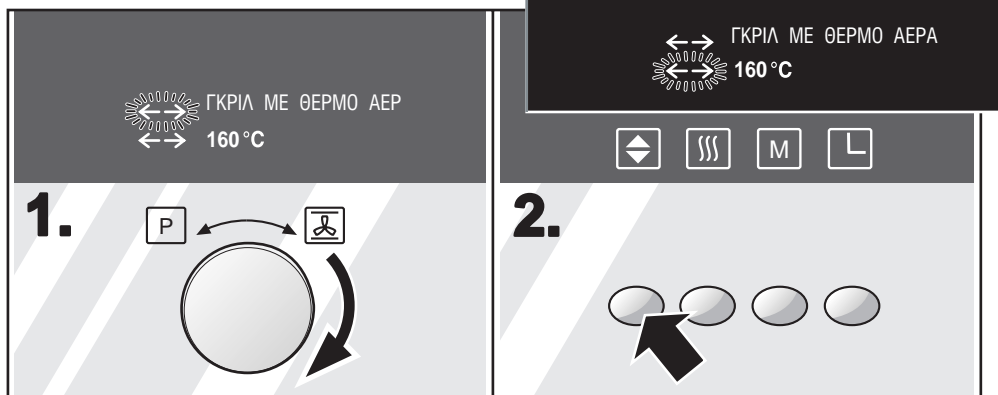
Για κάθε τρόπο ψησίματος εμφανίζεται στη δεύτερη σειρά της ένδειξης κειμένου μια θερμοκρασία ή βαθμίδα ως προτεινόμενη τιμή. Αυτήν την προτεινόμενη τιμή μπορείτε να την αλλάξετε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Στο ψήσιμο στο γκριλ μπορείτε να ρυθμίσετε 40 °C και 100 - 250 °C σε βήματα των 5 βαθμών τις βαθμίδες δυνατά, μέτρια, ελαφρά και μικρό γκριλ.

Την προτεινόμενη τιμή για τη χρονική διάρκεια μπορείτε να την αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.

<b>Τρόποι ψησίματος</b>	<b>Προτεινόμενη τιμή</b>	<b>Προτεινόμενη τιμή</b>
Θερμός αέρας	160 °C	20 λεπτά
Γκριλ με θερμό αέρα	160 °C	20 λεπτά
Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	160 °C	20 λεπτά
Μεγάλο γκριλ	δυνατά	10 λεπτά

## Έτσι ρυθμίζετε το φούρνο



**1.** Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός τρόπος ψησίματος.

**2.** Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.



**3.** Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

**4.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start"

### Διόρθωση

Τη θερμοκρασία μπορείτε να την αλλάξετε οποτεδήποτε.

Εξαίρεση.

Αλλαγή από μια υψηλότερη θερμοκρασία στους 40 °C ή αλλαγή από 40 °C σε μια υψηλότερη θερμοκρασία. Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές και ρυθμίστε εκ νέου.

## Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

## Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

---

## Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

**4.** Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

**5.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η διάρκεια εμφανίζεται πάντοτε σε αντίστροφη μέτρηση στην ένδειξη.

## Μετά τη λήξη του χρόνου

ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Ένα σήμα ηχεί και στην ένδειξη εμφανίζεται στην πρώτη σειρά "ΛΗΞΗ" και στη δεύτερη σειρά "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ". Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

## Διόρθωση

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη χρονική διάρκεια.

## Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".


Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

## Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

## Υπόδειξη

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια και έπειτα με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον τρόπο ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο  και αλλάξετε τη θερμοκρασία. Ξεκινήστε το φούρνο.

---

# Ταχεία θέρμανση

Με αυτόν τον τρόπο θερμαίνετε το φούρνο ιδιαίτερα γρήγορα. Η ταχεία θέρμανση δεν είναι κατάλληλη για όλους τους τρόπους ψησίματος.

## Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

Θερμός αέρας  
Γκριλ με θερμό αέρα  
Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

Μπορείτε επίσης σε αυτούς τους τρόπους ψησίματος να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τα μικροκύματα.

---

## Έτσι ρυθμίζετε


Ρυθμίστε πρώτα το φούρνο.

Πατήστε πριν την εκκίνηση το πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση" .

Στην ένδειξη αναβοσβήνει το σύμβολο .

Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

## Η ταχεία θέρμανση τελειώσει

Ακούτε ένα σύντομο σήμα. Το σύμβολο  σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

## Σταμάτημα


Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μια φορά.  
Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

## Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση"  μια φορά ή ανοίξετε την πόρτα της συσκευής.

## Υποδείξεις

Την ταχεία θέρμανση μπορείτε να τη ρυθμίσετε μόνο πριν την εκκίνηση.

Μπορείτε επίσης να πατήσετε πρώτα το πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση"  και έπειτα να ρυθμίσετε το φούρνο.

Μια ρυθμισμένη χρονική διάρκεια αρχίζει να τρέχει, αφού πρώτα τελειώσει η ταχεία θέρμανση.

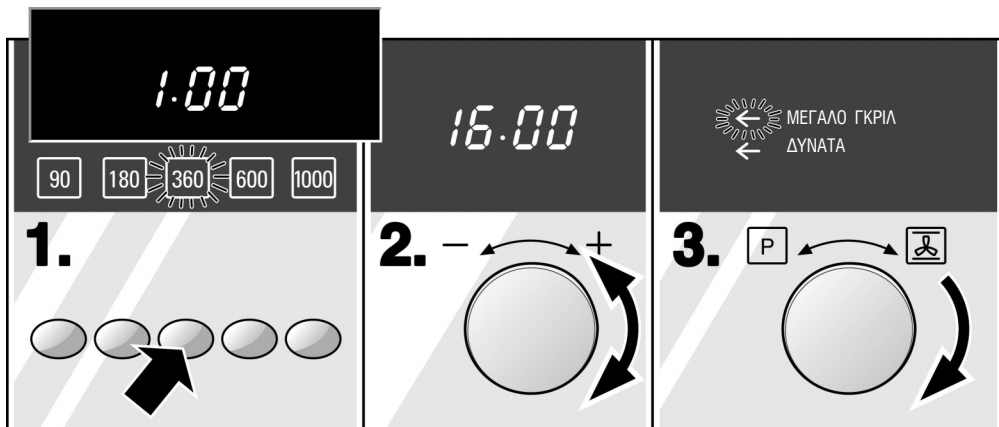
# Συνδυασμένη ρύθμιση φούρνου και μικροκυμάτων

Σε αυτήν την περίπτωση ένας τρόπος ψησίματος βρίσκεται συγχρόνως με τα μικροκύματα σε λειτουργία. Την ισχύ 1000 W δεν μπορείτε να τη συνδυάσετε μ' έναν τρόπο ψησίματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται τότε "ΜΗ ΔΥΝΑΤΟ".

Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και τρεις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και τρεις χρόνους, αλλά μόνο έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία.

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος:

## Έτσι ρυθμίζετε

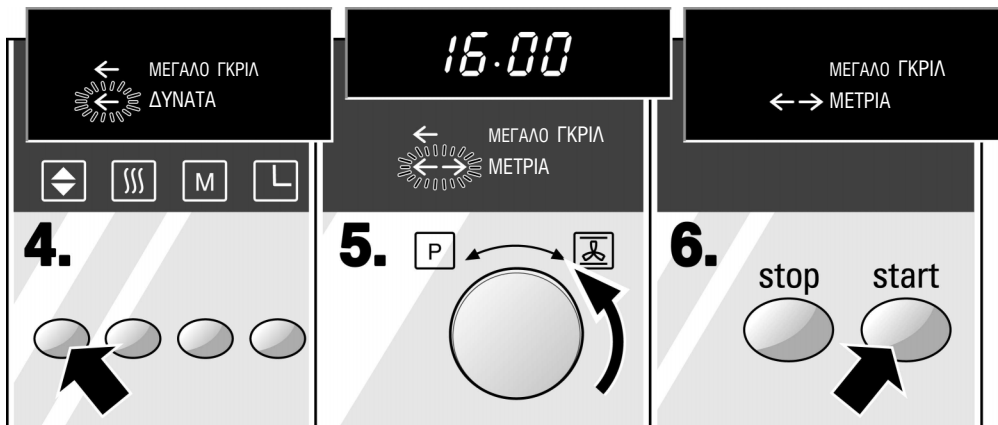



**1.** Πατήστε το πλήκτρο "Ισχύς μικροκυμάτων".

**2.** Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

**3.** Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός τρόπος ψησίματος.





**4.** Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.

**5.** Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα αριστερά και αλλάξτε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα.

**6.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

## Μετά τη λήξη του χρόνου

ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Ένα σήμα ηχεί και εμφανίζεται "ΛΗΞΗ" ή "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ!". Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

## Διόρθωση

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη θερμοκρασία, τη βαθμίδα και τη χρονική διάρκεια.

## Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

## Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

## Υπόδειξη

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία και μετά την ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.

---

# Κρέας, πουλερικά, ψάρια

---

## Μαγειρικό σκεύος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, το οποίο είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Τις φόρμες ψησίματος από μέταλλο μπορείτε να τις μεταχειριστείτε μόνο για το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα.

Τα καυτά γυάλινα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται επάνω σε στεγνή πετσέτα κουζίνας. Αν η επιφάνεια είναι κρύα ή βρεγμένη, τότε το γυαλί μπορεί να ραγίσει.

Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Για να βγάλετε το σκεύος από το φούρνο χρησιμοποιήστε πιάστρες.

---

## Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος

Για το ψήσιμο χρησιμοποιείτε μια ψηλή φόρμα.

Δοκιμάστε, αν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο και ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει ακόμα να μπορεί να περιστρέφεται.

Προσθέστε στο άπαχο κρέας 2 έως 3 κουταλιές της σούπας υγρό, στο ψητό σε κλειστό σκεύος 8 έως 10 κουταλιές τη σούπας, ανάλογα με το μέγεθος. Στα μισά του χρόνου γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος. Όταν το ψητό γίνει, πρέπει να ηρεμήσει ακόμα 10 λεπτά στον απενεργοποιημένο και κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

---

## Πίνακας

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

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

Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο  
 "Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ"  
 στο τέλος των πινάκων.

	<b>Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά</b>	<b>Ύψος</b>	<b>Τρόπος ψησίματος</b>	<b>Θερμοκρασία °C, ψήσιμο στο γκριλ</b>	<b>Υποδείξεις</b>
Βοδινός καπαμάς περίπου 1000 γρ.	180 W, 80-90 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	160-170	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
Ροσμπίφ, ροζέ περίπου 1000 γρ.	180 W, 30-40 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	180-200	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Γυρίστε τα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα, περίπου 750 γρ., π.χ. σβέρκος	360 W, 35-45 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	170-180	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Χοιρινό κρέας με πέτσα* περίπου 1 κιλό, π.χ. σπάλα	180 W, 80-90 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	170-180	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά. Μην το γυρίσετε.
Χοιρινό μπουτί περίπου 500-600 γρ.	180 W, 35-40 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	180-190	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Ψητός κιμάς περίπου 750 γρ.	360 W, 25-35 λεπτά	0	Θερμός αέρας	200-210	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Κοτόπουλο, ολόκληρο περίπου 1000-1200 γρ.	360 W, 30-40 λεπτά	0	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	230-250	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.

	<b>Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά</b>	<b>Ύψος</b>	<b>Τρόπος ψήσιματος</b>	<b>Θερμοκρασία °C, ψήσιμο στο γκριλ</b>	<b>Υποδείξεις</b>
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα περίπου 800 γρ.	360 W, 25-35 λεπτά	0	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	230-250	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Πάπια 1500-1700 γρ.	180 W, 70-80 λεπτά	0	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	220-240	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην τη γυρίσετε.
Στήθος πάπιας περίπου 500 γρ. στήθος πάπιας 2 κομμάτια από 250-300 γρ.	90 W, 15-20 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ	δυνατά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Στήθος χήνας, μπούτια χήνας 700-900 γρ.	90 W, 30-40 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ	μέτρια	Ψηλό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην το γυρίσετε.
Ψάρι, ογκρατέν περίπου 500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ	δυνατά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Προηγούμενως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.

\* Στο χοιρινό κρέας χαράξτε την πέτσα.

## Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με κλειστή την πόρτα του φούρνου και μην προθερμαίνετε το φούρνο.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια κρέατος του ίδιου πάχους. Οι μπριζόλες πρέπει να είναι χοντρές το λιγότερο 2 έως 3 cm. Έτσι ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τοιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.

Το κόκκινο κρέας π.χ. βοδινό ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχαρίσιο ή χοιρινό κρέας. Μην αμφιβάλλετε. Τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή φιλέτο ψαριού είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά.

Εκτός αυτού: Το θερμαντικό σώμα του γκριλ απενεργοποιείται και ενεργοποιείται ξανά αυτόματα. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.

## Πίνακας

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος στο γκριλ εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά.

Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ" στο τέλος των πινάκων.

	Ποσότητα	Βάρος	Ύψος	Μεγάλο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Μπριζόλες χοντρές 2-3 cm	2-3 κομμάτια	περίπου από 200 γρ.	1+3**	δυνατά δυνατά	1η πλευρά: περίπου 10-15 2η πλευρά: περίπου 5-10
Μπριζόλες σβέρκου χοντρές 2-3 cm	2-3 κομμάτια	περίπου από 120 γρ.	1+3**	μέτρια μέτρια	1η πλευρά: περίπου 15-20 2η πλευρά: περίπου 10-15
Λουκάνικα σχάρας	4-6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	1+3**	δυνατά δυνατά	1η πλευρά: περίπου 10-15 2η πλευρά: περίπου 5-10
Μπριζόλα ψαριού*	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	1+3**	δυνατά δυνατά	1η πλευρά: περίπου 10-12 2η πλευρά: περίπου 8-12
Ψάρι, ολόκληρο* π.χ. πέστρφες	2-3 κομμάτια	περίπου από 300 γρ.	1+3**	μέτρια μέτρια	1η πλευρά: περίπου 10-15 2η πλευρά: περίπου 10-15
Ψωμί τοστ	12 φέτες		3	δυνατά δυνατά	1η πλευρά: περίπου 4-6 2η πλευρά: περίπου 2-3

	Ποσότητα	Βάρος	Ύψος	Μεγάλο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί τoστ	4 φέτες***		3	μικρό γκριλ	1η πλευρά: περίπου 5-6 2η πλευρά: περίπου 3-4

\* Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.

\*\* Τοποθετήστε τη σχάρα στο ύψος 3 και το ρηχό ταψί στο ύψος 1.

\*\*\* Τοποθετήστε τις φέτες του τoστ τη μία δίπλα στην άλλη στη μέση της σχάρας.

## Συμβουλές για το ψήσιμο στον φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

**Για το βάρος του ψητού δεν βρίσκετε στοιχεία στον πίνακα.**

Επιλέγεται τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος.

**Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.**

Χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάνετε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέζετε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.

**Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του κήκε.**

Επιλέγεται την επόμενη φορά μικρότερο σκεύος ή προσθέτετε περισσότερο υγρό.

**Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.**

Επιλέγεται την επόμενη φορά μεγαλύτερο σκεύος και προσθέτετε λιγότερο υγρό.

**Έχετε θέσει τα μικροκύματα σε λειτουργία. Το ψητό δεν έχει καλοψηθεί.**

Κόψτε το κρέας. Ετοιμάστε τη σάλτσα του μέσα στο σκεύος και τοποθετήστε τις φέτες του ψητού μέσα στη σάλτσα. Τελειώστε το ψήσιμο του κρέατος μόνο με μικροκύματα.

Την επόμενη φορά θέτετε τα μικροκύματα από την αρχή σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε θερμόμετρο κρέατος και αφήνετε το έτοιμο ψητό για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας ακόμα επί 10 λεπτά μέσα στον φούρνο.

# Γλυκά και βουτήματα

## Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Όταν ενεργοποιείτε πρόσθετα το φούρνο μικροκυμάτων, πρέπει να χρησιμοποιείτε το πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων ή να χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος από γυαλί, κεραμικό ή πλαστικό. Αυτές πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα μέχρι τους 250 °C. Εάν χρησιμοποιείτε τέτοιες φόρμες ψησίματος, ροδοκοκκινίζουν τα γλυκά λιγότερο.

## Πίνακες

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

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

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών", στο τέλος των πινάκων.

Τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πάντοτε στη μέση της σχάρας.

Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Καρυδόπιτα	Φόρμα με σούστα	1	90 W	30-35	Θερμός αέρας	170-180
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σούστα	2	360 W	35-45	Θερμός αέρας	150-160

<b>Γλυκά</b>	<b>Μαγειρικό σκεύος</b>	<b>Ύψος</b>	<b>Ισχύς μικροκυμάτων, W</b>	<b>Διάρκεια σε λεπτά</b>	<b>Τρόπος ψησίματος</b>	<b>Θερμοκρασία °C</b>
Φρουτόπιτα, λεπτή, από απλή ζύμη	Φόρμα βαθιά στρογγυλή, φόρμα με σούστα	1	90 W	30-45	Θερμός αέρας	170-190
Πικάντικα κέικ (π. χ. κίς λορέν/ κρεμμυδόπιτα)	Φόρμα με σούστα ή φόρμα για κίς	2	90 W	50-70	Θερμός αέρας	160-180

Στις φόρμες ψησίματος από μέταλλο: Τοποθετήστε το πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε τη φόρμα πάνω στο πλέγμα.

\* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει.

<b>Γλυκά</b>	<b>Μαγειρικό σκεύος</b>	<b>Ύψος</b>	<b>Τρόπος ψησίματος</b>	<b>Θερμοκρασία °C</b>	<b>Διάρκεια σε λεπτά</b>
Απλό κέικ,	Φόρμα βαθιά στρογγυλή / ρηχή στρογγυλή / μακρόστενη	1	Θερμός αέρας	160-170	60-80
Λεπτό κέικ, (π.χ. κέικ βασική συνταγή)*		1		150-160	60-70
Πάτος τούρτας με γύρο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σούστα	1	Θερμός αέρας	160-170	35-45
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	Φόρμα τάρτας φρούτων	1	Θερμός αέρας	160-170	35-45
Τούρτα παντεσπάνι (παντεσπάνι απλό με νερό)	Φόρμα με σούστα	1	Θερμός αέρας	160-170	40-45
Κέικ με στεγνή επίστρωση (απλή ζύμη)	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	160-170	30-40
Κέικ με ζουμερή επίστρωση π.χ. ζύμη μαγιάς με μήλο	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	150-160	50-60
Τσουρέκι με 500 γρ. αλεύρι	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	160-170	30-40
"Στόλλεν" με 500 γρ. αλεύρι	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	170-180	60-70
Πίτσα	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	200-210	25-35
Ψωμί με μαγιά 1 κιλό**	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-190	50-60



Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
-------	------------------	------	------------------	----------------	-------------------

\* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει.

\*\* Μη χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.

Μικρά βουτήματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	150-170	20-35
Μπεζέδες	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	100	90-120
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	110	35-45
Ζύμη σφολιάτας	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	170-180	35-45
Ψωμάκια (π.χ. σικαλένια ψωμάκια)	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-190	35-45

## Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

**Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.**

**Έτσι θα διαπιστώσετε, αν το κέικ έχει ψηθεί.**

**Το γλυκό κάθεται.**

**Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ότι στις άκρες.**

**Το γλυκό μαυρίζει.**

**Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.**

Προσανατολιστείτε σε παρόμοια βουτήματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.

Τρυπήστε 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος, που δίνεται στη συνταγή, μ' ένα ξυλάκι στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Αν δεν κόλλησε ζύμη στο ξυλάκι, τότε το γλυκό είναι έτοιμο.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.

Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με τη σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.

Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.

Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το κατόπιν με χυμό φρούτων ή με οιοπονευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε τη διάρκεια του ψησίματος.

---

**Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).**

---

**Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.**

---

**Μετρήσατε με το θερμόμετρό σας τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος και διαπιστώσατε κάποια απόκλιση.**

---

**Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.**

---

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε γλυκά με ζουμερή επίστρωση ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο, πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε κατόπιν επάνω σ' αυτόν την επίστρωση. Προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.

---

Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά μέσα στη φόρμα να κρυώσει, τότε το γλυκό ξεκολλά ευκολότερα από τη φόρμα. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε καλά τη φόρμα και πασπαλίστε την επιπλέον με τριμμένη φρυγανιά.

---

Η θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος μετριέται από τον κατασκευαστή με μια σχάρα ελέγχου μετά από καθορισμένο χρόνο στο κέντρο του χώρου μαγειρέματος. Κάθε σκεύος και μέρος εξαρτήματος επηρεάζει τη μετρημένη τιμή, έτσι ώστε στις δικές σας μετρήσεις να διαπιστώνετε πάντοτε μία απόκλιση.

---

Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στο φούρνο. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς το φούρνο μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος τότε μεγαλώνει.

---

## Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στον πίνακα των οδηγιών χρήσης.

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

Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό.

Σε ψήσιμο μεγάλης διάρκειας 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.

## Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Τοποθετείτε το σουφλέ σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα επάνω στον πάτο του φούρνου.

Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα μεγάλο, ρηχό μαγειρικό σκεύος. Στα στενά, ψηλά μαγειρικά σκεύη τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.

Στα σουφλέ και στα ογκρατέν πρέπει να συνεχίσει το μαγείρεμα με απενεργοποιημένο το φούρνο ακόμα 5 λεπτά.

Φαγητό	Ποσότητα	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Μικροκύματα, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Γλυκά σουφλέ, (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	περίπου 1500 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4-5 cm	0	180 W	25-35	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	130-150

Φαγητό	Ποσότητα	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Μικροκύματα, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίτσιο)	περίπου 1000 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4-5 cm	0	600 W	15-20	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	160-190
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά (π.χ. πατάτες ογκρατέν)	περίπου 1100 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ	0	600 W	25-35	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	170-180
Τοστ γκρατινέ*	2-4 φέτες	Σχάρα και ρηχό ταψί	3 1	Ανάλογα με την επίστρωση:	8-10	Ψήσιμο στο γκριλ	δυνατά

\* Προψημένες φέτες τοστ

## Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά	
Στρούντελ με γέμιση φρούτων	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-200	40-50
Τηγανητές πατάτες	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-200	25-35
Πίτσα	Σχάρα	2	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	180-200	10-20
Μπαγκέτα-πίτσα	Σχάρα	2	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	160-190	15-20
Κροκέτες	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-200	25-35
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-200	25-35

---

# Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Αυτό τον καιρό συζητείται από ειδικούς, πόσο βλαβερή μπορεί να είναι η ακρυλαμίδη στα τρόφιμα. Με βάση τα πρόσφατα αποτελέσματα ερευνών, προετοιμάσαμε για εσάς αυτό το ενημερωτικό φυλλάδιο.

## Με ποιόν τρόπο παράγεται η ακρυλαμίδη;

Η ακρυλαμίδη δε δημιουργείται στα τρόφιμα εξαιτίας εξωτερικών ακαθαρσιών. Παράγεται κατά την προετοιμασία των ίδιων των τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι αυτά εμπεριέχουν υδατάνθρακες και στοιχεία πρωτεϊνών. Πώς ακριβώς συμβαίνει αυτό, δεν μπορεί ακόμα να εξηγηθεί ακριβώς. Παρ' όλα αυτά υπάρχουν ενδείξεις, ότι η περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδη αυξάνεται πολύ εξαιτίας:

των υψηλών θερμοκρασιών, της μικρής περιεκτικότητας νερού στα τρόφιμα, του έντονου καφέ χρώματος που παίρνουν τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο.

## Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδη παράγεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και πατάτας, που υπόκεινται σε θερμική επεξεργασία σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ.:

τα πατατάκια, οι τηγανητές πατάτες, τα τoστ, τα ψωμάκια, το ψωμί, τα μαλακά είδη ζαχαροπλαστικής από ζύμη τάρτας (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

---

## Τι μπορείτε να κάνετε

Μπορείτε να αποφύγετε τις υψηλές τιμές ακρυλαμίδης στο ψήσιμο στο φούρνο, στο γκριλ και στο τηγάνισμα. Οι ακόλουθες οδηγίες έχουν εκδοθεί από την afd<sup>1</sup> και την BMVEL<sup>2</sup>:

### Γενικά:

Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.

“Ροδοψήνετε αντί να παραψήνετε” - ψήνετε το φαγητό μέχρι να ροδίσει.

Όσο πιο μεγάλο και πιο παχύ είναι το φαγητό του ψήνετε, τόσο λιγότερη ακρυλαμίδη περιέχει.

## Ψήσιμο στο φούρνο:

Σε ψήσιμο με θερμό αέρα ρυθμίζετε το πολύ στους 180 °C.

Κουλουράκια: Σε ψήσιμο με θερμό αέρα ρυθμίζετε το πολύ στους 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού στη συνταγή μειώνουν την παραγωγή της ακρυλαμίδης.

Καταναίμετε ομοιόμορφα και κατά το δυνατόν σε μια στρώση τις πατάτες του φούρνου στο ταψί. Για να αποφύγετε το γρήγορο στέγνωμα, ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί.

<sup>1</sup> Πληροφοριακό δελτίο aid "Acrylamid", έκδοση aid και BMVEL, ενημέρωση 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Δελτίο τύπου 365 της BMVEL από 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

---

# Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

---

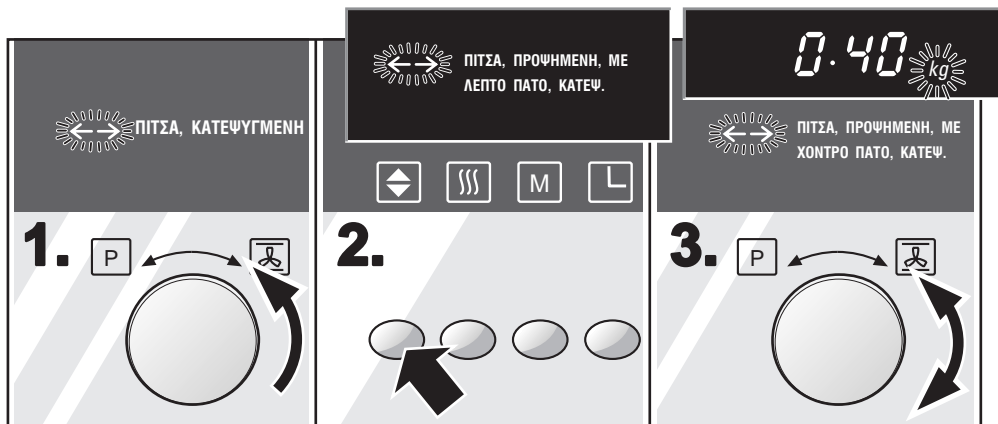
## Έτσι ρυθμίζετε

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να ξεπαγώσετε πολύ εύκολα τρόφιμα και να παρασκευάσετε πολλά φαγητά, γρήγορα και χωρίς προβλήματα.

Για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων υπάρχουν 10 ομάδες προγραμμάτων με συνολικά 41 προγράμματα.

## Παράδειγμα:

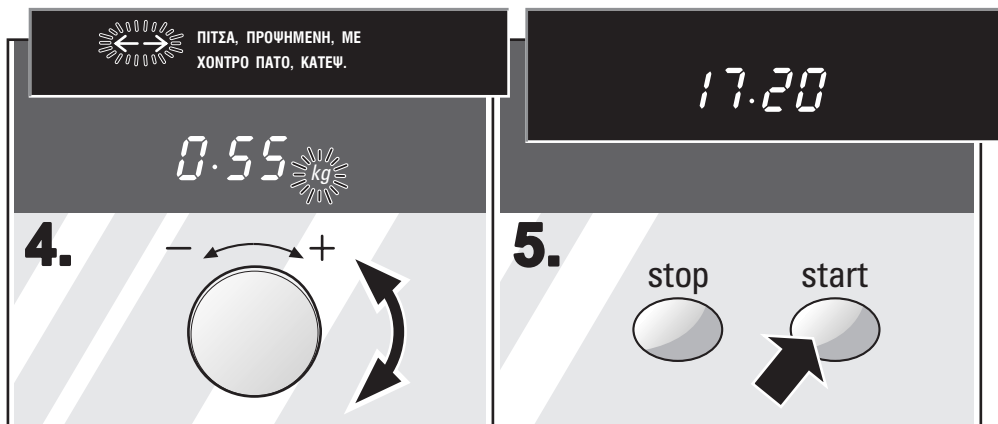
Πίτσα κατεψυγμένη, με χοντρό πάτο.



**1.** Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα αριστερά και επιλέξτε μια ομάδα προγραμμάτων.

**2.** Πατήστε το πλήκτρο .

**3.** Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας αλλάξτε τη δεύτερη σειρά.



**4.** Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος.

**5.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start". Η διάρκεια εμφανίζεται στην ένδειξη.


## Μετά τη λήξη του χρόνου

ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Ένα σήμα ηχεί και εμφανίζεται "ΛΗΞΗ" "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ". Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

## Ξεχωριστή ρύθμιση του αποτελέσματος του μαγειρέματος



Όταν π.χ. η πίτσα σας είναι πολύ τραγανή, μπορείτε την επόμενη φορά να αλλάξετε το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στο σημείο **1** έως **4**. Πατήστε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα και μετατοπίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας το φωτεινό πεδίο.

Προς τα αριστερά = ασθενέστερο αποτέλεσμα μαγειρέματος

Προς τα δεξιά = εντατικότερο αποτέλεσμα μαγειρέματος

## Πληροφορίες για τα εξαρτήματα

### Σταμάτημα

Όταν πατήσετε το πλήκτρο Memory "M", λαμβάνετε πληροφορίες για τα απαραίτητα εξαρτήματα.

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά το κλείσιμο ξεχάσατε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Ένα ηχητικό σήμα σας το υπενθυμίζει και στην ένδειξη εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ".

### Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

### Υποδείξεις

Εάν ενδιάμεσα θέλετε να ξέρετε το ρυθμισμένο βάρος, πατήστε το πλήκτρο "M".

Το βάρος και η ένδειξη για το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εμφανίζονται για 3 δευτερόλεπτα.

Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.

Όταν είναι απαραίτητο, εμφανίζεται στην ένδειξη "ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΓΥΡΙΣΤΕ" ή "ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ".

Ένα σήμα ηχεί. Το κείμενο παραμένει, ώσπου να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή να τελειώσει το πρόγραμμα.



## Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

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 ή κεραμικό.

Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο φούρνο.

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

Παγώστε και αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό μαγειρικό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.

Σκεπάστε τα ευαίσθητα κομμάτια και κομμάτια που προεξέχουν με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Έτσι αποφεύγετε ένα πρόωρο μαγείρεμα. Προσέξτε να μην αγγίζει το αλουμινόχαρτο τα τοιχώματα του φούρνου.

Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 15 μέχρι 90 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

Τοποθετήστε το βοδινό, το αρνίσιο και το χοιρινό κρέας πρώτα με τη μεριά του λίπους προς τα κάτω πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μαπαγιατεύει 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.

Σκεπάστε με αλουμινόχαρτο στο ολόκληρο ψάρι την ουρά, στο φιλέτο ψαριού τα ακρινά μέρη και στις μπριζόλες ψαριού τις άκρες που προεξέχουν.

## **Λαχανικά**

Λαχανικά, φρέσκα: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε ένα κουτάλι της σούπας νερό.

Λαχανικά, κατεψυγμένα: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη βρασμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 3 κουτάλια της σούπας νερό. Στο σπανάκι και στο κοκκινόλαχανο μην προσθέσετε νερό.

## **Πατάτες**

Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα: Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε ένα κουτάλι της σούπας νερό και λίγο αλάτι.

Πατάτες βραστές με φλούδα: Χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα μερικές φορές. Βάλτε τις πατάτες, όταν είναι ακόμα υγρές, μέσα σ' ένα μαγειρικό σκεύος χωρίς νερό.

## **Ρύζι**

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

## **Ψάρι**

Φιλέτο ψαριού, φρέσκο: Προσθέστε 1 έως 3 κουτάλια της σούπας νερό ή χυμό λεμονιού.

Καλαμάρια, ροδέλες πανέ, κατεψυγμένες: Οι ροδέλες πρέπει να είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα στο φούρνο.

## **Πουλερικά**

Τοποθετήστε το κοτόπουλο με την μεριά του στήθους προς τα κάτω μέσα στο μαγειρικό σκεύος.

Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου με την μεριά του κρέατος προς τα επάνω μέσα στο μαγειρικό σκεύος.

Μαγειρέψτε το στήθος της γαλοπούλας χωρίς πέτσα. Προσθέστε νερό, 10 % του βάρους.

## Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα

Οι τηγανιτές πατάτες, οι κροκέτες και οι πατάτες τηγανητές Ελβετίας πρέπει να είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα στο φούρνο.

## Κρέας

Μαγειρέψτε το ροσμπίφ πρώτα με την μεριά του λίπους προς τα κάτω.

Βοδινό ψητό, μοσχαράκι ψητό, αρνίσιο μπούτι και χοιρινό ψητό: Το ψητό θα πρέπει να καλύπτει τον πάτο του μαγειρικού σκεύους μέχρι τα δύο τρίτα.

## Πίτσα, κατεψυγμένη

Χρησιμοποιήστε προψημένη, κατεψυγμένη πίτσα και μπαγκέτα-πίτσα.

## Χρόνοι ηρεμίας

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

Φαγητό	Χρόνος ηρεμίας
Λαχανικά	περίπου 5 λεπτά
Πατάτες	περίπου 5 λεπτά. Πρώτα χύστε το νερό που δημιουργήθηκε.
Ρύζι	5 έως 10 λεπτά
Στήθος γαλοπούλας	10 λεπτά
Ροσμπίφ	10 λεπτά
Βοδινό ψητό, μοσχαράκι ψητό, αρνίσιο μπούτι, χοιρινό ψητό, ψητός κιμάς	10 λεπτά

## Πίνακας προγραμμάτων

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
<b>Ξεπάγωμα</b>			
Ψωμί, κατεψυγμένο**	Σιταρένιο ψωμί, ημίλευκο ψωμί, ψωμί μαύρο	0,20-1,50	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Γλυκά, στεγνά, κατεψυγμένα*	Γλυκά χωρίς γλάσο, γλυκά με μαγιά	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Γλυκά ζουμερά, κατεψυγμένα	Γλυκά με φρούτα χωρίς γλάσο ή ζελατίνα, χωρίς κρέμα ή σαντιγί	0,20-1,40	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Κιμάς, κατεψυγμένος*	Κιμάς βοδινός, αρνίσιος, χοιρινός	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος

<b>Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα</b>	<b>Κατάλληλα τρόφιμα</b>	<b>Περιοχή βάρους σε κιλά</b>	<b>Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης</b>
Βοδινό κρέας, κατεψυγμένο*	Βοδινό ψητό, μοσχαράκι ψητό, μπριζόλα	0,30-2,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Αρνίσιο κρέας, κατεψυγμένο*	Αρνίσιο μπουτί, αρνίσια σπάλα, αρνίσιο ρολό	0,50-2,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Χοιρινό κρέας, κατεψυγμένο*	Σβέρκος για ψητό χωρίς κόκαλο, ρολό, σνίτσελ, γκούλας	0,20-2,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Πουλερικά ολόκληρα, κατεψυγμένα*	Κοτόπουλο, πάπια	0,70-2,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Κομμάτια πουλερικών, κατεψυγμένα*	Μπουτία κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα, μπουτία χήνας, στήθος χήνας, στήθος πάπιας	0,20-1,20	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Ψάρι ολόκληρο, κατεψυγμένο*	Πέστροφα, μπακαλιάρος	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Φιλέτο ψαριού, κατεψυγμένο*	Φιλέτο από Ξιφία, μπακαλιάρo, σολομό, μπαρμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσο	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Μπριζόλα ψαριού, κατεψυγμένη*	Μπριζόλα από μπακαλιάρo, Ξιφία, σολομό	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος

\* Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος

\*\* Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση των 2/3 του χρόνου μαγειρέματος

<b>Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα</b>	<b>Κατάλληλα τρόφιμα</b>	<b>Περιοχή βάρους σε κιλά</b>	<b>Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης</b>
<b>Λαχανικά</b>			
Λαχανικά, φρέσκα*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, λαχανόγouλο, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Λαχανικά, κατεψυγμένα*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, λαχανόγouλο, κοκκινόλαχανο, σπανάκι	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
* Σήμα για το ανακάτεμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος			
<b>Πατάτες</b>			
Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα*	Σκληρές, σχεδόν σκληρές ή μαλακές πατάτες	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Πατάτες βραστές με φλούδα*	Σκληρές, σχεδόν σκληρές ή μαλακές πατάτες	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
* Σήμα για το ανακάτεμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος.			

<b>Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα</b>	<b>Κατάλληλα τρόφιμα</b>	<b>Περιοχή βάρους σε κιλά</b>	<b>Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης</b>
<b>Ρύζι</b>			
Ρύζι για πιλάφι*	Ρύζι Parboiled	0,10-0,50	Ψηλό σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Ρύζι μπασμάτι*		0,10-0,50	Ψηλό σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Φυσικό ρύζι*		0,10-0,50	Ψηλό σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
* Σήμα για ανακάτεμα ανάλογα με το βάρος περίπου μετά από 2-11 λεπτά.			
<b>Ψάρι</b>			
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	Φιλέτο από Ξιφία, μπακαλιάρo, μπαρμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσo	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Καλαμάρια, ροδέλες πανέ, κατεψυγμένες*		0,20-0,45	Ρηχό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 2
* Σήμα για γύρισμα, 3 λεπτά πριν το τέλος του προγράμματος			
<b>Πουλερικά</b>			
Κοτόπουλο ολόκληρο, φρέσκο*		0,80-1,80	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Κομμάτια κοτόπουλου, φρέσκα	Μπουτία κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα	0,40-1,60	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Στήθος γαλοπούλας, φρέσκο*	Στήθος γαλοπούλας χωρίς πέτσα	0,80-1,80	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
* Σήμα για γύρισμα στα ολόκληρα κοτόπουλα μετά από 10 λεπτά, στο στήθος γαλοπούλας μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος.			
<b>Κρέας</b>			
Ροσμπίφ, φρέσκο*	Ροσμπίφ ύψους 5-6 cm	0,80-2,00	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Ροσμπίφ, αγγλικό, φρέσκο*	Ροσμπίφ ύψους 5-6 cm	0,80-2,00	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Βοδινό ψητό, φρέσκο*		0,80-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Μοσχαράκι ψητό, φρέσκο*	Κυλόττο, κομμάτι ψαχνό	0,80-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Αρνίσιο μπουτί, φρέσκο*	Αρνίσιο μπουτί χωρίς κόκαλα	1,00-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Χοιρινό ψητό, φρέσκο*	Σβέρκος για ψητό χωρίς κόκαλα, ρολό	0,80-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος

<b>Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα</b>	<b>Κατάλληλα τρόφιμα</b>	<b>Περιοχή βάρους σε κιλά</b>	<b>Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης</b>
Ψητό με κρούστα		0,80-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Ψητός κιμάς		0,80-1,50	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
* Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος.			
<b>Σουφλέ, κατεψυγμένο</b>			
Λαζάνια αλά μπολονέζε, κατεψυγμένα		0,40-1,00	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Κανελόνια, κατεψυγμένα		0,40-0,80	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Μακαρόνια σουφλέ, κατεψυγμένο		0,40-0,80	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
<b>Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα</b>			
Τηγανιτές πατάτες, κατεψυγμένες*		0,20-0,45	Ρηχό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 3
Κροκέτες, κατεψυγμένες*		0,20-0,45	Ρηχό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 2
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, κατεψυγμένες*		0,20-0,45	Ρηχό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 2
* Σήμα για γύρισμα, στις τηγανιτές πατάτες 3 λεπτά πριν το τέλος του προγράμματος, στις κροκέτες και στις πατάτες τηγανητές Ελβετίας 5 λεπτά πριν το τέλος του προγράμματος.			
<b>Πίτσα, κατεψυγμένη</b>			
Πίτσα, προψημένη, με λεπτό πάτο, κατεψυγμένη		0,15-0,55	Σχάρα, ύψος τοποθέτησης 3
Πίτσα, προψημένη, με χοντρό πάτο, κατεψυγμένη		0,15-0,55	Σχάρα, ύψος τοποθέτησης 3
Μπαγκέτα-πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη		0,15-0,80	Σχάρα, ύψος τοποθέτησης 2

# Memory

Με το Memory μπορείτε να φτιάξετε τα δικά σας προγράμματα. Μπορείτε να αποθηκεύσετε ρυθμίσεις για έξι φαγητά και να τις ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε.

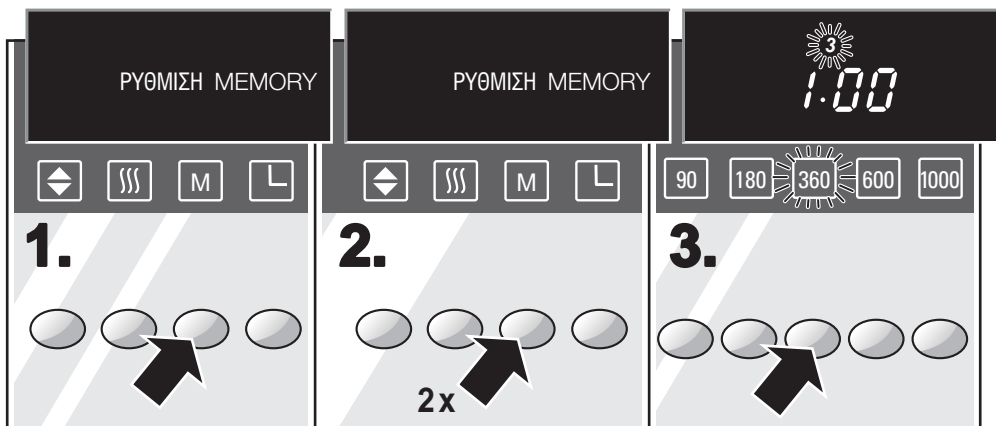
Η λειτουργία Memory είναι ιδιαίτερα χρήσιμη, όταν για το φαγητό σας χρειάζεστε περισσότερες διαφορετικές ρυθμίσεις, ή όταν μαγειρεύετε κάποιο φαγητό πολύ συχνά.

## Αποθήκευση Memory

Επιλέξτε μία από τις έξι θέσεις αποθήκευσης και ρυθμίστε.

### Παράδειγμα:

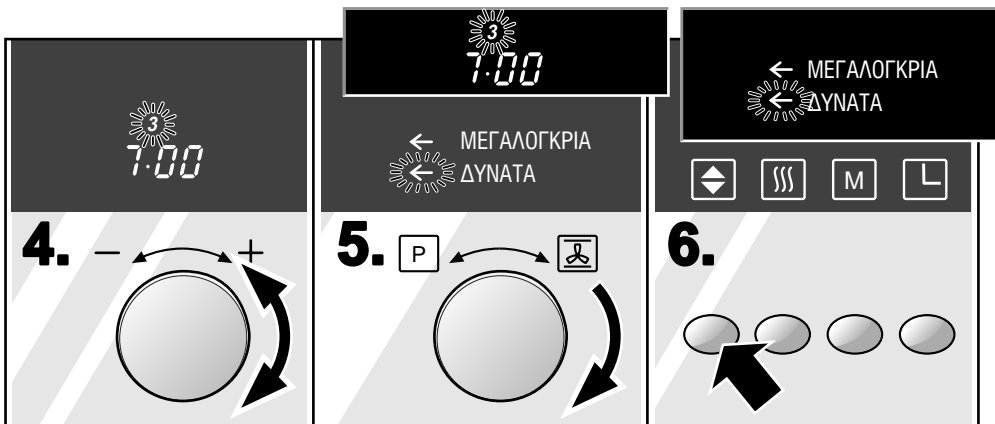
Θέση αποθήκευσης 3  
360 W, 7 λεπτά,  
ΜΕΓΑΛΟΓΚΡΙΑ ΔΥΝΑΤΑ



**1.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Το 1 εμφανίζεται για τη θέση αποθήκευσης 1.

**2.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" ακόμα δύο φορές. Το 3 εμφανίζεται για τη θέση αποθήκευσης 3.

**3.** Πατήστε το πλήκτρο 360 W.



**4.** Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε 7 λεπτά.

**5.** Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε "ΜΕΓΑΛΟΓΚΡΙΑ".

**6.** Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.



**7.** Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε το γκριλ "ΕΛΑΦΡΑ".

**8.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M", η ώρα εμφανίζεται ξανά. Οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται.

Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε το Memory και συγχρόνως να ξεκινήσετε. Για αυτό μην πατήσετε το Memory "M", αλλά πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

## Υποδείξεις

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ξανά μια θέση αποθήκευσης, πατήστε το πλήκτρο "Stop" και ρυθμίστε εκ νέου.

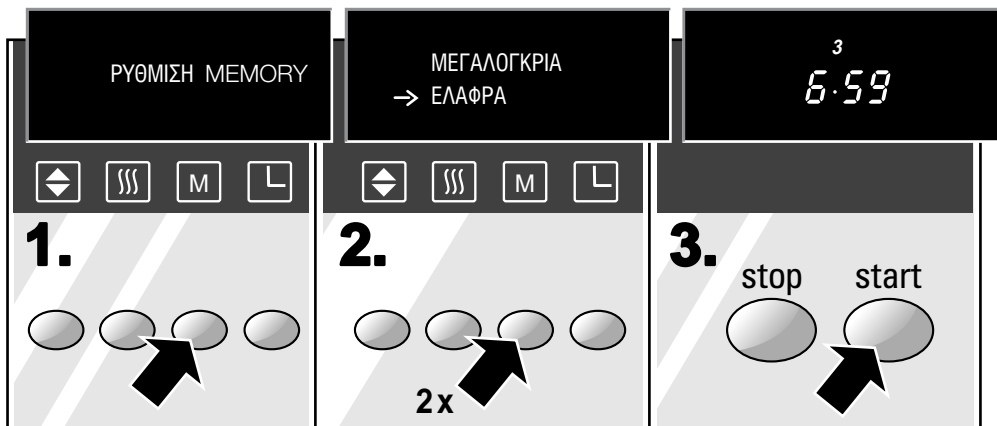
Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε ένα φαγητό από το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.



## Εκκίνηση Memory

Τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις για τα φαγητά σας μπορείτε να τις ανακαλέσετε πολύ εύκολα.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο.



**1.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Το 1 εμφανίζεται για τη θέση αποθήκευσης 1.

**2.** Πατήστε το πλήκτρο Memory "M", μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θέση αποθήκευσης.

**3.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

### Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΛΗΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ". Η ένδειξη σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

### Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

### Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

### Υποδείξεις

Μετά το ξεκίνημα δεν μπορείτε να αλλάξετε πια τη θέση αποθήκευσης.

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη θερμοκρασία ή το γκριλ.

---

# Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιηθούν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών.

## Κλείδωμα του φούρνου

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται "ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ".

Όλες οι λειτουργίες είναι μπλοκαρισμένες.

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" ξανά για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.

## Ξεκλείδωμα

---

# Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Κατ' αρχήν μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κοφτερά ή τραχιά υλικά καθαρισμού. Οι μεταλλικές ξύστρες δεν είναι κατάλληλες για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά και το γυαλί να καταστραφεί. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

---

## Εξωτερικό της συσκευής

Αρκεί να σφουγγίσετε τη συσκευή μ' ένα βρεγμένο πανί. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι πολύ λερωμένη, προσθέστε στο νερό καθαρισμού μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πλυσίματος πιάτων. Μετά σφουγγίστε τη συσκευή μ' ένα στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή απορρυπαντικό τριψίματος, διαφορετικά δημιουργούνται θαμπά σημεία. Εάν πέσει από λάθος ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού πάνω στη συσκευή, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

## Συσκευές από ανοξειδωτο χάλυβα

Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.

Σφουγγίστε την μπροστινή πλευρά με νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

## Συσκευές με πρόσψη αλουμινίου

Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί καθαρισμού τζαμιών ή ένα πανί από μικροΐνες που δεν χνουδιάζει. Σκουπίζετε την επιφάνεια με το πανί οριζόντια και χωρίς πίεση.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά και σφουγγάρια που προκαλούν αμυχές ή τραχιά πανιά καθαρισμού. Καθαρίζετε την αλουμινένια επιφάνεια με στεγνό πανί.

---

## Φούρνος

Σφουγγίστε υγρά τον κρύο φούρνο μετά το μαγείρεμα. Οι πιτσιλιές και οι κρούστες μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα και δεν κολλούν, καιγόμενες, την επόμενη φορά.

Σε περίπτωση μεγαλύτερης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ήπια υγρά καθαρισμού.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα σπρέι φούρνου και κανένα άλλο δυνατό απορρυπαντικό φούρνων ή υλικά τριψίματος. Επίσης ακατάλληλα είναι τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.

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.

## Για ευκολία στον καθαρισμό

μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου. Ανοίξτε για αυτό την πόρτα της συσκευής. Η λάμπα του φούρνου ανάβει για 10 λεπτά. Με το πλήκτρο "Stop" μπορείτε να ανάψετε ξανά τη λάμπα.

## Καθαρισμός καταλυτικού εμαγιέ

Το πίσω τοίχωμα του φούρνου είναι επιστρωμένο με καταλυτικό εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζεται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Πολλές φορές οι μεγάλες πιτσιλιές καθαρίζουν μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου. Τα υπολείμματα των μπαχαρικών και παρόμοιων υλικών μπορείτε να τα απομακρύνετε μ' ένα στεγνό πανί ή με μια μαλακιά βούρτσα.

Μη χρησιμοποιήσετε σε καμία περίπτωση ειδικά απορρυπαντικά φούρνων!

## Καθαρισμός του πάτου του φούρνου

Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα ή ξιδόνερο.

Σφουγγίστε καλά το φούρνο.

## Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος

Μέσα στο φούρνο στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα βρίσκεται το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου. Λύστε τη βίδα στο κάλυμμα. Μετά μπορείτε να καθαρίσετε το γυαλί με σαπουνάδα.

---

## Στεγανοποιήσεις

Καθαρίστε την τοιμούχα στεγανοποίησης στην πόρτα του φούρνου και τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με υγρό καθαρισμού πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ δυνατά υγρά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος.

---

## Εξαρτήματα

Μουλιάστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση με υγρό καθαρισμού πιάτων. Τα υπολείμματα του φαγητού μπορούν μετά να απομακρυνθούν εύκολα με μια βούρτσα ή μ' ένα μαλακό σφουγγάρι.

---

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

<b>Βλάβη</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Υποδείξεις/Αντιμετώπιση</b>
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το φως δεν είναι συνδεδεμένο. Διακοπή ρεύματος Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Τοποθετήστε το φως στην πρίζα. Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου. Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.
Στην ένδειξη της ώρας ανάβουν τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα. Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".	Πατήστε το πλήκτρο "Stop". Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" ή ακυρώστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο "Stop".
Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή. Το πλήκτρο εκκίνησης "Start" δεν πατήθηκε.	Ελέγξτε, αν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως. Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος. Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er1" ή "Er4".	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει χαλάσει.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er11". "Το πλήκτρο μάγκωσε"	Τα πλήκτρα είναι λερωμένα ή ο μηχανισμός είναι μαγκωμένος.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα πολλές φορές, εάν αυτό δε βοηθάει, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er19".	Υπάρχει μια μεγάλη υπερθέρμανση (ενδεχομένως φωτιά στον εσωτερικό χώρο). Πολύ υψηλή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Μην ανοίξετε την πόρτα, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φως) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, αφήστε το φούρνο να κρυώσει.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er17", "Er18" ή "Er20".	Τεχνικό ελάττωμα.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

**Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις.** Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

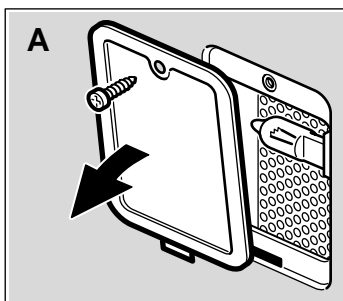
## Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

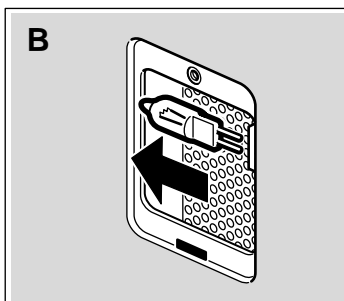
Τη λάμπα του φούρνου μπορείτε να την αλλάξετε. Λάμπες αλογόνου, των 25 W, 240 V ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

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

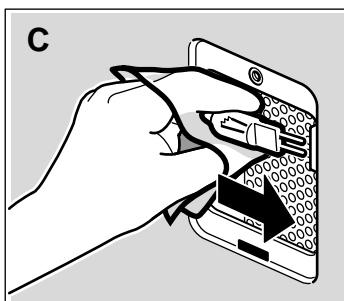
### Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.  
Λύστε τις δύο βίδες δεξιά και αριστερά στο φούρνο.
2. Σηκώστε προσεκτικά τη συσκευή.  
Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
3. Λύστε τη βίδα στο καπάκι της λάμπας στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα και αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. Α).





4. Αφαιρέστε τη λάμπα αλογόνου (Εικ. Β).



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

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

### 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 τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

---

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Σε περίπτωση που η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και το τηλέφωνο της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Επίσης και τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

## Αριθμός E και αριθμός FD

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (αριθμ. E) και τον αριθμό κατασκευής (αριθμ. FD) της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς θα την βρείτε, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Για να μην χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, αναγράψτε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθμός E	FD
-----------	----

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎
--

## Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος:	230 V, 50 Hz
Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος:	3240 W
Βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων:	1000 W (IEC 60705)
Ψήσιμο στο γκριλ:	2000 W
Θερμός αέρας:	1950 W
Συχνότητα:	2450 MHz

Διαστάσεις (Υ x Π x Β)	
– Συσκευή	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Χώρος μαγειρέματος	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Βάρος	30 kg
Έλεγχος VDE:	ναι
Σήμα CE:	ναι

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.



# Φαγητά δοκιμών

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

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 DIN 44547 και EN 60350

## Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας	180 W, 5 + 90 W, 13-18	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον πάτο του φούρνου. Μετά περίπου 13 λεπτά απομακρύνετε το ξεπαγωμένο κρέας.

## Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μίγμα αυγών-γάλακτος	600 W, 7-8 + 90 W, 22-28	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στον πάτο του φούρνου.
Παντεσπάνι	600 W, 8-9	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον πάτο του φούρνου.
Ψητός κιμάς	600 W, 18-20	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στον πάτο του φούρνου.

## Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	360 W, 30-35	Μεγάλο γκριλ, ελαφρά	–	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον πάτο του φούρνου.
Γλυκά	180 W, 25-30	Θερμός αέρας	190-200	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη σχάρα, στο ύψος 1.

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Υποδείξεις
Κοτόπουλο	360 W, 30-35	Γκριλ με θερμό αέρα	240	Τοποθετήστε το κοτόπουλο με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω, μέσα σ' ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι, πάνω στον πάτο του φούρνου. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350

## Ψήσιμο

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

	Μαγειρικό σκεύος και υποδείξεις	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	150-160	20-30
Μικρά κέικ*	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	160-170	20-25
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	1	Θερμός αέρας	160-170	40-45
Γλυκό ταψιού με μαγιά	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	150-160	50-60
Μηλόπιτα	Τσίγκινη φόρμα με σουστά Ø 20 cm απευθείας πάνω στη σχάρα	2	Θερμός αέρας	170-190	60-90

\* Προθερμάνετε το φούρνο 5 λεπτά.

## Ψήσιμο στο γκριλ

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Μεγάλο γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ	Σχάρα	3	δυνατά	4-5
Μπιφτέκια 12 κομμάτια*	Σχάρα και ρηχό ταψί	3 1	δυνατά	30

\* Γυρίστε μετά το ½ του χρόνου.



