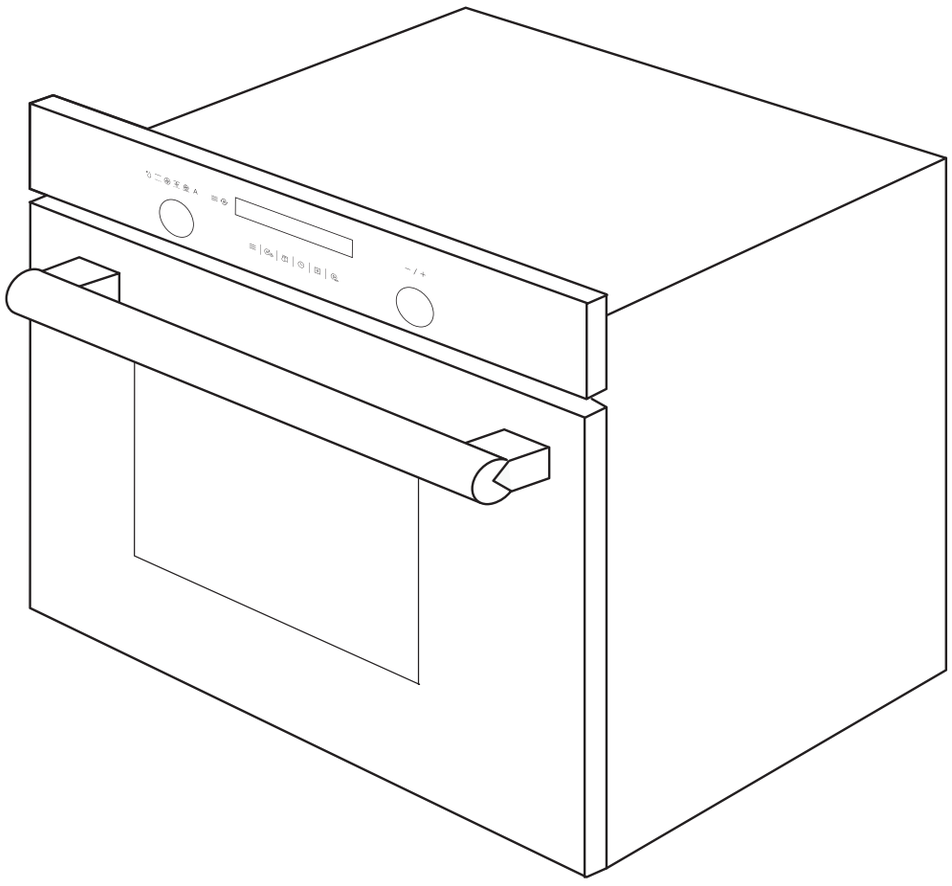


CLCPBLa 5059340213835
CLCPSTa 5059340213828

V30323_5059340213828_MAND1_2223

MID10392 300000017 Compact Oven black v5b_R.indd 1 10/05/2017 13:59

EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

PL WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

DE WICHTIG - Bitte lesen sie die separaten sicherheitsanweisungen vor gebrauch.

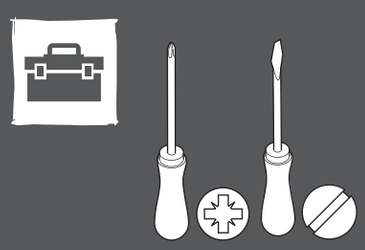
RUS ВАЖНО - Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.

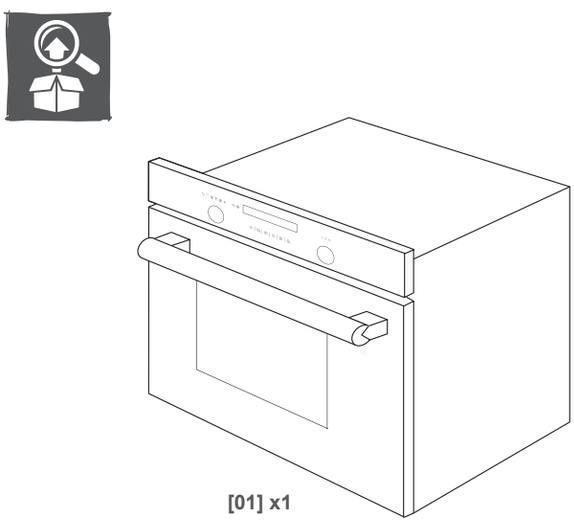
RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

ES IMPORTANTE - Lea atentamente la guía de seguridad separado antes de utilizar.

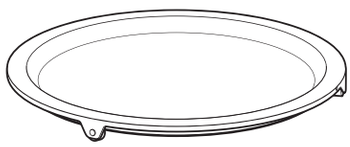
PT IMPORTANTE - Leia atentamente o guía de segurança separado antes de usar.

TR ÖNEMLI - Kullanmadan önce emniyet kurallarını lütfen dikkatle okuyun.





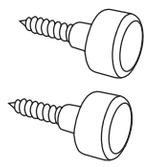
[01] x1



[02] x1

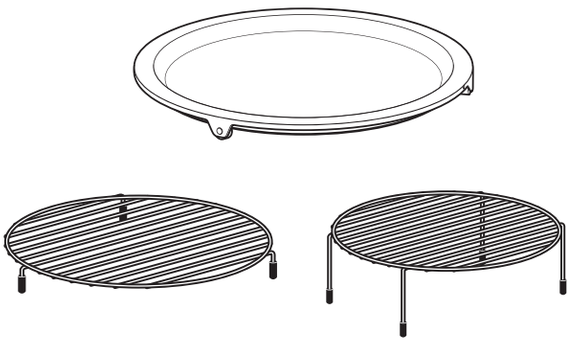
[03] x1

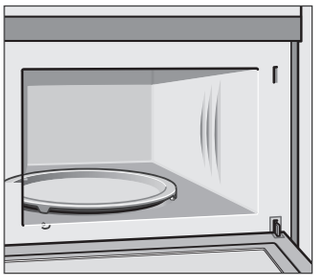
[04] x1



[05] x2

EN Preparation
DE Vorbereitung
ES Preparación
FR Préparation
RUS Подготовка
PT Preparação
PL Przygotowanie
RO Pregătire
TR Hazırlık





EN Accessories
Turntable: Always use the appliance with the turntable in place; maximum weight 5kg. **Lower wire rack:** Used for baking and roasting. **Higher wire rack:** Used for grilling and toasting.

FR Accessoires
Plateau tournant : Toujours utiliser l'appareil avec le plateau tournant en place ; poids maximal 5 kg. **Grille métallique basse :** Utilisée pour la cuisson et le rôtissage. **Grille métallique haute :** Utilisée pour les grillades et le pain grillé.

PL Akcesoria
Talerz obrotowy: Zawsze korzystaj z urządzenia z zamontowanym talerzem obrotowym; maksymalne obciążenie 5 kg. **Kratka dolna:** do pieczenia i opiekania. **Kratka górna:** do grillowania i opiekania.

DE Zubehör
Drehteller: Verwenden Sie das Gerät stets mit eingesetztem Drehteller. Das Maximalgewicht beträgt 5 kg. **Niedriger Gitterrost:** Zum Backen und Rösten. **Hoher Gitterrost:** Zum Grillen und Toasten.

RUS Принадлежности
Вращающаяся тарелка. Не используйте духовой шкаф без вращающейся тарелки; максимальный вес 5 кг. **Нижняя решетка:** используется для выпечки и запекания. **Верхняя решетка:** используется для гриля и тостов.

RO Accesorii
Suport rotativ: Întotdeauna utilizaţi aparatul având suportul rotativ montat; greutate maximă 5 kg. **Grătar inferior:** Folosit pentru coacere şi prăjire. **Grătar superior:** Folosit pentru prepararea la grătar şi rumenire.

ES Accesorios
Plato giratorio: utilice siempre el aparato con el plato giratorio en su lugar; peso máximo de 5 kg. **Rejilla inferior:** se utiliza para hornear y asar. **Rejilla superior:** se utiliza para gratinar y tostar.

PT Acessórios
Prato giratório: Utilize sempre o aparelho com o prato giratório instalado; peso máximo de 5 kg. **Grelha inferior:** utilizada para cozinhar e assar. **Grelha superior:** utilizada para grelhar e torrar.

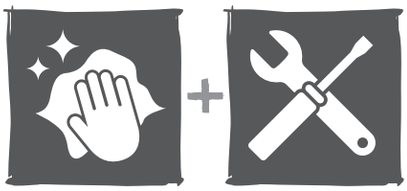
TR Aksesuarlar
Döner Tabla: Cihazı daima döner tabla yerindeyken kullanın. Maksimum ağırlık 5 kg. **Alt tel raf:** Pişirme ve kavurma için kullanılır. **Üst tel raf:** Izgara ve kızartma için kullanılır.

EN Preparation
DE Vorbereitung
ES Preparación
FR Préparation
RUS Подготовка
PT Preparação
PL Przygotowanie
RO Pregătire
TR Hazırlık
2

EN Installation
DE Installation
ES Instalación
FR Installation
RUS Установка
PT Instalação
PL Instalacja
RO Instalare
TR Montaj
5

EN Use
RO Utilizare
FR Utilisation
ES Uso
PL Użytkowanie
PT Utilização
DE Benutzung
TR Kullanım
RUS Использование

EN 25
FR 52
PL 79
DE 106
RUS 133
RO 160
ES 187
PT 214
TR 241



EN Care & maintenance
PL Pielęgnacja i konserwacja
RUS Уход и обслуживание
ES Cuidados y Mantenimiento
TR Bakım ve Onarım
FR Entretien et maintenance
DE Pflege und Wartung
RO Îngrijire și întreținere
PT Cuidados e manutenção

EN 50
FR 77
PL 104
DE 131
RUS 158
RO 185
ES 212
PT 239
TR 266

EN Installation
DE Installation
ES Instalación
FR Installation
RUS Установка
PT Instalação
PL Instalacja
RO Instalare
TR Montaj

UK CA This product complies with conformity requirements of the applicable UK Regulations.

EN This appliance must be installed correctly by a qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.

Warning: Danger of electric shock! The power supply must be cut off before the appliance is installed completely.

Only a qualified person in compliance with the instructions provided can install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and cause damage.

Check the package and make sure you have all of the parts listed.

Decide on the appropriate location for your product.

This product contains glass please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.

The specifications plate is available on this appliance. This plate displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.

If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

FR Cet appareil doit être correctement installé par une personne qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.

Avertissement : risque de choc électrique ! L'alimentation électrique doit être coupée avant que l'appareil ne soit installé complètement.

Seule une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies, peut installer l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte susceptible de blesser des personnes et des animaux et de provoquer des dommages.

Vérifier l'emballage et s'assurer qu'il contient toutes les pièces énumérées.

Décider de l'emplacement approprié pour votre produit.

Ce produit comporte du verre, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou dommage du produit.

La plaque signalétique est disponible sur cet appareil. Cette plaque affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange.

Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez, ou si vous le laissez lors de votre déménagement, assurez-vous de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

PL Niniejsze urządzenie musi zostać prawidłowo zamontowane przez wykwalifikowaną osobę, ściśle przestrzegającą instrukcji producenta.

Ostrzeżenie: Ryzyko porażenia prądem! Zasilanie musi być odcięte do momentu zakończenia montażu urządzenia.

Urządzenie może zamontować wyłącznie wykwalifikowana osoba, postępując zgodnie z dostarczoną instrukcją. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż, który może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt oraz uszkodzenia mienia.

Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że zawiera części wymienione w specyfikacji.

Należy wybrać odpowiednie miejsce montażu produktu.

Ten produkt zawiera szkło; podczas montażu i obsługi zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń mienia.

Na tym urządzeniu znajduje się tabliczka znamionowa. Tabliczka przedstawia wszystkie informacje dotyczące specyfikacji potrzebne do zamówienia części zamiennych.

W przypadku sprzedaży urządzenia lub przeprowadzki należy oddać tabliczkę lub pozostawić ją na swoim miejscu. Należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi nowemu właścicielowi, aby umożliwić mu zaznajomienie się z urządzeniem i ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

DE Dieses Gerät ist korrekt und durch eine entsprechend qualifizierte Person unter Beachtung der Herstelleranweisungen zu installieren.

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor der Installation des Geräts muss die Stromversorgung ausgeschaltet werden.

Die Installation des Geräts darf ausschließlich durch eine entsprechend qualifizierte Person und unter Beachtung der Anweisungen erfolgen. Der Hersteller haftet nicht für eine unsachgemäße Installation, die zu Verletzungen von Menschen und Tieren führen und Schäden verursachen kann.

Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle aufgeführten Teile in der Packung vorhanden sind.

Wählen Sie einen geeigneten Einsatzort für Ihr Produkt.

Dieses Produkt enthält Glas. Gehen Sie beim Montieren und Handhaben umsichtig vor, um Verletzungen oder eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.

Auf dem Gerät befindet sich ein Typenschild. Auf diesem Schild befinden sich alle für die Bestellung von Ersatzteilen erforderlichen Informationen.

Wenn Sie das Gerät bei einem Umzug verkaufen, verschenken oder zurücklassen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie dieses Handbuch weitergeben, sodass sich der neue Besitzer mit dem Gerät und seinen Sicherheitshinweisen vertraut machen kann.

RUS Установка прибора должна производиться квалифицированным специалистом со строгим соблюдением инструкций производителя.

Предупреждение. Риск поражения электрическим током! Не подключайте прибор к источнику питания до полного завершения установки.

Установка может производиться только квалифицированным специалистом в соответствии с приведенными инструкциями. Производитель снимает с себя всю ответственность за неправильную установку, которая может повлечь за собой ущерб и нанести вред людям и животным.

Проверьте комплект поставки и убедитесь в наличии всех указанных деталей.

Выберите подходящее место для установки прибора.

Прибор содержит элементы из стекла, поэтому во избежание травм и повреждения самого прибора соблюдайте необходимые меры предосторожности при установке и эксплуатации.

На приборе присутствует табличка с техническими характеристиками. Она содержит всю информацию, необходимую для заказа запасных деталей.

Если вы собираетесь продать прибор, отдать его или оставить новым жильцам при переезде, передайте данное руководство новому владельцу прибора, чтобы он мог ознакомиться с необходимой информацией и правилами безопасности.

RO Acest aparat trebuie instalat corespunzător de o persoană calificată, urmând cu stricteţe instrucţiunile producătorului.

Avertisment: Pericol de electrocutare! Alimentarea cu energie trebuie oprită înainte de finalizarea instalării aparatului.

Numai o persoană calificată în conformitate cu instrucţiunile furnizate poate instala aparatul. Producătorul nu îşi asumă nicio responsabilitate pentru instalarea necorespunzătoare, ceea ce poate cauza rănirea persoanelor şi animalelor şi poate cauza prejudicii.

Verificaţi ambalajul şi asiguraţi-vă că aveţi toate piesele specificate.

Decideţi asupra unei locaţii adecvate pentru poziţionarea produsului.

Acest produs conţine sticlă, aveţi grijă la montare sau manipulare pentru a preveni vătămările corporale sau deteriorarea produsului.

Plăcuţa cu specificaţii este disponibilă pe aparat. Pe plăcuţă sunt afişate toate informaţiile de identificare necesare pentru comandarea pieselor de schimb.

Dacă vindeţi aparatul, îl donaţi sau abandonaţi când vă mutaţi, asiguraţi-vă că predaţi şi acest manual împreună cu produsul pentru ca noul proprietar să se familiarizeze cu aparatul şi cu avertismentele de siguranţă.

ES Este aparato debe ser instalado correctamente por una persona cualificada y que siga estrictamente las instrucciones del fabricante.

Advertencia: Peligro de descarga eléctrica. La corriente eléctrica debe permanecer cortada hasta que el dispositivo esté completamente instalado.

Solo debe instalar el aparato una persona cualificada que debe, además, seguir las instrucciones suministradas. El fabricante declina cualquier responsabilidad por una instalación incorrecta, que puede causar lesiones a personas y animales, y provocar daños.

Compruebe el paquete y asegúrese de tener todas las piezas de la lista.

Decida sobre la ubicación adecuada para el producto.

Tenga cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto.

Este dispositivo cuenta con una placa de especificaciones que muestra toda la información de identificación necesaria para realizar pedidos de piezas de recambio.

Si vende, regala o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de pasar también este manual, de modo que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y las advertencias de seguridad.

PT Este aparelho tem de ser instalado corretamente, por uma pessoa qualificada, seguindo rigorosamente as instruções do fabricante.

Aviso: Perigo de choque elétrico! A alimentação tem de ser cortada antes de o aparelho ser completamente instalado.

O aparelho só pode ser instalado por uma pessoa qualificada, em conformidade com o manual de instruções fornecido. O fabricante declina qualquer responsabilidade por uma instalação incorreta que possa prejudicar pessoas e animais e causar danos.

Verifique a embalagem e certifique-se de que dispõe de todas as peças indicadas.

Escolha o local adequado para o produto.

Este produto contém vidro, pelo que deve ter cuidado durante a instalação ou utilização para evitar lesões pessoais ou danos no produto.

A placa de especificações está disponível neste aparelho. Esta placa apresenta todas as informações de identificação necessárias para encomendar peças de substituição.

Se vender o aparelho, o oferecer ou deixar instalado quando mudar de casa, certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário se possa familiarizar com o aparelho e os respetivos avisos de segurança.

TR Bu cihaz üreticinin talimatlarına tamamen uyularak uzman bir kişi tarafından doğru şekilde monte edilmelidir.

Uyarı: Elektrik çarpabilir! Cihaz tamamen monte edilene kadar güç kaynağı kapalı olmalıdır.

Yalnızca uzman bir kişi, belirtilen talimatlara uygun olarak cihazı monte edebilir. Üretici, insanlara ve hayvanlara zarar verebilecek ve hasara neden olabilecek hatalı montaj konusunda hiçbir sorumluluk kabul etmez.

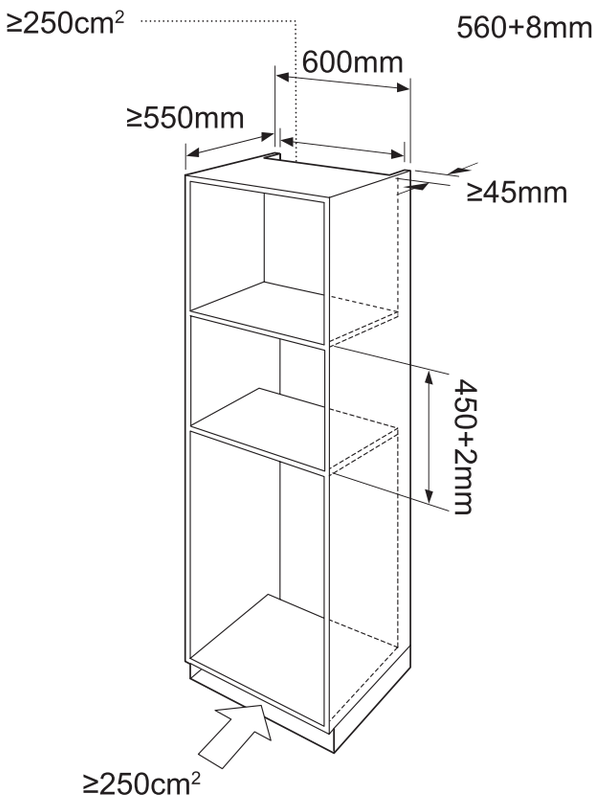
Ambalaj içeriğini kontrol edin ve listelenen parçaların hepsinin elinizde bulunduğundan emin olun.

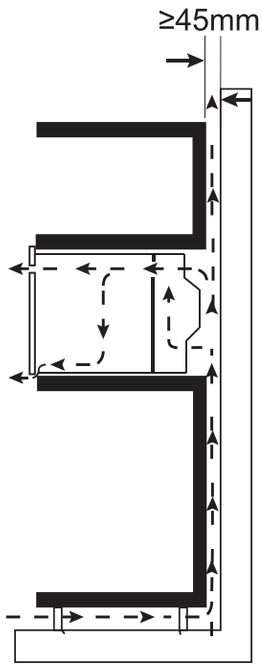
Ürününüzü yerleştireceğiniz uygun bir yer belirleyin.

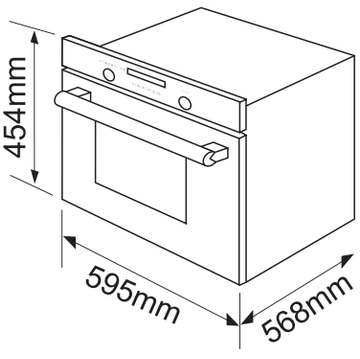
Bu ürün cam içerir, fiziksel yaralanmayı veya ürünün zarar görmesini engellemek için montaj veya taşıma sırasında lütfen dikkat edin.

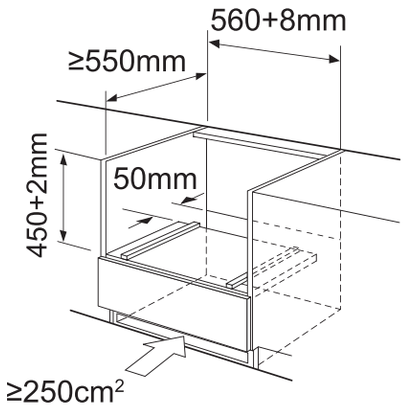
Bu cihaz üzerinde özellik plakası mevcuttur. Bu plakada, yedek parça siparişi vermek için gerekli tüm tanımlama bilgileri yer alır.

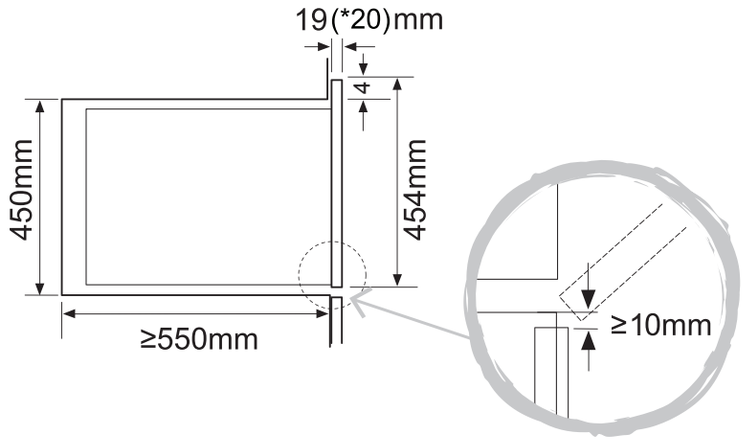
Evden taşınırken bu cihazı satarsanız, birine verirseniz veya orada bırakırsanız yeni kullanıcının cihazı ve güvenlik uyarılarını öğrenebilmesi için bu kullanım kılavuzunu da teslim ettiğinizden emin olun.


≥250cm²
560+8mm
600mm
≥550mm
≥45mm
450+2mm
≥250cm²


≥45mm


454mm
595mm
568mm


560+8mm
≥550mm
450+2mm
50mm
≥250cm²


19(*20)mm
4
450mm
454mm
≥550mm
≥10mm

EN This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.

This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.

The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.

The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250cm on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.

A gap of at least 25mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.

Ventilation slots and intakes must not be covered.

The gap between the worktop and the appliance must not be closed by addtional battens.

The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.

The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.

The units into which the appliance is fitted must be heat resistant to 120°C.

FR Cet appareil est destiné à être encastré uniquement dans une cuisine aménagée.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil de table ou pour être disposé dans un placard.

L'élément de cuisine prévu pour accueillir l'appareil ne doit pas présenter de fond.

L'élément de cuisine doit comporter une ouverture de ventilation de 250 cm à l'avant. Pour ce faire, couper le panneau de la base ou fixer une grille de ventilation.

Un écart d'au moins 25 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'élément du dessus.

Les fentes d'aération et les prises d'air de ventilation ne doivent pas être couvertes.

L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes supplémentaires.

Le fonctionnement sûr de l'appareil ne peut être garanti que si celui-ci a été installé conformément aux présentes instructions d'installation.

L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise installation.

Les éléments dans lesquels l'appareil est installé doivent être résistants à une chaleur atteignant 120 °C.

PL Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w kuchni.

Urządzenie nie jest przeznaczone do umieszczania na meblach ani wewnątrz szafek.

Dopasowana szafka musi mieć wymontowaną tylną ściankę za urządzeniem.

Dopasowana szafka musi mieć 250-centymetrowy otwór wentylacyjny z przodu. W tym celu należy wyciąć panel podstawy lub zamontować kratkę wentylacyjną.

Należy zachować co najmniej 25-milimetrowy odstęp między ścianą a podstawą lub panelem tylnym urządzenia powyżej.

Nie należy zakrywać otworów i wlotów wentylacyjnych.

W przerwie pomiędzy blatem a urządzeniem nie należy umieszczać dodatkowych listew.

Bezpieczne działanie urządzenia jest uwarunkowane prawidłowym montażem zgodnie z powyższymi instrukcjami.

Za uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym montażem odpowiada instalator.

Moduły, do których jest dopasowywane urządzenie, muszą być odporne na temperaturę do 120°C.

DE Dieses Gerät ist nur für den vollständigen Einbau in eine Küche vorgesehen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder in einem Küchenschrank vorgesehen.

Im Einbauschrank darf sich hinter dem Gerät keine Rückwand befinden.

An der Vorderseite des Einbauschranks muss eine Belüftungsöffnung von 250 Quadratzentimetern vorhanden sein. Um dies zu erreichen, die Bodenplatte kürzen oder ein Belüftungsgitter einbauen.

Zwischen der Wand und der Bodenplatte bzw. der Rückseite des darüber befindlichen Geräts muss ein Abstand von mindestens 25 mm eingehalten werden.

Belüftungsschlitze und -einlässe dürfen nicht abgedeckt werden.

Die Lücke zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten geschlossen werden.

Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Installationsanleitung installiert worden ist.

Für Schäden aufgrund falscher Intallation ist der Installateur verantwortlich.

Einheiten, in die das Gerät montiert wird, müssen bis 120 °C hitzebeständig sein.

RUS Данный духовой шкаф должен быть встроен в кухонный гарнитур.

Не устанавливайте духовой шкаф на кухонном столе или в буфете.

При установке в шкаф-пенал необходимо снять его заднюю стенку.

Шкаф-пенал должен иметь спереди вентиляционное отверстие не менее 250 см. Для этого укоротите панель основания или установите вентиляционную решетку.

Необходимо соблюдать расстояние в 25 мм между стеной и шкафом или задней стенкой прибора.

Вентиляционные отверстия не должны быть перекрыты.

В пространстве между варочной панелью и прибором не должно быть никаких досок.

Производитель гарантирует безопасность использования прибора только в случае соблюдения данных инструкций при установке.

За любой ущерб, который повлекла за собой неправильная установка, ответственность несет лицо, производившее установку.

Кухонная мебель, выбранная для установки прибора, должна быть жаропрочной и выдерживать температуру до 120°C.

RO Acest aparat este proiectat exclusiv pentru a fi complet instalat în bucătărie.

Acest aparat nu este destinat utilizării ca aparat pe blat sau în interiorul unui dulap.

Dulapul montat nu trebuie să aibă perete posterior în spatele aparatului.

Dulapul montat trebuie să aibă o deschidere de ventilaţie de 250 cm în partea frontală. În acest scop, decupaţi panoul de bază sau montaţi un grilaj de ventilaţie.

Trebuie să păstraţi un spaţiu de cel puţin 25 mm între perete şi panoul de bază sau panoul posterior al unităţii de deasupra.

Fantele de ventilaţie şi prizele nu trebuie acoperite.

Spaţiul dintre blat şi aparat nu trebuie obturat cu plăci suplimentare.

Funcţionarea în siguranţă a acestui aparat poate fi asigurată doar dacă aparatul a fost instalat în conformitate cu aceste instrucţiuni de instalare.

Instalatorul este răspunzător pentru orice deteriorare care rezultă din instalarea incorectă a aparatului.

Unităţile în care se montează aparatul trebuie să fie rezistente la căldură până la 120 °C.

ES Este aparato está diseñado únicamente para su completa instalación en una cocina.

Este aparato no está diseñado para su uso como aparato de mesa o en el interior de un armario.

El armario en que se instale no debe contar con una pared posterior tras el aparato.

El armario en que se instale debe contar con una apertura de ventilación de 250 cm en la parte frontal. Para ello, recorte el panel de base o instale una rejilla de ventilación.

Se debe mantener una separación de al menos 25 mm entre la pared y la base o el panel posterior de la unidad anterior.

No se deben cubrir las ranuras ni las tomas de ventilación.

La separación entre la encimera y el aparato no debe estar cerrada por listones adicionales.

El funcionamiento seguro de este aparato solo se puede garantizar si se ha instalado siguiendo estas instrucciones de instalación.

El instalador es responsable de cualquier daño resultante de una instalación incorrecta.

Las unidades en las que el aparato se instale deben contar con una resistencia térmica de hasta 120 °C.

PT Este aparelho destina-se apenas a ser instalado numa cozinha.

Este aparelho não foi concebido para ser utilizado em cima de uma mesa ou dentro de um armário.

O armário onde for ser montado não deve ter uma parede posterior atrás do aparelho.

O armário onde for ser montado deve ter uma abertura de ventilação de 250 cm na parte frontal. Para isso, corte o painel de base ou aplique uma grelha de ventilação.

Deve ser mantida uma folga de pelo menos 25 mm entre a parede e a base ou o painel posterior da unidade anterior.

As ranhuras e entradas de ventilação não podem ser tapadas.

A folga entre a bancada e o aparelho não pode ser fechada com ripas adicionais.

O funcionamento em segurança deste aparelho só pode ser garantido se tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.

O instalador é responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação incorreta.

As unidades em que o aparelho estiver instalado devem ter uma resistência térmica de até 120 °C.

TR Bu cihaz yalnızca mutfağa tam olarak monte edilecek şekilde tasarlanmıştır.

Bu cihaz, bir masaüstü cihaz olarak veya dolap içinde kullanılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Cihazın monte edileceği dolabın arkasında arka duvar olmamalıdır.

Monte edilen dolabın ön tarafında 250 cm'lik bir havalandırma deliği olmalıdır. Bunu sağlamak için taban panelinin arkasını kesin veya bir havalandırma ızgarası takın.

Duvar ve taban veya yukarıdaki ünitenin arka paneli arasında en az 25 mm'lik bir boşluk sağlanmalıdır.

Havalandırma delikleri ve girişleri kapatılmamalıdır.

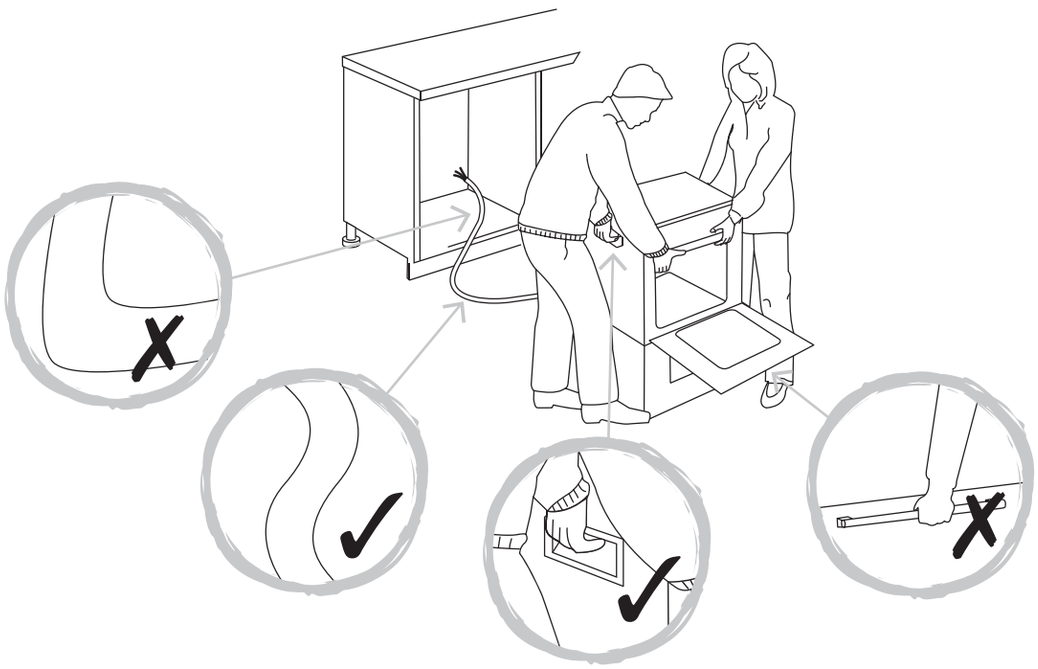
Tezgah ve cihaz arasındaki boşluk ilave çıtalarla kapatılmamalıdır.

Bu cihazın güvenli çalıştırılması yalnızca bu montaj talimatlarına uygun şekilde monte edilmesi halinde garanti edilebilir.

Yanlış montajdan kaynaklanan herhangi bir hasardan tesisatçı sorumludur.

Cihazın yerleştirildiği üniteler 120°C ısıya dayanıklı olmalıdır.

02



EN **Important:** Do not lift the oven by the door handle to avoid potential damage to the glass and hinges.

Caution! If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

FR **Important :** ne pas soulever le four par la poignée de la porte afin d'éviter des dommages potentiels au niveau du verre et des charnières.

Attention ! Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

PL **Ważne:** Aby uniknąć uszkodzenia szkła oraz zawiasów, nie należy unosić piekarnika trzymając za uchwyt drzwi.

Uwaga! Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub odpowiednio przeszkolonej osoby, aby uniknąć zagrożeń.

DE **Wichtig:** Um eine mögliche Beschädigung der Scheibe und der Scharniere zu vermeiden, darf der Ofen nicht am Türgriff angehoben werden.

Achtung! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen seiner Servicevertreter oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um das Entstehen einer Gefahrensituation zu vermeiden.

RUS **Важно.** Не используйте ручку дверцы для подъема духового шкафа, чтобы избежать риска повреждения стекла и петель.

Внимание! В случае повреждения шнура питания следует обратиться к производителю или квалифицированному специалисту для его замены во избежание любых рисков.

RO **Important:** Nu ridicaţi cuptorul ţinându-l de mânerul uşii pentru a evita orice potenţiale deteriorări ale sticlei şi balamalelor.

Atenţie! În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau persoane cu un nivel de calificare similar pentru evita o situaţie periculoasă.

ES **Importante:** No levante el horno por el asa de la puerta para evitar posibles daños en el cristal y las bisagras.

Precaución: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su distribuidor local o una persona de cualificación similar para evitar situaciones de peligro.

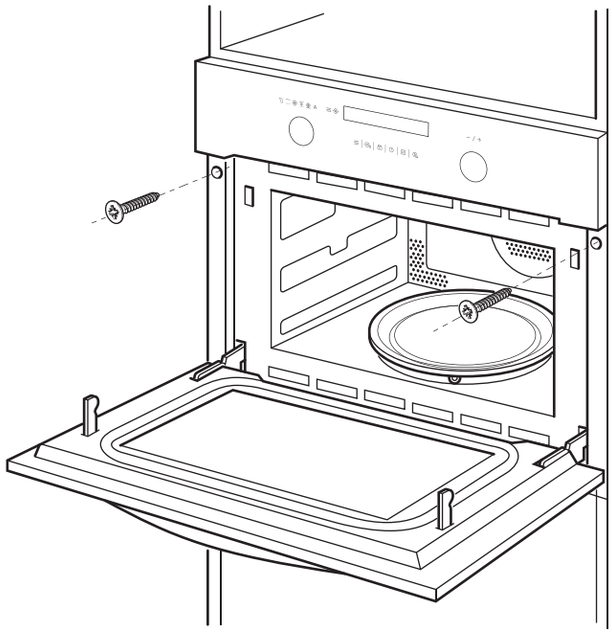
PT **Importante:** Não levante o forno pelo puxador da porta para evitar potenciais danos no vidro e nas dobradiças.

Cuidado! Se o cabo de alimentação estiver danificado, este tem de ser substituído pelo fabricante, o seu fornecedor de serviços ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos.

TR **Önemli:** Camın ve menteşelerin olası bir zarar görmesini engellemek için fırını kapak kulpundan tutarak kaldırmayın.

Dikkat! Besleme kablosu zarar gördüğünde bir tehlikeyi önlemek için bu kablo üretici, servis sorumlusu veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.

03



EN Once the oven has been lifted into place inside the housing unit, use the 2 holes located within the sides of the metal casing of the oven to secure it. Secure with the 2 screws [5]. Important: Finger tight only, do not use tools to avoid damage to the screws!

FR Une fois que le four est placé à l'intérieur de l'élément de cuisine, utiliser les 2 trous situés sur les parois latérales de l'enveloppe métallique du four pour le fixer. Fixer le four avec les 2 vis [5]. Important : les serrer à la main uniquement, ne pas utiliser d'outils pour éviter d'endommager les vis !

PL Po zamocowaniu piekarnika w module docelowym, w celu zabezpieczenia urządzenia należy skorzystać z 2 śrub [5] i umieścić je w otworach zlokalizowanych po bokach metalowej obudowy. Ważne: Dokręcać wyłącznie palcami. Nie korzystać z narzędzi, aby nie uszkodzić śrub!

DE Nutzen Sie nach dem Einsetzen des Ofens in die Gehäuseeinheit die beiden Bohrungen in den Seitenteilen des Ofenmetallgehäuses zur Befestigung. Befestigen Sie den Ofen mit den beiden Schrauben [5]. Wichtig: Ziehen Sie sie Schrauben nur handfest an. Verwenden Sie keine Werkzeuge, damit die Schrauben nicht beschädigt werden!

RUS Разместив прибор в кухонном шкафчике, зафиксируйте его с помощью 2 отверстий, расположенных по бокам в металлическом корпусе духового шкафа. Закрутите два винта [5]. Важно. Закручивайте винты руками; не используйте какие-либо инструменты, чтобы не повредить винты!

RO După ce cuptorul a fost ridicat în poziţia de amplasare în interiorul unităţii în care va fi instalat, folosiţi cele 2 găuri situate pe părţile laterale ale carcasei de metal ale cuptorului pentru a fixa cuptorul. Fixaţi în poziţie cu ajutorul celor 2 şuruburi [5]. Important: Strângeţi doar manual, nu folosiţi unelte pentru a nu deteriora şuruburile!

ES Una vez que el horno se haya levantado e introducido en su lugar dentro de la unidad de alojamiento, utilice los dos orificios situados en los laterales de la carcasa metálica del horno para fijarlo. Fije el horno con los dos tornillos [5]. Importante: Apriételos a mano únicamente; no utilice herramientas para evitar dañar los tornillos.

PT Assim que o forno tiver sido colocado no devido local, utilize os 2 orifícios nas laterais do revestimento metálico do forno para o fixar. Fixe o forno com os 2 parafusos [5]. Importante: Aperte apenas com os dedos, não utilize ferramentas para evitar danificar os parafusos!

TR Fırın, yerleştirme ünitesinin içine yerleştirmek üzere kaldırıldığında, fırını emniyete almak için metal gövdesinin yanlarında bulunan 2 deliği kullanın. 2 vida ile emniyete alın [5]. Önemli: Yalnızca parmakla sıkın, vidaların zarar görmesini engellemek için alet kullanmayın!

EN Installation

All installation must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

Direct Connection

This appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

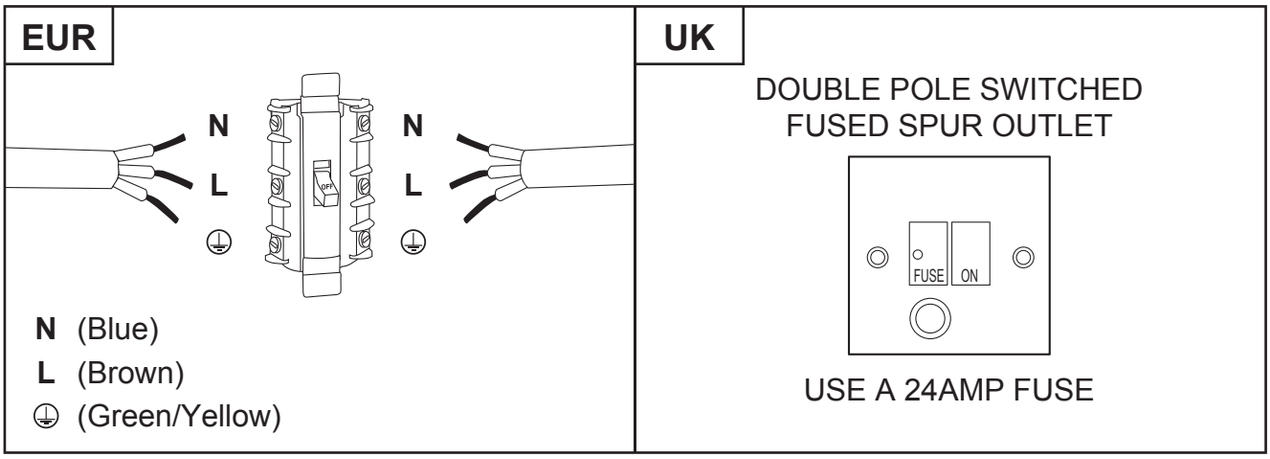
WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow = E or Earth ⏚



To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services - see end of Care & maintenance section for details

.....

.

FR Installation

Toute l'installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de raccorder le câble d'alimentation, s'assurer que la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordement direct

L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifier régulièrement la présence de dommages sur la fiche secteur et le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial ou un ensemble prévu à cet effet, disponible auprès du fabricant ou son prestataire de service.

AVERTISSEMENT : il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il DOIT être raccordé à la terre.

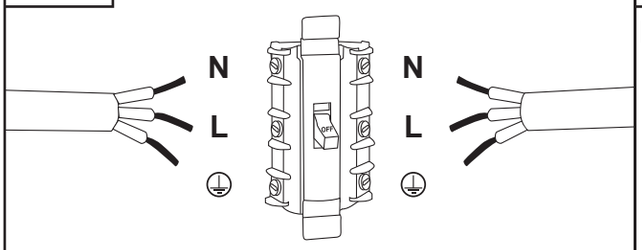
Cet appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs présentant les couleurs suivantes :

Marron = L ou Phase

Bleu = N ou Neutre

Vert et jaune = E ou Terre ⏚

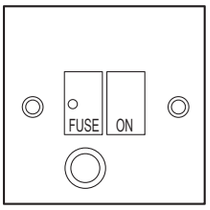
EUR



N (Bleu)
L (Marron)
⏚ (Vert/Jaune)

UK

BOÎTIER DE DÉRIVATION AVEC FUSIBLES AVEC INTERRUPTEUR BIPOLAIRE



UTILISER UN FUSIBLE DE 24 A

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client (voir la fin de la section Entretien pour plus de détails)

.....

.

PL Montaż

Montaż musi zostać wykonany przez osobę kompetentną lub wykwalifikowanego elektryka. Przed podłączeniem do sieci upewnić się, czy parametry zasilania odpowiadają napięciu podanym na tabliczce znamionowej.

Bezpośrednie podłączenie

Urządzenie należy bezpośrednio podłączyć do zasilania, korzystając z wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem między stykami wynoszącym 3 mm.

Monter musi upewnić się, czy zapewnił prawidłowe połączenie elektryczne oraz czy jest ono zgodne ze schematem połączeń.

Przewód nie może być zgięty lub ściśnięty.

Należy regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód zasilania pod kątem uszkodzeń. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub komplet dostępny u producenta lub w serwisie.

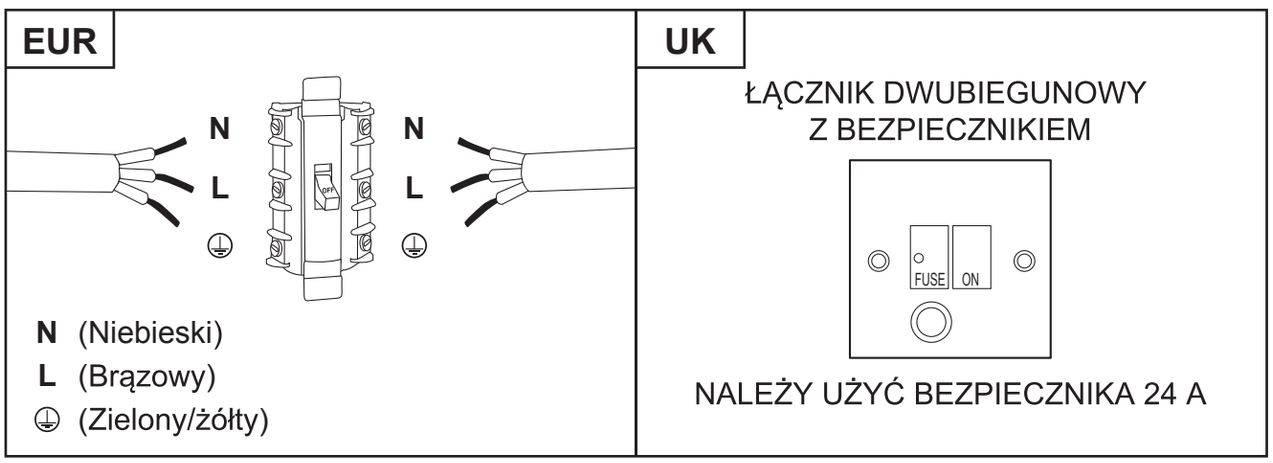
OSTRZEŻENIE: Jest to urządzenie klasy I i MUSI być uziemione.

Urządzenie jest dostarczane z 3-żyłowym przewodem zasilania sieciowego, o następujących kolorach:

Brązowy = L lub Pod napięciem

Niebieski = N lub Neutralny

Zielony i żółty = E lub Uziemienie ⏚



Aby zminimalizować ryzyko związane z używaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i uniknął nieprawidłowego użytkowania oraz zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie należy używać urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta – aby dowiedzieć się więcej patrz koniec rozdziału ‘Utrzymanie i konserwacja’.

.....

.

DE Installation

Die gesamte Installation muss von einer fachkundigen Person oder einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Stellen Sie vor dem Anschließen an die Stromversorgung sicher, dass die Netzspannung zur Spannungsangabe auf dem Typenschild passt.

Direkter Anschluss

Dieses Gerät muss mithilfe eines mehrpoligen Leistungsschalters mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm direkt an das Netz angeschlossen werden.

Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt vorgenommen und der Schaltplan berücksichtigt wird.

Das Kabel darf weder verbogen noch eingedrückt sein.

Prüfen Sie den Netzstecker und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigung. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem seiner Servicevertreter erhältlich ist.

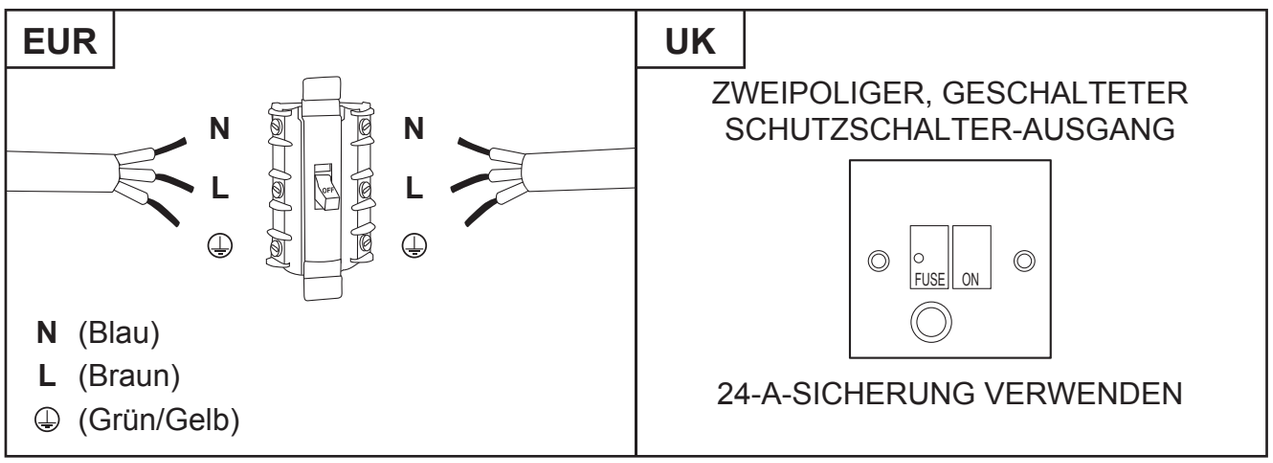
WARNUNG: Dies ist ein Class I-Gerät, es MUSS geerdet werden.

Dieses Gerät wird mit einem 3-adrigen Netzkabel mit der folgenden Farbcodierung ausgeliefert:

Braun = L bzw. stromführend

Blau = N bzw. neutral

Grün und gelb = E bzw. gegen Erde ableitend ⏚



Um die Risiken zu vermeiden, die sich aus der Verwendung eines elektrischen Geräts zwangsläufig ergeben, muss das Gerät unbedingt korrekt installiert werden. Außerdem müssen die Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen werden, um eine missbräuchliche Verwendung und die Entstehung von Gefahren zu verhindern. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an zukünftige Besitzer weiter. Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts, dass es nicht beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifel nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst – nähere Informationen finden Sie am Ende des Abschnitts „Pflege und Wartung“.

.....

.

RUS Установка

Установка должна выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком. Перед подключением прибора к сети удостоверьтесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в паспортной табличке прибора.

Прямое подключение

Прибор должен быть подключен напрямую к сети через многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

Правильность электрического соединения и его соответствие электромонтажной схеме должны быть проверены специалистом.

Проверьте, чтобы кабель не был согнут или сдавлен.

Регулярно проверяйте разъем электропитания и шнур на предмет повреждений. В случае повреждения шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом деталей, который можно получить у производителя или его сервисного агента.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Данный прибор класса I ТРЕБУЕТ заземления.

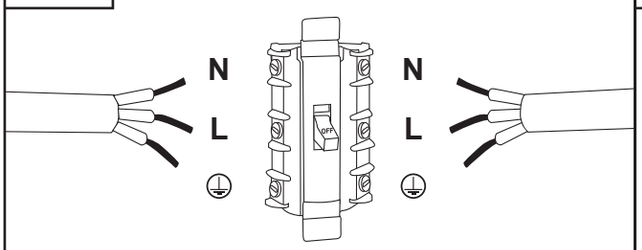
Прибор поставляется с трехжильным шнуром питания, помеченным следующим образом:

Коричневый = Фаза (L)

Синий = Ноль (N)

Зеленый и желтый = Заземление (E) ⏚

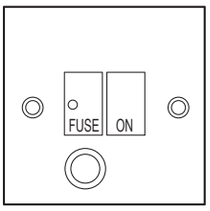
EUR



N (Синий)
L (Коричневый)
⏚ (Зеленый/Желтый)

UK

ДВУХПОЛЮСНАЯ КОММУТАЦИОННАЯ КОРОБКА С ПРЕДОХРАНИТЕЛЕМ



ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ НА 24 АМПЕР

Убедитесь, что прибор установлен правильно, и внимательно ознакомьтесь с инструкциями по технике безопасности во избежание рисков, связанных с использованием электроприборов, а также чтобы исключить возможность ненадлежащего использования. Сохраните данное руководство для дальнейшего использования и передайте его любым новым владельцам прибора. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден. Если у вас возникли какие-либо сомнения, не используйте прибор и обратитесь в Центр обслуживания клиентов (см. в конце раздела “Уход и обслуживание”).

.....

.

RO Instalarea

Toate operaţiunile de instalare trebuie efectuate de o persoană competentă sau un electrician calificat. Înainte de conectarea la reţeaua electrică, asiguraţi-vă că tensiunea reţelei corespunde tensiunii specificate pe plăcuţa de identificare.

Legătură directă

Aparatul trebuie conectat direct la reţea cu ajutorul unui disjunctor monopolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm.

Montatorul trebuie să se asigure că a făcut legăturile electrice corect şi să se asigure că a respectat schema electrică.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Fişa de reţea şi cablul de alimentare trebuie verificate în mod regulat pentru a identifica eventualele deteriorări. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit cu un cablu special sau cu o instalaţie puse la dispoziţie de producător sau agentul de service.

AVERTISMENT: Acesta este un aparat Clasa I şi TREBUIE împământat.

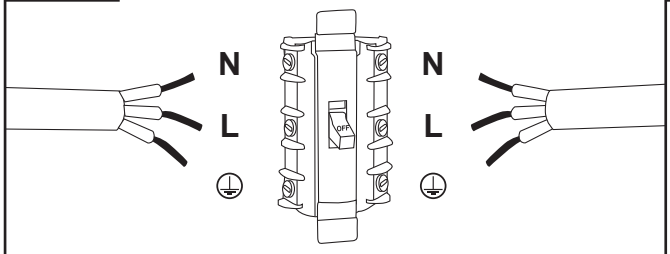
Acest aparat este echipat cu 3 fire colorate după cum urmează:

Maro = L sau sub tensiune

Albastru = N sau Neutru

Verde sau galben = E sau Împământare ⏚

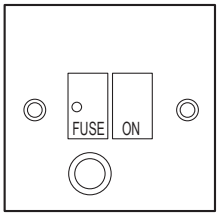
EUR



N (Albastru)
L (Maro)
⏚ (Verde/Galben)

UK

PRIZĂ CU COMUTATOR BIPOLAR DE SIGURANŢĂ



FOLOSIŢI O SIGURANŢĂ DE 24 AMPERI

Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect şi să citiţi cu atenţie instrucţiunile de siguranţă în vederea evitării utilizării greşite şi a pericolelor. Păstraţi această broşură cu instrucţiuni pentru referinţe ulterioare şi predaţi-o proprietarilor viitori. După despachetarea aparatului, verificaţi să nu fie deteriorat. Dacă aveţi îndoieli, nu folosiţi aparatul şi contactaţi Serviciul clienţi - a se vedea sfârşitul secţiunii Îngrijire şi întreţinere pentru detalii.

ES Instalación

Toda la instalación deberá ser realizada por una persona competente o un electricista cualificado. Antes de conectar la corriente eléctrica asegúrese de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características técnicas.

Conexión directa

El aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica mediante un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de tres mm entre contactos.

El instalador debe garantizar una conexión eléctrica correcta y que cumpla con el esquema de cableado.

El cable no debe quedar doblado ni comprimido.

Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación en busca de daños. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial que podrá adquirir del fabricante o de su distribuidor local.

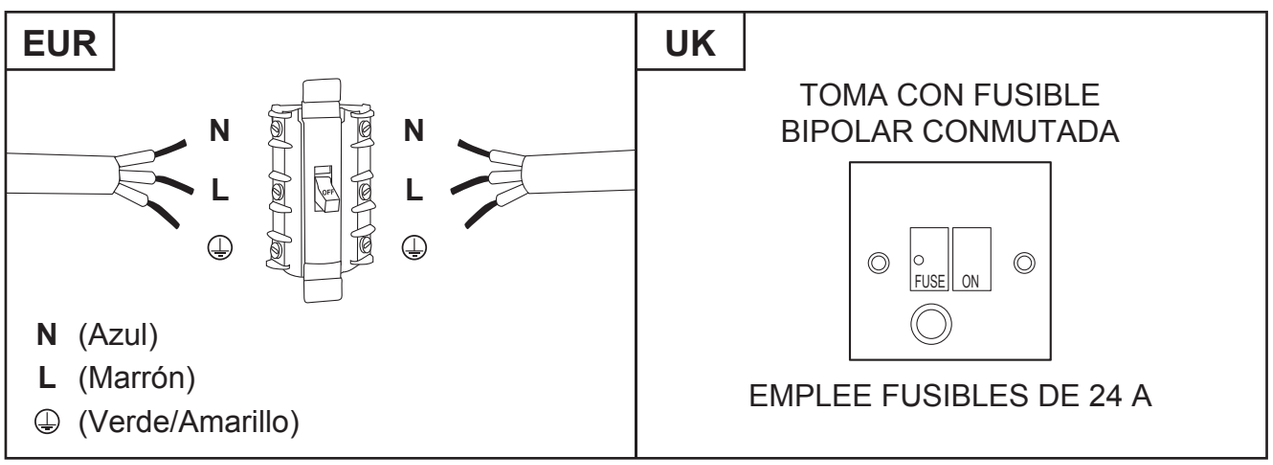
ADVERTENCIA: Este es un dispositivo de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de tres núcleos coloreados como sigue:

Marrón = L o positivo

Azul = N o negativo

Verde y amarillo = E o tierra ⏚



Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que este dispositivo se instale correctamente y lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y riesgos. Conserve este manual para una futura referencia y páselo a cualquier futuro propietario. Después de desembalar el aparato, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente - consulte los detalles al final de la sección Cuidados y mantenimiento.

.....

.

PT Instalação

A instalação tem de ser efetuada por uma pessoa competente ou por um eletricista qualificado. Antes de ligar a rede elétrica, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão na placa de classificação.

Ligação direta

Este aparelho tem de ser ligado diretamente à rede elétrica através de um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação tem de garantir uma ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com o diagrama da cablagem.

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

Verifique regularmente se existem danos na tomada e no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este tem de ser substituído por um conjunto ou cabo especial, disponíveis junto do fabricante ou do do seu distribuidor local.

AVISO: Este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

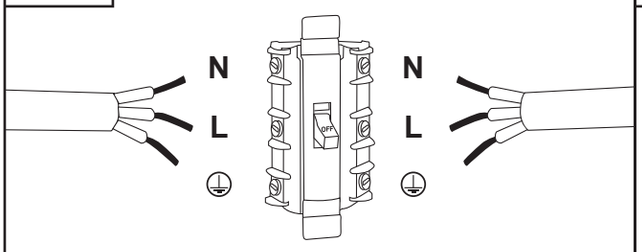
Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de 3 núcleos, colorido da seguinte forma:

Castanho = L ou ativo

Azul = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra ⏚

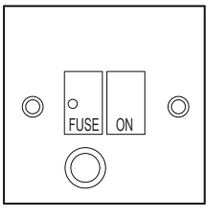
EUR



N (Azul)
L (Castanho)
⏚ (Verde/Amarelo)

UK

TOMADA DERIVADA COM FUSÍVEL
E INTERRUPTOR DE DOIS POLOS



USAR UM FUSÍVEL DE 24 A

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente; consulte a parte final da secção de Cuidados e manutenção para obter mais detalhes.

.....

.

TR Montaj

Montajın tamamı, yetkili bir kişi veya uzman bir elektrik tesisatçısı tarafından yapılmalıdır. Ana güç kaynağını bağlamadan önce ana voltajın, anma değeri plakasındaki voltajla uyumlu olduğundan emin olun.

Doğrudan Bağlantı

Bu cihaz, omnipolar devre kesici kullanılarak kontaklar arasında minimum 3 mm'lik bir açıklıkla doğrudan ana güç kaynağına bağlanmalıdır.

Montajı yapan kişi, doğru elektrik bağlantısının yapıldığından ve bunun kablo bağlantı şemasına uygun olduğundan emin olmalıdır.

Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.

Elektrik fişinin ve güç kablosunun zarar görüp görmediğini düzenli olarak kontrol edin. Besleme kablosu zarar gördüğünde üreticiden veya servis sorumlusundan temin edilebilecek özel bir kablo veya tertibat ile değiştirilmelidir.

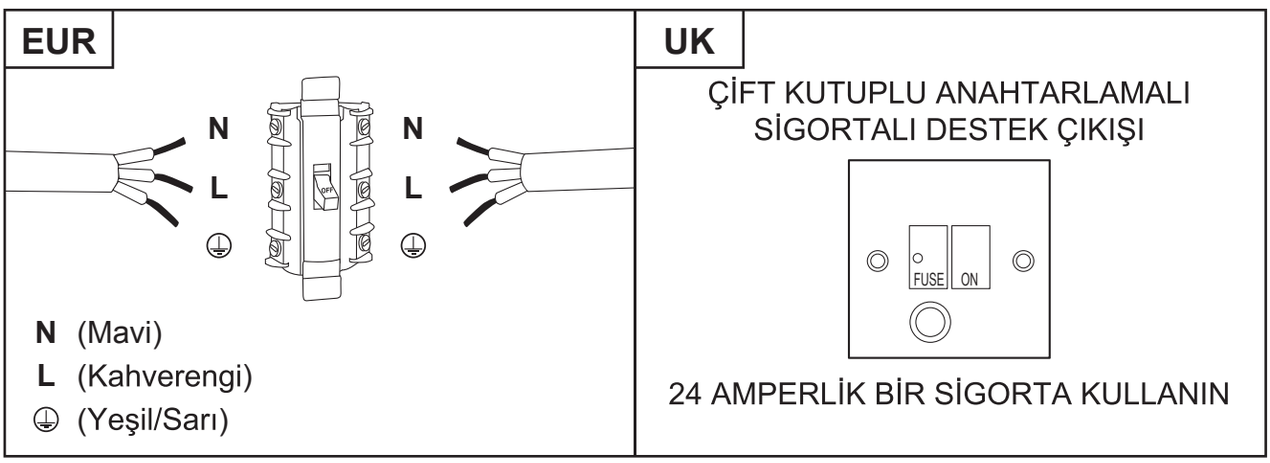
UYARI: Bu bir Sınıf I cihazıdır ve TOPRAKLANMALIDIR.

Bu cihaz aşağıdaki şekilde renkli, 3 ana güç kablosu ile tedarik edilir:

Kahverengi = L veya Elektrik Yüklü

Mavi = N veya Yüksüz

Yeşil ve Sarı = E veya Topraklanmış ⏚



Elektrikli cihaz kullanırken her zaman mevcut olan risklerden kaçınmak için bu cihazın doğru şekilde monte edilmesi ve yanlış kullanımdan ve tehlikelerden kaçınmak için güvenlik talimatlarını dikkatli bir şekilde okumanız önemlidir. Lütfen gelecekte referans olması açısından bu talimat kılavuzunu saklayın ve gelecekteki sahiplerine teslim edin. Cihazın ambalajını açtıktan sonra lütfen zarar görüp görmediğini kontrol edin. Şüphe duyduğunuzda cihazı kullanmayın, Müşteri Hizmetleriyle iletişime geçin - ayrıntılar için Bakım ve muhafaza bölümünün sonuna bakın.

.....

.

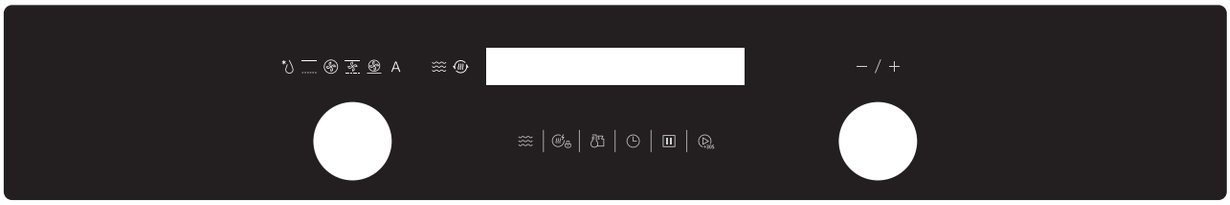
Before you start

WARNING: Read the instructions before using the appliance.

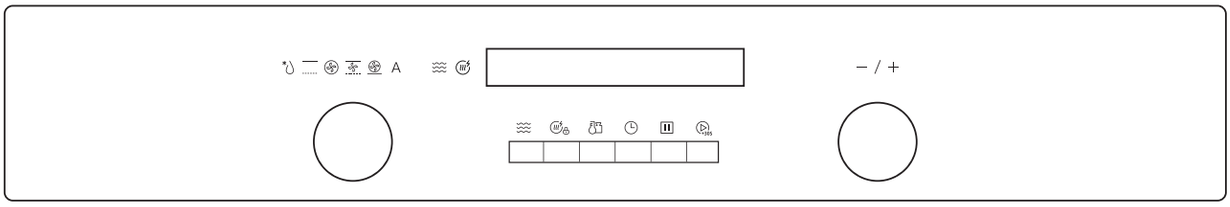
Switch on the appliance at the switched fused connection unit. The appliance is ready for use.

Function & Settings

Model with touch controls: CLCPBLa



Model with button control: CLCPSTa



Controls

Symbol	Function
	Microwave
	Touch briefly: Rapid preheating. Touch and hold: Childproof Lock
	Touch briefly: Stop. Touch twice: Cancel
	Temperature/Weight
	Clock
	Start

Function selector

Used for selecting the program type.

Function		Use
	3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.
	Grill with fan	For poultry, casseroles and grilled dishes.
	Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat underneath.
	Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
	Microwave+Hot air	Use this function to roast meals quickly.
	Microwave+Grill Fan	For poultry, casseroles and grilled dishes.
	Microwave+Pizza	For roasting or cooking pizza quickly.
	Microwave+Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meals a brown crust.
	Defrost	2 defrosting programmes
A	Auto-programs	13 cooking programmes. The type of heating and cooking time are set by weight.
	Microwave	Defrost, reheat and cooking.

Function selector

Used for selecting the program options.

Parameter	Function
Auto menu	Select 13 automatic programmes from P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking (ºC). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 450W, 700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. otherwise, the appliance will overheat.

Notes

The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will switch on. The fan may run on even after microwave cooking has ended.

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

01 Setting the clock

Once the appliance is connected, “00:00” will blink, buzzer will ring once.
Set the clock.

1. Turn “– / + ” Knob between 00:00 and 23:59
2. Touch the ◷ key. The time is set.

02 Heating up the oven

Before use for the first time, ensure that all packaging has been removed and cook for one hour as follows to remove any residues from the manufacturing process.

1. Use the function selector to set ֍ Hot air.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 230°C
3. Touch the ◷ key. Turn “– / + ” to set the cooking time to 1 hour.
4. Touch the ▷ +30s key. The oven begins to heat up.

03 Cleaning the accessories

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

04 Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on Setting the timesetting options.

Setting the type of heating and temperature

Example: ֍ Hot air at 200°C for 25 minutes.

1. Set the function selector to ֍
2. The default temperature 180°C will blink. Turn “– / + ” knob to set the temperature to 200°C.

3. Touch the ◷ key. Turn “– / + ” knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the +30s key. The oven begins to heat up.

Maximum cooking time is 5 hours.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the +30s key. Operation continues.

Pausing operation

Touch the ⏸ key to pause the operation. Then touch the +30s key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time.
Touch the ◷ key. Turn “– / + ” knob to change the cooking time. Press +30s to continue.

Changing the temperature

This can be done at any time.
Touch the key for the new temperature setting.
Turn “– / + ” knob to set the temperature. Press +30s to continue.

Cancelling operation

Touch the ⏸ key twice to cancel operation.

05 Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating: (Default 20m at 180˚C)

3D Hot air	+ Microwave + Grill fan
Grill with fan	: Pizza setting
+ Microwave + Hot air	+ : Microwave + Pizza

To ensure an even cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. When setting the program and temperature, the temperature icon will blink.
2. Touch the key. The symbol lights up in the display.
3. Touch the +30s key. The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The symbol in the display blinks.
Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During use of the rapid preheating function, touch the key can cancel the function.

Note:

The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.

06 The Microwave

Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Note:

The step quantities for the adjustment time of the switch are as follows:

0-1 min: 1 second 1-5 min: 10 seconds

5-15 min: 30 seconds 15-60 min: 1 minute

60 min: 5 minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic.

Unsuitable ovenware

Do not use metal cookware for microwave cooking or tableware that has metallic trims or finishes.

Caution!

Using metal items in a microwave may cause sparks and damage the appliance.

Microwave power settings

Use the ≋ key to set the desired microwave power.

100W	Defrosting sensitive/delicate foods, Defrosting irregularly-shaped foods, Softening ice cream, Allow dough to rise
300W	Defrosting, Melting chocolate or butter
450W	Cooking rice, soup
700W	Reheating, Cooking mushrooms, shell fish, Cooking chicken, fish, vegetables
900W	Boiling water, reheating, Cooking chicken, fish, vegetables

Notes

When you touch a key, the selected power lights up.

The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible

Setting the Microwave

Example: Microwave power setting 300W, cooking time 17 minutes.

1. Touch the ≋ key. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Touch the ≋ key. to activate the microwave function. Turn “– / + ” knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the ◷ key. Turn “– / + ” knob to adjust the cooking time to 17 minutes.

4. Touch the +30s key to start cooking. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave cooking has finished.

Opening the door during operation

Cooking is suspended. After closing the door, touch the +30s key. Cooking continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the ◷ key. Turn “– / + ” knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the ≋ key for the new microwave power setting. Turn “– / + ” knob to set the microwave power. The set time will blink for 3 seconds, or press +30s to continue.

Pausing the operation

Touch the ⏸ key briefly. The oven is paused. Touch the +30s key again to continue cooking.

Cancelling operation

Touch the ⏸ key twice to cancel cooking.

Notes

Before use for the first time, ensure that all packaging has been removed and cook for one hour as follows to remove any residues from the manufacturing process.

When you set the function selector to ≋ the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.

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

07 MicroCombi operation

For simultaneous cooking using the oven and microwave. This can be used on all microwave power options except for 900W.

Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100w, 17 minutes and Hot air 190°C.

1. Set the function selector to ✣ + ≋
2. The default temperature 180°C will blink. Turn “– / + ” knob to set temperature to 190°C
3. The default microwave power is 300W, range 100-700W. Touch the key, then turn “– / + ” knob to set the microwave power to 100W.
4. Touch the ≋ key. Turn “– / + ” knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the +30s key. Appliance cooking begins.
   The cooking time starts counting down.

Alternative example:

1. Set the function selector to ✣
2. The default temperature 180°C will blink. Turn “– / + ” knob to set temperature to 190°C
3. Touch the ◷ key, then turn “– / + ” knob to set the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the ≋ key. the default microwave power 300W will blink. Turn “– / + ” knob to set the microwave power to 100W, range 100-700W.
5. Touch the +30s key. Appliance cooking begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Cooking is suspended. After closing the door, touch the

key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Touch the key briefly. The oven is paused. Touch the key again to continue cooking.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the key. Turn “– / + ” knob to change the cooking time.
Press “”.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the key for the new temperature setting. Turn “– / + ” knob to set the temperature.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the key for the new temperature setting. Turn “– / + ” knob to set the temperature.

Cancelling operation

Touch the key twice to cancel cooking.

08 Automatic programmes

Used for setting the weight and type of food to be cooked. The appliance selects the optimum setting.

Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven.
The temperature selector must be in the off position.

Example: programme 3 with a weight of 1 kilo.

1. Set the function selector to automatic and the first programme number appears in the display.
2. Turn “– / + ” knob to select the programme number.
3. Touch the key.
4. Turn “– / + ” knob to set the weight, cooking time will be shown.
5. Touch the key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Auto Menu

Programme No.	Max weight	Category	Item
P 01**	0.6kg	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	0.8kg	Side dishes	Peeled potatoes
P 03*	1.0kg	Side dishes	Roast potatoes. If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.

P 04	1.0kg	Poultry/Fish	Chicken pieces. If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.
P 05*	1.0kg	Bakery	Cake
P 06*	1.4kg	Bakery	Apple pie
P 07*	0.9kg	Bakery	Quiche
P 08**	0.5kg	Reheat	Drink or soup
P 09**	0.5kg	Reheat	Plated meal
P 10**	0.7kg	Reheat	Sauces or stews
P 11*	0.5kg	Convenience	Frozen Pizza
P 12*	0.8kg	Convenience	Oven chips If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.
P 13*	1.0kg	Convenience	Lasagna

Notes

The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating,you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.

The programmes with ** only use the microwave function.

Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

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

Cancelling the programme

Touch the ⏸ key twice to cancel cooking.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

09 Defrosting programmes

There are 2 options available for defrosting.

1. Set the function selector to automatic programmes *. The first programme number appears in the display.
2. Turn “– / + ” knob to select the programme number.
3. Touch the ⏲ key.
4. Turn “– / + ” knob to set the weight, cooking time will be shown.
5. Touch the ⏲+30s key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Notes

Preparing food

Remove all packaging from frozen food and weigh it to choose the correct program, maximum weight is 1.0kg.

Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme No.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	Meat, poultry and fish	0.2 - 1.0kg
d 02*	Bread, cake and fruit	0.1 - 0.5kg
*During defrosting, place the food on the lower wire rack		

10 Time setting options

You can use the ◷ key to call up the menu and switch between the individual functions. An option that has already been set can be changed directly with the “– / + ” knob.

Setting the timer

The timer runs independently of the oven and has its own audible signal.

1. In standby, touch the ◷ key to enter kitchen timer “00:00” will display.
2. Turn “– / + ” knob to adjust the time to a maximum time of 5 hours.
3. Touch the ▷ +30s key to start the timer.

The timer duration has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display.

Cancelling the timer

Touch the ⏸ key to cancel the timer operation.

Setting the cooking time

The cooking time can be set and the oven will switch off automatically when complete.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops cooking.

Setting the clock

When the appliance is first turned on, “00:00” will blink and the buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn “– / + ” knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the ◷ key. The time is set.

Changing the clock

1. Touch and hold the ◷ key for a few seconds and the time will blink in the display.
2. Turn “– / + ” knob to set the new time and touch the ◷ key to confirm the setting.

11 Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Touch and hold the key for approximately 3 seconds.

The symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Touch and hold the key for approximately 3 seconds.

The symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

12 Quick Start

In standby, touch the key to start cooking for 30 seconds at maximum power.

During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added touch of key will increase cooking time by 30 seconds up to the maximum allowed by programme.

13 Malfunction table

Please refer to the malfunction table before calling the customer service helpline at the end of care & maintenance.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
0:00 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.

It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E1 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the customer services helpline.
E4 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the customer services helpline.
E11 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the customer services helpline.

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

14 Expert Cooking Guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes:

The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.

Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.

The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.

Use the accessories supplied.

Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

Defrosting

Notes:

Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes:

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .

Food that lies flat will cook more quickly so ensure that it is as level as possible in the cookware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

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

Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.

After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.

Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food

Popcorn for the microwave

Notes:

Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex).

Always place the ovenware on the wire rack.

Do not use porcelain or overly curved plates.

Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.

So that the popcorn doesn’t burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork – on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Turn during cooking
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	1.2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	–
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 10-15 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g.goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g.fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	500 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1tbsp of water
	600 kg	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	**Caution!** Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup 1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	–
Soup 2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
Soup 4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered

Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cooking food	**Weight**	**Microwave power setting in watts, cooking time in minutes**	**Notes**
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	–
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	–

WARNING: Risk of scalding! Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released. Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100g	Ovenware	700 W, 3-5 mins

Microwave tips

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

Cakes and pastries

About the tables

Notes:

The times given apply to food placed in a cold oven.

Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.

Additional information can be found in the Baking tips section following the tables.

Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack. Food with ** should be placed in the turntable.

Baking tins:

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature ˚C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin	⊛	170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin	⊛	150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin	⊛	160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin	⊛	170-180	100	35-45

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature ˚C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	100	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180	-	40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	100	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	180	35-45

* Allow cake to cool in the oven for approx.20 minutes.

** the food should be placed in the turntable.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in ˚C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in ˚C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in ˚C	Cooking time in minutes
Flatbread	Round pizza tray	⊛	220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray	⊛	210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray	⊛	200-220	15-25

Microwave tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250°C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.

Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled Tips for grilling and roasting which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat: Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- Poultry: Turn the pieces of meat after ⅔ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3cm thick.

This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.

- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after ⅓ and ⅔ of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

• Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time.

• Turn steaks after ⅔ of the cooking time.

Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in ˚C, grill setting	MIcrowave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	100	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm thick**	Higher wire rack		3	-	each side: 10-15

* Lower wire rack.

** Higher wire rack.

Veal

Note:

Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature	MIcrowave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		200-220	-	120-130

* Lower wire rack.

Pork

Notes:

• Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

• Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

• Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.

• Turn the neck of pork after ⅔ of the cooking time.

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in ˚C, grill setting	MIcrowave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid		220-230	100	40-50

Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid		220-230	100	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		210-230	100	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	300	45-45
Neck of pork, 2 cm thick**			3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

* Lower wire rack.

** Higher wire rack.

Lamb

Note:

Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.*

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature ˚C	MIcrowave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

Lower wire rack.

Miscellaneous

Notes:

• Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.

• Turn the sausages after ⅔ of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in ˚C grill setting	MIcrowave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700 W + 100 W	-
4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each**	-		3	-	each side: 10-15

* Lower wire rack.

** Higher wire rack.

Poultry

Notes

• Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after ⅔ of the cooking time.

• Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.

• Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.

• Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.

• Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.

• Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after ⅔ of the cooking time

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in ˚C, grill setting	MIcrowave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg*	Ovenware with lid		220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg*	Ovenware with lid		220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each*	Ovenware without lid		180-200	300	30-35
Chicken portions, approx. 800 g*	Ovenware without lid		210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g**	Ovenware without lid		190-210	100	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each*	Ovenware without lid		3	100	20-30

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in ˚C, grill setting	MIcrowave power in watts	Cooking time in minutes
Goose breast, 2 pieces, 500 g each*	Ovenware without lid		210-230	100	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Turkey breast, approx.1 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*	Ovenware with lid		200-220	100	50-60

* Lower wire rack.

** Higher wire rack.

Fish

Note:

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature ˚C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Note:

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast: Pretoast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in ˚C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		140-160	300	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		150-160	700	20-25
Lasagne, fresh*	Ovenware without lid		200-220	300	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700	25-30
Toast with topping, 4 slices**			3	-	8-10

Convenience products, frozen

Notes:

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature ˚C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	25-35
Pizza baguette*	Turntable		- 220-230	700	2 13-18

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature ˚C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rõsti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

** Place the food in suitable, heat resistant ovenware.

Care and cleaning

Please ensure that you clean your appliance regularly to minimise any potential maintenance issues.

Cleaning agents

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

WARNING: Risk of electric shock! Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

WARNING: Risk of burns! Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

WARNING: Risk of serious damage to health! Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Customer helpline (toll free):

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1800 932 230 eire@kingfisherservice.com

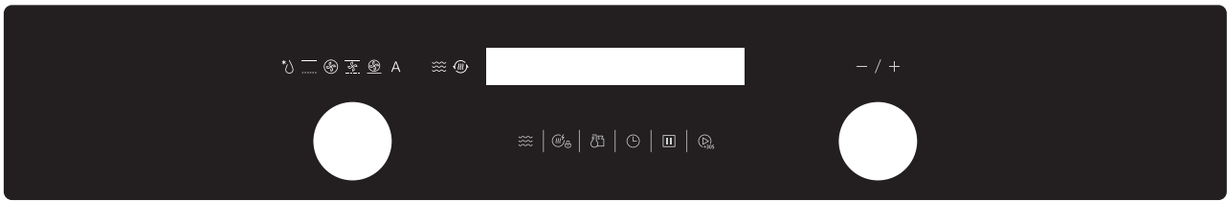
Avant de commencer

AVERTISSEMENT : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

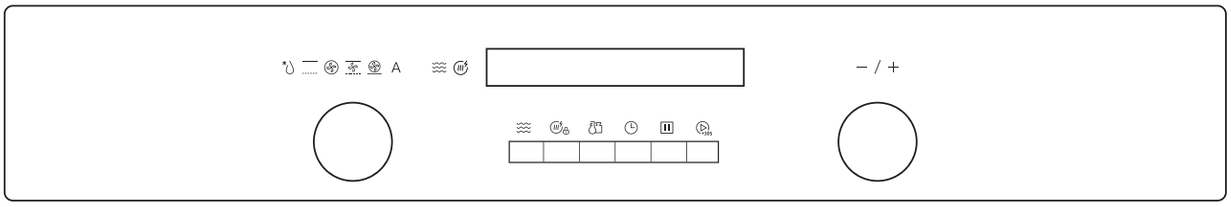
Mettre l'appareil en marche sur l'unité de raccordement avec fusible. L'appareil est prêt à l'emploi.

Fonctionnement et réglages

Modèle avec commandes tactiles : CLCPBLa



Modèle avec boutons de commande : CLCPSTa



Commandes

Symbole	Fonction
	Micro-ondes
	Toucher brièvement : Préchauffage rapide. Appuyer et maintenir enfoncé : Sécurité enfant
	Toucher brièvement : Arrêt. Toucher deux fois : Annuler
	Température/Poids
	Horloge
	Début

Sélecteur de fonction

Utilisé pour sélectionner le type de programme.

Fonction		Utilisation
	Air chaud 3D	Pour la cuisson de génoises dans un moule, de tartes et de cheesecakes ainsi que des gâteaux, des pizzas et de la viennoiserie sur la plaque de cuisson.
	Grill avec ventilateur	Pour la volaille, les ragoûts et les plats grillés.
	Réglage pour pizza	Pour les produits surgelés et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur en dessous.
	Grill	Sélectionner entre les niveaux haut, moyen ou bas. Idéal si vous souhaitez faire griller des steaks, des saucisses, des morceaux de poissons ou des tranches de pain.
	Micro-ondes + Air chaud	Utiliser cette fonction pour faire griller les plats rapidement.
	Micro-ondes + Ventilation grill	Pour la volaille, les ragoûts et les plats grillés.
	Micro-ondes + Pizza	Pour rôtir ou cuire une pizza rapidement.
	Micro-ondes + Grill	Utiliser cette fonction pour préparer des repas rapidement tout en dorant les plats.
	Décongélation	2 programmes de décongélation
A	Programmes automatiques	13 programmes de cuisson. Le type de chauffage et le temps de cuisson sont fixés en fonction du poids.
	Micro-ondes	Décongélation, réchauffage et cuisson.

Sélecteur de fonction

Utilisé pour sélectionner les options du programme.

Paramètre	Fonction
Menu automatique	Sélectionner 13 programmes automatiques de P 01 à P 13.
Température	Sélectionner la température de cuisson (ºC). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Poids	Définir le poids de cuisson.
Temps	Régler le temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélectionner la puissance du four micro-ondes. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W et 900 W

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil comporte un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Après le fonctionnement du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération car l'appareil risque de surchauffer.

Remarques

L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement se met en marche. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même une fois la cuisson au micro-ondes terminée.

De la condensation peut apparaître sur la vitre de la porte, sur les parois intérieures et la sole. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyer la condensation après la cuisson.

01 Réglage de l'horloge

Une fois l'appareil branché, « 00:00 » clignote, l'alarme retentit une fois.
Régler l'horloge.

1. Tourner le bouton « -/+ » entre 00:00 et 23:59
2. Appuyer sur la touche « ◷ ». L'heure est réglée.

02 Chauffage du four

Avant de l'utiliser pour la première fois, s'assurer que tous les emballages ont été enlevés et mettre le four en fonctionnement pendant une heure comme suit, afin de supprimer tout résidu produit lors du processus de fabrication.

1. Utiliser le sélecteur de fonction pour régler « ⊛ » Air chaud.
2. Utiliser le sélecteur de température pour régler la température jusqu'à 230 °C
3. Appuyer sur la touche « ◷ ». Tourner « -/+ » pour régler le temps de cuisson sur 1 heure.
4. Appuyer sur la touche « ▷ +30s ». Le four commence à chauffer.

03 Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, les nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon doux.

04 Réglage du four

Il existe différentes façons de régler votre four. Dans le présent manuel, nous expliquons comment sélectionner le type de chauffage et les réglages de températures ou du grill. Il est également possible de sélectionner le temps de cuisson au four pour votre plat. Se reporter à la section Réglage des options de réglage du temps.

Réglage du type de chauffage et de la température

Exemple : ⊛ Air chaud à 200 °C pendant 25 minutes.

1. Placer le sélecteur de fonction sur ⊛
2. La température par défaut 180 °C clignote. Tourner le bouton « -/+ » pour régler la température sur 200 °C.

3. Appuyer sur la touche . Tourner le bouton « -/+ » pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
4. Appuyer sur la touche . Le four commence à chauffer.

Le temps de cuisson maximal est de 5 heures.

Ouverture de la porte du four pendant son fonctionnement

Le fonctionnement est suspendu. Après la fermeture de la porte, appuyer sur la touche . Le fonctionnement reprend.

Fonctionnement en pause

Appuyer sur la touche pour interrompre l'opération. Appuyer ensuite sur la touche pour reprendre l'opération.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être effectué à tout moment.
Appuyer sur la touche . Tourner le bouton « -/+ » pour modifier le temps de cuisson. Appuyer sur pour continuer.

Modification de la température

Cela peut être effectué à tout moment.
Appuyer sur la touche pour effectuer un nouveau réglage de puissance.
Tourner le bouton « -/+ » pour régler la température. Appuyer sur pour continuer.

Annulation du fonctionnement

Appuyer deux fois sur la touche pour annuler la cuisson.

05 Préchauffage rapide

Avec le préchauffage rapide, le four atteint la température réglée très rapidement.

Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chauffage suivants : (Par défaut 20 min à 180°C)

Air chaud 3D	+ Micro-ondes + Ventilation grill
Grill avec ventilateur	: Réglage pour pizza
+ Micro-ondes + Air chaud 3D	+ : Micro-ondes + Pizza

Pour assurer une cuisson uniforme, ne mettre vos aliments dans le compartiment de cuisson que lorsque le préchauffage est terminé.

1. Lors du réglage du programme et de la température, l'icône de température clignote.
2. Appuyer sur la touche . Le symbole s'allume sur l'affichage.
3. Appuyer sur la touche . Le four commence à chauffer.

Le processus de préchauffage est terminé

Un signal retentit. Le symbole clignote sur l'affichage.
Mettre le plat au four.

Annulation du préchauffage rapide

Lors de l'utilisation de la fonction de préchauffage rapide, appuyer sur la touche peut annuler la fonction.

Remarque :

La fonction de préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez déjà choisi l'un des modes ci-dessus. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée.

06 Le micro-ondes

Remarque :

Dans le Guide de cuisson expert, vous trouverez des exemples pour le dégivrage, le chauffage et la cuisson avec le four micro-ondes.

Remarque :

Les intervalles pour la durée d'ajustement de l'interrupteur sont les suivants :

0 à 1 min : 1 seconde 1 à 5 min : 10 secondes

5 à 15 min : 30 secondes 15 à 60 min : 1 min

60 min : 5 minutes

Remarques concernant les plats de cuisson

Plats de cuisson appropriés

Les plats appropriés au four sont des plats résistants à la chaleur conçus à partir de verre, de verre céramique, de porcelaine, de céramique ou de plastique résistant à la chaleur.

Plats de cuisson non appropriés au four

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal pour la cuisson au micro-ondes, ou de vaisselle comportant un revêtement ou des finitions métalliques.

Attention !

Utiliser des objets métalliques dans un four micro-ondes peut provoquer des étincelles et endommager l'appareil.

Réglages de la puissance du micro-ondes

Utiliser la touche ≋ pour régler la puissance micro-ondes.

100 W	Décongeler des aliments délicats et sensibles, Décongeler des aliments de forme irrégulière, Ramollir de la crème glacée, Permettre à la pâte de lever
300 W	Décongeler, Faire fondre du chocolat ou du beurre
450 W	Cuire du riz, de la soupe
700 W	Réchauffer, Cuire des champignons, des crustacés, Cuire du poulet, du poisson, des légumes
900 W	Faire bouillir de l'eau, Réchauffage, Cuire du poulet, du poisson, des légumes

Remarques

Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.

La puissance du micro-ondes peut être réglée sur 900 Watt pour une durée maximale de 30 minutes. Avec d'autres paramètres de puissance, il est possible de régler un temps de cuisson maximal à 1 heure et 30 minutes.

Réglage du micro-ondes

Exemple : Réglage de puissance du micro-ondes sur 300 W, temps de cuisson 17 minutes.

1. Appuyer sur la touche ≋. La puissance du micro-ondes par défaut 900 W s'affiche et le temps de cuisson par défaut clignote.
2. Appuyer sur la touche ≋ pour activer la fonction micro-ondes. Tourner le bouton « -/+ » pour régler la puissance du micro-ondes sur 300 W.
3. Appuyer sur la touche ◷. Tourner le bouton « -/+ » pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
4. Appuyer sur la touche ⏲+30s pour commencer la cuisson. Un compte à rebours du temps de cuisson commence dans l'affichage.

Le temps de cuisson est écoulé

Une alarme retentit. La cuisson au micro-ondes est terminée.

Ouverture de la porte pendant le fonctionnement

La cuisson est suspendue. Après la fermeture de la porte, appuyer sur la touche +30s. La cuisson reprend.

Modification du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment. Appuyer sur la touche ⏲. Tourner le bouton « -/+ » pour modifier le temps de cuisson.

Modification du réglage de puissance du micro-ondes

Le réglage peut être modifié à tout moment. Appuyer sur la touche ≋ pour régler la nouvelle puissance du micro-ondes. Tourner le bouton « -/+ » pour régler la puissance du micro-ondes. Le réglage de l'heure clignote pendant 3 secondes, ou appuyer sur +30s pour continuer.

Fonctionnement en pause

Appuyer brièvement sur la touche ⏸. Le four est en pause. Appuyer sur la touche +30s pour reprendre la cuisson.

Annulation du fonctionnement

Appuyer deux fois sur la touche ⏸ pour annuler la cuisson.

Remarques

Avant la première utilisation, s'assurer que tous les emballages ont été enlevés et mettre le four en fonctionnement pendant une heure comme suit, afin de supprimer tout résidu produit lors du processus de fabrication.

Lorsque vous réglez le sélecteur de fonction ≋, le réglage de la puissance du micro-ondes à son plus haut niveau s'allume toujours comme étant le réglage suggéré.

En cas d'ouverture de la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer de fonctionner.

07 Fonctionnement avec la fonction MicroCombi

Pour une cuisson avec une utilisation simultanée du four et du micro-ondes. Cette fonction peut être utilisée avec toutes les options de puissance du micro-ondes, à l'exception de la puissance 900 W.

Réglage du fonctionnement avec la fonction MicroCombi

Exemple : micro-ondes 100 W, 17 minutes et air chaud 190 °C.

1. Placer le sélecteur de fonction sur « ✣ »+ « ≋ »
2. La température par défaut « 180 °C » clignote. Tourner le bouton « -/+ » pour régler la température sur 190 °C
3. La puissance par défaut du micro-ondes est de 300 W, sur une plage allant de 100 à 700 W. Appuyer sur la touche, puis tourner le bouton « -/+ » pour régler la puissance du micro-ondes sur 100 W.
4. Appuyer sur la touche ≋. Tourner le bouton « -/+ » pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
5. Appuyer sur la touche « +30s ». L'appareil commence la cuisson. Le compte à rebours du temps de cuisson commence.

Autre exemple :

1. Placer le sélecteur de fonction sur « ✣ »
2. La température par défaut « 180 °C » clignote. Tourner le bouton « -/+ » pour régler la température sur 190 °C
3. Appuyer sur la touche « ⏲ », puis tourner le bouton « -/+ » pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.

4. Appuyer sur la touche « ≋ ». La puissance par défaut du micro-ondes 300 W clignote. Tourner le bouton « -/+ » pour régler la puissance du micro-ondes sur 100 W, sur une plage allant de 100 à 700 W.
5. Appuyer sur la touche « ⏵30s ». L'appareil commence la cuisson. Le compte à rebours du temps de cuisson commence.

Le temps de cuisson est écoulé

Une alarme retentit. Le mode de combinaison est terminé.

Ouverture de la porte du four pendant la cuisson

La cuisson est suspendue. Après la fermeture de la porte, appuyer sur la touche « ⏵30s ».
Le programme reprend.

Fonctionnement en pause

Toucher brièvement sur la touche « ⏸ ». Le four est en pause. Appuyer sur la touche « ⏵30s » pour reprendre la cuisson.

Modification du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment. Appuyer sur la touche « ◷ ». Tourner le bouton « -/+ » pour modifier le temps de cuisson. Appuyer sur « ⏵ ».

Modification du réglage de puissance du micro-ondes

Le réglage peut être modifié à tout moment. Appuyer sur la touche « ≋ » pour effectuer un nouveau réglage de puissance. Tourner le bouton « -/+ » pour régler la puissance.

Modification de la température

La température peut être modifiée à tout moment. Appuyer sur la touche « 🍳 » pour effectuer un nouveau réglage de puissance. Tourner le bouton « -/+ » pour régler la puissance.

Annulation du fonctionnement

Appuyer deux fois sur la touche « ⏸ » pour annuler la cuisson.

08 Programmes automatiques

Utilisés pour régler le poids et le type d'aliments à cuire. L'appareil sélectionne la configuration optimale.

Réglage d'un programme

Lorsque vous avez sélectionné un programme, régler le four.
Le sélecteur de température doit être en position arrêt.

Exemple : programme 3 avec un poids de 1 kilo.

1. Placer le sélecteur de fonction sur automatique, le premier numéro de programme s'affiche.
2. Tourner le bouton « -/+ » pour sélectionner le numéro de programme.
3. Appuyer sur la touche « 🍳 ».
4. Tourner le bouton « -/+ » pour régler le poids, le temps de cuisson s'affiche.
5. Appuyer sur la touche « ⏵30s ». Le programme démarre. Vous pouvez voir le compte à rebours du temps de cuisson.

Menu automatique

N° de programme	Poids max.	Catégorie	Élément
P 01**	0,6 kg	Légumes	Légumes frais
P 02**	0,8 kg	Garniture	Pommes de terre pelées
P 03*	1,0 kg	Garniture	Pommes de terre rôties. Si vous entendez un signal sonore, retourner les aliments. Le four micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.

P 04	1,0 kg	Volaille/poisson	Morceaux de poulet. Si vous entendez un signal sonore, retourner les aliments. Le four micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.
P 05*	1,0 kg	Pâtisserie	Gâteau
P 06*	1,4 kg	Pâtisserie	Tarte aux pommes
P 07*	0,9 kg	Pâtisserie	Quiche
P 08**	0,5 kg	Réchauffer	Boisson ou soupe
P 09**	0,5 kg	Réchauffer	Repas dans assiette
P 10**	0,7 kg	Réchauffer	Sauces et ragoûts
P 11*	0,5 kg	Plats cuisinés	Pizza congelée
P 12*	0,8 kg	Plats cuisinés	Frites au four Si vous entendez un signal sonore, retourner les aliments. Le four micro-ondes combiné commence la prochaine étape automatiquement.
P 13*	1,0 kg	Plats cuisinés	Lasagnes

Remarques

Les programmes présentant un * sont préchauffées. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson se met en pause et le symbole de préchauffage est activé. Après le préchauffage, vous entendez une alarme et le symbole de préchauffage clignote.

Les programmes présentant ** n'utilisent que la fonction micro-ondes.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four arrête de chauffer.

Modification du programme

Une fois le programme lancé, le numéro de programme et le poids ne peuvent pas être modifiés.

Annulation du programme

Appuyer deux fois sur la touche « ▣ » pour annuler la cuisson.

Modification du temps de cuisson

Si vous utilisez des programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.

09 Programmes de décongélation

Deux options sont disponibles pour la décongélation.

1. Placer le sélecteur de fonction sur des programmes automatiques « *⏲ ». Le premier numéro de programme s'affiche.
2. Tourner le bouton « -/+ » pour sélectionner le numéro de programme.
3. Appuyer sur la touche « ⏲ ».
4. Tourner le bouton « -/+ » pour régler le poids, le temps de cuisson s'affiche.
5. Appuyer sur la touche « ⏲30s ». Le programme démarre. Vous pouvez voir le compte à rebours du temps de cuisson.

Remarques

Préparation des aliments

Retirer tous les emballages des aliments surgelés et les peser pour choisir le bon programme, le poids maximum est de 1 kg.

Plats de cuisson

Placer la nourriture dans un plat peu profond allant au micro-ondes, par exemple un plat en verre ou en porcelaine, sans le couvrir.

Lors de la décongélation de poulet et de morceaux de poulets (d 01), une alarme sonore retentit deux fois pour indiquer que l'aliment doit être retourné.

Temps de repos

Il convient de laisser reposer les aliments décongelés pendant 10 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils atteignent une température homogène. Les gros morceaux de viande ont besoin de plus de temps que les petits morceaux. Les morceaux de viande fins et les éléments à base de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant de les laisser reposer.

Après ce temps, vous pouvez continuer de préparer les aliments, même si les morceaux de viande épais peuvent encore être congelés au milieu. Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce stade.

N° de programme	Décongélation	Plage de poids en kg
d 01*	Viande, volaille et poisson	0,2 à 0,1 kg
d 02*	Pain, gâteaux et fruits	0,1 à 0,5 kg
*Pendant la décongélation, placer les aliments sur la grille basse		

10 Options de réglage de l'heure

Vous pouvez utiliser la touche « ◷ » pour activer le menu et basculer entre les différentes fonctions. Une option déjà définie, peut être modifiée directement avec le bouton « -/+ ».

Réglage du minuteur

Le minuteur fonctionne indépendamment du four et possède son propre signal sonore.

1. En mode veille, appuyer sur la touche « ◷ » pour accéder à minuterie de cuisine, 00:00 » s'affiche.
2. Tourner le bouton « -/+ » pour régler le temps sur une durée maximale de 5 heures.
3. Appuyer sur la touche « ⏵30s » pour démarrer la minuterie.

La durée de la minuterie est écoulée

Un signal retentit. 0:00 s'affiche.

Annulation de la minuterie

Appuyer sur la touche « ⏸ » pour annuler le fonctionnement de la minuterie.

Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être réglé et le four s'éteint automatiquement une fois terminé.

Le temps de cuisson est écoulé

Un signal sonore retentit. Le four arrête la cuisson.

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, « 00:00 » clignote et l'alarme sonne une fois. Régler l'horloge.

1. Tourner le bouton « -/+ » entre 00:00 et 23:59.
2. Appuyer sur la touche « ◷ ». L'heure est réglée.

Modification de l'horloge

1. Appuyer et maintenir enfoncée la touche « ◷ » pendant quelques secondes, l'heure clignote à l'écran.

2. Tourner le bouton « -/+ » pour régler la nouvelle heure et appuyer sur la touche « ◷ » pour confirmer le réglage.

11 Sécurité enfant

Le four dispose d'une sécurité enfant pour empêcher que les enfants n'allument le four accidentellement.

La minuterie et l'horloge peuvent également être réglées lorsque la sécurité enfant a été activée.

Activation de la sécurité enfant

Exigence : aucun temps de cuisson ne doit être sélectionné et le sélecteur de fonction doit se trouver sur la position arrêt.

Appuyer et maintenir enfoncée la touche « 🔒 » pendant 3 secondes environ.

Le symbole « 🔒 » apparaît à l'écran. La sécurité enfant est activée.

Désactivation de la sécurité enfant

Toucher et maintenir enfoncée la touche « 🔒 » pendant 3 secondes environ.

Le symbole « 🔒 » s'éteint. La sécurité enfant est désactivée.

Sécurité enfant avec d'autres opérations de cuisson

Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été réglés, la sécurité enfant ne fonctionne pas.

12 Démarrage rapide

En mode veille, appuyer sur la touche « +30s » pour commencer la cuisson pendant 30 secondes sur la puissance maximale.

En cours de cuisson (sauf Cuisson automatique et Décongélation), chaque activation supplémentaire de la touche « +30s » augmente le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à la durée maximale permise par le programme.

13 Tableau des pannes

Se référer au tableau des pannes avant d'appeler le service client par téléphone à la fin de la section Entretien.

Si une cuisson ne se passe pas comme prévu, se reporter à la section du Guide de cuisson expert pour consulter de nombreuses astuces et conseils de cuisine.

Problème	Cause possible	Corrections/informations
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Vérifier dans la boîte à fusibles si le disjoncteur pour l'appareil est en bon état.
	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Coupure de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas. « 🔒 » apparaît sur l'affichage.	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant (voir la section : Sécurité enfant).
0:00 apparaît dans le panneau d'affichage.	Coupure de courant	Réinitialiser l'horloge.

Le micro-ondes ne fonctionne pas.	Porte pas complètement fermée.	Vérifier si des résidus de nourriture ou des débris sont coincés dans la porte.
Les aliments dans le micro-ondes chauffent plus lentement qu'avant	Le niveau de puissance micro-ondes sélectionné est trop bas.	Sélectionner un niveau de puissance plus élevé.
	Une plus grande quantité d'aliments que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Double quantité = près du double de temps de cuisson.
	La nourriture était plus froide que d'habitude.	Remuer ou retourner les aliments pendant la cuisson.
Le plateau tournant racle ou frotte.	Encrassement ou débris au niveau de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyer soigneusement les roulettes sous le plateau tournant et le creux dans la sole du four.
Impossible de régler un certain mode de fonctionnement ou une certaine puissance.	Le réglage pour la température, la puissance de chauffe ou la combinaison n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Choisir les réglages autorisés.
E1 apparaît dans la zone d'affichage.	La coupure thermique de sécurité a été activée.	Appeler le service client.
E4 apparaît dans la zone d'affichage.	La coupure thermique de sécurité a été activée.	Appeler le service client.
E11 apparaît dans la zone d'affichage.	Humidité dans le panneau de commandes.	Laisser sécher le panneau de commandes.
E17 apparaît dans la zone d'affichage.	Le chauffage rapide a échoué.	Appeler le service client.

AVERTISSEMENT : risque de choc électrique ! Des réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être effectuées que par l'un de nos ingénieurs après-vente formés.

14 Guide de cuisson expert

Avec ce guide, vous trouverez une sélection de recettes et les meilleurs réglages pour ces recettes. Nous allons vous montrer quel est le meilleur type de chauffage et le meilleur réglage de température ou de puissance du four micro-ondes pour votre plat. Vous pouvez trouver des informations sur les accessoires appropriés et la hauteur à laquelle ils doivent être insérés. Vous y trouverez également des conseils sur les plats de cuisson et des méthodes de préparation.

Remarques :

Les valeurs du tableau s'appliquent toujours aux aliments placés dans le compartiment de cuisson lorsqu'il est froid et vide. Ne préchauffer l'appareil que si le tableau indique qu'il convient de le faire. Avant d'utiliser l'appareil, retirer tous les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

Ne pas mettre de papier sulfurisé sur les accessoires juste après qu'ils aient été préchauffés.

Les durées indiquées dans les tableaux ne sont que des recommandations. Elles dépendent de la qualité et de la composition des aliments.

Utiliser les accessoires fournis.

Toujours utiliser un chiffon ou des maniques lors de la manipulation des accessoires ou des plats de cuisson lorsque vous les sortez du compartiment de cuisson.

Décongélation, chauffage et cuisson avec le four à micro-ondes

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour le micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux ne sont que des recommandations. Elles peuvent varier en fonction des plats utilisés, de la qualité, de la température et de la nature des aliments.

Les plages de temps sont souvent indiquées dans les tableaux. Régler le temps le plus court en premier, puis prolonger le temps si nécessaire.

Décongélation

Remarques :

Placer les aliments congelés dans un récipient ouvert sur la grille basse.

Des morceaux délicats tels que des cuisses et les ailes de poulet ou le dessus des rôtis peuvent être recouverts avec des petits morceaux de papier aluminium. L'aluminium ne doit pas toucher les parois du compartiment de cuisson. Vous pouvez retirer l'aluminium lorsque les aliments sont à moitié décongelés.

Retourner ou remuer les aliments une ou deux fois pendant le processus de décongélation. Il convient de retourner les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous les retourner, retirer tout liquide résultant de la décongélation.

Laisser décongeler à température ambiante pendant 10 à 60 minutes afin que la température puisse se stabiliser. Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce stade.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés

Remarques :

Retirer les plats préparés de leur emballage. Ils chauffent plus rapidement et de manière plus uniforme dans des plats de cuisson pour micro-ondes. Les différents composants du plat n'exigent pas la même quantité de temps pour le chauffage.

Les aliments à plat vont cuire plus rapidement, s'assurer qu'ils sont bien à plat dans le récipient. Il convient de ne pas superposer les aliments.

Toujours couvrir les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle approprié pour vos plats de cuisson, utiliser une assiette ou un papier spécial four micro-ondes.

Remuer ou retourner les aliments 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Après le chauffage, laisser reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes afin qu'ils puissent atteindre une température homogène.

Toujours utiliser un chiffon ou des maniques lorsque vous sortez les plats du compartiment de cuisson.

Cuisson des aliments

Pop-corn pour micro-ondes

Remarques :

Utiliser un plat en verre plat, résistant à la chaleur, par exemple, le couvercle d'un plat de cuisson, une plaque en verre ou un plateau en verre (Pyrex).

Toujours placer le plat sur la grille.

Ne pas utiliser d'assiettes en porcelaine ou trop courbées.

Configurer les réglages comme décrit dans le tableau. Il est possible d'ajuster le temps en fonction du produit et de la quantité.

Afin que le popcorn ne brûle pas, sortir brièvement le sachet de popcorn du four après 1 minute et 30 secondes et l'agiter. Attention, le sachet est chaud !

Décongélation	Poids	Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes	Remarques
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	300 W, 15 min+100 W, 10 à 20 min	Retourner plusieurs fois
	1 kg	300 W, 20 min+100 W, 15 à 25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min+100 W, 20 à 30 min	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	300 W, 3 min+100 W, 10 à 15 min	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	300 W, 5 min+100 W 15 à 20 min	
	800 g	300 W, 8 min+100 W 15 à 20 min	
Viande hachée, mixte	200 g	100 W, 10 à 15 min	Congeler les aliments à plat, si possible Retourner plusieurs fois, enlever la viande décongelée
	500 g	300 W, 5 min+100 W, 10 à 15 min	
	800 g	300 W, 8 min+100 W, 15 à 20 min	
Viande hachée, mixte	600 g	300 W, 8 min+100 W, 10 à 15 min	Retourner pendant la cuisson
	1,2 kg	300 W, 20 min+100 W, 25 à 30 min	
Canard	1,2 kg	300 W, 20 min+100 W, 30 à 40 min	Retourner plusieurs fois
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	300 W, 20 min+100 W, 30 à 40 min	Séparer les pièces décongelées
Poisson entier	300 g	300 W, 3 min+100 W, 10 à 15 min	–
	600 g	300 W, 8 min+100 W, 10 à 15 min	
Légumes, par exemple, petits pois	300 g	300 W, 10 à 15 min	Remuer avec soin durant la décongélation
	600 g	300 W, 8 min+100 W, 10 à 15 min	
Fruits, par exemple, framboises	300 g	300 W, 7 à 10 min,	Remuer avec soin pendant la décongélation et séparer les parties décongelées
	500 g	300 W, 8 min+100 W, 5 à 10 minutes	
Beurre, décongélation	125 g	300 W, 1 min+100 W, 2 à 4 min	Retirer l'emballage
	250 g	1 min à 360 W+100 W, 2 à 4 min	
Miche de pain	500 g	300 W, 6 min+100 W, 5 à 10 min	Retourner pendant la cuisson
	1 kg	300 W, 12 min+100 W, 15 à 25 min	

Décongélation	Poids	Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes	Remarques
Gâteaux secs, par exemple, génoise	500 g	100 W, 15 à 20 min	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème pâtissière, séparer les parts de gâteau
	750 g	300 W, 5 min+100 W, 10 à 15 min	
Gâteaux moelleux, par exemple, tarte aux fruits, cheesecake	500 g	300 W, 5 min+100 W, 10 à 15 min	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	300 W, 7 min+100 W, 10 à 15 min	

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés	Poids	Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes	Remarques
Repas, plat à l'assiette, plat cuisiné	300 à 400 g	700 W, 10 à 15 min	Retirer le plat de son emballage, le couvrir pour chauffer
Soupe	400 à 500 g	700 W, 8 à 10 min	Plat de cuisson avec couvercle
Ragoûts	500 g	700 W, 10 à 15 min	Plat de cuisson avec couvercle
	1 kg	700 W, 10 à 15 min	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par exemple, goulasch	500 g	700 W, 10 à 15 min	Plat de cuisson avec couvercle
	1 kg	700 W, 25 à 30 min	
Poisson, par exemple, morceaux de filet	400 g	700 W, 10 à 15 min	Couvert
	500 g	700 W, 18 à 20 min	
Garnitures, par exemple, riz, pâtes	250 g	700 W, 2 à 5 min	Plat de cuisson avec couvercle ; ajouter du liquide
	500 g	700 W, 8 à 10 min	
Légumes, par exemple, petits pois, brocoli, carottes	300 g	700 W, 8 à 10 min	Plat au four avec couvercle ; ajouter 1 c. à s. d'eau
	600 kg	700 W, 15 à 20 min	
Épinards à la crème	450 g	700 W, 11 à 16 min	Faire cuire sans ajouter d'eau

Cuisson des aliments	Poids	Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes	Remarques
Repas, plat à l'assiette, plat cuisiné	350-500 g	700 W, 5 à 10 min	Retirer le plat de son emballage, le couvrir pour chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1 à 2 min	**Attention !** Ne pas surchauffer les boissons alcoolisées. Vérifier au cours du chauffage
	300 ml	900 W, 2 à 3 min	
	500 ml	900 W, 3 à 4 min	

Aliments pour bébés, par exemple, biberon	50 ml	300 W, environ 1 min	Placer les biberons sur le fond du compartiment de cuisson sans la tétine ou le couvercle. Secouer ou mélanger après chauffage. Il convient de vérifier la température
	100 ml	300 W, 1 à 2 min	
	200 ml	300 W, 2 à 3 min	
1 cuillère à soupe	175 g	900 W, 2 à 3 min	–
2 cuillères à soupe	175 g chacune	900 W, 4 à 5 min	
4 cuillères à soupe	175 g chacune	900 W, 5 à 6 min	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par exemple, goulasch	500 g	700 W, 10 à 15 min	Couvert
Ragoût	400 g	700 W, 5 à 10 min,	Plat de cuisson avec couvercle
	800 g	700 W, 10 à 15 min	
Légumes	150 g	700 W 2 à 3 min	Ajouter un peu de liquide
	300 g	700 W, 3 à 5 min	

Cuisson des aliments	**Poids**	**Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes**	**Remarques**
Poulet entier, frais, pas d'abats	1,5 kg	700 W, 30 à 35 min	Les retourner à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	700 W, 5 à 10 min	–
Légumes frais	250 g	700 W, 5 à 10 min	Les couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c. à soupe d'eau pour 100 g ; mélanger pendant la cuisson
	500 g	700 W, 10 à 15 min	
Pommes de terre	250 g	700 W, 8 à 10 min	Les couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c. à soupe d'eau pour 100 g ; mélanger pendant la cuisson
	500 g	700 W, 11 à 14 min	
	750 g	700 W, 15 à 22 min	
Riz	125 g	700 W, 7 à 9 min+300 W, 15 à 20 min	Ajouter une double quantité d'eau et utiliser un plat de cuisson haut et fermé par un couvercle
	250 g	700 W, 10 à 12 min+300 W, 20 à 25 min	
Aliments sucrés, par exemple, blanc-manger	500 ml	700 W, 7 à 9 min	Remuer 2 à 3 fois avec un fouet pendant la cuisson
Fruit, compote	500 g	700 W, 9 à 12 min	–

AVERTISSEMENT : Risque de brûlure ! Ouvrez le sachet de pop-corn avec précaution, car de la vapeur chaude peut être libérée. Ne réglez jamais le micro-ondes à la puissance maximum.

	Poids	Accessoires	Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes
Pop-corn pour micro-ondes	1 sachet, 100 g	Plats de cuisson	700 W, 3 à 5 min

Conseils concernant le micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'informations sur les réglages concernant la quantité d'aliments préparée.	Augmenter ou réduire les temps de cuisson à l'aide de la règle de base suivante : Si vous doublez la quantité = doubler la durée Si vous réduisez de moitié la quantité = réduire d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, régler un temps de cuisson plus court ou sélectionner une puissance micro-ondes plus faible. Couvrir la nourriture et ajouter plus d'eau.
Lorsque le temps est écoulé, les aliments ne sont pas décongelés, chauds ou cuits.	Régler un temps plus long. Lorsqu'ils sont plus épais ou en grande quantité, les aliments nécessitent un temps de cuisson plus long. Lorsqu'ils sont plus épais ou en grande quantité, les aliments nécessitent un temps de cuisson plus long.
Lorsque le temps est écoulé, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuer régulièrement durant le temps de cuisson et la prochaine fois, choisir une plus faible puissance et un temps de cuisson plus long.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisir une plus faible puissance micro-ondes Lorsqu'il s'agit de grande quantité, retourner plusieurs fois les aliments à décongeler.

Gâteaux et pâtisseries

Concernant les tableaux

Remarques :

Les temps donnés s'appliquent aux aliments placés dans un four froid.

Commencer par la température la plus basse et, si nécessaire, utiliser un réglage plus haut la prochaine fois, car une température plus basse génère une coloration plus homogène.

Des informations supplémentaires sont disponibles dans la section Conseils pour la cuisson à la suite des tableaux.

Toujours placer le moule à gâteau au centre de la grille basse. Il convient de placer les aliments présentant ** sur le plateau tournant.

Moules à pâtisserie :

Remarque : il est préférable d'utiliser des moules à pâtisserie en métal de couleur sombre.

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoires	Type de cuisson	Température ˚C	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule à savarin/à gâteau		170-180	100	40-50
Génoise, fine (par exemple, sablé)*	Moule à savarin/à gâteau		150-170	-	70-90
Fond de tarte en génoise	Moule pour fond de tarte		160-180	-	30-40
Tarte aux fruits fine, génoise	Moule à charnière/rond		170-180	100	35-45
Fond de tarte en génoise, 2 œufs	Moule pour fond de tarte		160-170	-	20-25
Fond de tarte en génoise, 6 œufs	Moule à charnière foncé		170-180	-	35-45
Fond de tarte en pâte brisée avec croûte	Moule à charnière foncé		170-190	-	30-40
Tarte aux fruits/cheesecake avec fond en pâte	Moule à charnière foncé		170-190	100	35-45
Tarte suisse**	Moule à charnière foncé		190-200	-	45-55
Savarin	Moule à savarin		170-180	-	40-50
Pizza, fond mince, peu de garniture**	Plaque ronde à pizza		220-230	-	15-25
Gâteaux salés**	Moule à charnière foncé		200-220	-	50-60
Gâteau aux noix	Moule à charnière foncé		170-180	100	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque ronde à pizza		160-180	-	50-60
Pâte levée avec garniture fondante	Plaque ronde à pizza		170-190	-	55-65
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		170-190	-	35-45
Stollen, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		160-180	-	60-70
Strudel, sucré	Plaque ronde à pizza		190-210	180	35-45

* Laisser refroidir le gâteau environ 20 minutes dans le four.

** Placer le moule directement sur le plateau tournant.

Petite pâtisserie	Accessoires	Type de cuisson	Température ˚C	Temps de cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza		150-170	25-35
Macarons	Plaque ronde à pizza		110-130	35-45

Meringue	Plaque ronde à pizza		100	80-100
Muffins	Plaque à muffins sur grille		160-180	35-40
Pâte à choux	Plaque ronde à pizza		200-220	35-45
Pâte feuilletée	Plaque ronde à pizza		190-200	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque ronde à pizza		200-220	25-35

Pain et petits pains	**Accessoires**	**Type de cuisson**	**Température ˚C**	**Temps de cuisson en minutes**
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plaque ronde à pizza		210-230	50-60
Fougasse	Plaque ronde à pizza		220-230	25-35
Petits pains	Plaque ronde à pizza		210-230	25-35
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque ronde à pizza		200-220	15-25

Conseils concernant le micro-ondes

Vous souhaitez suivre votre	Se baser sur les tableaux qui se rapprochent le plus de la recette.
Utiliser des moules à pâtisserie en silicone, en verre, en plastique ou en céramique.	Le moule à gâteau doit être résistant à une chaleur allant jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Lors de l'utilisation du four micro-ondes, le temps de cuisson est plus court que celui indiqué dans le tableau.
Comment savoir si une génoise est complètement cuite.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, piquer le gâteau avec un cure-dent Si le cure-dent en ressort propre, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	Utiliser moins d'eau la prochaine fois ou réduire la température du four de 10 degrés et prolonger le temps de cuisson. temps de mélange indiqué dans la recette.
Le gâteau a gonflé plus au centre que sur les bords.	Ne graisser que le fond du moule à gâteau à charnière. Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisir une température plus basse et faire cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec	À l'aide d'un cure-dent, percer plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arroser de jus de fruit ou de boisson La prochaine fois, augmenter la température de 10 degrés et réduire le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (cheesecake, par exemple) a un bel aspect, mais l'intérieur est mou (pâteux, humide).	La prochaine fois, veiller à ce que la pâte soit moins liquide, augmenter le temps de cuisson et réduire la température. garniture humide, précuire la pâte, saupoudrer d'amandes ou de farine puis disposer la garniture. Respecter la recette et les temps de cuisson.

Le gâteau ne se démoule pas lorsqu'il est retourné.	Après la cuisson, laisser le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. détacher soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau. Retourner à nouveau le gâteau puis recouvrir plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide.
Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Les plats et accessoires influencent la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifier que l'extérieur du moule est propre. Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson. problème persiste, poursuivre la cuisson sans micro-ondes. Le temps de cuisson est alors plus long.

Rôtissage ou grill

Concernant les tableaux

La température et temps de rôtissage dépendent du type et de la quantité des aliments à cuire. C'est pourquoi les plages de températures sont indiquées dans les tableaux. Commencer par la température la plus basse et, si nécessaire, utiliser un réglage plus haut la prochaine fois.

Pour plus d'informations, consulter la section intitulée Conseils pour le grill et le rôtissage à la suite des tableaux.

Plats de cuisson

Vous pouvez utiliser n'importe quel plat allant au four résistant à la chaleur et adapté à une utilisation dans un four micro-ondes. Les plats en métal destinés au rôtissage ne sont pas adaptés au rôtissage au micro-ondes.

Le plat peut devenir très chaud. Utiliser des maniques pour sortir le plat du four.

Une fois sorti du four, placer le plat en verre chaud sur un torchon sec. Le verre peut se fissurer s'il est placé sur une surface froide ou humide.

Conseils pour le rôtissage

Remarques

- Utiliser un plat à rôti profond pour rôtir de la viande et de la volaille.
- Vérifier que le plat de cuisson entre dans le compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.
- Viande : couvrir environ les deux tiers du fond du plat avec du liquide. Ajouter un peu plus de liquide pour les rôtis braisés. Retourner les morceaux de viande à mi-cuisson. Lorsque le rôti est prêt, éteindre le four et le laisser reposer pendant encore 10 minutes. Cela permet une meilleure répartition du jus de viande.
- Volaille : retourner les morceaux de viande une fois les ⅔ du temps de cuisson écoulés.

Conseils pour le grill

Remarques

- Griller toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Dans la mesure du possible, les aliments à griller doivent être de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins de 2 à 3 cm.

Ils seront alors dorés de manière uniforme, tout en restant savoureux et juteux. Saler les steaks uniquement lorsqu'ils sont grillés.

- Utiliser une pince pour tourner les morceaux de viandes que vous faites griller. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et deviendra sèche.

- La viande rouge, par exemple, le bœuf, dore plus rapidement que la viande blanche, comme le veau ou le porc. Les morceaux de viande blanche ou les poissons deviennent moins colorés en surface lorsqu'ils sont grillés mais ils sont tout de même cuits et juteux à l'intérieur.
- L'élément de grill s'éteint et se rallume automatiquement. Ceci est normal. Le réglage du grill détermine la fréquence de fonctionnement.

Bœuf

Remarques

- Retourner le rôti de bœuf braisé après ⅓ et ⅔ du temps de cuisson. Enfin, laisser reposer encore 10 minutes environ.
- Retourner les filets mignons et les faux-filets à mi-cuisson.
- Retourner les steaks après les ⅔ du temps de cuisson.

Bœuf	Accessoires	Type de cuisson	Température °C, réglage du grill	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Rôti de bœuf à braiser, environ 1 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		180-200	-	120-143
Filet de bœuf, moyen, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		180-200	100	30-40
Faux-filet, moyen, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		210-230	100	30-40
Steak, moyen, 3 cm d'épaisseur**	Grille haute		3.	-	chaque côté : 10 à 15

* Grille basse.

** Grille haute.

Veau

Remarque :

retourner le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson. Enfin, laisser reposer encore 10 minutes environ.

Veau	Accessoires	Type de cuisson	Température	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Rôti de veau, environ 1 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		180-200	-	110-130
Jarret de veau, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		200-220	-	120-130

* Grille basse.

Porc

Remarques :

- Retourner le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. Enfin, laisser reposer encore 10 minutes environ.

- Placer le rôti dans le plat de cuisson, la couenne vers le haut. Inciser la couenne. Ne pas retourner le rôti. Enfin, laisser reposer encore 10 minutes environ.
- Ne pas retourner le filet de porc ni les côtes de porc. Enfin, laisser reposer encore 5 minutes environ.
- Retourner la côte d'échine après les ⅔ du temps de cuisson.

Porc	Accessoires	Type de cuisson	Température °C, réglage du grill	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Rôti sans couenne (par exemple, échine), environ 750 g*	Plat de cuisson avec couvercle		220-230	100	40-50
Rôti avec couenne (par exemple, épaule) environ 1,5 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		190-210	-	130-150
Filet mignon de porc, environ 500 g*	Plat de cuisson avec couvercle		220-230	100	25-30
Rôti de porc, maigre, environ 1 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		210-230	100	60-80
Porc fumé à l'os, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle	-	-	300	45-45
Échine de porc, 2 cm d'épaisseur**		—	3.	-	1er côté : environ 15 à 20 2ème côté : environ 10 à 15

* Grille basse.

** Grille haute.

Agneau

Remarque :

Retourner le gigot d'agneau à mi-cuisson.*

Agneau	Accessoires	Type de cuisson	Température ˚C	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Selle d'agneau avec os, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		210-230	-	40-50
Gigot d'agneau, désossé, moyen, environ 1,5 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		190-210	-	90-95

* Grille basse.

Divers

Remarques :

- Enfin, laisser reposer le pain de viande encore environ 10 minutes.
- Retourner les saucisses après les ⅔ du temps de cuisson.

Divers	Accessoires	Type de cuisson	Température °C, réglage du grill	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Pain de viande, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		180-200	700 W + 100 W	-
4 à 6 saucisses à griller, environ	-		3.	-	chaque face : 10 à 15

* Grille basse.

** Grille haute.

Volaille

Remarques

- Placer des poulets entiers et le blanc de poulet vers le bas. Les retourner après les ⅔ du temps de cuisson.
- Placer la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retourner au bout de 30 minutes et régler la puissance micro-ondes sur 180 Watt.
- Placer les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Placer les magrets de canard et d'oie avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Retourner les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.
- Placer les blancs et les cuisses de dinde avec le côté peau vers le bas. Les retourner après les ⅔ du temps de cuisson.

Volaille	Accessoires	Type de cuisson	Température °C, réglage du grill	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Poulet, entier, environ 1,2 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		220-230	300	35-45
Poularde, entière, environ 1,6 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		220-230	300 100	30.
Demi-poulet, 500 g chaque*	Plat de cuisson sans couvercle		180-200	300	30-35
Morceaux de poulet, environ 800 g*	Plat de cuisson sans couvercle		210-230	300	20-30
Blanc de poulet avec peau et os, 2 blancs, environ 350 à 450 g**	Plat de cuisson sans couvercle		190-210	100	30-40
Magret de canard avec peau, 2 magrets, 300 à 400 g chaque*	Plat de cuisson sans couvercle		3.	100	20-30

Volaille	Accessoires	Type de cuisson	Température °C, réglage du grill	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Magrets d'oie, 2 filets, 500 g chacun*	Plat de cuisson sans couvercle	⊛	210-230	100	25-30
Cuisses d'oie, 4 cuisses, environ 1,5 kg*	Plat de cuisson sans couvercle	⊛	210-230	100	30-40
Blanc de dinde, environ 1 kg*	Plat de cuisson avec couvercle	⊛	200-220	-	90-100
Pilons de dinde, environ 1,3 kg*	Plat de cuisson avec couvercle	⊛	200-220	100	50-60

* Grille basse.

** Grille haute.

Poisson

Remarque :

- Pour faire griller un poisson entier, par exemple, la truite, le placer au centre de la grille haute.
- Huiler la grille au préalable.

Poisson	Accessoires	Type de cuisson	Température ˚C	Temps de cuisson en minutes
Darne de poisson, par exemple saumon, de 3 cm d'épaisseur, grillée	Grille haute	⎓	3.	20-25
Poisson entier, 2-3 poissons de 300 g, grillés	Grille haute	⎓	3.	20-30

Conseils concernant le rôtissage et le grill

Le tableau ne contient pas d'informations concernant le poids du rôti.	Pour des petits rôtis, choisir une température plus élevée et un temps de cuisson plus court. Pour des gros rôtis, choisir une température plus basse et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir si le rôti est prêt.	Utiliser un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuer un « test de la cuillère ». Appuyer sur le rôti avec une cuillère. Si c'est ferme, le rôti est prêt. Si la cuillère peut être enfoncée, un temps de cuisson plus long est nécessaire.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce.	La prochaine fois, utiliser un plat à rôti plus petit ou ajouter plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La prochaine fois, utiliser un plat à rôti plus grand et ajouter moins de liquide.
Le rôti n'est pas entièrement cuit.	Trancher le rôti. Préparer la sauce dans le plat de cuisson puis disposer les tranches de rôti dans la sauce. Terminer la cuisson uniquement avec le micro-ondes.

Soufflés, gratins, pain grillé avec garniture

Remarque :

- Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.
- Pour des soufflés, des gratins de pommes de terre et des lasagnes, utiliser un plat allant au micro-ondes et résistant à la chaleur d'une hauteur de 4 à 5 cm.
- Placer le soufflé sur la grille basse.
- Laisser reposer les soufflés et gratins pendant encore 5 minutes une fois le four éteint.
- Pain grillé avec du fromage : Brunir les tranches de pain.

Soufflés, gratins et pain grillé	Accessoires	Type de cuisson	Température °C	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Soufflé, sucré, environ	Plat de cuisson sans couvercle		140-160	300	25-35
Soufflé savoureux, fait avec des ingrédients cuits, env. 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		150-160	700	20-25
Lasagnes, fraîches*	Plat de cuisson sans couvercle		200-220	300	25-35
Gratin dauphinois, ingrédients crus, environ 1,1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		180-200	700	25-30
Pain grillé avec garniture, 4 tranches**			3.	-	8-10

Plats cuisinés, surgelés

Remarques :

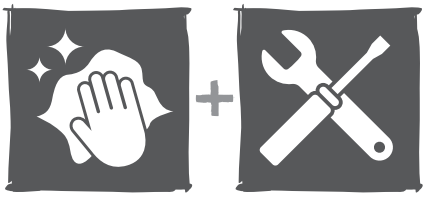
- Respecter les indications du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.
- Ne pas superposer les frites, les croquettes ou les röstis de pomme de terre. Les retourner à mi-cuisson.
- Placer les aliments directement sur le plateau tournant.

Plats cuisinés	Accessoires	Type de cuisson	Température ˚C	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Pizza à pâte fine*	Plateau tournant		220-230	-	10-15

Plats cuisinés	Accessoires	Type de cuisson	Température ˚C	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Pizza à pâte épaisse	Plateau tournant		- 220-230	700 -	3.
Mini-pizzas*	Plateau tournant		220-230	-	25-35
Pizza-baguette*	Plateau tournant		- 220-230	700	2.
Frites	Plateau tournant		220-230	-	8-13
Croquettes*	Plateau tournant		210-220	-	13-18
Rösti, pommes de terre farcies	Plateau tournant		200-220	-	25-30
Petits pains ou baguettes précuits	Grille basse		170-180	-	13-18
Bâtonnets de poisson	Plateau tournant		210-230	-	10-20
Bâtonnets de poulet, nuggets	Plateau tournant		200-220	-	15-20
Lasagnes, poids env. 400 g**.	Grille basse		220-230	700	12-17

* Préchauffer le compartiment de cuisson 5 minutes.

** Placer l'aliment dans un plat de cuisson résistant à la chaleur approprié.



Entretien et nettoyage

S'assurer de nettoyer l'appareil régulièrement afin de réduire tout risque de problèmes d'entretien.

Produits de nettoyage

Ne pas utiliser :

- de matériel de nettoyage coupant ou abrasif,
- de racloirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- de racloirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons à récurer et d'éponges abrasifs,
- de produits de nettoyage avec une haute concentration en alcool.

Laver soigneusement les tissus éponge neufs avant utilisation.

Toutes les surfaces doivent être complètement sèches avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Domaine	Produits de nettoyage
Face avant de l'appareil	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyants pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Face avant de l'appareil avec de l'acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de calcaire, de graisse, d'albumine (par exemple, du blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous ces résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour inox sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés. Ne pas utiliser de nettoyants pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson	Eau chaude savonneuse ou une solution au vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si le four est très sale : ne pas utiliser d'aérosol ni d'autres produits de nettoyage pour four agressifs ou de matériel abrasif. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyants abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Bien laisser sécher les surfaces intérieures.
Pour le creux du compartiment de cuisson	Chiffon humide : l'eau ne doit en aucun cas s'écouler à l'intérieur de l'appareil dans l'entraînement.
Grilles métalliques	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec un produit de nettoyage pour inox ou en les plaçant au lave-vaisselle.

Vitres de la porte	Nettoyant pour vitre : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de choc électrique ! Une pénétration de l'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de produits nettoyants à haute pression ou de nettoyeurs à la vapeur.

AVERTISSEMENT : risque de brûlures ! Ne jamais nettoyer l'appareil immédiatement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil.

AVERTISSEMENT : risque de conséquences graves pour la santé ! L'énergie du micro-ondes peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de porte sont endommagés. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou si le joint de porte sont endommagés. Contacter le service après-vente.

Assistance téléphonique (sans frais) :

0805 114 951 france@kingfisherservice.com

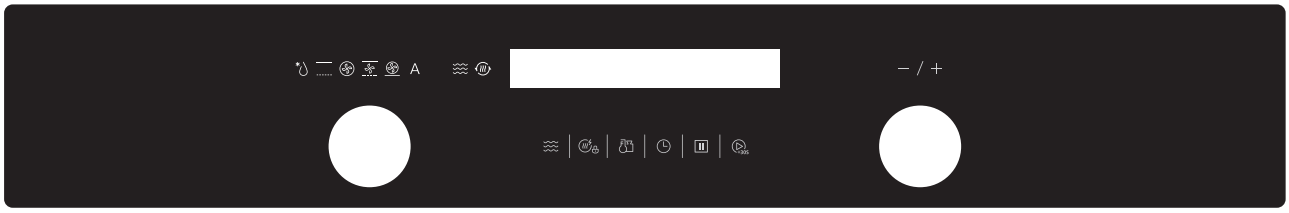
Przed rozpoczęciem użytkowania

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

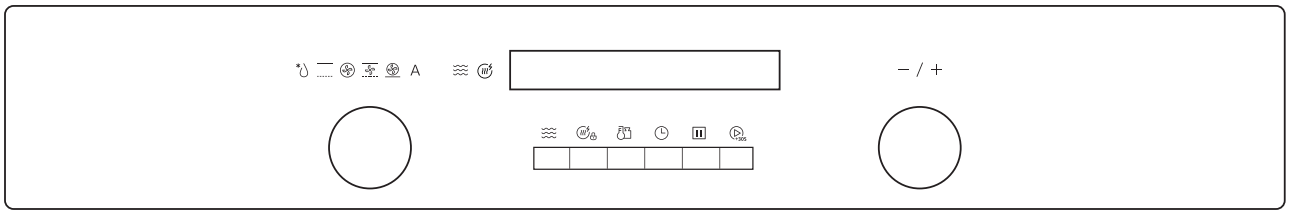
Włączyć urządzenie przełącznikiem zabezpieczonym bezpiecznikiem. Urządzenie jest gotowe do użytk.

Funkcje i ustawienia

Model ze sterowaniem dotykowym: CLCPBLa



Model ze sterowaniem przyciskowym: CLCPSTa



Elementy sterujące

Symbol	Funkcja
	Mikrofale
	Dotknij krótko: Szybkie rozgrzewanie wstępne. Dotknij i przytrzymaj: Zabezpieczenie przed dziećmi
	Dotknij krótko: Stop. Dotknij dwukrotnie: Anuluj
	Temperatura/waga
	Zegar
	Start

Przełącznik funkcji

Służy do wybierania rodzaju programu.

Funkcja		Użytkowanie
	Gorące powietrze 3D	Do pieczenia biszkoptów w formach, placków i serników, a także tortów, pizz i niewielkich pieczonych dań na blasze.
	Grill z termoobiegiem	Drób, zapiekanki i potrawy grillowane.
	Ustawienie Pizza	Zamrożone produkty gotowe i potrawy, które wymagają wysokiej temperatury pieczenia od spodu.
	Grillowanie	Dostępny jest poziom wysoki, średni lub niski. To idealne rozwiązanie do grillowania kilku steków, kiełbasek, kawałków ryby lub kawałków chleba.
	Mikrofale + gorące powietrze	Ta funkcja służy do szybkiego przygotowywania pieczeni.
	Mikrofale + termoobieg	Drób, zapiekanki i potrawy grillowane.
	Mikrofale + pizza	Do szybkiego pieczenia pizzy.
	Mikrofale + grill	Skorzystaj z tej funkcji, aby szybko piec dania i jednocześnie zapewnić im przyrumieniony wierzch.
	Rozmrażanie	2 programy rozmrażania
A	Programy automatyczne	13 programów pieczenia. Rodzaj podgrzewania i czas pieczenia jest ustawiany na podstawie wagi.
	Mikrofale	Rozmrażanie, podgrzewanie i pieczenie.

Przełącznik funkcji

Służy do wybierania opcji programu.

Parametr	Funkcja
Menu Auto	Wybierz jeden spośród 13 programów automatycznych, od P 01 do P 13.
Temperatura	Wybierz temperaturę pieczenia (ºC). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Waga	Ustaw wagę pieczonej potrawy.
Czas	Ustaw czas pieczenia.
Mikrofale	Ustaw moc funkcji kuchenki mikrofalowej. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W i 900 W

Wentylator chłodzący

Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się podczas pracy urządzenia. Gorące powietrze jest wywiewane nad drzwiami.

Wentylator chłodzący kontynuuje działanie jeszcze przez pewien czas po zakończeniu pracy.

Ważne!

Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania urządzenia.

Uwagi

W trakcie działania funkcji kuchenki mikrofalowej urządzenie pozostaje chłodne. Wentylator chłodzący uruchomi się. Wentylator może kontynuować pracę nawet po zakończeniu działania funkcji kuchenki mikrofalowej.

Na szybie drzwi, ścianach wewnętrznych i dnie urządzenia może skraplać się para wodna. Jest to normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na działanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Skroploną parę wodną należy zetrzeć po zakończeniu pieczenia.

01 Ustawianie zegara

Po podłączeniu, na wyświetlaczu urządzenia będzie migała wartość „00:00” i zostanie wyemitowany pojedynczy sygnał dźwiękowy. Należy ustawić zegar.

1. Ustaw wartość pomiędzy 00:00 a 23:59, obracając pokrętło „– / + ”.
2. Dotknij przycisk ⏲. Godzina zostanie ustawiona.

02 Nagrzewanie piekarnika

Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte, a następnie włączyć pieczenie i pozostawić na godzinę. Ma to na celu usunięcie wszelkich pozostałości procesu produkcyjnego.

1. Ustaw przełącznik funkcji w pozycji ֍ – gorące powietrze.
2. Za pomocą przełącznika temperatury wprowadź ustawienie 230°C
3. Dotknij przycisk ⏲. Ustaw czas pieczenia na 1 godzinę, obracając pokrętło „– / + ”.
4. Dotknij przycisk ⏲+30s. Piekarnik zacznie się nagrzewać.

03 Czyszczenie akcesoriów

Przed pierwszym użyciem akcesoriów należy dokładnie je wyczyścić gorącą wodą z mydłem i miękką ścierką do naczyń.

04 Ustawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości wprowadzenia własnych ustawień piekarnika. W tym miejscu objaśnimy, jak wybrać żądany tryb nagrzewania i temperatury lub ustawienie grillowania. Istnieje również możliwość ustawienia czasu pieczenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w rozdziale poświęconym ustawianiu opcji czasu.

Ustawianie trybu nagrzewania i temperatury

Przykład: ֍ – gorące powietrze, temperatura 200°C, przez 25 minut.

1. Ustaw przełącznik funkcji w pozycji ֍
2. Wyświetli się domyślna temperatura wynosząca 180°C. Ustaw temperaturę 200°C, obracając pokrętło „– / + ”.

3. Dotknij przycisk ◷. Ustaw czas pieczenia na 25 minut, obracając pokrętło „– / + ”.
4. Dotknij przycisk +30s. Piekarnik zacznie się nagrzewać.

Maksymalny czas pieczenia wynosi 5 godzin.

Otwieranie drzwi piekarnika podczas pracy

Praca zostanie zawieszona. Po zamknięciu drzwi dotknij przycisk +30s. Praca zostanie wznowiona.

Wstrzymywanie pracy

Aby wstrzymać pracę piekarnika, dotknij przycisk ⏸. Aby wznowić pracę, dotknij ponownie przycisk +30s.

Zmiana czasu pieczenia

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie.
Dotknij przycisk ◷. Zmień czas pieczenia, obracając pokrętło „– / + ”. Naciśnij +30s, aby kontynuować.

Zmiana temperatury

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie.
Aby wprowadzić nowe ustawienie temperatury, dotknij przycisk 🌡.
Ustaw żądaną temperaturę, obracając pokrętło „– / + ”. Naciśnij +30s aby kontynuować.

Anulowanie pracy

Aby anulować pracę, dwukrotnie dotknij przycisk ⏸ .

05 Szybkie rozgrzewanie wstępne

Dzięki szybkiemu rozgrzewaniu wstępnemu piekarnik osiąga ustawioną temperaturę wyjątkowo szybko.

Funkcja szybkiego rozgrzewania wstępnego jest dostępna dla poniższych trybów nagrzewania.
(Domyślnie 20 min przy temperaturze 180˚C)

Gorące powietrze 3D	+ Mikrofale + termoobieg
Grill z termoobiegiem	: Ustawienie Pizza
+ Mikrofale + gorące powietrze	+ : Mikrofale + pizza

Aby zapewnić równomierne pieczenie, potrawy wkładaj do komory pieczenia dopiero po zakończeniu fazy rozgrzewania wstępnego.

1. Podczas ustawiania programu i temperatury ikona temperatury będzie migać.
2. Dotknij przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
3. Dotknij przycisk +30s. Piekarnik zacznie się nagrzewać.

Proces rozgrzewania wstępnego jest zakończony

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zamiga symbol .
Włóż danie do piekarnika.

Anulowanie szybkiego rozgrzewania wstępnego

Aby anulować funkcję szybkiego rozgrzewania wstępnego, dotknij przycisk .

Uwaga:

Funkcja szybkiego rozgrzewania wstępnego działa dopiero po wybraniu jednego z powyższych trybów. Podczas rozgrzewania wstępnego funkcja kuchenki mikrofalowej jest wyłączona.

06 Kuchenka mikrofalowa

Uwaga:

W załączonym poradniku znajdują się przykłady rozmrażania, podgrzewania i pieczenia z użyciem kuchenki mikrofalowej.

Uwaga:

Wartości krokowe dla różnych przedziałów czasu:

0-1 min: 1 s 1-5 min: 10 s

5-15 min: 30 s 15-60 min: 1 min

60 min: 5 min

Uwagi dotyczące naczyń żaroodpornych

Odpowiednie naczynia żaroodporne

Naczynia żaroodporne powinny być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury — szkła, ceramiki, porcelany lub odpowiednio wytrzymałego na ciepło plastiku.

Nieodpowiednie naczynia żaroodporne

Do przygotowywania potraw w kuchence mikrofalowej nie należy używać naczyń metalowych bądź takich, które mają metalowe brzegi lub wykończenia.

Uwaga!

Korzystanie z elementów metalowych w kuchence mikrofalowej może spowodować pojawienie się iskier i uszkodzenie urządzenia.

Ustawienia mocy mikrofali

Żądaną moc funkcji kuchenki mikrofalowej ustawia się za pomocą przycisku ≋.

100 W	Rozmrażanie delikatnych potraw, rozmrażanie dań o nieregularnym kształcie, odmrażanie lodów, wyrastanie ciasta
300 W	Rozmrażanie, roztapianie czekolady lub masła
450 W	Gotowanie ryżu, zup
700 W	Podgrzewanie, gotowanie grzybów, skorupiaków, pieczenie kurczaka, ryb, warzyw
900 W	Gotowanie wody, podgrzewanie, pieczenie kurczaka, ryb, warzyw

Uwagi

Po dotknięciu przycisku zaświeci się wybrany poziom mocy.

Maksymalne ustawienie funkcji kuchenki mikrofalowej to 900 W na 30 minut. Dla pozostałych opcji mocy maksymalny czas pieczenia wynosi 1 godz. i 30 minut.

Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej

Przykład: Moc funkcji kuchenki mikrofalowej 300 W, czas pieczenia 17 minut.

1. Dotknij przycisk ≋ Zostanie wyświetlona domyślna moc funkcji kuchenki mikrofalowej (900 W) i zamiga domyślny czas gotowania.
2. Aby aktywować funkcję kuchenki mikrofalowej, dotknij przycisk ≋. Ustaw moc funkcji kuchenki mikrofalowej na 300 W, obracając pokrętło „– / + ”.
3. Dotknij przycisk ◷. Ustaw czas pieczenia na 17 minut, obracając pokrętło „– / + ”.
4. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisk ▷. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu pozostałego do końca pieczenia.

Zakończenie pracy / Czas pieczenia zakończył się

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja kuchenki mikrofalowej zakończyła pracę.

Otwieranie drzwi podczas pracy

Pieczenie zostanie wstrzymane. Po zamknięciu drzwi dotknij przycisk +30s. Pieczenie będzie kontynuowane.

Zmiana czasu pieczenia

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Dotknij przycisk ◷. Zmień czas pieczenia, obracając pokrętło „– / + ”.

Zmiana ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Aby wprowadzić nowe ustawienie mocy funkcji kuchenki mikrofalowej, dotknij przycisk ≋. Ustaw moc funkcji kuchenki mikrofalowej, obracając pokrętło „– / + ”. Ustawiony czas zamiga przez 3 sekundy. Naciśnij +30s, aby kontynuować.

Wstrzymywanie pracy

Dotknij krótko przycisk ⏸. Praca piekarnika zostanie wstrzymana. Aby kontynuować pieczenie, ponownie dotknij przycisk +30s.

Anulowanie pracy

Aby anulować pieczenie, dwukrotnie dotknij przycisk ⏸.

Uwagi

Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte, a następnie włączyć pieczenie i pozostawić na godzinę. Ma to na celu usunięcie wszelkich pozostałości procesu produkcyjnego.

Po ustawieniu przełącznika funkcji w pozycji ≋ zawsze zaświeci najwyższa moc funkcji kuchenki mikrofalowej jako ustawienie sugerowane.

Jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte podczas pieczenia, wentylator może nadal pracować.

07 Funkcja MicroCombi

Służy do jednoczesnego pieczenia w piekarniku z użyciem funkcji kuchenki mikrofalowej. Można z niej korzystać przy każdym ustawieniu mocy z wyjątkiem 900 W.

Ustawianie funkcji Microwave Combi

Przykład: funkcja kuchenki mikrofalowej 100 W i funkcja gorącego powietrza, temperatura 190°C, 17 minut.

1. Ustaw przełącznik funkcji w pozycji ✲ + ≋
2. Wyświetli się domyślna temperatura wynosząca 180°C. Ustaw temperaturę 190°C, obracając pokrętło „– / + ”
3. Domyślna moc funkcji kuchenki mikrofalowej to 300 W, zakres 100-700 W. Aby ustawić moc funkcji kuchenki mikrofalowej na 100 W, dotknij przycisk, a następnie obróć pokrętło „– / + ”.
4. Dotknij przycisk ≋. Ustaw czas pieczenia na 17 minut, obracając pokrętło „– / + ”.
5. Dotknij przycisk +30s key. Piekarnik rozpocznie pieczenie.
   Rozpocznie się odliczanie do końca czasu pieczenia.

Inny przykład:

1. Ustaw przełącznik funkcji w pozycji ✲
2. Wyświetli się domyślna temperatura wynosząca 180°C. Ustaw temperaturę 190°C, obracając pokrętło „– / + ”.
3. Dotknij przycisk ◷. Ustaw czas pieczenia na 17 minut, obracając pokrętło „– / + ”.
4. Dotknij przycisk ≋. Zamiga domyślna moc funkcji kuchenki mikrofalowej (300 W). Ustaw moc funkcji kuchenki mikrofalowej na 100 W w zakresie 100-700 W, obracając pokrętło „– / + ”.
5. Dotknij przycisk +30s. Piekarnik rozpocznie pieczenie. Rozpocznie się odliczanie do końca czasu pieczenia.

Zakończenie pracy / Czas pieczenia zakończył się

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Tryb MicroCombi zakończył pracę.

Otwieranie drzwi piekarnika podczas pieczenia

Pieczenie zostanie wstrzymane. Po zamknięciu drzwi dotknij krótko przycisk +30s. Program będzie kontynuowany.

Wstrzymywanie pracy

Dotknij krótko przycisk II. Praca piekarnika zostanie wstrzymana. Aby kontynuować pieczenie, ponownie dotknij przycisk +30s.

Zmiana czasu pieczenia

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Dotknij przycisk ◷. Zmień czas pieczenia, obracając pokrętło „– / +” Naciśnij ▷.

Zmiana ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Aby wprowadzić nowe ustawienie mocy, dotknij przycisk ≋. Ustaw żądaną moc, obracając pokrętło „– / + ”.

Zmiana temperatury

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Aby wprowadzić nowe ustawienie temperatury, dotknij przycisk 🌡. Ustaw żądaną temperaturę, obracając pokrętło „– / + ”.

Anulowanie pracy

Aby anulować pieczenie, dwukrotnie dotknij przycisk II.

08 Programy automatyczne

Służą do ustawiania wagi i rodzaju pieczonej potrawy. Urządzenie dobiera ustawienie optymalne

Wybór programu

Po wybraniu programu wprowadź ustawienie piekarnika. Przełącznik temperatury musi znajdować się w pozycji wyłączonej.

Przykład: program 3, waga 1 kg.

1. Ustaw przełącznik funkcji w pozycji automatycznej. Na wyświetlaczu pojawi się numer pierwszego programu.
2. Wybierz numer programu, obracając pokrętło „– / + ”.
3. Dotknij przycisk 🌡.
4. Ustaw wagę, obracając pokrętło „– / + ”. Zostanie wyświetlony czas pieczenia.
5. Dotknij przycisk +30s. Program rozpocznie pracę. Na wyświetlaczu będzie widoczne odliczanie czasu pozostałego do końca pieczenia.

Menu Auto

Program nr	Maks. waga	Kategoria	Pozycja
P 01**	0,6 kg	Warzywa	Świeże warzywa
P 02**	0,8 kg	Dodatki do dań	Obrane ziemniaki
P 03*	1,0 kg	Dodatki do dań	Pieczone ziemniaki. Po usłyszeniu sygnału obróć potrawę. Funkcja combi microwave automatycznie rozpocznie kolejną fazę.

P 04	1,0 kg	Drób/ryby	Kawałki kurczaka. Po usłyszeniu sygnału obróć potrawę. Funkcja combi microwave automatycznie rozpocznie kolejną fazę.
P 05*	1,0 kg	Wypieki	Ciasta
P 06*	1,4 kg	Wypieki	Ciasto owocowe/szarlotka
P 07*	0,9 kg	Wypieki	Quiche
P 08**	0,5 kg	Podgrzewanie	Napój lub zupa
P 09**	0,5 kg	Podgrzewanie	Danie na talerzu
P 10**	0,7 kg	Podgrzanie	Sosy lub gulasze
P 11*	0,5 kg	Gotowe potrawy	Zamrożona pizza
P 12*	0,8 kg	Gotowe potrawy	Frytki Po usłyszeniu sygnału obróć potrawę. Funkcja combi microwave automatycznie rozpocznie kolejną fazę.
P 13*	1,0 kg	Gotowe potrawy	Lasagne

Uwagi

Programy oznaczone symbolem * obejmują wstępne rozgrzewanie. Podczas wstępnego rozgrzewania czas pieczenia jest wstrzymywany, a na wyświetlaczu wyświetla się symbol wstępnego rozgrzewania. Po wstępnym rozgrzewaniu zostanie wyemitowany alarm i zamiga symbol rozgrzewania.

Programy oznaczone symbolami ** wykorzystują tylko funkcję kuchenki mikrofalowej.

Program zakończył się

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Podgrzewanie zostanie zatrzymane.

Zmiana programu

Po rozpoczęciu programu nie można zmieniać numeru programu ani wagi.

Anulowanie programu

Aby anulować pieczenie, dwukrotnie dotknij przycisk ⏸.

Zmiana czasu pieczenia

W przypadku programów automatycznych nie można zmieniać czasu pieczenia.

09 Programy rozmrażania

Dostępne są 2 opcje rozmrażania.

1. Ustaw przełącznik funkcji w pozycji programów automatycznych *. Na wyświetlaczu pojawi się numer pierwszego programu.
2. Wybierz numer programu, obracając pokrętło „– / + ”.
3. Dotknij przycisk ⚖.
4. Ustaw wagę, obracając pokrętło „– / + ”. Zostanie wyświetlony czas pieczenia.
5. Dotknij przycisk ▷+30s. Program rozpocznie pracę. Na wyświetlaczu będzie widoczne odliczanie czasu pozostałego do końca pieczenia.

Uwagi

Przygotowywanie potraw

Wyjmij zamrożoną potrawę z opakowania i zważ ją, aby wybrać właściwy program. Maksymalna waga to 1,0 kg.

Naczynia żaroodporne

Umieść potrawę na płaskim talerzu, który można umieścić w kuchence mikrofalowej, np. na talerzu z porcelany lub szkła. Nie przykrywaj.

Podczas rozmrażania kurczaka (całego, bądź w porcjach) (d 01) zostanie dwukrotnie wyemitowany sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia potrawy.

Czas spoczynkowy, rozmrażanie mięsa

Rozmrażane potrawy należy pozostawić na dodatkowe 10-30 minut, aż osiągną równomierną temperaturę. Duże kawałki mięsa potrzebują więcej czasu niż mniejsze. Płaskie kawałki mięsa i dania z mięsa mielonego należy oddzielić od siebie przed pozostawieniem na dodatkowy czas.

Po tym czasie można kontynuować przygotowywanie potrawy, nawet jeśli grube kawałki mięsa nadal są zamrożone w środku. W tym momencie można również oczyścić drób z podrobów.

Program nr	Rozmrażanie	Zakres wagi w kg
d 01*	Mięso, drób i ryby	0,2 - 1,0 kg
d 02*	Chleb, ciasto i owoce	0,1 - 0,5 kg
*Podczas rozmrażania umieść danie na kratce dolnej		

10 Opcje ustawiania czasu

Za pomocą przycisku ◷ można wyświetlić menu i przełączać między poszczególnymi funkcjami. Ustawioną już opcję można zmienić bezpośrednio za pomocą pokrętła „– / + ”.

Ustawianie regulatora czasowego

Regulator czasowy/timer pracuje niezależnie od piekarnika i ma własny sygnał dźwiękowy.

1. W trybie czuwania dotknij przycisk ◷, aby wejść do ustawień kuchennego regulatora czasowego. Zostanie wyświetlona wartość „00:00”.
2. Ustaw odpowiedni czas, obracając pokrętło „– / + ” (maksymalnie 5 godzin).
3. Aby uruchomić regulator czasowy, dotknij przycisk ⏵+30s.

Upłynął czas regulatora czasowego

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się wartość 0:00.

Anulowanie regulatora czasowego

Aby anulować pracę regulatora czasowego, dotknij przycisk ⏸.

Ustawianie czasu pieczenia

Istnieje możliwość ustawienia czasu pieczenia, po upływie którego piekarnik automatycznie się wyłączy.

Czas pieczenia zakończył się

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Pieczenie zostanie zatrzymane.

Ustawianie zegara

Po pierwszym włączeniu na wyświetlaczu urządzenia będzie migała wartość „00:00” i zostanie wyemitowany pojedynczy sygnał dźwiękowy. Ustaw zegar.

1. Ustaw wartość pomiędzy 00:00 a 23:59, obracając pokrętło „– / + ”.
2. Dotknij przycisk „ ”. Godzina zostanie ustawiona.

Zmiana godziny

1. Dotknij przycisk ◷ i przytrzymaj go przez kilka sekund. Godzina zamiga na wyświetlaczu.
2. Ustaw nową godzinę, obracając pokrętło „– / + ” , a następnie dotknij przycisk ◷ w celu potwierdzenia ustawienia.

11 Zabezpieczenie przed dziećmi

Piekarnik jest wyposażony w zabezpieczenie, które uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia przez dziecko.

Regulator czasowy i zegar można ustawiać również przy aktywnym zabezpieczeniu przed dziećmi.

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Wymagania: Nie należy ustawiać czasu pieczenia, a przełącznik funkcji musi znajdować się w pozycji wyłączonej.

Dotknij przycisk i przytrzymaj go przez około 3 s.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol. Zabezpieczenie przed dziećmi zostało aktywowane.

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Dotknij przycisk i przytrzymaj go przez około 3 s.

Symbol na wyświetlaczu zgaśnie. Zabezpieczenie przed dziećmi zostało dezaktywowane.

Zabezpieczenie przed dziećmi, a inne funkcje pieczenia

Po ustawieniu innych programów pieczenia zabezpieczenie przed dziećmi nie będzie działało.

12 Szybkie uruchomienie

Dotknij przycisk w trybie czuwania, aby rozpocząć pieczenie przez 30 sekund przy maksymalnej mocy.

Podczas pieczenia (z wyjątkiem funkcji automatycznego pieczenia i rozmrażania) każde dotknięcie przycisku wydłuża czas pieczenia o 30 sekund, aż do maksymalnego ustawienia dopuszczanego przez program.

13 Tabela awarii

Przed kontaktem z infolinią dla Klienta (pod numerem telefonu podanym na końcu rozdziału ‘Utrzymanie i konserwacja’) zapoznaj się z tabelą dotyczącą awarii.

Jeśli nie uda się przygotować potrawy zgodnie z oczekiwaniami, w załączonym poradniku można znaleźć wiele porad dotyczących gotowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/informacja
Urządzenie nie działa	Uszkodzony bezpiecznik.	Otwórz skrzynkę z bezpiecznikami i sprawdź, czy zabezpieczenie elektryczne urządzenia działa poprawnie.
	Wtyczka nie jest podłączona.	Podłącz wtyczkę.
	Brak zasilania	Sprawdź, czy światło w kuchni działa.
Urządzenie nie działa. Na panelu wyświetlacza pojawia się symbol.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.	Wyłącz zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi).
Na panelu wyświetlacza pojawia się wartość „0:00”.	Brak zasilania	Zresetuj zegar.
Funkcja kuchenki mikrofalowej nie włącza się.	Drzwi nie są do końca zamknięte.	Sprawdź, czy resztki jedzenia lub odpadki nie blokują drzwi.

Rozgrzewanie dania z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej trwa dłużej niż zazwyczaj	Wybrano zbyt niską moc funkcji kuchenki mikrofalowej.	Wybierz wyższe ustawienie mocy.
	W piekarniku umieszczono więcej potraw niż zwykle.	Dwukrotnie więcej potraw = prawie dwukrotnie dłuższy czas pieczenia.
	Danie było zimniejsze niż zwykle.	Zamieszaj lub obróć potrawę podczas pieczenia.
Zgrzytanie podczas pracy talerza obrotowego.	Zabrudzenia lub odpadki wokół napędu talerza obrotowego.	Wyczyść dokładnie rolki pod talerzem obrotowym oraz zagłębienie w piekarniku.
Nie można ustawić konkretnego trybu pracy lub poziomu zasilania.	Temperatura, poziom mocy lub połączone ustawienie nie są dostępne w danym trybie pracy.	Wybierz dopuszczalne ustawienie.
Na panelu wyświetlacza pojawia się komunikat E1.	Została aktywowana funkcja awaryjnego wyłączenia termicznego/zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Skontaktuj się z infolinią dla Klientów.
Na panelu wyświetlacza pojawia się komunikat E4.	Została aktywowana funkcja awaryjnego wyłączenia termicznego/zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Skontaktuj się z infolinią dla Klientów.
Na panelu wyświetlacza pojawia się komunikat E11.	Wilgoć w panelu sterowania.	Poczekaj na wyschnięcie panelu sterowania.
Na panelu wyświetlacza pojawia się komunikat E17.	Błąd funkcji szybkiego rozgrzewania.	Skontaktuj się z infolinią dla Klientów.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko porażenia prądem! Nieprawidłowe naprawy są niebezpieczne. Naprawy może przeprowadzać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowana osoba.

14 Ekspercki poradnik gotowania

Niniejszy rozdział zawiera wybrane przepisy i dopasowane do nich ustawienia. Przedstawimy w nim, które ustawienie temperatury lub mocy funkcji kuchenki mikrofalowej jest optymalne dla wybranego dania. Można tu także znaleźć informacje na temat odpowiednich akcesoriów i wysokości, na jakiej należy je wstawiać do urządzenia. Są tu również porady dotyczące naczyń żaroodpornych i metod przygotowywania potraw.

Uwagi:

Wartości podane w tabeli zawsze dotyczą potraw umieszczonych w zimnej i pustej komorze pieczenia. Rozgrzej wstępnie urządzenie tylko wtedy, gdy w tabeli znajduje się stosowna informacja. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia wyjmij z komory pieczenia wszystkie akcesoria, które nie będą potrzebne.

Do momentu zakończenia wstępnego rozgrzewania, nie wykładaj akcesoriów papierem pergaminowym.

Wartości czasu podane w tabelach są jedynie orientacyjne. Będą zależały od jakości i składu potrawy.

Należy korzystać z dołączonych akcesoriów.

Do wyciągania akcesoriów lub naczyń żaroodpornych zawsze należy używać ręczników/ścierek kuchennych lub rękawic kuchennych.

Rozmrażanie, podgrzewanie i pieczenie z funkcją kuchenki mikrofalowej

Poniższe tabele przedstawiają różne opcje i ustawienia funkcji kuchenki mikrofalowej.

Wartości czasu podane w tabelach są jedynie orientacyjne. Mogą różnić się w zależności od naczynia żaroodpornego, a także jakości, temperatury i konsystencji potrawy.

Zakresy czasu są często podane w tabelach. W pierwszej kolejności ustaw najkrótszy czas, a następnie przedłuż go w razie potrzeby.

Rozmrażanie

Uwagi:

Włóż zamrożoną potrawę do otwartego pojemnika i umieść na dolnej kratce.

Delikatne części drobiu takie jak udka czy skrzydełka oraz tłuste warstwy zewnętrzne pieczeni można zakryć niewielkimi kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może stykać się ze ściankami komory pieczenia. Po upływie połowy czasu rozmrażania folię można usunąć.

Podczas rozmrażania odwróć lub zamieszaj potrawę raz lub dwa razy. Duże kawałki potrawy należy odwracać kilkakrotnie. Podczas odwracania usuń płyn, który zgromadził się w wyniku rozmrażania.

Rozmrożone dania pozostaw w temperaturze pokojowej na 10-60 minut, aby ich temperatura się ustabilizowała. W tym momencie można również oczyścić drób z podrobów.

Rozmrażanie, podgrzewanie lub pieczenie zamrożonych potraw

Uwagi:

Wyjmij gotowe potrawy z opakowania. Nagrzeją się szybciej i bardziej równomiernie w naczyniach żaroodpornych do kuchenek mikrofalowych. Różne składniki dania mogą potrzebować mniej lub więcej czasu na podgrzanie.

Potrawy ułożone płasko pieką się znacznie szybciej, dlatego upewnij się, że są odpowiednio ułożone w naczyniu. Różnych potraw nie należy umieszczać warstwami jedna na drugiej.

Zawsze zakrywaj żywność. W przypadku braku odpowiedniej pokrywki do naczynia żaroodpornego wykorzystaj talerz lub specjalną folię do kuchenek mikrofalowych.

Podczas pieczenia zamieszaj lub obróć potrawę 2 lub 3 razy.

Po podgrzaniu pozostaw potrawę jeszcze na 2-5 minut, aby osiągnęła równomierną temperaturę.

Do wyjmowania naczyń z piekarnika zawsze korzystaj z ręczników/ścierek kuchennych lub rękawic kuchennych.

Pieczenie potraw

Popcorn do kuchenek mikrofalowych

Uwagi:

Korzystaj z płaskich naczyń żaroodpornych, np. pokrywy żaroodpornej, szklanego talerza bądź szklanej tacy (Pyrex).

Zawsze umieszczaj naczynia żaroodporne na kratce.

Nie korzystaj z porcelanowych naczyń lub silnie wygiętych talerzy.

Wprowadź ustawienia zgodnie z opisem w tabeli. Czas można dostosować w zależności od produktu i ilości.

Aby popcorn się nie przypalił, wyciągnij na chwilę torbę z popcornem z piekarnika po 1 minucie i 30 sekundach i potrząśnij nią. Zrób to ostrożnie, ponieważ torba będzie gorąca.

Rozmrażanie	Waga	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)	Uwagi
Całe kawałki mięsa (wołowina, cielęcina lub wieprzowina – z kośćmi lub bez)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Obróć kilka razy
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Mięso w kawałkach lub porcje wołowiny, cielęciny lub wieprzowiny	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Rozdziel rozmrożone kawałki podczas obracania
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Mięso mielone, mieszane	200 g	100 W, 10-15 min	Zamrażaj porcje na płasko, jeśli to możliwe Obracaj kilka razy, usuń rozmrożone mięso
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Mięso mielone, mieszane	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Obróć podczas pieczenia
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Kaczka	1,2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Obróć kilka razy
Filety rybne, steki rybne lub kawałki ryby	400 g	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Rozdziel rozmrożone części
Cała ryba	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	–
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Warzywa, np. groszek	300 g	300 W, 10-15 min	Mieszaj ostrożnie podczas rozmrażania
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Owoce, np. maliny	300 g	300 W, 7-10 min	Mieszaj ostrożnie podczas rozmrażania i rozdziel rozmrożone części
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	
Masło, rozmrażanie	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Wyjmij z opakowania
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Bochenek chleba	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Obróć podczas pieczenia
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Ciasta suche, np. ciasto biszkoptowe	500 g	100 W, 15-20 min	Tylko ciasta bez lukru, kremu ani crème pâtissière, rozdziel kawałki ciasta
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	

Rozmrażanie	Waga	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)	Uwagi
Ciasta wilgotne, np. placki z owocami, sernik	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Tylko ciasta bez lukru, kremu ani żelatyny
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

Rozmrażanie, podgrzewanie lub pieczenie zamrożonych potraw	Waga	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)	Uwagi
Menu, dania na talerzu, gotowe potrawy	300-400 g	700 W, 10-15 min	Wyjmij potrawę z opakowania; zakryj podczas podgrzewania
Zupy	400-500 g	700 W, 8-10 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą
Zupy, gulasze	500 g	700 W, 10-15 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą
	1 kg	700 W, 10-15 min	
Kawałki mięsa w sosie	500 g	700 W, 10-15 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Ryba, np. steki z fileta	400 g	700 W, 10-15 min	Zakryte
	500 g	700 W, 18-20 min	
Dodatki do dań, np. ryż, makaron	250 g	700 W, 2-5 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą; dodaj płyn
	500 g	700 W, 8-10 min	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewki	300 g	700 W, 8-10 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą; dodaj 1 łyżkę stołową wody
	600 kg	700 W, 15-20 min	
Krem ze szpinaku/ Szpinak ze śmietaną	450 g	700 W, 11-16 min	Piecz bez dodatku wody

Pieczenie potraw	Waga	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)	Uwagi
Menu, dania na talerzu, gotowe potrawy	350-500 g	700 W, 5-10 min	Wyjmij potrawę z opakowania; zakryj podczas podgrzewania
Napoje	150 ml	900 W, 1-2 min	**Przestroga!** Nie przegrzewaj napojów alkoholowych. Sprawdź podczas ogrzewania
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Żywność dla niemowląt, np. w butelce	50 ml	300 W, około 1 min	Umieść butelkę z żywnością na dnie komory pieczenia bez smoczka ani pokrywy. Wstrząśnij lub dobrze wymieszaj po podgrzaniu. Koniecznie sprawdź temperaturę
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Zupa, 1 kubek	175 g	900 W, 2-3 min	–
Zupa, 2 kubki	Po 175 g	900 W, 4-5 min	
Zupa, 4 kubki	Po 175 g	900 W, 5-6 min	
Kawałki mięsa w sosie	500 g	700 W, 10-15 min	Zakryte

Zupy, gulasze	400 g	700 W, 5-10 mins	Naczynie żaroodporne z pokrywą
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Warzywa	150 g	700 W, 2-3 mins	Dodaj nieco płynu
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Pieczenie potraw	**Waga**	**Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)**	**Uwagi**
Cały kurczak, świeży, bez podrobów	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Obracaj po upływie połowy czasu pieczenia.
Filet rybny, świeży	400 g	700 W, 5-10 mins	–
Świeże warzywa	250 g	700 W, 5-10 mins	Potnij na kawałki o równych rozmiarach; dodaj 1-2 łyżki stołowe wody na 100 g; mieszaj podczas pieczenia
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Ziemniaki	250 g	700 W, 8-10 mins	Potnij na kawałki o równych rozmiarach; dodaj 1-2 łyżki stołowe wody na 100 g; mieszaj podczas pieczenia
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Ryż	125 g	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	Dodaj podwójną ilość płynu i korzystaj z głębokiego naczynia żaroodpornego z pokrywą
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Słodkie potrawy, np. budyń (błyskawiczny)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Podczas podgrzewania zamieszaj 2-3 razy trzepaczką do jaj
Owoce, kompoty	500 g	700 W, 9-12 mins	–

UWAGA: Ryzyko poparzenia! Torebkę z popcornem należy otwierać ostrożnie, ponieważ może buchnąć z niej gorąca para. Nigdy nie nastawiać mikrofalówki na pełną moc.

	Waga	Akcesoria	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)
Popcorn do kuchenek mikrofalowych	1 torebka, 100 g	Naczynie żaroodporne	700 W, 3-5 min

Porady dotyczące funkcji kuchenki mikrofalowej

Nie można znaleźć żadnych informacji na temat ustawień dla ilości przygotowanej potrawy.	Wydłuż lub skróć czas pieczenia, stosując następującą ogólną regułę: Dwukrotnie więcej potraw = prawie dwukrotnie dłuższy czas pieczenia Połowa porcji = połowa czasu pieczenia
Potrawa jest za bardzo wysuszona.	Następnym razem ustaw krótszy czas pieczenia lub wybierz niższą moc funkcji kuchenki mikrofalowej. Zakryj potrawę i dodaj więcej płynu.
Po upłynięciu określonego czasu potrawa nie jest rozmrożona, ciepła lub upieczona.	Ustaw dłuższy czas. Duże ilości i potrawy, które są ułożone na sobie, wymagają więcej czasu.
Po upłynięciu odpowiedniego czasu potrawa jest przegrzana na brzegach, ale nie ugotowana w środku.	Zamieszaj podczas pieczenia i następnym razem wybierz niższe ustawienie mocy funkcji kuchenki mikrofalowej oraz dłuższy czas pieczenia.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest rozmrożone na zewnątrz, ale nie w środku.	Następnym razem wybierz niższe ustawienie mocy funkcji kuchenki mikrofalowej. Jeśli rozmrażasz duże porcje, obracaj je kilkukrotnie.

Torty i ciasta

Informacje o tabelach

Uwagi:

Podane przedziały czasu dotyczą potraw umieszczonych w zimnym piekarniku.

Rozpocznij od niższej temperatury i w razie potrzeby następnym razem zwiększ ustawienie, ponieważ niższa temperatura sprawia, że ciasta równomiernie się rumienią.

Dodatkowe informacje można znaleźć w sekcji Pieczenie ciast — porady, za kartą z tabelami.

Formę do ciasta zawsze umieszczaj na środku kratki dolnej. Potrawy oznaczone symbolami ** należy umieścić na talerzu obrotowym.

Formy do ciast:

Uwaga: Najlepiej korzystać z ciemnych, metalowych form do ciast.

Pieczenie w formach do ciast	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Biszkopt, prosty	Forma okrągła do ciast/tortownica	⊛	170-180	100	40-50
Biszkopt, delikatny (np. ciasto piaskowe)*	Forma okrągła do ciast/tortownica	⊛	150-170	-	70-90
Spód biszkoptowy	Forma do placków	⊛	160-180	-	30-40
Delikatny placek owocowy, biszkopt	Tortownica/okrągła forma	⊛	170-180	100	35-45

Pieczenie w formach do ciast	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma do placków		160-170	-	20-25
Placek biszkoptowy, 6 jaj	Ciemna tortownica		170-180	-	35-45
Kruchy spód do ciasta/ Placek z kruszonką	Ciemna tortownica		170-190	-	30-40
Tarta owocowa/sernik z kruchym spodem*	Ciemna tortownica		170-190	100	35-45
Placek szwajcarski**	Ciemna tortownica		190-200	-	45-55
Okrągły tort	Forma okrągła do ciast/tortownica		170-180	-	40-50
Pizza, cienki spód, mało dodatków**	Okrągła taca na pizzę		220-230	-	15-25
Ciasta wytrawne**	Ciemna tortownica		200-220	-	50-60
Ciasto orzechowe	Ciemna tortownica		170-180	100	35-45
Ciasto drożdżowe z suchymi dodatkami	Okrągła taca na pizzę		160-180	-	50-60
Ciasto drożdżowe z mokrymi dodatkami	Okrągła taca na pizzę		170-190	-	55-65
Chałka z 500 g mąki	Okrągła taca na pizzę		170-190	-	35-45
Kerststol/Chleb świąteczny z 500 g mąki	Okrągła taca na pizzę		160-180	-	60-70
Strudel, słodki	Okrągła taca na pizzę		190-210	180	35-45

* Ciasto pozostaw do ostygnięcia w piekarniku na około 20 minut.

** Umieść potrawę na talerzu obrotowym.

Małe dania pieczone	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciastka	Okrągła taca na pizzę		150-170	25-35
Makaroniki	Okrągła taca na pizzę		110-130	35-45
Beza	Okrągła taca na pizzę		100	80-100
Muffiny	Taca na muffiny na kratce		160-180	35-40
Ciasto parzone	Okrągła taca na pizzę		200-220	35-45
Ciasto francuskie	Okrągła taca na pizzę		190-200	35-45
Ciasto drożdżowe	Okrągła taca na pizzę		200-220	25-35

Chleb i bułki	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Zakwas chlebowy z 1,2 kg mąki	Okrągła taca na pizzę		210-230	50-60

Chleb i bułki	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Podpłomyk	Okrągła taca na pizzę	⊛	220-230	25-35
Bułki	Okrągła taca na pizzę	⊛	210-230	25-35
Słodkie bułki drożdżowe	Okrągła taca na pizzę	⊛	200-220	15-25

Porady dotyczące funkcji kuchenki mikrofalowej

Jeśli chcesz piec zgodnie z własnym przepisem	Korzystaj z podobnych pozycji w tabelach pieczenia w charakterze pomocy.
Korzystaj z form do pieczenia z silikonu, szkła, plastiku lub materiałów ceramicznych.	Firma do pieczenia musi być odporna na temperatury do 250°C. Ciasta w takich formach będą mniej wypieczone. W przypadku korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej czas pieczenia będzie krótszy niż podany w tabeli.
Jak sprawdzić, czy biszkopt jest odpowiednio upieczony.	Około 10 minut przed końcem czasu pieczenia podanego w przepisie nakłuj ciasto wykałaczką w najwyższym punkcie. Jeśli wykałaczka wyjdzie czysta, ciasto jest gotowe.
Ciasto zapada się.	Następnym razem użyj mniej płynu lub ustaw temperaturę piekarnika na niższą o 10 stopni i wydłuż czas pieczenia. Przestrzegaj określonych czasów mieszania podanych w przepisie.
Ciasto urosło w środku, ale jest niższe na krawędziach.	Nasmaruj tłuszczem tylko podstawę tortownicy. Po upieczeniu odkrój ostrożnie ciasto nożem.
Ciasto jest za ciemne.	Wybierz niższą temperaturę i piecz ciasto nieco dłużej.
Ciasto jest za suche	W takim przypadku zrób niewielkie otwory w cieście, korzystając z wykałaczki. Następnie skrop ciasto sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybierz temperaturę wyższą o 10 stopni i skróć czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale wewnątrz jest mokre (klejące się, wodniste).	Następnym razem użyj odrobinę mniej płynu i piecz nieco dłużej w niższej temperaturze. Podczas pieczenia ciast z wilgotnym wierzchem w pierwszej kolejności upiecz spód, pokryj go migdałami lub bułką tartą/okruchami chleba, a następnie dodaj masę na wierzch. Postępuj zgodnie z przepisem i podanym czasem pieczenia.
Ciasto nie wychodzi z formy po jej odwróceniu.	Po upieczeniu pozostaw ciasto do ostudzenia na 5-10 minut. Wówczas łatwiej będzie wyjąć je z formy. Jeśli nadal się przykleja, ostrożnie odkrój ciasto nożem. Odwróć ponownie formę z ciastem i przykryj kilka razy zimną, mokrą szmatką. Następnym razem dobrze nasmaruj formę i posyp ją bułką tartą.
Pomiar temperatury w piekarniku wykonany własnym termometrem jest inny od podanej wartości.	Temperatura w piekarniku jest mierzona przez producenta po upływie określonego czasu za pomocą testowej kratki umieszczanej w środku komory pieczenia. Naczynia żaroodporne i akcesoria mają wpływ na pomiar temperatury, dlatego w przypadku samodzielnego pomiaru zawsze będą różnice.

Pomiędzy formą a kratką tworzą się iskry.	Sprawdź, czy forma jest czysta na zewnątrz. Zmień pozycję formy w komorze pieczenia. Jeśli to nie pomoże, kontynuuj pieczenie bez funkcji kuchenki mikrofalowej. Czas pieczenia wydłuży się.

Opiekanie i grillowanie

Informacje o tabelac

Temperatura i czas pieczenia zależą od rodzaju oraz ilości przygotowywanej potrawy. Właśnie dlatego w tabelach podano zakresy temperatur. Rozpocznij od niższej temperatury i w razie potrzeby następnym razem zwiększ ustawienie.

Dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale z poradami dotyczącymi grillowania i opiekania, który znajduje się za tabelami.

Naczynia żaroodporne

Można korzystać z dowolnych naczyń żaroodpornych przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Do pieczenia z funkcją kuchenki mikrofalowej nie należy wykorzystywać metalowych naczyń.

Naczynia żaroodporne mogą być bardzo gorące. Aby wyciągnąć naczynie żaroodporne z piekarnika, korzystaj z rękawic kuchennych.

Po wyjęciu z piekarnika umieść gorące szklane naczynie żaroodporne na suchym ręczniku kuchennym. Szkło może pęknąć po umieszczeniu na zimnej lub mokrej powierzchni.

Porady dotyczące opiekania

Uwagi

- Korzystaj z głębokich naczyń do opiekania mięs i drobiu.
- Upewnij się, że naczynie żaroodporne mieści się w komorze pieczenia. Nie może ono być za duże.
- Mięso: Pokryj około dwie trzecie dna naczynia żaroodpornego płynem. Dodaj nieco więcej płynu w przypadku duszonej wołowiny. Obróć kawałki mięsa po upływie połowy czasu pieczenia. Kiedy pieczeń będzie gotowa, wyłącz piekarnik i poczekaj dodatkowe 10 minut. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Drób: Obróć kawałki mięsa po upływie ⅔ czasu pieczenia.

Porady dotyczące grillowania

Uwagi

- Podczas grillowania zawsze zamykaj drzwi piekarnika i nie korzystaj z funkcji rozgrzewania wstępnego.
- Grillowane porcje mięsa powinny mieć w miarę możliwości taką samą grubość. Steki powinny mieć przynajmniej 2-3 cm grubości.

Dzięki temu równomiernie się zarumienią i pozostaną soczyste. Nie dodawaj soli do steków przed zakończeniem grillowania.

- Grillowane potrawy obracaj za pomocą szczypiec. Jeśli przebijesz mięso widelcem, soki wypłyną na zewnątrz, a mięso wyschnie.
- Ciemne mięso, np. wołowina, szybciej się rumieni niż jaśniejsze mięso, takie jak cielęcina czy wieprzowina. Podczas grillowania jasne mięsa lub ryby rumienią się tylko nieznacznie na powierzchni, choć w środku są upieczone i soczyste.
- Moduł grilla automatycznie wyłącza się i ponownie włącza. To normalne zjawisko. Ustawienie grillowania określa częstotliwość włączania grilla.

Wołowina

Uwagi

- Duszoną wołowinę obracaj po upływie ⅓ i ⅔ czasu pieczenia. Na koniec pozostaw potrawę na dodatkowe 10 minut.
- Polędwicę i szponder obracaj po upływie połowy czasu pieczenia.
- Steki obracaj po upływie ⅔ czasu pieczenia.

Wołowina	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura (˚C), ustawienie grilla	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Duszona wołowina, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą		180-200	-	120-143
Plaster wołowiny, średni, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		180-200	100	30-40
Szponder, średni, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		210-230	100	30-40
Stek, średni, 3 cm grubości**	Kratka górna		3	-	z każdej strony: 10-15

* Kratka dolna

** Kratka górna

Cielęcina

Uwaga:

Gicz cielęcą obracaj po upływie połowy czasu pieczenia. Na koniec pozostaw potrawę na dodatkowe 10 minut.

Cielęcina	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura (˚C), ustawienie grilla	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Porcja cielęciny, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą		180-200	-	110-130
Gicz cielęca, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		200-220	-	120-130

* Kratka dolna.

Wieprzowina

Uwagi:

- Chude kawałki wieprzowiny i porcje bez skóry obracaj po upływie połowy czasu pieczenia. Na koniec pozostaw potrawę na dodatkowe 10 minut.
- Schab umieść w naczyniu żaroodpornym skórką do góry. Ponacinaj skórkę. Nie obracaj schabu. Na koniec pozostaw potrawę na dodatkowe 10 minut.
- Nie obracaj kawałków polędwiczki wieprzowej ani kotletów. Na koniec pozostaw potrawę na dodatkowe 5 minut.
- Karkówkę wieprzową obracaj po upływie ⅔ czasu pieczenia.

Wieprzowina	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura (˚C), ustawienie grilla	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Porcja bez skóry (np. karkówka), około 750 g*	Naczynie żaroodporne z pokrywą		220-230	100	40-50

Porcja ze skórą (np. łopatka), około 1,5 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		190-210	-	130-150
Plaster wieprzowiny, około 500 g*	Naczynie żaroodporne z pokrywą		220-230	100	25-30
Porcja wieprzowiny, chuda, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą		210-230	100	60-80
Wędzona wieprzowina z kością, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy	-	-	300	45-45
Karkówka wieprzowa, 2 cm grubości**			3	-	1. strona: około 15-20 2. strona: około 10-15

* Kratka dolna.

** Kratka górna.

Jagnięcina

Uwaga:

Udziec jagnięcy obróć po upływie połowy czasu pieczenia.*

Jagnięcina	**Akcesoria**	**Ustawienie podgrzewania**	**Temperatura w (˚C), ustawienie grilla**	**Moc kuchenki mikrofalowej (W)**	**Czas pieczenia w minutach**
Comber jagnięcy z kością, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		210-230	-	40-50
Udziec jagnięcy, z kością, średni, około 1,5 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą		190-210	-	90-95

* Kratka dolna.

Różne

Uwagi:

- Upieczone klopsy pozostaw na około 10 minut.
- Kiełbaski obracaj po upływie ⅔ czasu pieczenia.

Różne	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura (˚C), ustawienie grilla	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Klopsy, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		180-200	700 W + 100 W	-
4-6 kiełbasek do grillowania, około 150 g każda**	-		3	-	z każdej strony: 10-15

* Kratka dolna.

** Kratka górna.

Drób

Uwagi:

- Piersi z kurczaka i całe kurczaki wkładaj, umieszczając piersi na spodzie. Obracaj po upływie ⅔ czasu pieczenia.
- Pulardę wkładaj, umieszczając piersi na spodzie. Obróć po 30 minutach i ustaw moc funkcji kuchenki mikrofalowej na 180 W.
- Połówki kurczaka i porcje z kurczaka układaj skórką do góry. Nie obraca.
- Pierś z kaczki i gęsi układaj skórką do góry. Nie obracaj.
- Udka z gęsi obróć po upływie połowy czasu pieczenia. Nakłuj skórkę.
- Udka i piersi z indyka układaj skórką do dołu. Obracaj po upływie ⅔ czasu pieczenia.

Drób	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura (˚C), ustawienie grilla	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Kurczak, cały, około 1,2 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą		220-230	300	35-45
Pularda, cała, około 1,6 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą		220-230	300 100	30 20-30
Kurczak, połówki, po 500 g*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		180-200	300	30-35
Porcje z kurczaka, około 800 g*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		210-230	300	20-30
Pierś z kurczaka ze skórą i kośćmi, 2 kawałki, około 350-450 g**	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		190-210	100	30-40
Pierś z kaczki ze skórką, 2 kawałki, 300-400 g każdy*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		3	100	20-30

Drób	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura (˚C), ustawienie grilla	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Pierś z gęsi, 2 kawałki, 500 g każdy*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy	֍	210-230	100	25-30
Nogi gęsi, 4 kawałki, około 1,5 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy	֍	210-230	100	30-40
Pierś z indyka, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą	֍	200-220	-	90-100
Podudzia indyka, około 1,3 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą	֍	200-220	100	50-60

* Kratka dolna.

** Kratka górna.

Ryby

Uwagi:

- Podczas grillowania umieść całą rybę, np. pstrąga, na środku kratki górnej.
- Nasmaruj wcześniej kratkę olejem.

Ryby	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Stek rybny, np. łosoś, 3 cm grubości, grillowany	Kratka górna	⎓	3	20-25
Cała ryba, 2-3 kawałki, 300 g każdy, grillowane	Kratka górna	⎓	3	20-30

Porady dotyczące grillowania i opiekania

Tabela nie zawiera informacji o wadze porcji.	W przypadku mniejszych pieczeni wybierz wyższą temperaturę i krótszy czas pieczenia. W przypadku większych pieczeni wybierz niższą temperaturę i dłuższy czas pieczenia.
Po czym poznać, że pieczeń jest gotowa.	Skorzystaj z termometru do mięsa (dostępny w specjalistycznych sklepach) lub przeprowadź „test łyżki”. Naciśnij łyżką pieczeń. Jeśli powierzchnia jest twarda, pieczeń jest gotowa. Jeśli łyżka się zapada, należy przedłużyć pieczenie.
Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są przypalone.	Następnym razem użyj mniejszego naczynia do pieczenia lub dodaj więcej płynu.
Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są zbyt przejrzyste i wodniste.	Następnym razem użyj większego naczynia do pieczenia i dodaj mniej płynu.
Pieczeń nie jest odpowiednio wypieczona.	Potnij pieczeń. Przygotuj sos w naczyniu do pieczenia i umieść w nim kawałki pieczonego mięsa. Dokończ pieczenie mięsa, korzystając tylko z funkcji kuchenki mikrofalowej.

Wypieki, zapiekanki, tosty z dodatkami

Uwagi:

- Podane wartości dotyczą potraw umieszczonych w zimnym piekarniku.
- W przypadku wypieków, zapiekanek ziemniaczanych i lasagne korzystaj z naczyń żaroodpornych do kuchenek mikrofalowych o głębokości 4-5 cm.
- Wypieki umieszczaj na kratce dolnej.
- Wypieki i zapiekanki pozostaw w piekarniku na kolejne 5 minut po jego wyłączeniu.
- Ser na toście: Podgrzej wstępnie kawałki chleba.

Pieczeń, zapiekanki, tosty	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Wypieki, słodkie, około 1,5 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		140-160	300	25-35
Wypieki wytrawne z ugotowanych składników, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		150-160	700	20-25
Lasagne, świeża*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		200-220	300	25-35
Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników, około 1,1 kg	Naczynie żaroodporne bez pokrywy		180-200	700	25-30
Tost z dodatkami, 4 kawałki**			3	-	8-10

Produkty gotowe, zamrożone

Uwagi:

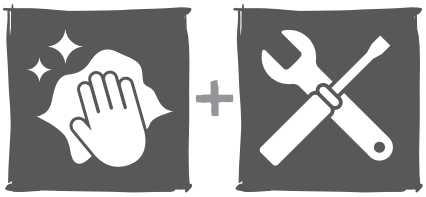
- Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
- Podane wartości dotyczą potraw umieszczonych w zimnym piekarniku.
- Nie układaj frytek, krokietów ani ziemniaków do pieczenia na sobie. Obracaj po upływie połowy czasu pieczenia.
- Umieszczaj potrawy bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Produkty gotowe	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Pizza na cienkim cieście*	Talerz obrotowy		220-230	-	10-15
Pizza na grubym cieście	Talerz obrotowy		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Talerz obrotowy		220-230	-	25-35
Pizza-bagietka*	Talerz obrotowy		- 220-230	700	2 13-18
Frytki	Talerz obrotowy		220-230	-	8-13
Krokiety*	Talerz obrotowy		210-220	-	13-18

Produkty gotowe	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Pieczone, nadziewane ziemniaki	Talerz obrotowy		200-220	-	25-30
Wstępnie upieczone bułki lub bagietka	Kratka dolna		170-180	-	13-18
Paluszki rybne	Talerz obrotowy		210-230	-	10-20
Paluszki z kurczaka, kawałki z kurczaka	Talerz obrotowy		200-220	-	15-20
Lasagne, ok. 400 g**	Kratka dolna		220-230	700	12-17

* Rozgrzewać wstępnie komorę pieczenia przez 5 minut.

** Umieścić danie w odpowiednim naczyniu żaroodpornym.



Czyszczenie i pielęgnacja

Upewnij się, że urządzenie jest regularnie czyszczone, aby zminimalizować ryzyko wystąpienia problemów z jego użytkowaniem.

Środki czyszczące

Nie korzystaj z:

- ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- metalowych lub szklanych skrobaków do czyszczenia szkła na drzwiach urządzenia.
- metalowych lub szklanych skrobaków do czyszczenia uszczelek na drzwiach.
- twardych czyścików ani gąbek.
- środków czyszczących o wysokim stężeniu alkoholu.

Przed użyciem dokładnie wypłucz nową gąbkę.

Przed ponownym skorzystaniem z urządzenia pozostaw wszystkie powierzchnie do całkowitego wyschnięcia.

Obszar	Środki czyszczące
Przednia część urządzenia	Gorąca woda z mydłem: Oczyścić za pomocą ścierki do naczyń i wytrzeć do sucha miękką ścierką. Nie korzystać ze środków do czyszczenia szkła lub metalu ani skrobaków do szkła.
Przednia część urządzenia ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z mydłem: Oczyścić za pomocą ścierki do naczyń i wytrzeć do sucha miękką ścierką. Usunąć od razu osad kamienia, tłuszcz, skrobię i albuminy (np. białko jaja). Pod takimi nalotami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej można zakupić w serwisie posprzedażowym lub w specjalistycznych sklepach. Nie korzystać ze środków do czyszczenia szkła lub metalu ani skrobaków do szkła.
Komora pieczenia	Gorąca woda z mydłem lub roztwór octu: Oczyścić za pomocą ścierki do naczyń i wytrzeć do sucha miękką ścierką. Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony: Nie korzystać ze sprayów do piekarników ani innych agresywnych środków czyszczących lub ściernych. Czyściki, szorstkie gąbki i środki do czyszczenia patelni również są nieodpowiednie. Te przedmioty mogą zarysować powierzchnię. Powierzchnie wewnętrzne należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
Zagłębienie w komorze pieczenia	Miękka, zwilżona ścierka: Upewnić się, że woda nie przecieka przez napęd talerza obrotowego do wnętrza urządzenia.
Kratki	Gorąca woda z mydłem: Czyścić środkami do czyszczenia stali nierdzewnej lub w zmywarce.
Panele drzwi	Środki do czyszczenia szkła: Czyścić za pomocą ścierki do naczyń. Nie korzystać ze skrobaków do czyszczenia szkła.
Uszczelki	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ścierką do naczyń, nie szorować. Nie korzystać ze skrobaków do szkła lub metalu.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko porażenia prądem! Penetrating moisture may cause an electric shock. Nie należy stosować środków czyszczących aplikowanych pod wysokim ciśnieniem lub stosowanych przy użyciu myjki parowej.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń! Nigdy nie należy czyścić urządzenia bezpośrednio po zakończeniu pracy. Należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko poważnej szkody dla zdrowia! Energia mikrofalowa może przenikać na zewnątrz, jeśli drzwiczki piekarnika lub uszczelki są uszkodzone. Nigdy nie korzystaj z urządzenia, jeśli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone. Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Infolinia dla klientów (bezpłatna):

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com

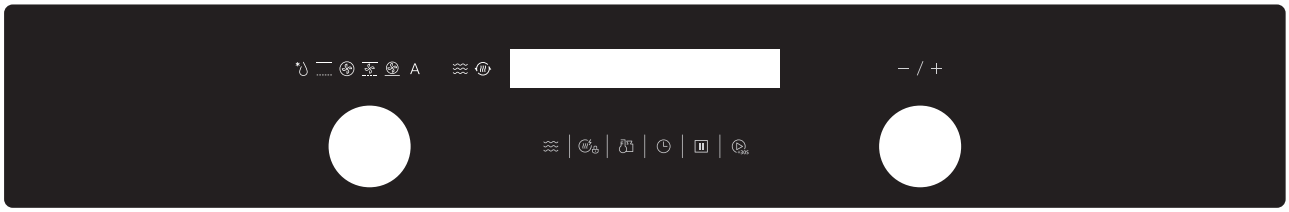
Vor dem Start

WARNUNG: Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden.

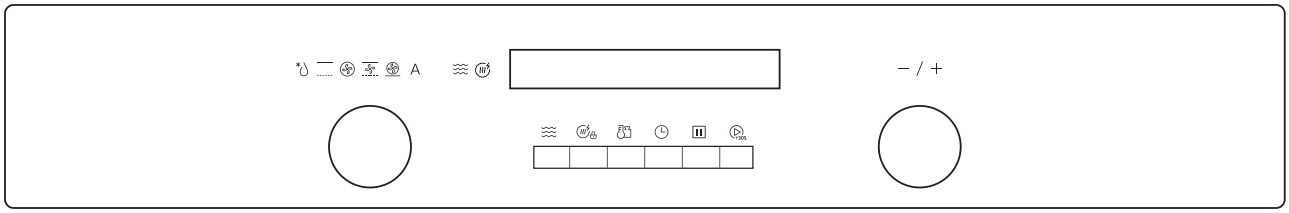
Schalten Sie das Gerät an der geschalteten und abgesicherten Anschlusseinheit ein. Das Gerät ist betriebsbereit.

Funktion und Einstellungen

Modell mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: CLCPBLa



Modell mit Tasten: CLCPSTa



Bedienelemente

Symbol	Funktion
	Mikrowelle
	Kurz berühren: Schnelles Vorheizen. Berühren und halten: Kindersicherung
	Kurz berühren: Stoppen. Zweimal tippen: Abbrechen
	Temperatur/Gewicht
	Uhr
	Start

Funktionswahl

Zur Auswahl des Programmtyps.

Funktion		Nutzung
	Heißluft 3D	Zum Backen von Biskuitkuchen in Backformen sowie Torten und Käsekuchen, Kuchen, Pizza und kleine Backwaren auf dem Backblech
	Grill mit Gebläse	Für Geflügel, Schmortopf und Grillgerichte.
	Pizza-Einstellung	Für gefrorene Fertigprodukte und -mahlzeiten, bei denen viel Wärme von unten zugeführt werden muss.
	Gitter	Auswahl zwischen den Stufen hoch, mittel oder niedrig. Ideal, wenn Sie mehrere Steaks, Würstchen, Fischstücke oder Brotscheiben grillen möchten.
	Mikrowelle+Heißluft	Diese Funktion dient dem schnellen Rösten von Mahlzeiten.
	Mikrowelle+Grill mit Gebläse	Für Geflügel, Schmortopf und Grillgerichte.
	Mikrowelle+Pizza	Zum schnellen Rösten oder Garen von Pizza.
	Mikrowelle+Grill	Diese Funktion dient zum schnellen Garen von Mahlzeiten, wobei diese gleichzeitig eine braune Kruste erhalten.
	Auftauen	2 Auftauprogramme
A	Automatische Programme	13 Garprogramme. Die Aufwärm- und Garzeit wird durch das Gewicht bestimmt.
	Mikrowelle	Auftauen, aufwärmen und garen.

Funktionswahl

Zur Auswahl der Programmoptionen.

Parameter	Funktion
Automatisches Menü	Auswahl aus 13 automatischen Programmen von P 01 bis P 13.
Temperatur	Auswahl der Gartemperatur (°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Gewicht	Einstellen des Gargewichts
Timer	Einstellen der Garzeit
Mikrowelle	Einstellen der Mikrowellenleistung 100 W, 300 W, 450 W, 700 W und 900 W

Lüfter

Ihr Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet. Der Lüfter wird während des Betriebs eingeschaltet. Die heiße Luft entweicht oberhalb der Tür.

Nach dem Ausschalten des Geräts läuft der Lüfter noch eine bestimmte Zeit nach.

Achtung!

Die Belüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden. Andernfalls kommt es zur Überhitzung des Geräts.

Hinweise

Während des Mikrowellenbetriebs bleibt das Gerät kühl. Der Lüfter wird eingeschaltet. Nach dem Ausschalten der Mikrowelle kann der Lüfter noch eine bestimmte Zeit nachlaufen.

Auf dem Türfenster, den Innenwänden und dem Boden kann sich Kondensation bilden. Dies ist normal und beeinträchtigt den Mikrowellenbetrieb nicht. Wischen Sie das Kondensat nach dem Garen weg.

01 Einstellen der Uhr

Sobald das Gerät angeschlossen ist, beginnt „00:00“ zu blinken und der Summer ertönt einmal.
So stellen Sie die Uhrzeit ein:

1. Bringen Sie den Knopf „- / +“ in die Stellung zwischen 00:00 und 23:59.
2. Drücken Sie die Taste ◷. Die Uhrzeit wird eingestellt.

02 Aufwärmen des Ofens

Stellen Sie vor der ersten Verwendung sicher, dass alle Verpackungen entfernt worden sind, und nehmen Sie das Gerät eine Stunde lang wie folgt in Betrieb, um alle vom Herstellungsprozess stammenden Rückstände zu entfernen.

1. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf ֍ (Heißluft) ein.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturwahlschalter die Temperatur auf 230 °C ein.
3. Drücken Sie die Taste ◷. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Garzeit auf eine Stunde ein.
4. Drücken Sie die Taste ⏵130S. Der Ofen wird aufgeheizt.

03 Reinigen des Zubehörs

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit heißem Seifenwasser und einem weichen Spültuch.

04 Einstellen des Ofens

Es gibt verschiedene Möglichkeiten zur Einstellung des Ofens. Hier wird erläutert, wie Sie die gewünschte Art der Heizung und die Temperatur- bzw. Grilleinstellung auswählen können. Sie können auch die Ofengarzeit für Ihr Gericht auswählen. Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt zum Einstellen der Zeiteinstellungsoptionen.

Einstellen der Art der Heizung und der Temperatur

Beispiel: ֍ Heißluft bei 200 °C für 25 Minuten.

1. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf ֍ ein.
2. Die Standardtemperatur „180 °C“ blinkt. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Temperatur auf 200 °C ein.

3. Drücken Sie die Taste ◷. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Garzeit auf 25 Minuten ein.
4. Drücken Sie die Taste +30s. Der Ofen wird aufgeheizt.

Die maximale Garzeit beträgt fünf Stunden.

Öffnen der Ofentür während des Betriebs

Der Betrieb wird unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste +30s. Der Betrieb wird fortgesetzt.

Unterbrechen des Betriebs

Drücken Sie die Taste ⏸ , um den Betrieb zu unterbrechen. Drücken Sie anschließend die Taste +30s, um den Betrieb fortzusetzen.

Ändern der Garzeit

Dies kann zu einem beliebigen Zeitpunkt durchgeführt werden.
Drücken Sie die Taste ◷. Ändern Sie mit dem Knopf „- / +“ die Garzeit. Drücken Sie +30s, um fortzufahren.

Ändern der Temperatur

Dies kann zu einem beliebigen Zeitpunkt durchgeführt werden.
Drücken Sie die Taste, um die Temperatur neu einzustellen.
Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Temperatur ein. Drücken Sie +30s, um fortzufahren.

Abbrechen des Betriebs

Drücken Sie die Taste ⏸ zweimal, um den Betrieb abzubrechen.

05 Schnelle Vorwärmung

Mit der schnellen Vorwärmung erreicht der Ofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Die schnelle Vorwärmung steht für die folgenden Arten der Heizung zur Verfügung: (Standard 20 min bei 180 °C)

Heißluft 3D	+ Mikrowelle + Grill mit Gebläse
Grill mit Gebläse	: Pizza-Einstellung
+ Mikrowelle + Heißluft	+ : Mikrowelle + Pizza

Um ein gleichmäßiges Garergebnis sicherzustellen, sollten Sie die Lebensmittel erst dann im Garraum platzieren, wenn die Vorwärmphase abgeschlossen ist.

1. Beim Einstellen des Programms und der Temperatur blinkt das Temperatursymbol.
2. Drücken Sie die Taste . Das Symbol wird auf dem Display angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste +30s. Der Ofen wird aufgeheizt.

Der Vorwärmprozess ist abgeschlossen

Ein Signal ertönt. Das Symbol auf dem Display blinkt.
Platzieren Sie das Gericht im Ofen.

Abbrechen der schnellen Vorwärmung

Während der Verwendung der schnellen Vorwärmfunktion kann die Funktion durch Drücken der Taste abgebrochen werden.

Hinweis:

Die schnelle Vorwärmfunktion funktioniert nur, wenn Sie bereits einen der oben genannten Modi ausgewählt haben. Während der Vorwärmung wird die Mikrowellenfunktion abgeschaltet.

06 Die Mikrowelle

Hinweis:

In der Expertengaranleitung finden Sie Beispiele für das Auftauen, Erwärmen und Garen mit der Mikrowelle.

Hinweis:

Die Schrittweiten für die Einstellzeit des Schalters sind:

0-1 min: 1 Sekunde 1-5 min: 10 Sekunden

5-15 min: 30 Sekunden 15-60 min: 1 minute

60 min: 5 Minuten

Hinweise zu hitzefestem Geschirr

Geeignetes hitzefestes Geschirr

Geeignet ist hitzefestes Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik-oder hitzebeständigem Kunststoff.

Ungeeignetes hitzefestes Geschirr

Verwenden Sie für das Garen mit der Mikrowelle kein metallisches Kochgeschirr oder Geschirr mit metallischen Rändern oder Beschichtungen.

Achtung!

Metallgegenstände in einer Mikrowelle können Funken verursachen und zu einer Beschädigung des Geräts führen.

Einstellungen der Mikrowellenleistung

Verwenden Sie die ≋ -Taste, um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen.

100 W	Auftauen von empfindlichen/delikaten Lebensmitteln, Auftauen von unregelmäßig geformten Lebensmitteln, Teig aufgehen lassen
300 W	Auftauen, Schmelzen von Schokolade oder Butter
450 W	Garen von Reis, Suppe
700 W	Aufwärmen, Garen von Pilzen, Schalentiere, Geflügel, Fisch, Gemüse
900 W	Kochen von Wasser, Aufwärmen, Garen von Geflügel, Fisch, Gemüse

Hinweise

Wenn Sie eine Taste drücken, wird die ausgewählte Leistung angezeigt.

Die Mikrowellenleistung kann für maximal 30 Minuten auf 900 Watt eingestellt werden. Bei allen anderen Leistungseinstellungen ist eine maximale Garzeit von einer Stunde und 30 Minuten möglich.

Einstellen der Mikrowelle

Beispiel: Leistungseinstellung der Mikrowelle 300 W, Garzeit 17 Minuten.

1. Drücken Sie die Taste ≋. Die Standardleistung der Mikrowelle von 900 W wird angezeigt und die Standardgarzeit blinkt.
2. Drücken Sie die Taste ≋, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Mikrowellenleistung auf 300 W ein.
3. Drücken Sie die Taste ◷. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Garzeit auf 17 Minuten ein.
4. Drücken Sie die Taste ⏲30S, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird die Garzeit rückwärts gezählt.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Garvorgang in der Mikrowelle ist abgeschlossen.

Öffnen der Tür während des Betriebs

Der Garvorgang wird unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste +30s.
Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Ändern der Garzeit

Dies kann zu einem beliebigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Drücken Sie die Taste ◷ Ändern Sie mit dem Knopf „- / +“ die Garzeit.

Ändern der Leistungseinstellung der Mikrowelle

Dies kann zu einem beliebigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Drücken Sie die Taste ≋ , um die Mikrowellenleistung neu einzustellen. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Mikrowellenleistung ein. Die eingestellte Zeit blinkt drei Sekunden lang. Oder drücken Sie +30s, um fortzufahren.

Unterbrechen des Betriebs

Drücken Sie kurz die Taste ⏸ Der Ofenbetrieb wird unterbrochen. Drücken Sie erneut die Taste +30s, um den Garvorgang fortzusetzen.

Abbrechen des Betriebs

Drücken Sie die Taste ⏸ zweimal, um den Garvorgang abzubrechen.

Hinweise

Stellen Sie vor der ersten Verwendung sicher, dass alle Verpackungen entfernt worden sind, und nehmen Sie das Gerät eine Stunde lang wie folgt in Betrieb, um alle vom Herstellungsprozess stammenden Rückstände zu entfernen.

Wenn Sie den Funktionswahlschalter auf ≋ einstellen, wird immer die höchste Leistungseinstellung der Mikrowelle als empfohlene Einstellung angezeigt.

Wenn Sie die Gerätetür während des Garvorgangs öffnen, kann es sein, dass der Lüfter weiterläuft.

07 MicroCombi-Betrieb

Für gleichzeitigen Garen mit dem Ofen und der Mikrowelle. Dies kann für alle Mikrowellen-Leistungsoptionen außer für 900 W verwendet werden.

Einstellen des Mikrowellen-Kombinationsbetriebs

Beispiel: Mikrowelle 100 W, 17 Minuten und Heißluft 190 °C.

1. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf ✲ + ≋ ein.
2. Die Standardtemperatur „180 °C“ blinkt. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Temperatur auf 190 °C ein.
3. Die Standardleistung der Mikrowelle beträgt 300 W, der Leistungsbereich liegt zwischen 100 und 700 W. Drücken Sie die Taste und stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Mikrowellenleistung auf 100 W ein.
4. Drücken Sie die Taste ≋. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Garzeit auf 17 Minuten ein.
5. Drücken Sie die Taste +30s. Das Gerät beginnt mit dem Garvorgang.
   Die Garzeit wird rückwärts gezählt.

Alternatives Beispiel:

1. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf ✲ ein.
2. Die Standardtemperatur „180 °C“ blinkt. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Temperatur auf 190 °C ein.
3. Drücken Sie die Taste ◷ und stellen Sie anschließend mit dem Knopf „- / +“ die Garzeit auf 17 Minuten ein.

4. Drücken Sie die Taste ≋. Die Standardleistung der Mikrowelle von 300 W blinkt. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Mikrowellenleistung innerhalb des Bereichs von 100 bis 700 W auf 100 W ein.
5. Drücken Sie die Taste ⏵+30s. Das Gerät beginnt mit dem Garvorgang. Die Garzeit wird rückwärts gezählt.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombinationsmodus ist abgeschlossen.

Öffnen der Ofentür während des Garvorgangs

Der Garvorgang wird unterbrochen. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür kurz die Taste ⏵+30s. Das Programm wird dann fortgesetzt.

Unterbrechen des Betriebs

Drücken Sie kurz die Taste ⏸. Der Ofenbetrieb wird unterbrochen. Drücken Sie erneut die Taste ⏵+30s, um den Garvorgang fortzusetzen.

Ändern der Garzeit

Dies kann zu einem beliebigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Drücken Sie die Taste 🕒. Ändern Sie mit dem Knopf „- / +“ die Garzeit. Drücken Sie „⏵“.

Ändern der Leistungseinstellung der Mikrowelle

Dies kann zu einem beliebigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Drücken Sie die Taste ≋, um die Leistung neu einzustellen. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Leistung ein.

Ändern der Temperatur

Dies kann zu einem beliebigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Drücken Sie die Taste 🌡, um die Temperatur neu einzustellen. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Temperatur ein.

Abbrechen des Betriebs

Drücken Sie die Taste ⏸ zweimal, um den Garvorgang abzubrechen.

08 Automatische Programme

Automatische Programme dienen zum Einstellen des Gewichts und der Art der zu garenden Lebensmittel. Das Gerät wählt die optimale Einstellung selbst aus.

Einstellen eines Programms

Stellen Sie nach der Programmauswahl den Ofen ein.
Der Temperaturwahlschalter muss sich in der Stellung „Aus“ befinden.

Beispiel: Programm 3 bei einem Gewicht von 1 kg.

1. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf „Automatik“ ein. Die erste Programmnummer wird auf dem Display angezeig.
2. Wählen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Programmnummer aus.
3. Drücken Sie die Taste 🌡.
4. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ das Gewicht ein. Die Garzeit wird angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste ⏵+30s. Das Programm wird gestartet. Die Garzeit wird rückwärts gezählt.

Automatisches Menü

Programmnr.	Max. Gewicht	Kategorie	Artikel
P 01**	0,6 kg	Gemüse	Frischgemüse
P 02**	0,8 kg	Beilagen	Geschälte Kartoffeln
P 03*	1,0 kg	Beilagen	Röstkartoffeln. Beim akustischen Signal das Essen wenden. Der Kombi-Mikrowellenofen startet automatisch in die nächste Phase.

P 04	1,0 kg	Geflügel/Fisch	Geflügelteile Beim akustischen Signal das Essen wenden. Der Kombi-Mikrowellenofen startet automatisch in die nächste Phase.
P 05*	1,0 kg	Backwaren	Kuchen
P 06*	1,4 kg	Backwaren	Apfelkuchen
P 07*	0,9 kg	Backwaren	Quiche
P 08**	0,5 kg	Aufwärmen	Getränk oder Suppe
P 09**	0,5 kg	Aufwärmen	Mahlzeitteller
P 10**	0,7 kg	Aufwärmen	Soßen oder Eintöpfe
P 11*	0,5 kg	Fertigprodukte	Tiefkühlpizza
P 12*	0,8 kg	Fertigprodukte	Ofen-Pommes Beim akustischen Signal das Essen wenden. Der Kombi-Mikrowellenofen startet automatisch in die nächste Phase.
P 13*	1,0 kg	Fertigprodukte	Lasagne

Hinweise

Die mit „*“ gekennzeichneten Programme enthalten eine Vorwärmphase. Während der Vorwärmphase wird der Ablauf der Garzeit unterbrochen und das Vorwärmsymbol wird angezeigt. Nach der Vorwärmphase ertönt ein Alarm und das Vorwärmsymbol blinkt.

Für die mit „**“ gekennzeichneten Programme wird nur die Mikrowellenfunktion genutzt.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Ofen wird nicht mehr erwärmt.

Ändern des Programms

Nachdem das Programm gestartet worden ist, können die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

Abbrechen des Programms

Drücken Sie die Taste ⏸ zweimal, um den Garvorgang abzubrechen.

Ändern der Garzeit

Bei Verwendung automatischer Programme ist keine Änderung der Garzeit möglich.

09 Auftauprogramme

Es stehen zwei Optionen für das Auftauen zur Verfügung.

1. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf *♨ (automatische Programme) ein. Die erste Programmnummer wird auf dem Display angezeigt.
2. Wählen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Programmnummer aus.
3. Drücken Sie die Taste ⚖.
4. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ das Gewicht ein. Die Garzeit wird angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste ⏵30s. Das Programm wird gestartet. Die Garzeit wird rückwärts gezählt.

Hinweise

Zubereitung von Lebensmitteln

Entfernen Sie die gesamte Verpackung von gefrorenen Lebensmitteln und wiegen Sie sie, damit das richtige Programm gewählt wird. Das Höchstgewicht beträgt 1,0 kg.

Hitzefestes Geschirr

Geben Sie die Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete flache Schale, z. B. auf einen Porzellan- oder Glasteller. Decken Sie sie jedoch nicht ab.

Beim Auftauen von Hähnchen und Hähnchenteilen (d 01) ertönt zu zwei verschiedenen Zeitpunkten ein akustisches Signal, das zum Drehen der Lebensmittel auffordert.

Ruhezeit

Die aufgetauten Lebensmittel sollten weitere 10 bis 30 Minuten stehen gelassen werden, bis eine gleichmäßige Temperatur erreicht ist. Große Fleischstücke erfordern eine längere Standzeit als kleinere. Flache Fleischstücke und Hackfleischzubereitungen sollten voneinander getrennt werden, bevor Sie stehen gelassen werden.

Anschließend können Sie mit der Zubereitung der Lebensmittel fortfahren, auch wenn in der Mitte möglicherweise noch gefrorene dicke Fleischstücke vorhanden sind. An diesem Punkt können die Innereien von Geflügel entfernt werden.

Programmnr.	Auftauen	Gewichtsbereich in kg
d 01*	Fleisch, Geflügel und Fisch	0,2–0,1 kg
d 02*	Brot, Kuchen und Obst	0,1–0,5 kg
*Legen Sie Lebensmittel während des Auftauens auf den unteren Gitterrost		

10 Optionen für die Uhrzeiteinstellung

Mit der Taste ◷ kann das Menü aufgerufen und zwischen den einzelnen Funktionen umgeschaltet werden. Bereits eingestellte Optionen können mit dem Knopf „- / +“ direkt geändert werden.

Einstellen des Timers

Der Timer läuft unabhängig vom Ofen und hat ein eigenes akustisches Signal.

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste ◷ , um den Küchen-Timer aufzurufen. Es wird „00:00“ angezeigt.
2. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die Zeit bis zu einem maximalen Zeitraum von fünf Stunden ein.
3. Drücken Sie die Taste ⏲, um den Timer starten.

Der Timer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Auf dem Display wird „00:00“ angezeigt.

Abbrechen des Timers

Drücken Sie die Taste ⏸, um den Timer abzubrechen.

Einstellen der Garzeit

Nach dem Einstellen der Garzeit wird der Ofen nach dem Abschluss des Garvorgangs automatisch ausgeschaltet.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt. Der Garvorgang wird beendet.

Einstellen der Uhr

Beim ersten Einschalten des Geräts blinkt „00:00“ und der Summer ertönt einmal.
So stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Bringen Sie den Knopf „- / +“ in die Stellung zwischen 00:00 und 23:59.
2. Drücken Sie die Taste ◷. Die Uhrzeit wird eingestellt.

Ändern der Uhrzeit

1. Drücken und halten Sie die Taste ◷ einige Sekunden lang. Die Zeitanzeige auf dem Display blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Knopf „- / +“ die neue Uhrzeit ein und drücken Sie die Taste ◷, um die Einstellung zu bestätigen.

11 Kindersicherung

Der Ofen verfügt über eine Kindersicherung, um das versehentliche Einschalten durch Kinder zu verhindern.

Der Timer und die Uhr können auch bei eingeschalteter Kindersicherung eingestellt werden.

Einschalten der Kindersicherung

Bedingungen: Es darf keine Garzeit eingestellt sein und der Funktionswahlschalter muss sich in der Stellung „Aus“ befinden.

Drücken und halten Sie die Taste etwa drei Sekunden lang.

Auf dem Display wird das Symbol angezeigt. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Ausschalten der Kindersicherung

Drücken und halten Sie die Taste etwa drei Sekunden lang.

Das Symbol auf dem Display verlöscht. Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Kindersicherung in Verbindung mit anderen Garvorgängen

Wenn andere Garprogramme eingestellt worden sind, funktioniert die Kindersicherung nicht.

12 Schnellstart

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste , um 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung zu garen.

Während des Garens (außer beim automatischen Garen und beim Auftauen) wird durch jedes zusätzliche Drücken der Taste die Garzeit um 30 Sekunden bis zur für das entsprechende Programm maximal zulässigen Zeit erhöht.

13 Fehlfunktionstabelle

Bitte informieren Sie sich in der Fehlfunktionstabelle, bevor Sie die am Ende des Abschnitts „Pflege und Wartung“ angegebene Kundendienst-Hotline anrufen.

Wenn eine Mahlzeit nicht so gut wie erwartet gelingt, finden Sie im Abschnitt „Expertengaranleitung“ Tipps und Tricks zum Garen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung/Informationen
Das Gerät funktioniert nicht.	Fehlerhafter Schutzschalter.	Im Sicherungskasten prüfen, ob der Schutzschalter des Geräts ordnungsgemäß funktioniert.
	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Stromausfall	Überprüfen, ob die Küchenlampe funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht. wird auf der Anzeige angezeigt.	Kindersicherung ist aktiv	Kindersicherung deaktivieren (siehe Abschnitt: Kindersicherung).
0:00 wird auf der Anzeige angezeigt.	Stromausfall	Uhr zurücksetzen.
Mikrowelle lässt sich nicht einschalten.	Tür nicht vollständig geschlossen.	Überprüfen, ob Lebensmittelrückstände oder Verschmutzung in der Tür eingeklemmt sind.

Es dauert länger als zuvor, die Lebensmittel in der Mikrowelle zu erwärmen	Die ausgewählte Mikrowellenleistung ist zu niedrig.	Eine höhere Leistungsstufe auswählen.
	Eine größere Menge als gewöhnlich wurde in das Gerät gelegt.	Doppelte Menge = Fast doppelte Garzeit.
	Das Essen war kälter als gewöhnlich.	Lebensmittel während des Garens rühren oder umdrehen.
Drehteller kratzt oder schleift.	Schmutz oder Rückstände im Bereich um die Drehtellerrollen.	Die Rollen unter dem Drehteller und die Vertiefung im Ofen gründlich reinigen.
Ein bestimmter Betriebsmodus oder eine Leistungsstufe kann nicht eingestellt werden.	In diesem Betriebsmodus sind die Temperatur-, Leistungs- oder kombinierte Einstellungen nicht verfügbar.	Zulässige Einstellungen auswählen.
E1 wird auf der Anzeige angezeigt.	Die Abschaltfunktion zum Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	An die Kundendienst-Hotline wenden.
E4 wird auf der Anzeige angezeigt.	Die Abschaltfunktion zum Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	An die Kundendienst-Hotline wenden.
E11 wird auf der Anzeige angezeigt.	Feuchtigkeit im Bedienfeld.	Das Bedienfeld trocknen lassen.
E17 wird auf der Anzeige angezeigt.	Schnelles Aufheizen ist fehlgeschlagen.	An die Kundendienst-Hotline wenden.

WARNUNG: Stromschlaggefahr! Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

14 Expertengaranleitung

Hier finden Sie eine Auswahl von Rezepten und die entsprechenden optimalen Einstellungen. Es werden die Art der Heizung und die Temperatur- bzw. Leistungseinstellungen der Mikrowelle angegeben, die am besten für Ihre Mahlzeit geeignet sind. Sie finden Informationen zu geeignetem Zubehör und zur Höhe, bei der dieses eingesetzt werden sollte. Außerdem werden Tipps zu hitzefestem Geschirr und zu Zubereitungsverfahren gegeben.

Hinweise:

Die Werte in der Tabelle beziehen sich stets auf Lebensmittel in einem kalten und leeren Garraum. Wärmen Sie das Gerät nur dann vor, wenn dies in der Tabelle angegeben ist. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Garraum, das nicht verwendet wird, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Legen Sie das Zubehör erst nach dem Vorwärmen mit fettdichtem Papier aus.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie hängen von der Qualität und Zusammensetzung der Lebensmittel ab.

Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Zubehör oder hitzefestem Geschirr aus dem Garraum stets Topflappen oder Topfhandschuhe.

Auftauen, Erwärmen und Garen mit der Mikrowelle

Die folgenden Tabellen enthalten zahlreiche Optionen und Einstellungen für die Mikrowelle.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können je nach dem verwendeten hitzefesten Geschirr, der Qualität, der Temperatur und der Konsistenz der Lebensmittel variieren.

In den Tabellen sind oft Zeitspannen angegeben. Stellen Sie zunächst die kürzeste Zeit ein und verlängern Sie die Zeit bei Bedarf.

Auftauen

Hinweise:

Platzieren Sie die gefrorenen Lebensmittel in einen offenen Behälter auf dem unteren Gitterrost.

Empfindliche Teile wie die Keulen und Flügel von Hähnchen oder die fettreichen äußeren Schichten von Braten können mit kleinen Aluminiumfolienstücken abgedeckt werden. Die Folie darf die Garraumwände nicht berühren. Sie können die Folie nach dem Ablauf der Hälfte der Auftauzeit entfernen.

Drehen Sie die Lebensmittel während des Auftauens ein- oder zweimal bzw. rühren Sie sie um. Große Lebensmittelstücke sollten mehrmals gedreht werden. Entfernen Sie beim Drehen die Auftauflüssigkeit.

Lassen Sie aufgetaute Lebensmittel weitere 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur stabilisieren kann. An diesem Punkt können die Innereien von Geflügel entfernt werden.

Auftauen, Erwärmen oder Garen gefrorener Lebensmittel

Hinweise:

Entnehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. In mikrowellengeeignetem hitzefestem Geschirr geht die Erwärmung schneller und gleichmäßiger vor sich. Das Erwärmen kann für die verschiedenen Komponenten der Mahlzeit unterschiedlich lange dauern.

Da flachliegende Lebensmittel schneller garen, sollten diese so eben wie möglich im Kochgeschirr liegen. Verschiedene Lebensmittel sollten nicht in Schichten übereinander angeordnet werden.

Die Lebensmittel müssen immer abgedeckt werden. Wenn Sie nicht über eine geeignete Abdeckung für Ihr hitzefestes Geschirr verfügen, kann ein Teller oder eine spezielle Mikrowellenfolie verwendet werden.

Drehen Sie die Lebensmittel während des Garens zwei- oder dreimal bzw. rühren Sie sie um.

Lassen Sie die Lebensmittel nach der Erwärmung weitere zwei bis fünf Minuten stehen, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Tellern aus dem Ofen stets Topflappen oder Topfhandschuhe.

Garen von Lebensmitteln

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise:

Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder ein Glastablett (Pyrex).

Stellen Sie das hitzefeste Geschirr immer auf den Gitterrost.

Verwenden Sie keine Teller aus Porzellan oder stark gekrümmte Teller.

Verwenden Sie die in der Tabelle angegebenen Einstellungen. Die Zeiteinstellungen können an das Produkt und die Menge angepasst werden.

Nehmen Sie den Popcorn-Beutel nach einer Minute und 30 Sekunden kurz aus dem Ofen und schütteln Sie ihn, um ein Anbrennen des Popcorns zu vermeiden. Vorsicht, der Beutel ist heiß!

Auftauen	Gewicht	Einstellung der Mikrowellenleistung in Watt, Garzeit in Minuten	Hinweise
Ganze Fleischstücke (Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch – nicht entbeint oder entbeint)	800 g	300 W, 15 Min. + 100 W, 10-20 Min.	Mehrmals wenden
	1 kg	300 W, 20 Min. + 100 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	300 W, 30 Min. + 100 W, 20-30 Min.	
Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch in Stücken oder Scheiben	200 g	300 W, 3 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Aufgetaute Teile beim Wenden abtrennen
	500 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 15-20 Min.	
	800 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	100 W, 10-15 Min.	Lebensmittel, wenn möglich, flach einfrieren Mehrmals wenden und ggf. aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
	800 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	600 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Beim Garen wenden
	1,2 kg	300 W, 15 Min. + 100 W, 25-30 Min.	
Ente	1,2 kg	300 W, 20 Min. + 100 W, 30-40 Min.	Mehrmals wenden
Fischfilet, Fischsteak oder -scheiben	400 g	300 W, 20 Min. + 100 W, 30-40 Min.	Aufgetaute Teile abtrennen
Ganzer Fisch	300 g	300 W, 3 Min. + 100 W, 10-15 Min.	–
	600 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	300 W, 10-15 Min.	Während des Auftauens vorsichtig umrühren
	600 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	300 W, 7-10 Min.	Während des Auftauens vorsichtig umrühren und aufgeteilte Teile abtrennen
	500 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 5-10 Min.	
Butter, Auftauen	125 g	300 W, 1 Min. + 100 W, 2-4 Min.	Gesamte Verpackung entfernen
	250 g	360 W, 1 Min. + 100 W, 2-4 Min.	
Brotlaib	500 g	300 W, 6 Min. + 100 W, 5-10 Min.	Beim Garen wenden
	1 kg	300 W, 12 Min. + 100 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Biskuit	500 g	100 W, 15-20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Vanillecreme, die Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	

Auftauen	Gewicht	Einstellung der Mikrowellenleistung in Watt, Garzeit in Minuten	Hinweise
Kuchen, feucht, z. B. Obstkuchen, Käsekuchen	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	300 W, 7 min. + 100 W, 10-15 min.	

Auftauen, Erwärmen oder Garen gefrorener Lebensmittel	Gewicht	Einstellung der Mikrowellenleistung in Watt, Garzeit in Minuten	Hinweise
Menü, Mahlzeitteller, Fertiggericht	300-400 g	700 W, 10–15 Min.	Gericht aus Verpackung entnehmen; Lebensmittel zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	700 W, 8–10 Min.	Hitzefestes Geschirr mit Deckel
Eintöpfe	500 g	700 W, 10–15 Min.	Hitzefestes Geschirr mit Deckel
	1 kg	700 W, 10–15 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	700 W, 10–15 Min.	Hitzefestes Geschirr mit Deckel
	1 kg	700 W, 25–30 Min.	
Fisch, z. B. Filetsteaks	400 g	700 W, 10–15 Min.	Abgedeckt
	500 g	700 W, 18–20 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	700 W, 2–5 Min.	Hitzefestes Geschirr mit Deckel; Flüssigkeit hinzufügen
	500 g	700 W, 8–10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Karotten	300 g	700 W, 8–10 Min.	Hitzefestes Geschirr mit Deckel; 1 TL Wasser hinzufügen
	600 kg	700 W, 15–20 Min.	
Rahmspinat	450 g	700 W, 11–16 Min.	Ohne zusätzliches Wasser garen

Garen von Lebensmitteln	Gewicht	Einstellung der Mikrowellenleistung in Watt, Garzeit in Minuten	Hinweise
Menü, Mahlzeitteller, Fertiggericht	350-500 g	700 W, 5-10 min.	Gericht aus Verpackung entnehmen; Lebensmittel zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1-2 min.	**Achtung!** Erhitzen Sie alkoholische Getränke nicht übermäßig. Beim Garen überprüfen
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babynahrung, z. B. Babyfläschchen	50 ml	300 W, ca. 1 min.	Legen Sie das Babyfläschchen ohne den Sauger bzw. Deckel auf den Boden des Garraums. Nach dem Erwärmen gut schütteln oder umrühren. Sie müssen die Temperatur überprüfen.
	100 ml	300 W, 1-2 min.	
	200 ml	300 W, 2-3 min.	
Suppe, 1 Tasse	175 g	900 W, 2-3 min.	–
Suppe, 2 Tassen	jeweils 175 g	900 W, 4-5 min.	
Suppe, 4 Tassen	jeweils 175 g	900 W, 5-6 min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	700 W, 10-15 min.	Abgedeckt

Eintopf	400 g	700 W, 5-10 min.	Hitzefestes Geschirr mit Deckel
	800 g	700 W, 10-15 min.	
Gemüse	150 g	700 W, 2-3 min.	Etwas Flüssigkeit hinzufügen
	300 g	700 W, 3-5 min.	

Garen von Lebensmitteln	**Gewicht**	**Einstellung der Mikrowellenleistung in Watt, Garzeit in Minuten**	**Hinweise**
Ganzes Huhn, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	700 W, 30-35 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	700 W, 5-10 Min.	–
Frischgemüse	250 g	700 W, 5-10 Min.	In gleich große Stücke schneiden; 1–2 TL Wasser pro 100 g hinzufügen; während des Garens umrühren
	500 g	700 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	700 W, 8-10 Min.	In gleich große Stücke schneiden; 1–2 TL Wasser pro 100 g hinzufügen; während des Garens umrühren
	500 g	700 W, 11-14 Min.	
	750 g	700 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	700 W, 7-9 Min.+ 300 W, 15-20 Min.	Die doppelte Menge Flüssigkeit hinzufügen und tiefes hitzefestes Geschirr mit Deckel verwenden
	250 g	700 W, 10-12 Min. + 300 W, 20-25 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (instant)	500 ml	700 W, 7-9 Min.	Beim Erwärmen 2–3-mal mit einem Schneebesen umrühren
Obst, Kompott	500 g	700 W, 9-12 Min.	–

WARNUNG: Verbrühungsgefahr! Popcorntüte vorsichtig öffnen, da heißer Dampf entweichen kann. Mikrowelle nie auf volle Leistung schalten.

	Gewicht	Zubehör	Einstellung der Mikrowellenleistung in Watt, Garzeit in Minuten
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte, 100 g	Hitzefestes Geschirr	700 W, 3-5 Min.

Tipps für die Mikrowelle

Sie können keine Informationen zu den Einstellungen für die von Ihnen zubereitete Lebensmittelmenge finden.	Erhöhen oder verringern Sie die Garzeiten unter Anwendung der folgenden Faustregel: Doppelte Menge = Fast doppelte Garzeit Halbe Menge = Hälfte der Garzeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Einstellung der Mikrowellenleistung. Decken Sie die Speise ab und fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
Die Lebensmittel sind nach abgelaufener Zeitdauer nicht aufgetaut, erhitzt oder gegart.	Stellen Sie eine längere Zeitdauer ein. Große Mengen und Lebensmittel, die hoch gestapelt werden, erfordern längere Zeiten.
Die Lebensmittel sind nach abgelaufener Zeitdauer am Rand überhitzt, in der Mitte jedoch nicht durch.	Rühren Sie während der Garzeit um und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Einstellung der Mikrowellenleistung und eine längere Garzeit ein.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen aufgetaut, jedoch nicht in Mitte.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Einstellung der Mikrowellenleistung. Wenn Sie eine große Menge auftauen, wenden Sie sie mehrmals.

Backwerk

Informationen zu den Tabellen

Hinweise:

Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf Lebensmittel in einem kalten Ofen.

Beginnen Sie mit der niedrigeren Temperatur und verwenden Sie gegebenenfalls beim nächsten Mal eine höhere Einstellung, da mit einer niedrigeren Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung erreicht wird.

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Backtipps“ im Anschluss an die Tabellen.

Stellen Sie die Backform immer in die Mitte des unteren Gitterrosts. Mit „**“ gekennzeichnete Lebensmittel sollten auf dem Drehteller platziert werden.

Backformen:

Hinweis: Optimalerweise sollten dunkle Metallbackformen verwendet werden.

Backformen	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Biskuit, einfach	Kranzform/ Kuchenform	֍	170-180	100	40-50
Biskuit, empfindlich (z. B. Sandkuchen)*	Kranzform/ Kuchenform	֍	150-170	-	70-90
Obstboden	Tortenboden-Kuchenform	֍	160-180	-	30-40
Empfindlicher Obstkuchen, Biskuit	Springform/ Kranzform	֍	170-180	100	35-45

Backformen	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenboden-Kuchenform		160-170	-	20-25
Obstboden, 6 Eier	Dunkle Springform		170-180	-	35-45
Mürbeteigboden mit Rand	Dunkle Springform		170-190	-	30-40
Obsttarte/Käsekuchen mit Mürbeteigboden	Dunkle Springform		170-190	100	35-45
Schweizer Flan**	Dunkle Springform		190-200	-	45-55
Gugelhupf	Kranzkuchenform		170-180	-	40-50
Pizza, dünner Boden, dünner Belag**	Rundes Pizzablech		220-230	-	15-25
Herzhafter Kuchen**	Dunkle Springform		200-220	-	50-60
Nusskuchen	Dunkle Springform		170-180	100	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	Rundes Pizzablech		160-180	-	50-60
Hefeteig mit feuchtem Belag	Rundes Pizzablech		170-190	-	55-65
Zopf mit 500 g Mehl	Rundes Pizzablech		170-190	-	35-45
Stollen mit 500 g Mehl	Rundes Pizzablech		160-180	-	60-70
Strudel, süß	Rundes Pizzablech		190-210	180	35-45

* Lassen Sie den Kuchen im Ofen ca. 20 Minuten abkühlen.

** Lebensmittel sollten auf dem Drehteller platziert werden.

Kleine Gebäckteile	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Plätzchen	Rundes Pizzablech		150-170	25-35
Makronen	Rundes Pizzablech		110-130	35-45
Meringue	Rundes Pizzablech		100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Gitterrost		160-180	35-40
Brandteig	Rundes Pizzablech		200-220	35-45
Blätterteig	Rundes Pizzablech		190-200	35-45
Hefekuchen	Rundes Pizzablech		200-220	25-35

Brot und Brötchen	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Rundes Pizzablech		210-230	50-60
Fladenbrot	Rundes Pizzablech		220-230	25-35
Brötchen	Rundes Pizzablech		210-230	25-35
Brötchen aus süßem Hefeteig	Rundes Pizzablech		200-220	15-25

Tipps für die Mikrowelle

Sie sollten nach Ihrem eigenen Backrezept vorgehen.	Verwenden Sie als Anleitung ähnliche Gegenstände wie in der Backtabelle angegeben.
Verwenden Sie Backformen aus Silikon, Glas oder Keramik.	Die Backform muss bis zu 250 °C hitzebeständig sein. Kuchen, die in diesen Backformen zubereitet werden, werden weniger braun. Bei Verwendung der Mikrowelle, ist die Garzeit kürzer als in der Tabelle angegeben.
So können Sie prüfen, ob der Biskuitkuchen durchgebacken ist:	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor dem Ende der im Rezept angegebenen Backzeit an seiner höchsten Stelle einen Cocktail-spieß in den Kuchen hinein. Bleibt der Cocktailspieß beim Herausziehen ohne Anhaftungen, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie den Ofen 10 Grad niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit entsprechend. Beachten Sie die im Rezept angegeben Rührzeiten.
Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, zum Rand hin aber niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen ist zu dunkel.	Wählen Sie die Temperatur niedriger und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Wenn er fertig ist, stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen. Anschließend beträufeln Sie ihn mit Fruchtsaft oder einem alkoholischen Getränk. Beim nächsten Mal wählen Sie die Temperatur 10 Grad höher und verkürzen die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sehen von außen gut aus, aber das Innere ist nass (klebrig, wässrig).	Verwenden Sie nächstes Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie den Kuchen auf einer niedrigeren Temperaturstufe etwas länger. Wenn Sie einen Kuchen mit einem nassen Belag backen, backen Sie zunächst die Basis und bedecken sie mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben danach den Belag hinzu. Folgen Sie dem Rezept und den angegebenen Backzeiten.
Der Kuchen kommt beim Stürzen nicht aus der Backform.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen für weitere 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann kommt er einfacher aus der Backform. Wenn er noch immer anhaftet, lösen Sie den Kuchen um den Rand herum mit einem Messer. Stürzen Sie die Backform erneut und decken Sie sie mehrmals mit einem kalten, feuchten Tuch ab. Fetten Sie die Backform beim nächsten Mal gut ein und bestreuen Sie sie mit ein paar Semmelbröseln.
Sie haben beim Messen mit Ihrem Fleischthermometer eine Abweichung der Ofentemperatur festgestellt.	Die Ofentemperatur wird vom Hersteller nach einer bestimmten Zeit mit einem Testrost in der Mitte des Garraums gemessen. Hitzefestes Geschirr und Zubehör beeinflussen die Temperaturmessung, deswegen wird es immer eine gewisse Abweichung geben, wenn Sie die Temperatur selbst messen.
Zwischen der Backform und dem Gitterrost entstehen Funken.	Stellen Sie sicher, dass die Backform außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Backform im Garraum. Falls dies nicht hilft, setzen Sie das Backen fort, allerdings ohne Mikrowelle. Die Backzeit verlängert sich entsprechend.

Rösten und Grillen

Informationen zu den Tabellen

Die Temperatur und die Röstzeit hängen von der Art und der Menge der zu garenden Lebensmittel ab. Aus diesem Grund sind in den Tabellen Temperaturbereiche angegeben. Beginnen Sie mit der niedrigeren Temperatur und verwenden Sie gegebenenfalls beim nächsten Mal eine höhere Einstellung.

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Tipps zum Grillen und Rösten“ im Anschluss an die Tabellen.

Hitzefestes Geschirr

Sie können beliebiges hitzefestes Geschirr verwenden, das für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist. Bräter aus Metall sind nicht für das Rösten mit der Mikrowelle geeignet.

Das hitzefeste Geschirr kann sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Entnehmen des hitzefesten Geschirrs aus dem Ofen Topfhandschuhe.

Platzieren Sie das heiße hitzefeste Geschirr nach der Entnahme aus dem Ofen auf einem trockenen Küchentuch. Wenn es auf einer kalten oder feuchten Oberfläche platziert wird, können Glasrisse entstehen.

Tipps für das Rösten

Hinweise

- Verwenden Sie zum Rösten von Fleisch und Geflügel einen tiefen Bräter.
- Überprüfen Sie, ob das hitzefeste Geschirr in den Garraum passt. Es sollte nicht zu groß sein.
- Fleisch: Decken Sie etwa zwei Drittel des Bodens des hitzefesten Geschirrs mit Flüssigkeit ab. Fügen Sie bei Schmorbraten etwas mehr Flüssigkeit hinzu. Drehen Sie Fleischstücke nach dem Ablauf der Hälfte der Garzeit. Wenn der Braten gar ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen den Braten weitere 10 Minuten ruhen. Dadurch wird eine bessere Verteilung der Fleischsäfte ermöglicht.
- Geflügel: Drehen Sie die Fleischstücke, wenn die Garzeit zu etwa ⅔ abgelaufen ist.

Tipps für das Grillen

Hinweise

- Halten Sie die Ofentür beim Grillen stets geschlossen und wärmen Sie das Gerät nicht vor.
- Die gegrillten Fleischstücke sollten möglichst von gleicher Dicke sein. Steaks sollten mindestens zwei bis drei Zentimeter dick sein.

Dadurch werden sie gleichmäßig gebräunt und bleiben saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

- Verwenden Sie zum Drehen der gegrillten Fleischstücke eine Zange. Wenn das Fleisch mit einer Gabel eingestochen wird, läuft der Saft heraus und das Fleisch wird trocken.
- Dunkles Fleisch, z. B. Rindfleisch, bräunt schneller als helleres Fleisch wie Kalb oder Schwein. Helles Fleisch und Fisch bräunen oft nur leicht an der Oberfläche, obwohl das Fleisch bzw. der Fisch innen gar und saftig ist.
- Das Grillelement wird automatisch ein- und ausgeschaltet. Dies ist normal. Wie häufig dies geschieht, hängt von der Grilleinstellung ab.

Rindfleisch

Hinweise

- Wenden Sie den Rinderschmorbraten nach ⅓ und ⅔ der Garzeit. Lassen Sie ihn zum Schluss weitere ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Filets und Lendenstücke nach der Hälfte der Garzei.
- Wenden Sie die Steaks nach ⅔ der Garzeit.

Rindfleisch	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C, Grilleinstellung	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Rindersch-morbraten, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel		180-200	-	120-143
Rinderfilet, Medium, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		180-200	100	30-40
Lende, medium, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		210-230	100	30-40
Steak, Medium, 3 cm dick**	Hoher Gitterrost		3	-	pro Seite: 10-15

* Niedriger Gitterrost.

**Hoher Gitterrost.

Kalb

Hinweis:

Wenden Sie Kalbsbraten und -hachse nach der Hälfte der Garzeit. Lassen Sie sie zum Schluss weitere 10 Minuten stehen.

Kalbfleisch	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel		180-200	-	110-130
Kalbshaxe, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		200-220	-	120-130

* Niedriger Gitterrost.

Schwein

Hinweise:

- Wenden Sie magere Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Garzeit. Lassen Sie ihn zum Schluss weitere 10 Minuten stehen.
- Legen Sie den Braten in das hitzefeste Geschirr mit der Schwarte nach oben. Ritzen Sie die Schwarte ein. Wenden Sie den Braten nicht. Lassen Sie ihn zum Schluss weitere 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie keine Schweinefilets oder Schweinekoteletts. Lassen Sie sie zum Schluss weitere 5 Minuten stehen.
- Wenden Sie den Schweinenacken nach ⅔ der Garzeit.

Schwein	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C, Grilleinstellung	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel		220-230	100	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter), ca. 1,5 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		190-210	-	130-150

Schweinefilet, ca. 500 g*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel		220-230	100	25-30
Schweinebraten, mager, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel		210-230	100	60-80
Geräuchertes Schweinefleisch mit Knochen, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel	-	-	300	45-45
Schweinenacken, 2 cm dick**			3	-	Erste Seite: ca. 15-20 zweite Seite: ca. 10-15

* Niedriger Gitterrost.

**Hoher Gitterrost.

Lamm

Hinweis:

Wenden Sie die Lammkeule nach der Hälfte der Garzeit.*

Lamm	**Zubehör**	**Erwärmungsart**	**Temperatur in °C**	**Mikrowellenleistung in Watt**	**Garzeit in Minuten**
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		210-230	-	40-50
Lammkeule mit Knochen, mittelgroß, ca. 1,5 kg*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel		190-210	-	90-95

*Niedriger Gitterrost.

Verschiedene

Hinweise:

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss weitere 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach ⅔ der Garzeit.

Verschiedenes	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C, Grilleinstellung	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Hackbraten, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		180-200	700 W + 100 W	-
4 bis 6 Würstchen zum Grillen, ca. 150 g pro Stück**	-		3	-	Pro Seite: 10-15

* Niedriger Gitterrost.

**Hoher Gitterrost.

Geflügel

Hinweise:

- Legen Sie ganze Hähnchen und Hähnchenbrustfilets mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie sie nach ⅔ der Garzeit.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie sie nach 30 Minuten und stellen Sie die Mikrowelle auf 180 Watt.
- Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenportionen mit der Hautseite nach oben. Wenden Sie sie nicht.
- Drehen Sie Enten- oder Gänsebrust mit der Hautseite nach oben. Wenden Sie sie nicht.
- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Garzeit. Stechen Sie die Haut ein.
- Legen Sie Putenbrust und Keulen mit der Hautseite nach unten. Wenden Sie sie nach ⅔ der Garzeit.

Geflügel	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C, Grilleinstellung	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel		220-230	300	35-45
Poularde, ganz, ca. 1,6 kg*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel		220-230	300 100	30 20-30
Hähnchen, Hälften, 500 g pro Hälfte*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		180-200	300	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		210-230	300	20-30
Hähnchenbrust mit Haut und Knochen, 2 Stück, ca. 350-450 g**	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		190-210	100	30-40
Entenbrust mit Haut, 2 Stück, 300-400 g pro Stück*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		3	100	20-30

Geflügel	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C, Grilleinstellung	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Gänsebrust, 2 Stück, 500 g pro Stück*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel	⊛	210-230	100	25-30
Gänsekeulen, 4 Stück, ca. 1,5 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel	⊛	210-230	100	30-40
Putenbrust, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel	⊛	200-220	-	90-100
Putenschenkel, ca. 1,3 kg*	Hitzefestes Geschirr mit Deckel	⊛	200-220	100	50-60

* Niedriger Gitterrost.

**Hoher Gitterrost.

Fisch

Hinweise:

- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, in die Mitte des oberen Gitterrostes.
- Fetten Sie vorher den Gitterrost mit Öl ein.

Fisch	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Fischfilet, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	Hoher Gitterrost	—	3	20-25
Ganzer Fisch, 2-3 Stück, 300 g, gegrillt	Hoher Gitterrost	—	3	20-30

Tipps fürs Braten und Grillen

Diese Tabelle enthält keine Angaben zum Gewicht des Bratens.	Wählen Sie für kleinere Braten eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Wählen Sie für größere Braten eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.
So erkennen Sie, ob der Braten fertig ist:	Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen „Löffeltest“ durch. Drücken Sie den Braten mit einem Löffel nach unten. Wenn sich der Braten fest anfühlt, ist er fertig. Wenn der Löffel nach unten gedrückt werden kann, muss der Braten noch etwas länger garen.
Der Braten sieht gut aus, aber der Bratensaft ist angebrannt.	Verwenden Sie beim nächsten Mal einen kleineren Bräter oder geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber der Bratensaft ist zu klar und wässrig.	Verwenden Sie beim nächsten Mal einen größeren Bräter und geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu.
Der Braten ist nicht ausreichend durch.	Schneiden Sie den Braten auf. Geben Sie die Bratensauce in den Bräter und legen Sie die Bratenfleischstücke in die Sauce. Verwenden Sie nur die Mikrowelle, um das Fleisch fertig zu garen.

Aufläufe, Gratins, Toast mit Garnierung

Hinweise:

- Die Werte in der Tabelle gelten für Lebensmittel, die in einen kalten Ofen gestellt werden.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine hitzebeständige, ofenfeste Form mit einer Tiefe von 4 bis 5 cm, die auch für die Mikrowelle geeignet ist.
- Stellen Sie den Auflauf auf den unteren Gitterrost.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins nach dem Ausschalten noch weitere 5 Minuten im Ofen garen.
- Käse auf Toast: Toasten Sie die Brotscheiben vor.

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C, Grilleinstellung	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		140-160	300	25-35
Auflauf, herzhaft, hergestellt mit gegarten Zutaten, ca. 1 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		150-160	700	20-25
Lasagne, frisch*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		200-220	300	25-35
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg*	Hitzefestes Geschirr ohne Deckel		180-200	700	25-30
Belegter Toast, 4 Scheiben**			3	-	8-10

Fertigprodukte, gefroren

Hinweise:

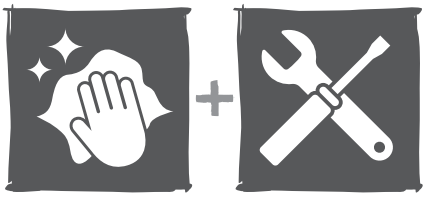
- Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Die Werte in der Tabelle gelten für Lebensmittel, die in einen kalten Ofen gestellt werden
- Legen Sie keine Pommes, Kroketten oder Kartoffelröstis übereinander. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.
- Legen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.

Fertigprodukte	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Pizza mit dünnem Boden*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza mit dickem Boden	Drehteller		- 220-230	700 -	3 13-18
Minipizza*	Drehteller		220-230	-	25-35
Pizzabaguette*	Drehteller		- 220-230	700	2 13-18
Pommes	Drehteller		220-230	-	8-13
Kroketten*	Drehteller		210-220	-	13-18

Fertigprodukte	Zubehör	Erwärmungsart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Drehteller		200-220	-	25-30
Teilgegarte Brötchen oder Baguettes	Niedriger Gitterrost		170-180	-	13-18
Fischstäbchen	Drehteller		210-230	-	10-20
Hähnchenstäbchen, Nuggets	Drehteller		200-220	-	15-20
Lasagne, ca. 400 g**	Niedriger Gitterrost		220-230	700	12-17

* Heizen Sie den Garraum für 5 Minuten vor.

** Geben Sie die Nahrungsmittel in ein geeignetes, hitzefestes Geschirr.



Pflege und Reinigung

Bitte stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät regelmäßig reinigen, um mögliche Wartungsprobleme zu minimieren.

Reinigungsmittel

Nicht verwenden:

- scharfe oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Metall- oder Glasschaber zum Reinigen des Glasfensters der Ofentür.
- Metall- oder Glasschaber zum Reinigen der Türdichtung.
- Harte Topfreiniger und Scheuerschwämme.
- Reinigungsmittel mit hohen Alkoholkonzentrationen.

Waschen Sie neue Schwammtücher gründlich vor dem Gebrauch.

Lassen Sie alle Flächen vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
Vorderseite des Geräts	Heiße Seifenlauge: Säubern Sie den Bereich mit einem Spültuch und wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie für die Reinigung keine Glasreiniger und keine Glas- oder Metallschaber.
Vorderseite des Geräts mit Edelstahl	Heiße Seifenlauge: Säubern Sie den Bereich mit einem Spültuch und wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken. Entfernen Sie Kalkflecken, Fett, Stärke und Albumin (z. B. Eiweiß) umgehend. Derartige Rückstände können Korrosion verursachen. Spezielle Edelstahlreinigungsmittel können von Kundendienstvertretern oder im Fachhandel erworben werden. Verwenden Sie für die Reinigung keine Glasreiniger und keine Glas- oder Metallschaber.
Garraum	Heiße Seifenlauge oder Essiglösung: Säubern Sie den Bereich mit einem Spültuch und wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken. Wenn der Herd stark verschmutzt ist: Verwenden Sie keine Backofensprays oder andere aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel. Topfreiniger, Scheuerschwämme und Pfannenreiniger sind ebenfalls ungeeignet. Diese Gegenstände zerkratzen die Oberfläche. Lassen Sie die Innenflächen gründlich trocknen.
Aussparung im Garraum	Feuchtes Tuch: Stellen Sie sicher, dass kein Wasser durch den Drehteller in den Innenraum des Geräts sickert.
Drahtgitter	Heiße Seifenlauge: Reinigen Sie die Türverkleidungen mit einem Spültuch. Verwenden Sie keinen Glasschaber.
Türverkleidungen	Glasreiniger: Reinigen Sie die Türverkleidungen mit einem Spültuch. Verwenden Sie keinen Glasschaber.

Dichtung	Heiße Seifenlauge: Reinigen Sie die Dichtung mit einem Spültuch, ohne zu scheuern. Verwenden Sie für die Reinigung keine Glas- oder Metallschaber.

WARNUNG: Stromschlaggefahr! Durchdringende Feuchtigkeit kann zu einem Stromschlag führen. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das Gerät niemals sofort nach dem Ausschalten. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

WARNUNG: Gefahr schwerer Gesundheitsschäden! Mikrowellenenergie kann entweichen, wenn die Tür des Garraums oder die Türdichtung beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn die Tür des Garraums oder die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Kunden-Hotline (gebührenfrei):

Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

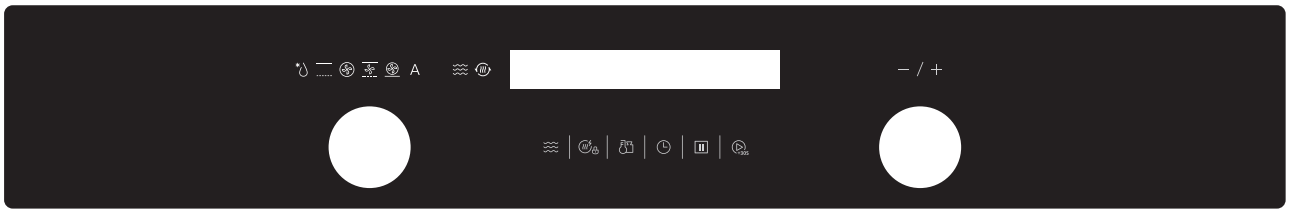
Перед началом эксплуатации

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед использованием прибора ознакомьтесь с инструкцией.

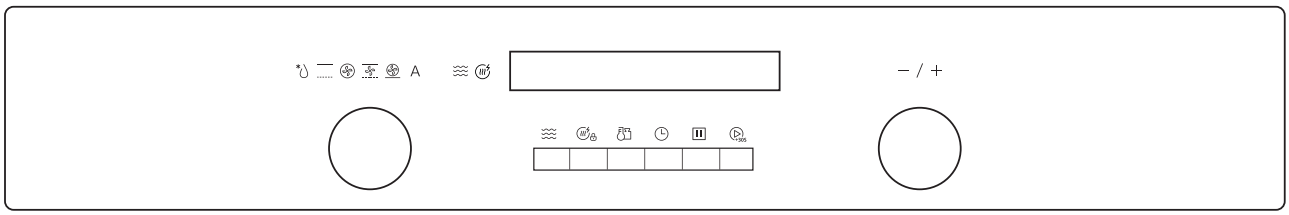
Чтобы включить прибор, нажмите на кнопку выключателя. Прибор готов к работе.

Функции и настройки

Модель с сенсорным управлением: CLCPBLa



Модель с кнопочным управлением: CLCPSTa



Элементы управления

Символ	Функция
	СВЧ-функция
	Нажмите и отпустите: Быстрый предварительный разогрев. Коснитесь и удерживайте палец: Защита от детей
	Нажмите и отпустите: Остановка. Коснитесь два раза: Отмена
	Температура/Вес
	Часы
	Запуск

Ручка выбора функций

Используется для выбора типа программы.

Функция		Использование
	Горячий воздух 3D	Для выпечки бисквитов в формах, открытых пирогов с ягодами и чизкейков, а также пирогов, пицц и мелкой выпечки на противне.
	Гриль с обдувом	Для дичи, запеканок, запеченных блюд.
	Выпечка пиццы	Для замороженных полуфабрикатов и блюд, требующих значительной тепловой обработки снизу.
	Гриль	Выберите уровень: высокий, средний или низкий. Эта программа идеально подходит для жарки на гриле нескольких стейков, сосисок, рыбы или ломтиков хлеба.
	СВЧ + Горячий воздух	Используйте эту функцию для быстрого приготовления блюд.
	СВЧ + Обдув гриля	Для дичи, запеканок, запеченных блюд.
	СВЧ + Пицца	Для быстрого запекания или выпечки пиццы.
	СВЧ + Обдув гриля	Используйте эту функцию для быстрого приготовления пищи с румяной корочкой.
	Размораживание	Две программы разморозки
A	Автоматические программы	13 программ. Тип и время разогрева устанавливаются в зависимости от веса блюда.
	СВЧ-функция	Разморозка, повторный разогрев и приготовление.

Ручка выбора функций

Используется для выбора опций программы.

Параметр	Функция
Автоматические программы	Выберите одну из 13 автоматических программ.
Температура	Выберите температуру приготовления (ºC). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Вес	Выберите вес блюда.
Время	Установите время приготовления.
СВЧ-функция	Выберите мощность СВЧ. 100 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 700 Вт и 900 Вт

Вентилятор охлаждения

В прибор встроен вентилятор охлаждения. Вентилятор включается в процессе работы прибора. Горячий воздух выходит над дверцей.

Вентилятор продолжает работать некоторое время после завершения работы прибора.

Внимание!

Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева прибора.

Примечания:

Прибор не нагревается в процессе работы СВЧ-функции. Включается вентилятор. Вентилятор может работать даже после выключения СВЧ-функции.

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне духового шкафа может образовываться конденсат. Это нормально и не влияет на работу СВЧ-функции. Протрите конденсат, завершив приготовление пищи.

01 Установка часов

После подключения прибора к сети питания на дисплее замигает “00:00” и раздастся звуковой сигнал.
Настройте часы.

1. Поверните ручку “– / +” и установите значение от 00:00 до 23:59
2. Коснитесь кнопки ◷. Время установлено.

02 Разогрев духового шкафа

Перед первым использованием убедитесь, что все элементы упаковки сняты, и оставьте духовой шкаф работать в течение часа для удаления производственных материалов.

1. Выберите режим “Горячий воздух” ֍ с помощью ручки выбора режимов.
2. Установите температуру 230°C с помощью кнопки выбора температуры.
3. Коснитесь кнопки ◷. Поверните ручку “– / +” и выберите время приготовления 1 час.
4. Коснитесь кнопки ▷. Духовой шкаф начинает разогрев.

03 Очистка принадлежностей

Перед первым использованием принадлежностей тщательно очистите их мягкой тряпкой для мытья посуды в горячей мыльной воде.

04 Настройки режимов

Данный духовой шкаф поддерживает различные режимы приготовления. Ниже приведена информация о том, как выбрать необходимый тип обработки и температуру или установить настройки гриля. Вы также можете выбрать время приготовления ваших блюд. См. раздел настройки времени приготовления.

Установка режима и температуры

Пример: Режим “Горячий воздух” ֍ при 200°C в течение 25 минут.

1. Поверните ручку выбора режима на ֍
2. Замигает установленная по умолчанию температура “180°C”. Поверните ручку “– / +” для выбора температуры 200°C.

3. Коснитесь кнопки ⏲. Поверните ручку “– / +” для установки времени приготовления 25 минут.
4. Коснитесь кнопки +30s. Духовой шкаф начинает разогрев.

Максимальное время приготовления — 5 часов.

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Приготовление пищи будет приостановлено. Закрыв дверцу, коснитесь кнопки +30s. Приготовление будет возобновлено.

Приостановка работы

Коснитесь кнопки ⏸ для приостановки работы. Коснитесь кнопки +30s для возобновления работы.

Изменение времени приготовления

Время можно изменить в любой момент приготовления.
Коснитесь кнопки ⏲. Поверните ручку “– / +” для изменения времени приготовления. Нажмите +30s, чтобы продолжить.

Изменение температуры

Температуру можно изменить в любой момент приготовления.
Коснитесь для установки новой температуры.
Поверните “– / +” для установки температуры. Нажмите +30s, чтобы продолжить.

Отмена действия

Коснитесь кнопки ⏸ дважды, чтобы отменить действие.

05 Быстрый предварительный разогрев

С помощью данной функции духовой шкаф очень быстро разогревается до установленной температуры.

Быстрый предварительный разогрев доступен для следующих типов тепловой обработки: (по умолчанию 20 минут при 180˚C).

Горячий воздух 3D	СВЧ + Обдув гриля
Гриль с обдувом	: Выпечка пиццы
СВЧ + Горячий воздух	+ : СВЧ + Пицца

Чтобы обеспечить равномерное приготовление блюда, размещайте его в духовом шкафу только после завершения разогрева.

1. При установке программы и температуры значок температуры будет мигать.
2. Коснитесь кнопки . На дисплее загорится символ .
3. Коснитесь кнопки +30s. Духовой шкаф начинает разогрев.

Процесс предварительного разогрева завершен

Прозвучит звуковой сигнал. Символ на дисплее замигает.
Поставьте блюдо в духовой шкаф.

Отмена быстрого предварительного разогрева

Коснитесь кнопки для отмены быстрого предварительного разогрева.

Примечание:

Функция быстрого предварительного разогрева доступна только после выбора одного из вышеуказанных режимов. СВЧ-функция отключена во время предварительного разогрева.

06 СВЧ-функция

Примечание:

В разделе “Кулинарный эксперт” приведены примеры по размораживанию, тепловой обработке и приготовлению различных блюд с помощью СВЧ-функции.

Примечание:

Шаг делений при настройке времени отключения:

0-1 мин.: 1 секунда 1-5 мин: 10 секунд

5-15 мин.: 30 секунд 15-60 мин: 1 минута

60 мин.: 5 минут

О посуде для духового шкафа

Подходящая посуда

В духовом шкафу можно использовать посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики и устойчивого к высоким температурам пластика.

Неподходящая посуда

Не используйте в духовом шкафу с СВЧ-функцией металлическую посуду или столовые приборы с металлической окантовкой или покрытием.

Внимание!

Использование металлической посуды в духовом шкафу с СВЧ-функцией может вызвать искры и привести к порче прибора

Установка мощности СВЧ

Используйте кнопку ≋ для установки требуемой мощности СВЧ.

100 Вт	Разморозка деликатных продуктов, продуктов необычной формы, размягчение мороженого, подъем теста
300 Вт	Разморозка, плавление шоколада и масла
450 Вт	Приготовление риса, супа
700 Вт	По Вторный разогрев, приготовление грибов, моллюсков, курицы, рыбы, овощей
900 Вт	Кипячение воды, по Вторный разогрев, приготовление курицы, рыбы, овощей

Примечания:

После касания кнопки отобразится выбранная мощность.

Максимальная мощность СВЧ-диапазона составляет 900 Вт и устанавливается на максимальное время 30 минут. При всех прочих настройках мощности максимальное время приготовления может составлять 1 час 30 минут.

Установка СВЧ-функции

Пример. Мощность СВЧ установлена на 300 Вт, время приготовления — 17 минут.

1. Коснитесь кнопки ≋. Отобразится мощность по умолчанию (900 Вт) и замигает время приготовления по умолчанию.
2. Коснитесь кнопки ≋ для запуска СВЧ-функции. Поверните ручку “– / +” для установки мощности СВЧ на 300 Вт.
3. Коснитесь кнопки ◷. Поверните ручку “– / +” для настройки времени приготовления 17 минут.
4. Коснитесь кнопки ⏲ для запуска приготовления. На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

Время приготовления истекло

Прозвучит звуковой сигнал. Приготовление с помощью СВЧ закончено.

Открытие дверцы во время работы

Приготовление пищи будет приостановлено. Закрыв дверцу, коснитесь кнопки +30s. Приготовление возобновится.

Изменение времени приготовления

Время можно изменить в любой момент приготовления. Коснитесь кнопки ◷. Поверните ручку “– / +” для изменения времени приготовления.

Изменение мощности СВЧ

Время можно изменить в любой момент приготовления. Коснитесь ≋ для установки новой мощности. Поверните ручку “– / +” для установки мощности СВЧ. Установленное время будет мигать в течение 3 секунд, или нажмите +30s, чтобы продолжить.

Приостановка работыn

Коснитесь и отпустите ⏸. Работа духового шкафа приостановлена. Коснитесь кнопки +30s. для возобновления работы прибора.

Отмена действия

Коснитесь кнопки ⏸ дважды, чтобы отменить приготовление.

Примечания:

Перед первым использованием убедитесь, что все элементы упаковки сняты, и оставьте духовой шкаф работать в течение часа для удаления производственных материалов.

При повороте ручки выбора режимов на ≋ на дисплее всегда отображается наибольшее значение мощности СВЧ в качестве рекомендуемого.

Если вы откроете дверцу во время приготовления, вентилятор может продолжить работать.

07 Комбинированный режим с СВЧ

Для приготовления с помощью нагрева и СВЧ одновременно. Эта операция может использоваться при всех вариантах мощности СВЧ, кроме 900 Вт.

Установка комбинированного режима

Пример: СВЧ 100 Вт на 17 минут и режим “Горячий воздух” 190°C.

1. Поверните ручку выбора режима на ✲ + ≋.
2. Замигает установленная по умолчанию температура “180°C». Поверните ручку “– / +” для выбора температуры 190°C.
3. Мощность по умолчанию 300 Вт, диапазон 100–700 Вт. Коснитесь кнопки и поверните ручку “– / +” для выбора мощности 100 Вт.
4. Коснитесь кнопки ≋. Поверните ручку “– / +” для установки времени приготовления 17 минут.
5. Коснитесь кнопки +30s. Начнется приготовление.
   Начнется обратный отсчет времени приготовления.

Другой пример:

1. Поверните ручку выбора режима на ✲.
2. Замигает установленная по умолчанию температура “180°C”. Поверните ручку “– / +” для выбора температуры 190°C.
3. Коснитесь кнопки ◷ и поверните ручку “– / +” для установки времени приготовления 17 минут.
4. Коснитесь кнопки ≋, на дисплее начнет мигать мощность по умолчанию 300 Вт. Поверните ручку “– / +” для установки мощности СВЧ на 100 Вт в диапазоне 100–700 Вт.
5. Коснитесь кнопки +30s. Начнется приготовление. Начнется обратный отсчет времени приготовления.

Время приготовления истекло

Прозвучит звуковой сигнал. Приготовление в комбинированном режиме завершено.

Открытие дверцы духового шкафа во время приготовления

Приготовление пищи будет приостановлено. Закрыв дверцу, коснитесь и отпустите кнопку +30s. Затем продолжится выполнение программы.

Приостановка работы

Коснитесь и отпустите ⏸. Работа духового шкафа приостановлена. Коснитесь кнопки +30s для возобновления работы прибора.

Изменение времени приготовления

Время можно изменить в любой момент приготовления. Коснитесь кнопки 🕒. Поверните ручку “– / +” для изменения времени приготовления. Нажмите “▷”.

Изменение мощности СВЧ

Время можно изменить в любой момент приготовления. Коснитесь ≋ для установки новой температуры. Поверните “– / +” для установки температуры.

Изменение температуры

Температуру можно изменить в любой момент приготовления. Коснитесь для установки новой температуры. Поверните “– / +” для установки температуры.

Отмена действия

Коснитесь кнопки ⏸ дважды, чтобы отменить приготовление.

08 Автоматические программы

Используются для выбора веса и типа приготавливаемой пищи. Прибор выбирает оптимальный режим.

Установка программы

После выбора программы настройте духовой шкаф.
Кнопка выбора температуры должна находится в выключенном положении.

Пример: Программа 3 с весом в 1 килограмм.

1. Установите ручку выбора режима на а Втоматический режим, и на дисплее отобразится номер первой программы.
2. Поверните “– / +” для выбора номера программы.
3. Коснитесь кнопки .
4. Поверните “– / +” для установки веса, отобразится время приготовления.
5. Коснитесь кнопки +30s. Начнется выполнение программы. Вы можете видеть обратный отсчет времени.

Автоматические программы

№ программы	Макс. вес	Категория	Продукт
P 01**	0,6 кг	Овощи	Свежие овощи
P 02**	0,8 кг	Гарниры	Очищенный картофель
P 03*	1,0 кг	Гарниры	Запеченный картофель. Переверните блюдо после звукового сигнала. Комбинированный режим а Втоматически перейдет к следующей фазе работы.

P 04	1,0 кг	Дичь/Рыба	Кусочки курицы. Переверните блюдо после звукового сигнала. Комбинированный режим a Втоматически перейдет к следующей фазе работы.
P 05*	1,0 кг	Выпечка	Пирог
P 06*	1,4 кг	Выпечка	Яблочный пирог
P 07*	0,9 кг	Выпечка	Киш
P 08**	0,5 кг	По Вторный разогрев	Напитки или супы
P 09**	0,5 кг	По Вторный разогрев	Разные блюда на тарелке
P 10**	0,7 кг	По Вторный разогрев	Соусы или рагу
P 11*	0,5 кг	Полуфабрикаты	Замороженная пицца
P 12*	0,8 кг	Полуфабрикаты	Чипсы в духовой печи Переверните блюдо после звукового сигнала. Комбинированный режим a Втоматически ерейдет к следующей фазе работы.
P 13*	1,0 кг	Полуфабрикаты	Лазанья

Примечания:

Для программ со звездочкой (*) используется предварительный разогрев. При предварительном разогреве время приготовления приостанавливается и на дисплее загорается символ разогрева. По завершении предварительного разогрева раздастся звуковой сигнал и символ предварительного разогрева начнет мигать.

Для программ с двумя звездочками (**) используется только СВЧ-функция.

Окончание программы

Прозвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф прекратит нагрев.

Изменение программы

После запуска программы ее номер и вес изменить нельзя.

Отмена программы

Коснитесь кнопки ⏸ дважды, чтобы отменить приготовление.

Изменение времени приготовления

При использовании a Втоматических программ время изменить нельзя.

09 Программы разморозки

Доступны две программы разморозки.

1. Установите ручку выбора режима на a Втоматические программы *. На дисплее загорится первый номер программы.
2. Поверните “– / +” для выбора номера программы.
3. Коснитесь кнопки ⚖.
4. Поверните “– / +” для установки веса, отобразится время приготовления.
5. Коснитесь кнопки +30s. Начнется выполнение программы. Вы можете видеть обратный отсчет времени.

Примечания:

Подготовка пищи

Освободите от упаковки замороженные продукты и взвесьте для выбора правильной программы, максимальная вес — 1,0 кг.

Посуда для духового шкафа

Поместите продукты в неглубокую посуду для микроволновой печи, т.е. фарфоровую или стеклянную тарелку, не накрывайте.

При разморозке целой курицы и ее кусочков (d 01) дважды прозвучит звуковой сигнал, сообщающий о том, что необходимо перевернуть курицу.

Дополнительное время

Размораживаемые продукты необходимо оставить еще на 10–30 минут, чтобы они достигли равномерной температуры. Большие куски мяса требуются больше времени, чем маленькие. Плоские куски мяса и блюда из рубленого мяса необходимо предварительно отделить друг от друга.

По истечении этого времени вы можете продолжить приготовление пищи, даже если большие куски мяса еще не разморозились внутри. На этом этапе из дичи можно вынуть потроха

№ программы	Размораживание	Диапазон веса в кг
d 01*	Мясо, дичь и рыба	0,2–0,1 кг
d 02*	Хлеб, пироги и фрукты	0,1–0,5 кг
При размораживании поместите пищу на решетку на низкой подставке		

10 Опции установки времени

Вы можете использовать кнопку ◷ для отображения меню и переключения между отдельными функциями. Выбранную опцию можно заменить с помощью ручки “– / +”.

Установка таймера

Таймер работает независимо от духового шкафа и имеет свой звуковой сигнал.

1. Коснитесь ◷ в режиме ожидания для включения кухонного таймера. На дисплее отобразится “00:00”.
2. Поверните ручку “– / +” для установки максимального времени приготовления — 5 часов.
3. Коснитесь кнопки ⏵30s для запуска таймера.

Заданное время истекло

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится 0:00.

Отключение таймера

Коснитесь ⏸ для отключения таймера.

Установка времени приготовления

Можно установить время приготовления, и духовой шкаф а Втоматически отключится по истечении этого времени.

Время приготовления истекло

Прозвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф прекратит приготовление.

Установка часов

После первого включения прибора на дисплее замигает “00:00” и раздастся звуковой сигнал. Настройте часы.

1. Поверните ручку “– / +” и установите значение от 00:00 до 23:59.
2. Коснитесь кнопки ◷. Время установлено.

Настройка времени

1. Коснитесь ◷ и удерживайте палец в течение нескольких секунд, и на дисплее замигает время.
2. Поверните ручку “– / +” для выбора нового времени и коснитесь ◷ я подтверждения настроек.

11 Защита от детей

Духовой шкаф имеет функцию защиты от случайного включения детьми.

Таймер и часы можно настраивать при включенной функции защиты от детей.

Активация защиты от детей

Требования: Время приготовления не должно быть установлено, ручка выбора режима должна находится в выключенном положении.

Коснитесь и удерживайте палец в течение примерно 3 секунд.

На дисплее появится символ. Система защиты от детей активирована.

Деактивация защиты от детей

Коснитесь и удерживайте палец в течение примерно 3 секунд.

Символ исчезнет с дисплея. Система защиты от детей деактивирована.

Использование программ приготовления при активированной функции защиты от детей

При активации других программ приготовления функция защита от детей не работает.

12 Быстрый запуск

Коснитесь кнопки в режиме ожидания для запуска приготовления в течение 30 секунд при максимальной мощности.

При приготовлении пищи (за исключением а Втоматического приготовления и разморозки) каждое дополнительное касание кнопки увеличивает время приготовления на 30 секунд до максимального допустимого времени работы программы.

13 Таблица по устранению неисправностей

Прежде чем обратиться в Центр обслуживания клиентов (см. в конце раздела “Уход и обслуживание”) просмотрите информацию в таблице по устранению неисправностей.

Если приготовленное блюдо не соответствует вашим ожиданиям, см. раздел “Кулинарный эксперт”, где можно найти множество подсказок и советов.

Неисправность	Возможная причина	Способ исправления/информация
Прибор не работает	Поврежден а Втоматический выключатель.	Проверьте блок предохранителей и убедитесь, что цепь питания духового шкафа в порядке.
	Прибор не подключен к сети питания.	Подключите прибор к сети.
	Электроэнергия отключена.	Проверьте, есть ли свет в кухне.
Прибор не работает. На дисплее отображается .	Защита от детей активирована.	Отключите защиту от детей (см. раздел Защита от детей).
На дисплее отображается 0:00.	Электроэнергия отключена.	Обнулите часы.
СВЧ-функция не включается.	Дверь закрыта неплотно.	Проверьте, не застряли ли остатки пищи или отходы пищи в дверце.

Разогрев с СВЧ-функцией занимает больше времени, чем раньше	Выбрана слишком низкая мощность СВЧ.	Выберите более высокую мощность.
	Выполняется приготовление большего количества пищи, чем раньше.	Вдвое большее количество пищи требует вдвое больше времени на приготовление.
	Блюдо холоднее обычного.	Помешивайте или переворачивайте блюдо во время приготовления.
Вращающаяся тарелка издает скрежет.	Грязь или отходы пищи попала в привод тарелки.	Тщательно почистите ролики под тарелкой и духовой шкаф.
Некоторые режимы или мощность не могут быть выбраны.	Температура, уровень мощности или комбинированная настройка не совместимы с данной операцией.	Выберите разрешенные настройки.
На дисплее отображается E1.	Активирован тепловой предохранитель.	Обратитесь в Центр обслуживания клиентов.
На дисплее отображается E4.	Активирован тепловой предохранитель.	Обратитесь в Центр обслуживания клиентов.
На дисплее отображается E11.	В панель управления попала жидкость.	Дайте панели управления высохнуть.
На дисплее отображается E17.	Быстрый разогрев не работает.	Обратитесь в Центр обслуживания клиентов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Риск поражения электрическим током! Некорректный ремонт опасен. Ремонт может производить только квалифицированный инженер, прошедший обучение у нас.

14 Кулинарный эксперт

Здесь представлена подборка различных рецептов и наилучшие настройки для них. Мы подскажем идеальный для вашего обеда тип тепловой обработки, температуру и мощность СВЧ. Здесь же вы сможете найти информацию о подходящих принадлежностях и уровне их установки. Также здесь описаны советы по выбору посуды и подготовке продуктов к приготовлению.

Примечания:

Значения, указанные в таблице, рассчитаны на то, что продукты были помещены в пустую неразогретую печь. Разогревайте духовой шкаф только если это необходимо согласно по рецепту в таблице. Перед использованием прибора выньте из него все принадлежности, если вы не будете их использовать.

Использование принадлежностей с жиронепронецаемой бумагой допускается после их предварительного разогрева.

Время указано в таблице только для справки. Оно зависит от качества и состава блюда.

Используйте аксессуары, входящие в комплект поставки.

Всегда используйте прихватку или рукавицы, доставая противень или посуду из духового шкафа.

Разморозка, разогрев и приготовление пищи с помощью СВЧ-функции

В таблице ниже описаны различные опции и настройки для СВЧ-функции.

Время указано в таблице только для справки. Оно может отличаться в зависимости от посуды, качества, температуры и консистенции блюда.

В таблице часто указаны диапазоны. Установите сперва наименьшее время и при необходимости увеличивайте его.

Разморозка

Примечания:

Поместите замороженную пищу в открытом контейнере на решетка на низкой подставке.

Деликатные части, например ножки и крылья курицы или прослойки жира на куске для запекания можно накрыть фольгой. Фольга не должна касаться внутренних стенок духового шкафа. При разморозке вы можете в любой момент снять фольгу.

Переверните или перемешайте продукты один или два раза во время разморозки. Большие куски необходимо переворачивать несколько раз. Переворачивая продукты, вылейте жидкость, которая образуется при размораживании.

Оставьте размороженные продукты при комнатной температуре на 10–60 минут чтобы они достигли одной температуры. На этом этапе из дичи можно вынуть потроха.

Разморозка, нагрев и приготовление замороженной пищи

Примечания:

Достаньте полуфабрикат из упаковки. Он быстрее и более равномерно разогреется в посуде для микроволновой печи. Различные части блюда могут требовать различного времени на нагрев.

Распределите продукты как можно равномернее, чтобы блюдо приготовилось быстрее. Различные начинки не должны лежать слоями друг на друге.

Всегда накрывайте пищу. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную фольгу для микроволновой печи.

Помешивайте или переворачивайте пищу 2 или 3 раза во время приготовления.

После нагрева оставьте продукт на 2–5 минут для равномерного распределения температуры.

Всегда используйте прихватку или рукавицы, доставая посуду из духового шкафа.

Приготовление пищи

Попкорн для микроволновой печи

Примечания:

Используйте посуду из плоского жаропрочного стекла, например крышку формы для духового шкафа, стеклянную тарелку или стеклянный поднос (Pyrex).

Всегда ставьте посуду на решетку.

Не используйте фарфоровые или глубокие тарелки.

Выберите настройки, указанные в таблице. Время можно отрегулировать в зависимости от типа и количества продукта.

Чтобы попкорн не сгорел, выньте его из духового шкафа через полторы минуты и встряхните. Осторожно: пакет может быть горячим!

Размораживание	Вес	Мощность СВЧ в ваттах, время приготовления в минутах	Примечания
Целый кусок мяса (говядина, телятина или свинина на кости или филе)	800 г	300 Вт, 15 минут + 100 Вт, 10–20 минут	Перевернуть несколько раз
	1 кг	300 Вт, 20 минут + 100 Вт, перевернуть несколько раз 15–25 минут	
	1,5 кг	300 Вт, 30 минут + 100 Вт, 20–30 минут	
Нарезанное мясо или полоски говядины, телятины или свинины	200 г	300 Вт, 3 минуты + 100 Вт, 10-15 минут	Переворачивая, отделяйте размороженные части
	500 г	300 Вт, 5 минут + 100 Вт, 15-20 минут	
	800 г	300 Вт, 8 минут + 100 Вт, 15-20 минут	
Рубленое мясо, фарш	200 г	100 Вт, 10-15 минут	По возможности замораживайте мясо, уложив его на поверхность как можно ровнее Переверните несколько раз, тделитеразмороженные части
	500 г	300 Вт, 5 минут + 100 Вт, 10-15 минут	
	800 г	300 Вт, 8 минут + 100 Вт, 15-20 минут	
Рубленое мясо, фарш	200 г	300 Вт, 8 минут + 100 Вт, 10-15 минут	При готовке переворачивать
	500 г	300 Вт, 15 минут + 100 Вт, 25-30 минут	
Утка	800 г	300 Вт, 20 минут + 100 Вт, 30-40 минут	Перевернуть несколько раз
Филе рыбы, стейк из рыбы, кусочки рыбы	600 г	300 Вт, 20 минут + 100 Вт, 30-40 минут	Отделите размороженные куски
Целая рыба	1,2 кг	300 Вт, 3 минут + 100 Вт, 10-15 минут	–
	1,2 кг	300 Вт, 8 минут + 100 Вт, 10-15 минут	
Овощи, например горох	400 г	300 Вт, 10-15 минут	Аккуратно перемешивайте продукты при разморозке
	600 г	300 Вт, 8 минут + 100 Вт, 10-15 минут	
Фрукты и ягоды, например малина	300 г	300 Вт, 7-10 минут	Аккуратно перемешивайте продукты при разморозке и отделяйте азмороженные части
	500 г	300 Вт, 8 минут + 100 Вт, 5-10 минут	
Масло, размораживание	125 г	300 Вт, 1 минута + 100 Вт, 2–4 минуты	Снимите упаковку
	250 г	360 Вт, 1 минута + 100 Вт, 2–4 минуты	
Ломоть хлеба	500 г	300 Вт, 6 минут + 100 Вт, 5-10 минут	При готовке переворачивать
	1 кг	300 Вт, 12 минут + 100 Вт, 15-25 минут	

Размораживание	Вес	Мощность СВЧ в ваттах, время приготовления в минутах	Примечания
Пироги без начинки, например бисквит		100 Вт, 15–20 минуты	Только для тортов без глазури, крема и заварного крема, разделите коржи
	750 г	300 Вт, 5 минут + 100 Вт, 10-15 минут	
Пироги с начинкой, например флан, чизкейк	500 г	300 Вт, 5 минут + 100 Вт, 10-15 минут	Только для тортов без глазури, крема или желатина
	750 г	300 Вт, 7 минут + 100 Вт, 10-15 минут	

Разморозка, нагрев и приготовление замороженной пищи	Вес	Мощность СВЧ в ваттах, время приготовления в минутах	Примечания
Полуфабрикаты, готовые блюда	300–400 г	700 Вт, 10–15 минут	Выньте блюдо из упаковки, накройте для нагрева
Суп	400–500 г	700 Вт, 8–10 минут	Посуда для духового шкафа с крышкой
Рагу	500 г	700 Вт, 10–15 минут	Посуда для духового шкафа с крышкой
	1 кг	700 Вт, 10–15 минут	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например гуляш	500 г	700 Вт, 10–15 минут	Посуда для духового шкафа с крышкой
	1 кг	700 Вт, 25–30 минут	
Рыба, например стейк из филе	400 г	700 Вт, 10–15 минут	Накройте
	500 г	700 Вт, 18–20 минут	
Гарнир, например рис, паста	250 г	700 Вт, 2–5 минут	Посуда для печи с крышкой, добавьте жидкость
	500 г	700 Вт, 8–10 минут	
Овощи, например горох, брокколи, морковь	300 г	700 Вт, 8–10 минут	Посуда для духового шкафа с крышкой, добавьте 1 столовую ложку воды
	600 г	700 Вт, 15–20 минут	
Шпинат со сливками	450 г	700 Вт, 11–16 минут	Готовьте, не добавляя воду

Приготовление пищи	Вес	Мощность СВЧ в ваттах, время приготовления в минутах	Примечания
Полуфабрикаты, готовые блюда	350–500 г	700 Вт, 5–10 минут	Выньте блюдо из упаковки, накройте для нагрева
Напитки	150 мл	900 Вт, 1–2 минуты	**Внимание!** Не перегревайте алкогольные напитки. Проверяйте во время нагрева
	300 мл	900 Вт, 2–3 минуты	
	500 мл	900 Вт, 3–4 минуты	
Детское питание, например бутылочка	50 мл	300 Вт, около 1 минуты	Поместите бутылочки в отсек, не накрывайте крышкой. Встряхните или взболтать после нагрева. Необходимо проверять температуру
	100 мл	300 Вт, 1–2 минут	
	200 мл	300 Вт, 2–3 минуты	
Суп: 1 чашка	175 г	900 Вт, 2–3 минуты	–
Суп: 2 чашки	175 г каждая	900 Вт, 4–5 минуты	
Суп: 3 чашки	175 г каждая	900 Вт, 5–6 минуты	

Ломтики или кусочки мяса в соусе, например гуляш	500 г	700 Вт, 10–15 минут	Накройте
Рагу	400 г	700 Вт, 5–10 минут	Посуда для духового шкафа с крышкой
	800 г	700 Вт, 10–15 минут	
Овощи	150 г	700 Вт, 2–3 минуты	Добавьте немного жидкости
	300 г	700 Вт, 3–5 минут	

Приготовление пищи	**Вес**	**Мощность СВЧ в ваттах, время приготовления в минутах**	**Примечания**
Целая курица, свежая, потрошенная	1,5 кг	700 Вт, 30–35 минут	Переверните по истечении половины времени приготовления
Рыбное филе, свежее	400 г	700 Вт, 5–10 минут	–
Свежие овощи	250 г	700 Вт, 5–10 минут	Разрежьте на кусочки одинакового размера, добавьте 1–2 столовые ложки воды на 100 г, перемешивайте время от времени
	500 г	700 Вт, 10–15 минут	
Картофель	250 г	700 Вт, 8–10 минут	Разрежьте на кусочки одинакового размера, добавьте 1–2 столовые ложки воды на 100 г, перемешивайте время от времени
	500 г	700 Вт, 11–14 минут	
	750 г	700 Вт, 15–22 минут	
Рис	125 г	700 Вт, 7–9 минут + 300 Вт, 15–20 минут	Добавьте в два раза больше жидкости и используйте глубокую посуду с крышкой
	250 г	700 Вт, 10–12 минут + 300 Вт, 20–25 минут	
Десерты, например бланманже (быстрого приготовления)	500 мл	700 Вт, 7–9 минут	Взбейте 2–3 раза венчиком при нагревании
Фрукты, компот	500 г	700 Вт, 9–12 минут	–

ВНИМАНИЕ! Опасность ожога. Открывайте упаковку попкорна аккуратно, так как из нее может выйти горячий пар. Ни в коем случае не устанавливайте микроволновую печь на полную мощность.

	Вес	Принадлежности	Мощность СВЧ в ваттах, время приготовления в минутах
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	1 упаковка, 100 г	Посуда для духового шкафа	700 Вт, 3–5 минут

Подсказки использованию СВЧ

Вы не можете найти информацию о настройках для требуемого количества продуктов.	Увеличьте или уменьшите время приготовления по следующему принципу: Двойной объем = увеличьте время приготовления почти вдвое Половина объема = половина времени приготовления
Блюдо пересушено.	В следующий раз уменьшите время приготовления или выберите режим с меньшей мощностью СВЧ. Накройте блюдо и добавьте больше воды.
По истечении времени приготовления продукт не разморожен, не разогрет или не приготовлен.	Увеличьте время. Большое количество продуктов или неравномерное распределение слоев требует более длительного времени приготовления.
По истечении времени продукт перегрет по краям, но не приготовлен в середине.	Перемешивайте блюдо при готовке и в следующий раз уменьшите мощность СВЧ и увеличьте время приготовления.
По завершении разморозки дичь или мясо разморозилось только снаружи и осталось твердым внутри.	Уменьшите мощность СВЧ в следующий раз. При разморозке большого количества продуктов переверните их несколько раз.

Пироги и выпечка

О таблице

Примечания:

Время, указанное в таблице, учитывает, что продукты были помещены в неразогретую печь.

Начните с более низкой температуры, поскольку она позволяет добиться более равномерного подрумянивания, и при необходимости используйте более высокую температуру в следующий раз.

Дополнительная информация приведена в разделе “Подсказки по выпечке” после таблиц.

Всегда ставьте форму для пирога по центру решетки на низкой подставке. Поместите продукт с двумя звездочками (**) на вращающуюся тарелку.

Выпечка в форме:

Примечание: Лучше всего использовать формы из темного металла.

Выпечка в форме	Принадлежности	Тип нагрева	Температура °C	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Простой бисквитный пирог	Форма с отверстием/ форма для кекса	֍	170-180	100	40-50
Деликатный бисквитный пирог (например, из песочного теста)*	Форма с отверстием/ форма для кекса	֍	150-170	-	70-90
Бисквитный корж	Форма для бисквитного торта	֍	160-180	-	30-40

Выпечка в форме	Принадлежности	Тип нагрева	Температура °C	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Деликатный фруктовый флан, бисквит	Форма со съемным дном/форма с отверстием		170-180	100	35-45
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для бисквитного торта		160-170	-	20-25
Бисквитный корж, 6 яиц	Форма со съемным дном		170-180	-	35-45
Выпечка из песочного теста с корочкой	Форма со съемным дном		170-190	-	30-40
Фруктовый тарт/ чизкейк с на сдобном тесте*	Форма со съемным дном		170-190	100	35-45
Открытый пирог с ягодами**	Форма со съемным дном		190-200	-	45-55
Выпечка в форме с отверстием	Форма с отверстием		170-180	-	40-50
Пицца на тонком тесте с небольшим количеством начинки**	Круглая форма для пиццы		220-230	-	15-25
Пироги с начинкой**	Форма со съемным дном		200-220	-	50-60
Ореховый торт	Форма со съемным дном		170-180	100	35-45
Выпечка на дрожжевом тесте с сухим топпингом	Круглая форма для пиццы		160-180	-	50-60
Пирог из дрожжевого теста с жидкой начинкой	Круглая форма для пиццы		170-190	-	55-65
Пирог-косичка из 500 г муки	Круглая форма для пиццы		170-190	-	35-45
Штоллен из 500 г муки	Круглая форма для пиццы		160-180	-	60-70
Штрудель, сладкий	Круглая форма для пиццы		190-210	180	35-45

* Оставьте пирог в духовом шкафу примерно на 20 минут, чтобы он остыл.

** необходимо поместить продукт на вращающуюся тарелку.

Некрупная выпечка	Принадлежности	Тип нагрева	Принадлежности	Мощность СВЧ в ваттах, время приготовления в минутах
Печенье	Круглая форма для пиццы		150-170	25-35
Макаруны	Круглая форма для пиццы		110-130	35-45
Меренги	Круглая форма для пиццы		100	80-100

Маффины	Форма для маффинов на решетке		160-180	35-40
Выпечка из заварного теста	Круглая форма для пиццы		200-220	35-45
Выпечка из слоеного теста	Круглая форма для пиццы		190-200	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Круглая форма для пиццы		200-220	25-35

Хлеб и хлебные рулеты	**Принадлежности**	**Тип нагрева**	**Принадлежности**	**Мощность СВЧ в ваттах, время приготовления в минутах**
Хлеб на опаре из 1,2 кг муки	Круглая форма для пиццы		210-230	50-60
Лепешка	Круглая форма для пиццы		220-230	25-35
Булочки	Круглая форма для пиццы		210-230	25-35
Булочки из сладкого дрожжевого теста	Круглая форма для пиццы		200-220	15-25

Подсказки использованию СВЧ

Вы хотите приготовить что-то по вашему рецепту.	Ориентируйтесь на похожие рецепты из таблицы.
Используйте формы из силикона, стекла, пластика или керамики.	Форма для выпечки должна быть устойчива к температуре до 250°C. В таких формах выпечка меньше подрумянится. При использовании СВЧ-функции фактическое время выпечки будет меньше, чем указано в таблице.
Как проверить, пропечен ли бисквит.	Примерно за 10 минут до окончания времени выпечки, указанного в рецепте, проткните бисквит зубочисткой в самом высоком месте. Если зубочистка останется чистой, бисквит готов.
Пирог опал.	В следующий раз используйте меньше жидкости или установите температуру на 10 градусов ниже и выпекайте чуть дольше. Проверьте время смешивания, указанное в рецепте.
Пирог поднялся в центре, но не поднялся по краям.	Смажьте лишь дно формы со съемным дном. После выпечки аккуратно отделите пирог от формы ножом.
Пирог слишком сильно зарумянился.	Уменьшите температуру и выпекайте чуть дольше.
Пирог слишком сухой.	Когда пирог готов, проткните его в нескольких местах зубочисткой. Затем сбрызните пирог фруктовым соком или алкоголем. В следующий раз установите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или торт (например, чизкейк) выглядит готовым, но сырой внутри (липкий, водянистый).	В следующий раз используйте меньше жидкости и выпекайте чуть дольше при более низкой температуре. При выпекании торта с жидким топпингом сперва необходимо испечь коржи, положить сверху миндальные или хлебные крошки и затем добавить топпинг. Следуйте рецепту и соблюдайте время выпекания.

Не получается вынуть пирог из перевернутой формы.	После выпекания оставьте пирог остыть в течение 5–10 минут, после чего его будет проще отделить от формы. Если пирог все еще прилипает, осторожно отделите его края от формы при помощи ножа. Переверните форму еще раз и накройте ее несколько раз холодной влажной тканью. Хорошо смажьте форму в следующий раз и насыпьте немного хлебных крошек.
Вы измерили температуру в отсеке своим термометром и обнаружили несоответствие.	Температура в духовом шкафу измеряется производителем после определенного периода времени при помощи специальной решетки в центре отсека. Посуда и принадлежности духового шкафа влияют на температуру, поэтому небольшое несоответствие при самостоятельном измерении температуры будет сохраняться.
Между формой и решеткой появляются искры.	Убедитесь, что форма чистая снаружи. Измените расположение формы в отсеке. Если это не поможет, продолжайте выпекать без использования СВЧ-функции. Время выпекания при этом повысится.

Запекание и гриль

О таблицах

Температура и время жарки зависят от типа и количества продукта. Поэтому в таблице указан диапазон температур. Начните с более низкой температуры и при необходимости используйте более высокую температуру в следующий раз.

Для получения более подробной информации см. раздел “Советы по запеканию и грилю» после таблицы.

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, подходящую для использования в микроволновой печи. Для запекания с СВЧ-функцией не подходит металлическая посуда.

Посуда может сильно нагреваться. Используйте рукавицы, доставая посуду из духового шкафа.

Достав из духового шкафа горячую стеклянную посуду, поставьте ее на сухое кухонное полотенце. Если поставить стекло на холодную или влажную поверхность, оно может треснуть.

Советы по запеканию

Примечания:

- Используйте глубокую посуду для запекания мяса и дичи.
- Убедитесь, что посуда входит в отсек духового шкафа. Посуда не должна быть слишком большой.
- Мясо: залейте примерно две трети дна жидкостью. Для запекания в горшочках долейте чуть больше воды. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления. По завершении запекания выключите духовой шкаф и дайте блюду постоять еще 10 минут. Это позволит добиться равномерного распределения соков.
- Дичь: переверните кусочки мяса по истечении ⅔ времени приготовления.

Советы по приготовлению гриля

Примечания:

- При приготовлении на гриле дверь духового шкафа должна быть всегда закрыта. Разогрев не требуется.
- По возможности разрежьте продукт на кусочки равной толщины. Стейк должен быть не менее 2-3 см толщиной.

Это позволит ему прожариться равномерно и остаться сочным. Не посыпайте стейк солью до завершения приготовления.

- Переворачивайте кусочки с помощью щипцов. Если вы будете протыкать мясо вилкой, сок может вытечь и стейк будет сухим.

- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее светлого, например дичи свинины. При приготовлении светлого мяса или рыбы на гриле часто бывает так, что оно только слегка подрумянилось сверху, хотя внутри уже готово.
- Нагревательный элемент гриля включается и отключается а Втоматически. Это нормальное явление. Установки гриля регулируют частоту включения и отключения.

Говядина

Примечания:

- Переверните говядину по истечении ⅓ и ⅔ времени приготовления. Оставьте еще примерно на 10 минут.
- Переверните вырезку по истечении половины времени приготовления.
- Переверните стейк по истечении ⅔ времени приготовления.

Говядина	Принадлежности	Тип нагрева	Температура ˚C, настройка гриля	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Тушеная говядина, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа с крышкой		180-200	-	120-143
Говяжье филе, средняя прожарка, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		180-200	100	30-40
Вырезка, средняя прожарка, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		210-230	100	30-40
Стейк толщиной 3 см, средняя прожарка*	Решетка на высокой подставке		3	-	с каждой стороны: 10–15

* Решетка на низкой подставке.

** Решетка на высокой подставке.

Телятина

Примечания:

Переверните мясо и телячью ножку по истечении половины времени приготовления. Оставьте еще примерно на 10 минут.

Телятина	Принадлежности	Тип нагрева	Температура ˚C, настройка гриля	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Кусок телятины, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа с крышкой		180-200	-	110-130
Телячья ножка, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		200-220	-	120-130

* Решетка на низкой подставке.

Свинина

Примечания:

- Переверните мясо по истечении половины времени приготовления. Оставьте еще примерно на 10 минут.
- Положите мясо в форму кожей вверх. Надрежьте кожу. Не переворачивайте мясо. Оставьте еще примерно на 10 минут.

• Не переворачивайте свиное филе и стейки на кости. Оставьте еще примерно на 5 минут.

• Переверните свиную шею по истечении ⅔ времени приготовления.

Свинина	Принадлежности	Тип нагрева	Температура ˚C, астройка гриля	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Кусок мяса без кожи (например, шея), около 750 г*	Посуда для духового шкафа с крышкой		220-230	100	40-50
Кусок мяса с кожей (например, лопатка), около 1,5 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		190-210	-	130-150
Свиное филе, около 500 г*	Посуда для духового шкафа с крышкой		220-230	100	25-30
Кусок постной свинины, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа с крышкой		210-230	100	60-80
Копченая свинина на кости, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки	-	-	300	45-45
Свиная шея, толщиной 2 см**		—	3	-	1 сторона: около 15–20 2 сторона: около 10–15

* Решетка на низкой подставке.

** Решетка на высокой подставке.

Баранина

Примечания:

Переверните баранью ножку по истечении половины времени приготовления.*

Баранина	Принадлежности	Тип нагрева	Температура °C	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Вырезка ягненка на кости, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		210-230	-	40-50
Ножка ягненка с костью, средней прожарки, около 1,5 кг*	Посуда для духового шкафа с крышкой		190-210	-	90-95

* Решетка на низкой подставке.

Прочее

Примечание:

• Оставьте мясной рулет еще примерно на 10 минут.

• Переверните сосиски по истечении ⅔ времени приготовления.

Прочее	Принадлежности	Тип нагрева	Температура ˚C, астройка гриля	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Мясной рулет, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		180-200	700 Вт + 100 Вт	-
4–6 сосисок для гриля, около 150 г каждая**	-		3	-	с каждой стороны: 10–15

* Решетка на низкой подставке.

** Решетка на высокой подставке.

Птица

Примечания:

- Положите куриную грудку и целую курицу грудкой вниз. Переверните по истечении ⅔ времени приготовления.
- Положите пулярку грудкой вниз. Через 30 минут переверните и установите мощность СВЧ на 180 ватт.
- Положите части курицы и половинку курицы кожей вверх. Не переворачивайте.
- Переверните утиные и гусиные грудки кожей вверх. Не переворачивайте.
- Переверните гусиные бедра по истечении половины времени приготовления. Проколите кожу.
- Поместите грудки и бедра индейки кожей вниз. Переверните по истечении ⅔ времени приготовления.

Дичь	Принадлежности	Тип нагрева	Температура ˚C, астройка гриля	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Курица целая, около 1,2 кг*	Посуда для духового шкафа с крышкой		220-230	300	35-45
Пулярка целая, около 1,6 кг*	Посуда для духового шкафа с крышкой		220-230	300 100	30 20-30
Половинка курицы, 500 г каждая*	Посуда для духового шкафа без крышки		180-200	300	30-35
Кусочки филе, около 800 г*	Посуда для духового шкафа без крышки		210-230	300	20-30
Куриная грудка с кожей и костями, 2 шт., около 350–450 г**	Посуда для духового шкафа без крышки		190-210	100	30-40
Утиная грудка с кожей, 2 шт., 300–400 г каждая*	Посуда для духового шкафа без крышки		3	100	20-30
Гусиная грудка, 2 шт., 500 г каждая*	Посуда для духового шкафа без крышки		210-230	100	25-30
Гусиные ножки, 4 шт., около 1,5 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		210-230	100	30-40
Грудка индейки, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа с крышкой		200-220	-	90-100

Дичь	Принадлежности	Тип нагрева	Температура ˚C, астройка гриля	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Ножки индейки, около 1,3 кг*	Посуда для духового шкафа с крышкой	⊛	200-220	100	50-60

* Решетка на низкой подставке.

** Решетка на высокой подставке.

Рыба

Примечание:

- Для жарки на гриле положите целую рыбу, например форель, по центру решетки на высокой подставке.
- Предварительно смажьте решетку маслом.

Рыба	Принадлежности	Тип нагрева	Температура °C	Время приготовления в минутах
Рыбный стейк, например семга, 3 см толщиной, жареный на гриле	Решетка на высокой подставке	—	3	20-25
Целая рыба, 2-3 тушки, 300 г каждый, жареная на гриле	Решетка на высокой подставке	—	3	20-30

Советы по запеканию и приготовлению гриля

В таблице нет данных о весе куска мяса.	Для маленьких кусочков используйте более высокую температуру и меньшее время приготовления. Для больших кусков используйте более низкую температуру и более длительное время приготовления.
Как определить готовность блюда.	Используйте термометр для мяса (доступен в продаже в специализированных магазинах) или проведите тест с помощью ложки. Надавите на корочку ложкой. Если она твердая, то блюдо готово. Если ложка вдавливается в мякоть, нужно запекать чуть дольше.
Блюдо выглядит готовым, но сок подгорел.	В следующий раз используйте меньшую форму или добавьте больше жидкости.
Блюдо выглядит готовым, но сок слишком прозрачный и водянистый.	В следующий раз используйте большую форму и добавьте меньше жидкости.
Блюдо недостаточно прожарено.	Разрежьте кусок мяса. Приготовьте подливку в форме для запекания и выложите туда кусочки мяса. Доведите блюдо до готовности с помощью только СВЧ-функции.

Выпечка, гратены, тосты с топпингом

Примечания:

- Значения, указанные в таблице, рассчитаны на то, что продукты были помещены в неразогретую печь.
- Для выпечки, картофельных гратенов и лазаньи используйте жаропрочную посуду для микроволновой печи глубиной 4–5 см.
- Поместите выпечку на решетку на низкой подставке.
- Оставьте выпечку и гратен в духовом шкафу еще на 5 минут после выключения.
- Тост с сыром: предварительно поджарьте хлеб.

Выпечка, гратены, тосты	Принадлежности	Тип нагрева	Температура ˚C, астройка гриля	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Сладкая выпечка, около 1,5 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		140-160	300	25-35
Выпечка с начинкой из заранее приготовленных продуктов, около 1 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		150-160	700	20-25
Лазанья свежая*	Посуда для духового шкафа без крышки		200-220	300	25-35
Картофельный гратен из сырых продуктов, около 1,1 кг*	Посуда для духового шкафа без крышки		180-200	700	25-30
Тост с топпингом, 4 шт.**			3	-	8-10

Полуфабрикаты, замороженные продукты

Примечания:

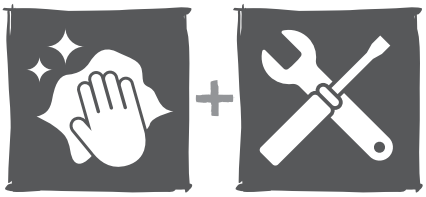
- Ознакомьтесь с инструкцией на упаковке продукта.
- Значения, указанные в таблице, рассчитаны на то, что продукты были помещены в неразогретую печь.
- Не накладывайте чипсы, крокеты и картофель рёшти друг на друга. Переверните по истечении половины времени приготовления.
- Положите блюдо на вращающуюся тарелку.

Полуфабрикаты	Принадлежности	Тип нагрева	Температура ˚C, астройка гриля	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Пицца на тонком тесте*	Вращающаяся тарелка		220-230	-	10-15
Пицца на толстом тесте	Вращающаяся тарелка		- 220-230	700 -	3 13-18
Мини-пицца*	Вращающаяся тарелка		220-230	-	25-35
Пицца на багете*	Вращающаяся тарелка		- 220-230	700	2 13-18

Полуфабрикаты	Принадлежности	Тип нагрева	Температура ˚C, астройка гриля	Мощность СВЧ, Вт	Время приготовления в минутах
Чипсы	Вращающаяся тарелка		220-230	-	8-13
Крокеты*	Вращающаяся тарелка		210-220	-	13-18
Рёшти, фаршированный картофель	Вращающаяся тарелка		200-220	-	25-30
Полупропеченный рулет и багеты	Решетка на низкой подставке		170-180	-	13-18
Рыбные палочки	Вращающаяся тарелка		210-230	-	10-20
Курица в кляре, наггетсы	Вращающаяся тарелка		200-220	-	15-20
Лазанья, около 400 г**	Решетка на низкой подставке		220-230	700	12-17

* Предварительно разогрейте печь в течение 5 минут.

** Поместите блюдо в подходящую жаропрочную посуду.



Уход и очистка

Регулярно очищайте прибор, чтобы минимизировать риск возникновения проблем при техническом обслуживании.

Чистящие средства

Не используйте:

- едкие или абразивные чистящие средства;
- металлические или стеклянные скребки для очистки дверцы прибора.
- металлические или стеклянные щетки для очистки уплотнителя дверцы.
- жесткие металлические скребки и губки;.
- чистящие средства с высоким содержанием спирта.

Тщательно промойте губку перед первым использованием.

Позвольте всем поверхностям полностью высохнуть, прежде чем использовать прибор снова.

Область	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячая мыльная вода: очищайте с помощью влажной ткани и протирайте насухо мягкой тканью. Не используйте чистящие средства для стекол, а также стеклянные и металлические скребки.
Передняя панель с элементами из нержавеющей стали	Горячая мыльная вода: очищайте с помощью влажной ткани и протирайте насухо мягкой тканью. Удаляйте накипь, пятна жира, крахмала и альбумина (например, яичный белок) непосредственно после их появления. Данные вещества могут привести к коррозии. Специальные средства для нержавеющей стали можно приобрести в специальных магазинах или в сервисных центрах. Не используйте чистящие средства для стекол, а также стеклянные и металлические скребки.
Внутреннее пространство духового шкафа	Горячая мыльная вода или раствор уксуса: очищайте с помощью влажной ткани и протирайте насухо мягкой тканью. Если духовой шкаф очень грязный: Не используйте спрей очистки духового шкафа или иные агрессивные чистящие средства или абразивные материалы. Также не допускается использование металлических и жесткие губок и средств для чистки кастрюль и сковород. Данные средства царапают поверхность. Оставьте духовой шкаф, чтобы его внутренние поверхности полностью высохли.
Желобок в отсеке для приготовления пищи	Влажная тряпка: убедитесь, что вода не стекает с вращающейся тарелки в отсек.
Решетка	Горячая мыльная вода: Очистите с помощью средства очистки для нержавеющей стали или в посудомоечной машине.
Панели дверцы	Очиститель для стекол: очистите с помощью тряпки для мытья посуды. Не используйте стеклянные скребки.

	я мыльная вода:
Уплотнение	Протрите с помощью тряпки для мытья посуды, не прикладывая чрезмерных усилий. Не используйте стеклянные и металлические скребки для очистки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Риск поражения электрическим током! Оставшаяся жидкость может стать причиной поражения электрическим током. Не используйте очистители высокого давления или пароструйные очистители.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Риск получения ожогов! Никогда не очищайте прибор сразу после выключения. Дайте прибору остыть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Риск получения серьезных травм! При повреждении дверцы или ее уплотнения СВЧ волны могут проникнуть наружу. Не используйте прибор при повреждении дверцы или ее уплотнения. Обратитесь в сервисный центр.

Центр обслуживания клиентов (звонки бесплатны):

Обратитесь к своему продавцу

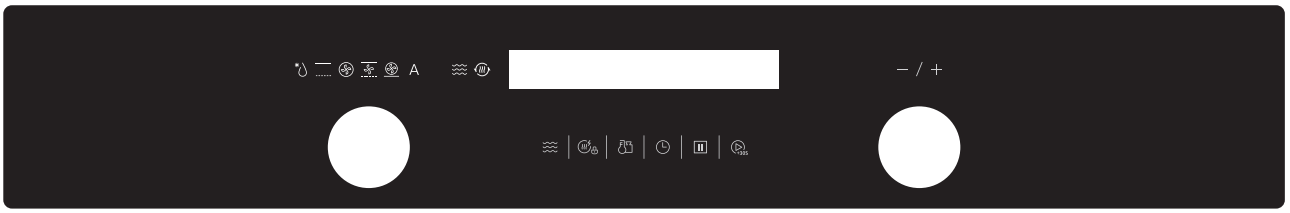
Înainte de a începe

AVERTISMENT: Citiţi instrucţiunile înainte de utilizarea aparatului.

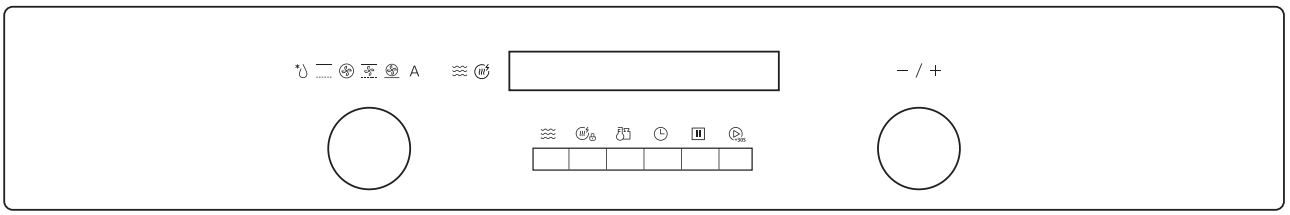
Porniţi aparatul de la unitatea de conectare cu siguranţă comutată. Aparatul este gata de utilizare.

Funcţie şi setări

Model cu comenzi tactile: CLCPBLa



Model cu comandă prin butoane: CLCPSTa



Comenzi

Simbol	Funcţie
	Microunde
	Apăsaţi scurt: Preîncălzire rapidă. Apăsaţi şi ţineţi apăsat: Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor
	Apăsaţi scurt: Stop. Apăsaţi de două ori: Anulare
	Temperatură/greutate
	Ceas
	Start

Selectorul de funcţii

Utilizat pentru a selecta tipul de program.

Funcţie		Utilizare
	Convecţie aer 3D	Pentru coacerea în forme de copt a pandişpanului, a tartelor cu fructe sau cu brânză (cheesecake), precum şi a prăjiturilor, diferitelor feluri de pizza şi a produselor mici de patiserie pe tava de copt.
	Grătar cu ventilator	Pentru pasăre, caserole şi alimente la grătar.
	Setare pentru pizza	Pentru produse preparate congelate şi feluri de mâncare care necesită multă căldură de jos.
	Grătar	Selectaţi între nivelurile: puternic, mediu sau slab. Această funcţie este ideală dacă doriţi să preparaţi la grătar fripturi, cârnăciori, bucăţi de peşte sau felii de pâine.
+	Microunde + Convecţie aer	Utilizaţi această funcţie pentru prăjirea rapidă a alimentelor.
+	Microunde + Grătar cu ventilator	Pentru pasăre, caserole şi alimente la grătar.
+	Microunde + Pizza	Pentru prăjirea sau prepararea rapidă a felurilor de pizza.
+	Microunde + Ventilator	Utilizaţi această funcţie pentru a prepara rapid alimentele şi în acelaşi timp pentru a le rumeni frumos.
	Decongelare	2 programe de decongelare
A	Programe automate	13 programe de preparare. Tipul de încălzire şi durata de preparare sunt setate în funcţie de greutatea alimentelor.
	Microunde	Decongelare, reîncălzire şi preparare.

Selectorul de funcţii

Utilizat pentru a selecta opţiunile de program.

Parametru	Funcţie
Meniu automat	Selectaţi din 13 programe automate numerotate de la P 01 până la P 13.
Temperatură	Selectaţi temperatura de preparare (°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Greutate	Setaţi greutatea alimentelor care vor fi preparate.
Durată	Setarea duratei de preparare.
Microunde	Selectaţi puterea microundelor. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W şi 900 W

Ventilator de răcire

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire porneşte în timpul funcţionării aparatului. Aerul fierbinte iese deasupra uşii.

Ventilatorul de răcire continuă să funcţioneze o anumită perioadă de timp după oprirea cuptorului.

Atenţie!

Nu acoperiţi fantele de ventilaţie. Dacă nu respectaţi această indicaţie, aparatul se va supraîncălzi.

Note

Aparatul rămâne rece la funcţionarea în modul microunde. Totuşi, ventilatorul de răcire va porni. Ventilatorul poate să funcţioneze în continuare şi după terminarea preparării în modul microunde.

Pe geamul uşii, pe pereţii interiori şi pe baza cuptorului se poate forma condens. Acest lucru este normal şi nu afectează funcţionarea cuptorului în modul microunde. Ştergeţi apa de condens după aţi terminat de gătit.

01 Setarea orei curente

După conectarea aparatului, se va afişa intermitent „00:00” şi veţi auzi un semnal sonor.
Setaţi ora curentă.

1. Rotiţi butonul „– / + ” între 00:00 şi 23:59
2. Apăsaţi tasta ◷.Ora a fost setată.

02 Încălzirea cuptorului

Înainte de prima utilizare a cuptorului, asiguraţi-vă că aţi îndepărtat toate elementele de ambalaj şi încingeţi cuptorul timp de o oră, urmând indicaţiile de mai jos, pentru a elimina orice resturi din procesul de fabricaţie.

1. Cu ajutorul selectorului de funcţii setaţi cuptorul pe ֍ Convecţie aer.
2. Folosiţi selectorul de temperatură pentru a seta temperatura la 230 °C
3. Apăsaţi tasta ◷ Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta durata de preparare la o oră.
4. Apăsaţi tasta ⏲. Cuptorul începe să se încălzească.

03 Curăţarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curăţaţi-l temeinic cu soluţie fierbinte de apă cu detergent de vase şi cu o lavetă moale.

04 Setarea cuptorului

Există diverse posibilităţi pentru setarea cuptorului dumneavoastră. În continuare vă explicăm cum puteţi seta tipul de încălzire dorit, temperatura sau nivelurile de grătar. De asemenea, puteţi seta pentru preparatul dorit durata de preparare la cuptor. Pentru aceasta, consultaţi secţiunea Setarea funcţiilor de timp.

Setarea tipului de încălzire şi a temperaturii

Exemplu: ֍ Convecţie aer la 200 °C timp de 25 de minute.

1. Setaţi selectorul de funcţii pe ֍
2. Temperatura implicită de 180 °C va lumina intermitent. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta temperatura la 200 °C.
3. Apăsaţi tasta ◷. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta durata de preparare la 25 de minute.

4. Apăsaţi tasta +30s key. Cuptorul începe să se încălzească.

Durata maximă de preparare este de 5 ore.

Deschiderea uşii cuptorului în timpul funcţionării

Funcţionarea este întreruptă. După închiderea uşii, apăsaţi tasta +30s. Funcţionarea este reluată.

Întreruperea funcţionării

Apăsaţi tasta ⏸ pentru a întrerupe funcţionarea. Apoi apăsaţi din nou tasta +30s pentru a relua funcţionarea.

Modificarea duratei de preparare

Acest lucru se poate face în orice moment.
Apăsaţi tasta ◷. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a modifica durata de preparare. Apăsaţi tasta +30s pentru a continua.

Modificarea temperaturii

Acest lucru se poate face în orice moment.
Apăsaţi tasta 🌡 pentru setarea noii temperaturi.
Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta temperatura. Apăsaţi tasta +30s pentru a continua.

Anularea operaţiunea

Apăsaţi de două ori tasta ⏸ pentru a anula operaţiunea.

05 Preîncălzire rapidă

Prin funcţia de preîncălzire rapidă, cuptorul ajunge foarte repede la temperatura setată.

Funcţia de preîncălzire rapidă este disponibilă la următoarele moduri de încălzire: (implicit 20 de minute la 180 °C)

Convecţie aer 3D	Microunde + Grătar cu ventilator
Grătar cu ventilator	: Setare pentru pizza
Microunde + Convecţie aer	+ : Microunde + Pizza

Pentru a asigura o preparare uniformă, introduceţi preparatul dorit în spaţiul de preparare doar după ce faza de preîncălzire s-a încheiat.

1. Atunci când setaţi programul şi temperatura, simbolul temperaturii va lumina intermitent.
2. Apăsaţi tasta . Simbolul se va aprinde pe afişaj.
3. Apăsaţi tasta +30s. Cuptorul începe să se încălzească.

Faza de preîncălzire s-a încheiat

Aparatul emite semnal sonor. Simbolul de pe afişaj luminează intermitent.
Introduceţi preparatul în cuptor.

Anularea preîncălzirii rapide

În timpul utilizării funcţiei de preîncălzire rapidă, apăsaţi tasta pentru a anula funcţia.

Notă:

Funcţia de preîncălzire rapidă va funcţiona doar dacă aţi selectat deja unul din modurile de mai sus.
În timpul preîncălzirii, funcţia de microunde va fi oprită.

06 Microunde

Notă:

În Ghid avansat de gătit veţi găsi exemple pentru decongelare, încălzire şi prepararea cu microunde.

Notă:

Treptele comutatorului pentru durata de reglare a duratei sunt următoarele:

0-1 minut:	1 secundă	1-5 minute:	10 secunde
5-15 minute:	30 secunde	15-60 minute:	1 minut
60 minute:	5 minute		

Note referitoare la vesela pentru cuptor

Veselă adecvată

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porţelan, ceramică sau mase plastice rezistente la temperatură.

Veselă neadecvată

Nu utilizaţi vase din metal pentru prepararea cu microunde sau veselă care are margini sau finisaje metalice.

Atenţie!

Utilizarea de articole metalice într-un cuptor cu microunde poate cauza scântei şi poate deteriora aparatul.

Setări pentru puterea microundelor

Utilizaţi tasta ≋ pentru a seta puterea dorită a microundelor.

100W	Pentru decongelarea alimentelor delicate, decongelarea alimentelor cu forme neregulate, înmuierea îngheţatei, dospirea aluatului
300W	Pentru decongelare, topirea ciocolatei sau untului
450W	Pentru prepararea orezului, supei
700W	Pentru reîncălzire, prepararea ciupercilor, crustaceelor, prepararea cărnii de pui, a peştelui, a legumelor
900W	Fierberea apei, reîncălzire, prepararea cărnii de pui, a peştelui, a legumelor

Note

Când apăsaţi o tastă, se aprinde puterea aleasă.

Puterea pentru microunde poate fi reglată la 900 waţi pentru maxim 30 de minute. În cazul tuturor celorlalte puteri, este posibilă o durată de preparare de până la 1 oră şi 30 de minute

Setarea modului microunde

Exemplu: Setarea puterii microundelor 300 W, durata de preparare 17 minute.

1. Apăsaţi tasta ≋. Pe afişaj va apărea puterea implicită de 900 W şi durata de preparare implicită va lumina intermitent.
2. Apăsaţi tasta ≋ pentru a activa funcţia de microunde. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a regla puterea microundelor la 300 W.
3. Apăsaţi tasta ◷. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a regla durata de preparare la 17 minute.
4. Apăsaţi tasta ⏲ pentru a începe procesul de preparare. Numărătoarea inversă a duratei de preparare este vizibilă pe afişaj.

Durata de preparare s-a scurs

Aparatul emite un semnal sonor. Prepararea cu microunde s-a încheiat.

Deschiderea cuptorului în timpul funcţionării

Prepararea este întreruptă. După închiderea uşii, apăsaţi tasta +30s. Prepararea este reluată.

Modificarea duratei de preparare

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsaţi tasta ◷. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a modifica durata de preparare.

Modificarea puterii microundelor

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsaţi tasta ≋ pentru setarea noii puteri a microundelor. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta puterea microundelor. Timpul setat va lumina intermitent timp de 3 secunde sau apăsaţi tasta +30s pentru a continua.

Întreruperea operaţiunii

Apăsaţi scurt tasta II. Funcţionarea cuptorului este întreruptă. Apăsaţi din nou tasta +30s pentru a continua procesul de preparare.

Anularea operaţiunii

Apăsaţi de două ori tasta II pentru a anula procesul de preparare.

Note

Înainte de prima utilizare a cuptorului, asiguraţi-vă că aţi îndepărtat toate elementele de ambalaj şi încingeţi cuptorul timp de o oră, urmând indicaţiile de mai jos, pentru a elimina orice resturi din procesul de fabricaţie.

Când setaţi selectorul de funcţii pe ≋, ca valoare propusă se aprinde întotdeauna puterea cea mai mare pentru microunde.

Când deschideţi uşa aparatului în timpul procesului de preparare, ventilatorul poate funcţiona în continuare.

07 Funcţionarea în modul combinat cu microunde

Pentru prepararea simultană folosind cuptorul şi microundele. Acest mod poate fi utilizat cu toate puterile pentru microunde, cu excepţia puterii de 900 W.

Setarea funcţionării în modul combinat cu microunde

Exemplu: microunde 100 W, 17 minute şi convecţie aer la 190 °C.

1. Setaţi selectorul de funcţii pe ✲ + ≋
2. Temperatura implicită de 180 °C va lumina intermitent. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta temperatura la 190 °C.
3. Puterea implicită a microundelor este de 300 W, interval 100-700 W. Apăsaţi tasta, apoi rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta puterea microundelor la 100 W.
4. Apăsaţi tasta ≋. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta durata de preparare la 17 de minute.
5. Apăsaţi tasta +30s. Începe procesul de preparare.
   Începe numărătoarea inversă a duratei de preparare.

Exemplu alternativ:

1. Setaţi selectorul de funcţii pe ✲.
2. Temperatura implicită de 180 °C va lumina intermitent. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta temperatura la 190 °C.
3. Apăsaţi tasta ◷, apoi rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta durata de preparare la 17 minute.
4. Apăsaţi tasta ≋, puterea implicită a microundelor de 300 W va lumina intermitent. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta puterea microundelor la 100 W, interval 100-700 W.
5. Apăsaţi tasta +30s Începe procesul de preparare. Începe numărătoarea inversă a duratei de preparare.

Durata de preparare s-a scurs

Aparatul emite un semnal sonor. Funcţionarea în modul combinat cu microunde s-a încheiat.

Deschiderea uşii cuptorului în timpul preparării

Procesul de preparare este întrerupt. După închiderea uşii, apăsaţi scurt tasta . Acum programul va continua.

Întreruperea operaţiunii

Apăsaţi scurt tasta . Funcţionarea cuptorului este întreruptă. Apăsaţi din nou tasta pentru a continua procesul de preparare.

Modificarea duratei de preparare

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsaţi tasta key. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a modifica durata de preparare. Apăsaţi tasta “”.

Modificarea puterii microundelor

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsaţi tasta pentru setarea noii temperaturi. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta temperatura.

Modificarea temperaturii

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsaţi tasta pentru setarea noii temperaturi. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta temperatura.

Anularea operaţiunii

Apăsaţi de două ori tasta pentru a anula procesul de preparare.

08 Programe automate

Se folosesc pentru setarea greutăţii şi tipului de alimente care urmează să fie preparate. Aparatul selectează setarea optimă.

Setarea unui program

După ce aţi selectat un program, setaţi cuptorul.
Selectorul de temperatură trebuie să fie în poziţia oprit.

Exemplu: programul 3 cu o greutate de 1 kg.

1. Setaţi selectorul de funcţii pe modul automat, după care pe afişaj apare numărul primului program.
2. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a selecta numărul programului.
3. Apăsaţi tasta .
4. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta greutatea, va fi afişată durata de preparare.
5. Apăsaţi tasta . Programul va începe. Este afişată numărătoarea inversă a duratei de preparare.

Meniu automat

Nr. program	Greutate max.	Categorie	Articol
P 01**	0,6 kg	Legume	Legume proaspete
P 02**	0,8 kg	Garnituri	Cartofi curăţaţi
P 03*	1,0 kg	Side dishes	Cartofi la cuptor. Dacă auziţi un semnal sonor, întoarceţi preparatul. Cuptorul combinat cu microunde începe automat faza următoare.

P 04	1,0 kg	Pasăre/peşte	Bucăţi de pui. Dacă auziţi un semnal sonor, întoarceţi preparatul. Cuptorul combinat cu microunde începe automat faza următoare.
P 05*	1,0 kg	Coacere	Prăjituri
P 06*	1,4 kg	Coacere	Tartă cu mere
P 07*	0,9 kg	Coacere	Quiche
P 08**	0,5 kg	Reîncălzire	Băutură sau supă
P 09**	0,5 kg	Reîncălzire	Mâncare pe farfurie
P 10**	0,7 kg	Reîncălzire	Sosuri sau tocane
P 11*	0,5 kg	Produse preparate	Pizza congelată
P 12*	0,8 kg	Produse preparate	Cartofi prăjiţi la cuptor Dacă auziţi un semnal sonor, întoarceţi preparatul. Cuptorul combinat cu microunde începe automat faza următoare.
P 13*	1,0 kg	Produse preparate	Lasagna

Note

Programele marcate cu * sunt cu preîncălzire. În timpul preîncălzirii, durata de preparare este întreruptă şi se aprinde simbolul pentru preîncălzire. După încheierea preîncălzirii, se va emite un semnal sonor, iar simbolul pentru preîncălzire va lumina intermitent.

Programele marcate cu ** utilizează doar funcţia de microunde.

Programul s-a încheiat

Se emite un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească.

Modificarea programului

După începerea programului, nu mai puteţi modifica numărul programului şi greutatea.

Anularea programului

Apăsaţi de două ori tasta ⏸ pentru a anula procesul de preparare.

Modificarea duratei de preparare

Dacă folosiţi programe automate nu puteţi modifica durata de preparare.

09 Programe de decongelare

Aveţi la dispoziţie 2 opţiuni pentru decongelare.

1. Setaţi selectorul de funcţii pe programe automate *. Pe afişaj apare numărul primului program.
2. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a selecta numărul programului.
3. Apăsaţi tasta .
4. Rotiţi butonul „– / + ” pentru a seta greutatea, va fi afişată durata de preparare.
5. Apăsaţi tasta +30s key. Programul va începe. Este afişată numărătoarea inversă a duratei de preparare.

Note

Prepararea alimentelor

Scoateţi toate materialele de ambalare de pe produsul congelat şi cântăriţi produsul congelat pentru a putea selecta programul corect; greutatea maximă este 1,0 kg.

Veselă pentru cuptor

Aşezaţi alimentele congelate pe un vas plat adecvat pentru microunde, de exemplu o farfurie de porţelan sau sticlă, dar nu le acoperiţi.

Atunci când decongelaţi pui şi bucăţi de pui (d 01), se va emite un semnal sonor de două ori pentru a indica faptul că respectivul aliment trebuie întors.

Timp de repaus

Alimentele decongelate trebuie lăsate să stea încă 10 până la 30 de minute pentru egalizarea temperaturii. Bucăţile mai mari de carne necesită un timp de repaus mai mare decât bucăţile mici. Bucăţile plate de carne şi orice fel de mâncare din carne tocată trebuie separate unele de altele înainte de a le lăsa să stea.

După timpul de repaus, puteţi continua să preparaţi alimentul, chiar dacă bucăţile mai groase de carne pot fi încă congelate la mijloc. În cazul păsărilor, puteţi scoate măruntaiele în acest moment.

Nr. program	Decongelare	Interval de greutate în kg
d 01*	Carne, pasăre şi peşte	0,2 - 0,1 kg
d 02*	Pâine, prăjituri şi fructe	0,1 - 0,5 kg
*Pe durata decongelării, aşezaţi alimentele pe grătarul inferior		

10 Opţiuni de setare a timpului

Cu ajutorul tastei ◷ puteţi accesa meniul şi puteţi comuta între diferitele funcţii individuale. O opţiune care a fost deja setată poate fi modificată direct cu butonul „– / + ”.

Setarea temporizatorului

Temporizatorul funcţionează independent de cuptor şi emite propriul său semnal sonor.

1. În modul în aşteptare, apăsaţi tasta ◷ pentru a accesa temporizatorul; pe afişaj apare „00:00”.
2. Rotiţi butonul „– / +” pentru a regla durata la maxim 5 ore.
3. Apăsaţi tasta ⏲ pentru a porni temporizatorul.

Durata temporizatorului s-a scurs

Se emite un semnal sonor. Pe afişaj apare 0:00.

Anularea temporizatorului

Apăsaţi tasta ⏸ pentru a opri temporizatorul.

Setarea duratei de preparare

Durata de preparare poate fi setată şi cuptorul se va opri automat la sfârşitul duratei.

Durata de preparare s-a scurs

Aparatul emite un semnal sonor. Cuptorul opreşte procesul de preparare.

Setarea orei curente

Când aparatul este pornit pentru prima dată, „00:00” va lumina intermitent şi veţi auzi un semnal sonor. Setaţi ora curentă.

1. Rotiţi butonul „– / + ” între 00:00 şi 23:59.
2. Apăsaţi tasta ◷. Ora a fost setată.

Modificarea orei curente

1. Apăsaţi şi ţineţi apăsată tasta ◷ timp e câteva secunde; ora va lumina intermitent pe afişaj.
2. Rotiţi butonul „– / +” pentru a seta noua oră şi apăsaţi tasta ◷ pentru a confirma setarea.

11 Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor

Pentru a nu permite copiilor să pornească accidental cuptorul, acesta este prevăzut cu un sistem de siguranţă împotriva accesului copiilor.

Puteţi regla temporizatorul şi ora curentă şi când este activat sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor.

Activarea sistemului de siguranţă împotriva accesului copiilor

Condiţie necesară: Nu trebuie să fie setată nicio durată de preparare, iar selectorul de funcţii trebuie să fie în poziţia oprit.

Apăsaţi şi ţineţi apăsată tasta timp de aproximativ 3 secunde.

Pe afişaj apare simbolul. Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor este activat.

Dezactivarea sistemului de siguranţă împotriva accesului copiilor

Apăsaţi şi ţineţi apăsată tasta timp de aproximativ 3 secunde.

Simbolul de pe afişaj dispare. Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor este dezactivat.

Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor utilizat cu alte operaţiuni de preparare

Dacă sunt setate alte programe de preparare, sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor nu funcţionează.

12 Pornire rapidă

În modul în aşteptare, apăsaţi tasta pentru a începe prepararea timp de 30 de secunde la putere maximă.

În timpul preparării (cu excepţia Preparării automate şi a Decongelării), fiecare atingere a tastei va mări durata de preparare cu 30 de secunde până la valoarea maximă permisă de program.

13 Tabel de defecţiuni

Consultaţi tabelul de defecţiuni înainte de a apela la serviciul de asistenţă clienţi, număr de telefon specificat la sfârşitul secţiunii Îngrijire şi întreţinere.

Dacă un preparat nu este gătit în mod optim, consultaţi secţiunea Ghid avansat de gătit, unde veţi găsi multe sugestii şi recomandări pentru gătit.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie/informaţii
Aparatul nu funcţionează	Disjunctor defect.	Verificaţi în cutia de siguranţe dacă disjunctorul aparatului este în ordine.
	Ştecherul nu a fost introdus.	Introduceţi ştecherul.
	Întrerupere a curentului	Verificaţi funcţionarea lămpii de bucătărie.
Aparatul nu funcţionează. Pe afişaj apare.	Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor este activ	Dezactivaţi sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor (consultaţi secţiunea: Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor).
Pe afişaj apare 0:00.	Întrerupere a curentului	Resetaţi ora curentă.
Modul microunde nu porneşte.	Uşa nu este complet închisă.	Verificaţi dacă uşa nu este blocată cu resturi de alimente sau alte elemente.

Durează mai mult ca de obicei ca alimentele să se încălzească în modul microunde	Este setată o putere prea mică pentru microunde.	Alegeţi o putere mai mare.
	S-a introdus în aparat o cantitate mai mare decât de obicei.	Cantitate dublă = durată de preparare aproape dublă.
	Alimentele erau mai reci decât de obicei.	Amestecaţi sau întoarceţi alimentele pe parcursul preparării.
Suportul rotativ se freacă de ceva.	Există murdărie sau resturi în zona din jurul mecanismului de acţionare a suportului rotativ.	Curăţaţi cu atenţie rolele de sub suportul rotativ şi adâncitura din cuptor.
Nu se poate seta un anumit mod de operare sau nivel de putere.	Temperatura, nivelul de putere sau setarea combinată nu este posibilă pentru acest mod de operare.	Alegeţi setările permise.
Pe afişaj apare E1.	Funcţia de deconectare prin siguranţă termică s-a activat.	Apelaţi la serviciul de asistenţă clienţi.
Pe afişaj apare E4.	Funcţia de deconectare prin siguranţă termică s-a activat.	Apelaţi la serviciul de asistenţă clienţi.
Pe afişaj apare E11.	Umiditate în afişaj.	Aşteptaţi ca afişajul să se usuce.
Pe afişaj apare E17.	Încălzirea rapidă a eşuat.	Apelaţi la serviciul de asistenţă clienţi.

AVERTISMENT: Risc de electrocutare! Reparaţiile incorecte sunt periculoase. Efectuarea reparaţiilor este permisă numai tehnicienilor instruiţi din unitatea de service post-vânzare.

14 Ghid avansat de gătit

Aici veţi găsi o selecţie de reţete şi setările optime pentru acestea. Vă vom arăta care tip de încălzire, temperatură sau putere a microundelor este cea mai potrivită pentru preparatul dumneavoastră. Veţi primi indicaţii referitoare la accesoriile adecvate şi nivelurile la care acestea trebuie introduse în cuptor. Aici găsiţi şi recomandări cu privire la vesela pentru cuptor şi metodele de preparare.

Note:

Valorile din tabel sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în spaţiul de preparare din cuptor rece şi gol. Preîncălziţi numai atunci când acest lucru este specificat în tabel. Înainte de utilizarea cuptorului, îndepărtaţi din spaţiul de preparare toate accesoriile care nu sunt necesare.

Acoperiţi accesoriul cu hârtie rezistentă la grăsimi numai după preîncălzire.

Datele referitoare la durate reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea şi de natura alimentului.

Folosiţi accesoriile livrate împreună cu aparatul.

Întotdeauna utilizaţi şervete de vase sau mănuşi pentru cuptor atunci când scoateţi accesoriile sau vesela din spaţiul de preparare.

Decongelarea, încălzirea şi prepararea cu microunde

În tabelele următoare veţi găsi multe posibilităţi şi valori de setare pentru modul microunde.

Datele referitoare la durate reprezintă valori orientative. Acestea pot varia în funcţie de vesela pentru cuptor folosită şi de calitatea, temperatura şi natura alimentului.

În tabele sunt indicate adesea intervale de timp. Setaţi întâi un timp mai scurt şi prelungiţi-l, dacă este necesar.

Decongelare

Note:

Introduceţi alimentele congelate într-un vas deschis pe grătarul inferior.

Puteţi acoperi cu mici bucăţi de folie de aluminiu părţile sensibile, cum ar fi, de exemplu, pulpele şi aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Folia nu trebuie să atingă pereţii spaţiului de preparare. La jumătatea timpului de decongelare, puteţi scoate folia de aluminiu.

Pe parcursul decongelării, întoarceţi sau amestecaţi alimentele o dată sau de două ori. Bucăţile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Când întoarceţi alimentul, îndepărtaţi lichidul care s-a produs la decongelare.

Lăsaţi alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 10 până la 60 de minute, pentru egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, acum puteţi scoate măruntaiele.

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate

Note:

Scoateţi mâncărurile gata preparate din ambalaj. Se vor încălzi mai repede şi mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi în ritmuri diferite.

Alimentele aşezate orizontal vor fi gata mai rapid, aşadar repartizaţi alimentele pe cât mi nivelate în veselă. Nu aşezaţi diferitele alimente unele peste altele în straturi.

Acoperiţi întotdeauna alimentele. Dacă nu aveţi un capac corespunzător pentru veselă, utilizaţi o farfurie sau folie specială pentru microunde.

Pe parcursul preparării, amestecaţi sau întoarceţi alimentele de 2 sau 3 ori.

După încălzire, lăsaţi alimentele să stea încă 2 până la 5 minute pentru egalizarea temperaturii.

Utilizaţi întotdeauna şervete de vase sau mănuşi pentru cuptor atunci când scoateţi vesela din cuptor.

Prepararea alimentelor

Floricele pentru microunde

Note:

Folosiţi veselă plată din sticlă, termorezistentă, de exemplu, capacul unui vas rezistent la cuptor, o farfurie de sticlă sau un tavă de sticlă (Pyrex).

Întotdeauna aşezaţi vesela pe grătar.

Nu folosiţi farfurii de porţelan sau farfurii foarte adâncite.

Efectuaţi setările aşa cum este descris în tabel. Puteţi regla timpul în funcţie de produs şi cantitate.

Pentru a se evita arderea floricelelor de porumb, după 1 minut şi 30 de secunde scoateţi puţin punga de floricele din cuptor şi scuturaţi-o. Atenţie, este fierbinte!

Decongelare	Greutate	Puterea microundelor în waţi, durata de preparare în minute	Note
Bucăţi întregi de carne (vită, viţel sau porc - cu şi fără os)	800 g	300 W, 15 minute + 100 W, 10-20 minute	Întoarceţi de mai multe ori
	1 kg	300 W, 20 minute + 100 W, 15-25 minute	
	1,5 kg	300 W, 30 minute + 100 W, 20-30 minute	
Bucăţi sau felii de carne de vită, viţel sau porc	200 g	300 W, 3 minute + 100 W, 10-15 minute	Când întoarceţi, desprindeţi bucăţile decongelate
	500 g	300 W, 5 minute + 100 W, 15-20 minute	
	800 g	300 W, 8 minute + 100 W, 15-20 minute	
Carne tocată, amestecată	200 g	100 W, 10-15 minute	Congelaţi carnea plat, dacă este posibil Întoarceţi de mai multe ori, scoateţi carnea deja decongelată
	500 g	300 W, 5 minute + 100 W, 10-15 minute	
	800 g	300 W, 8 minute + 100 W, 15-20 minute	
Carne tocată, amestecată	600 g	300 W, 8 minute + 100 W, 10-15 minute	Întoarceţi din când în când în timpul preparării
	1,2 kg	300 W, 15 minute + 100 W, 25-30 minute	
Raţă	1,2 kg	300 W, 20 minute + 100 W, 30-40 minute	Întoarceţi de mai multe ori
File, medalion sau felii de peşte	400 g	300 W, 20 minute + 100 W, 30-40 minute	Desprindeţi bucăţile decongelate
Peşte întreg	300 g	300 W, 3 minute + 100 W, 10-15 minute	–
	600 g	300 W, 8 minute + 100 W, 10-15 minute	
Legume, de exemplu, mazăre	300 g	300 W, 10-15 minute	Amestecaţi din când în când cu atenţie în timpul decongelării
	600 g	300 W, 8 minute + 100 W, 10-15 minute	
Fructe, de exemplu, zmeură	300 g	300 W, 7-10 minute	Amestecaţi din când în când cu atenţie în timpul decongelării şi desprindeţi bucăţile deja decongelate
	500 g	300 W, 8 minute + 100 W, 5-10 minute	
Unt, dezgheţare	125 g	300 W, 1 minute + 100 W, 2-4 mins	Îndepărtaţi întregul ambalaj
	250 g	360 W, 1 minute + 100 W, 2-4 mins	
Pâine întreagă	500 g	300 W, 6 minute + 100 W, 5-10 minute	Întoarceţi din când în când în timpul preparării
	1 kg	300 W, 12 minute + 100 W, 15-25 minute	
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandişpan	500 g	100 W, 15-20 minute	Numai pentru prăjituri fără glazură, frişcă sau cremă, desprindeţi bucăţile de prăjitură unele de altele
	750 g	300 W, 5 minute + 100 W, 10-15 minute	

Decongelare	Greutate	Puterea microundelor în waţi, durata de preparare în minute	Note
Prăjituri, umede, de exemplu, tartă cu fructe, cu brânză (cheesecake)	500 g	300 W, 5 minute + 100 W, 10-15 minute	Numai pentru prăjituri fără glazură, frişcă sau gelatină
	750 g	300 W, 7 minute + 100 W, 10-15 minute	

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate	Greutate	Puterea microundelor în waţi, durata de preparare în minute	Note
Meniu, mâncăruri pe farfurie, mâncăruri gata preparate	300-400 g	700 W, 10-15 minute	Scoateţi preparatul din ambalaj; pentru încălzire, acoperiţi
Supă	400-500 g	700 W, 8-10 minute	Veselă pentru cuptor acoperită
Tocană	500 g	700 W, 10-15 minute	Veselă pentru cuptor acoperită
	1 kg	700 W, 10-15 minute	
Felii de carne sau bucăţi de carne cu sos, de exemplu, gulaş	500 g	700 W, 10-15 minute	Veselă pentru cuptor acoperită
	1 kg	700 W, 25-30 minute	
Peşte, de exemplu, bucăţi de file de peşte	400 g	700 W, 10-15 minute	Acoperit
	500 g	700 W, 18-20 minute	
Garnituri, de exemplu, orez, paste	250 g	700 W, 2-5 minute	Veselă pentru cuptor acoperită; adăugaţi lichid
	500 g	700 W, 8-10 minute	
Legume, de exemplu mazăre, broccoli, morcovi	300 g	700 W, 8-10 minute	Veselă pentru cuptor acoperită; adăugaţi 1 lingură de apă
	600 kg	700 W, 15-20 minute	
Spanac cu smântână	450 g	700 W, 11-16 minute	Preparaţi fără a adăuga apă

Încălzirea alimentelor	Greutate	Puterea microundelor în waţi, durata de preparare în minute	Note
Meniu, mâncăruri pe farfurie, mâncăruri gata preparate	350-500 g	700 W, 5-10 minute	Scoateţi preparatul din ambalaj; pentru încălzire, acoperiţi
Băuturi	150 ml	900 W, 1-2 minute	**Atenţie!** Nu supraîncălziţi băuturile alcoolice. Verificaţi în timpul încălzirii
	300 ml	900 W, 2-3 minute	
	500 ml	900 W, 3-4 minute	
Mâncare pentru bebeluşi, de exemplu, sticluţe	50 ml	300 W, approx. 1 minut	Aşezaţi sticlele fără biberon sau capac la baza spaţiului de preparare. Agitaţi sau amestecaţi bine după încălzire. Verificaţi neapărat temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 minute	
	200 ml	300 W, 2-3 minute	
Supă o ceaşcă	175 g	900 W, 2-3 minute	–
Supă 2 ceşti	175 g fiecare	900 W, 4-5 minute	
Supă 4 ceşti	175 g fiecare	900 W, 5-6 minute	
Felii de carne sau bucăţi de carne cu sos, de exemplu, gulaş	500 g	700 W, 10-15 minute	Acoperit

Tocană	400 g	700 W, 5-10 minute	Veselă pentru cuptor acoperită
	800 g	700 W, 10-15 minute	
Legume	150 g	700 W, 2-3 minute	Adăugaţi puţin lichid
	300 g	700 W, 3-5 minute	

Prepararea alimentelor	**Greutate**	**Puterea microundelor în waţi, durata de preparare în minute**	**Note**
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie	1,5 kg	700 W, 30-35 minute	Întoarceţi la jumătatea duratei de preparare
File de peşte, proaspăt	400 g	700 W, 5-10 minute	–
Legume proaspete	250 g	700 W, 5-10 minute	Tăiaţi în bucăţi egale; pentru fiecare 100 g, adăugaţi 1 până la 2 linguri de apă; amestecaţi pe parcurs
	500 g	700 W, 10-15 minute	
Cartofi	250 g	700 W, 8-10 minute	Tăiaţi în bucăţi egale; pentru fiecare 100 g, adăugaţi 1 până la 2 linguri de apă; amestecaţi pe parcurs
	500 g	700 W, 11-14 minute	
	750 g	700 W, 15-22 minute	
Orez	125 g	700 W, 7-9 minute+ 300 W, 15-20 minute	Adăugaţi o cantitate dublă de lichid şi utilizaţi un vas înalt, acoperit
	250 g	700 W, 10-12 minute + 300 W, 20-25 minute	
Deserturi, de exemplu, budincă (instant)	500 ml	700 W, 7-9 minute	Amestecaţi cu telul de 2 până la de 3 ori în timpul încălzirii
Fructe, compot	500 g	700 W, 9-12 minute	–

ATENȚIE: Pericol de opărire! Deschideți cu atenție punga cu floricele de porumb, deoarece se poate degaja abur. Nu setați niciodată cuptorul cu microunde la nivel maxim de putere.

	Greutate	Accesorii	Puterea microundelor în waţi, durata de preparare în minute
Floricele pentru microunde	O pungă, 100 g	Veselă pentru cuptor	700 W, 3-5 minute

Recomandări pentru modul microunde

Nu găsiţi nicio informaţie privind setările pentru cantitatea de alimente pregătită.	Prelungiţi sau scurtaţi duratele de preparare după următoarea regulă empirică: Cantitate dublă = durată de preparare aproape dublă Jumătate din cantitate = jumătate din durata de preparare
Alimentul a devenit prea uscat.	La următoarea utilizare setaţi o durată de preparare mai scurtă sau selectaţi o putere mai redusă a microundelor. Acoperiţi alimentul şi adăugaţi mai mult lichid.
După scurgerea timpului indicat, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau preparat.	Setaţi o durată de preparare mai lungă. Cantităţile mai mari şi alimentele mai groase au nevoie de mai mult timp.
La sfârşitul duratei de preparare, alimentul este supraîncălzit la margine, dar la mijloc nu este încă gata.	Amestecaţi din când în când şi la următoarea utilizare selectaţi o putere mai redusă a microundelor şi o durată de preparare mai lungă.
După decongelare, pasărea sau carnea este decongelată la exterior, dar la mijloc nu este încă decongelată.	Selectaţi o putere mai redusă a microundelor la următoarea utilizare. Dacă decongelaţi o cantitate mare, întoarceţi de mai multe ori.

Prăjituri şi produse de patiserie

Referitor la tabele

Note:

Indicaţiile de timp sunt valabile pentru introducerea preparatelor în cuptorul rece.

Începeţi cu valoarea mai mică de temperatură şi, dacă este necesar, data următoare utilizaţi o valoare mai mare, deoarece la o temperatură mai joasă se obţine o rumenire mai uniformă.

Informaţii suplimentare găsiţi în secţiunea Recomandări pentru coacere imediat după tabele.

Întotdeauna aşezaţi forma de tort în centrul grătarului inferior. Preparatele marcate cu ** trebuie aşezate pe suportul rotativ.

Forme de copt:

Notă: Cele mai potrivite sunt formele de copt închise la culoare, din metal.

Prăjituri în forme	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Pandişpan, simplu	Formă rotundă/formă de copt tort	֍	170-180	100	40-50
Pandişpan, fin (de exemplu, chec)	Formă rotundă/formă de copt tort	֍	150-170	-	70-90
Blat de tort din pandişpan	Formă pentru blat de tort	֍	160-180	-	30-40
Tartă fină cu fructe, pandişpan	Formă demontabilă/ formă rotundă	֍	170-180	100	35-45

Prăjituri în forme	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Blat de pandişpan, 2 ouă	Formă pentru blat de tort		160-170	-	20-25
Blat de pandişpan, 6 ouă	Formă de tort demontabilă de culoare închisă		170-180	-	35-45
Blat din cocă fragedă cu margine	Formă de tort demontabilă de culoare închisă		170-190	-	30-40
Tort cu fructe/brânză de vaci, cu blat din aluat fraged*	Formă de tort demontabilă de culoare închisă		170-190	100	35-45
Flan elveţian**	Formă de tort demontabilă de culoare închisă		190-200	-	45-55
Chec rotund	Formă de chec rotund		170-180	-	40-50
Pizza, blat subţire, puţine ingrediente ca topping**	Tavă rotundă de pizza		220-230	-	15-25
Plăcinte picante**	Formă de tort demontabilă de culoare închisă		200-220	-	50-60
Prăjitură cu nucă	Formă de tort demontabilă de culoare închisă		170-180	100	35-45
Aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă rotundă de pizza		160-180	-	50-60
Aluat dospit cu umplutură umedă	Tavă rotundă de pizza		170-190	-	55-65
Franzelă împletită din 500 g de făină	Tavă rotundă de pizza		170-190	-	35-45
Cozonac din 500 g de făină	Tavă rotundă de pizza		160-180	-	60-70
Ştrudel dulce	Tavă rotundă de pizza		190-210	180	35-45

* Lăsaţi prăjitura să se răcească aproximativ 20 de minute în cuptor.

**Preparatul trebuie aşezat pe suportul rotativ.

Produse mici de patiserie	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Durata de preparare în minute
Fursecuri	Tavă rotundă de pizza		150-170	25-35
Pricomigdale	Tavă rotundă de pizza		110-130	35-45
Bezele	Tavă rotundă de pizza		100	80-100
Brioşe	Tavă pentru brioşe pe grătar		160-180	35-40
Choux	Tavă rotundă de pizza		200-220	35-45
Foietaje	Tavă rotundă de pizza		190-200	35-45
Produse de patiserie din aluat dospit	Tavă rotundă de pizza		200-220	25-35

Pâine şi chifle	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Durata de preparare în minute
Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină	Tavă rotundă de pizza		210-230	50-60
Lipie	Tavă rotundă de pizza		220-230	25-35
Chifle	Tavă rotundă de pizza		210-230	25-35
Chifle din aluat dospit, dulci	Tavă rotundă de pizza		200-220	15-25

Recomandări pentru modul microunde

Doriţi să coaceţi după reţeta dumneavoastră proprie.	Orientaţi-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Doriţi să utilizaţi o formă de copt din silicon, sticlă, plastic sau ceramică.	Forma trebuie să fie rezistentă la căldură până la 250 °C. În aceste forme, prăjiturile se rumenesc mai puţin. Dacă porniţi microundele, se reduce durata de preparare comparativ cu valoarea indicată în tabel.
Cum puteţi să stabiliţi dacă pandişpanul este copt complet.	Cu aproximativ 10 minute înainte de sfârşitul duratei de coacere indicate în reţetă, introduceţi un beţişor de lemn în punctul cel mai înalt al prăjiturii. Dacă nu se lipeşte aluat pe beţişor înseamnă că prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	Data următoare folosiţi mai puţin lichid sau setaţi temperatura cuptorului la o valoare mai mică cu 10 grade şi prelungiţi durata de coacere. Respectaţi timpii de amestecare indicaţi în reţetă.
Prăjitura a crescut mai mult în centru decât pe margine.	Ungeţi numai partea inferioară a formei demontabile. După coacere, desprindeţi prăjitura cu atenţie, cu ajutorul unui cuţit.
Prăjitura devine prea închisă la culoare.	Selectaţi o temperatură mai scăzută şi coaceţi prăjitura puţin mai mult.
Prăjitura este prea uscată	Împungeţi prăjitura coaptă cu o scobitoare, făcând mici găuri. Picuraţi apoi suc de fructe sau alcool peste acestea. Data viitoare selectaţi o temperatură cu 10 grade mai mare şi scurtaţi durata de coacere.
Pâinea sau prăjitura (de exemplu,. tarta cu brânză) arată bine, dar interiorul este clisos (moale, străbătut de firişoare de apă).	Utilizaţi data viitoare ceva mai puţin lichid şi coaceţi la o temperatură mai scăzută un timp puţin mai lung. La prăjiturile cu umplutură umedă, coaceţi întâi separat partea inferioară, presăraţi-o cu bucăţele de migdale sau pesmet şi adăugaţi apoi deasupra umplutura. Vă rugăm să respectaţi reţetele şi duratele de coacere.
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	Lăsaţi prăjitura să se răcească după coacere încă 5 până la 10 minute, astfel se va desprinde mai uşor din formă. Dacă tot nu se desprinde, utilizaţi un cuţit pentru a desprinde marginea cu atenţie. Răsturnaţi prăjitura din nou şi acoperiţi forma de mai multe ori cu o pânză udă şi rece. Data viitoare ungeţi bine forma şi presăraţi suplimentar pesmet înăuntru.
Aţi măsurat temperatura cuptorului cu propriul termometru şi aţi constatat o abatere.	Temperatura cuptorului este măsurată de producător după un timp stabilit cu un grătar de probă în centrul spaţiului de preparare. Fiecare vas pentru cuptor şi accesoriu are o influenţă asupra valorii măsurate a temperaturii, astfel că la măsurătorile proprii veţi constata întotdeauna abateri.
Între forma de copt şi grătar se produc scântei.	Verificaţi dacă forma de copt este curată pe exterior. Modificaţi poziţia formei în spaţiul de preparare. Dacă acest lucru nu ajută, coaceţi în continuare fără microunde. În acest caz, se prelungeşte durata de coacere.

Prăjirea şi prepararea la grătar

Referitor la tabele

Temperatura şi durata de prăjire depind de tipul şi cantitatea alimentelor care sunt preparate. Din acest motiv, în tabele sunt indicate intervale de temperatură. Începeţi cu valoarea de temperatură mai mică şi, dacă este necesar, data următoare utilizaţi o valoare mai mare.

Informaţii suplimentare găsiţi în secţiunea Recomandări pentru prăjire şi prepararea la grătar imediat după tabele.

Veselă pentru cuptor

Puteţi să utilizaţi orice veselă termorezistentă, adecvată pentru microunde. Formele pentru prăjit din metal nu sunt adecvate pentru prăjire cu microunde.

Vesela pentru cuptor poate deveni foarte fierbinte. Utilizaţi mănuşi pentru cuptor pentru a scoate vesela din cuptor.

Aşezaţi vasele din sticlă fierbinţi pe un şervet de bucătărie uscat după ce le-aţi scos din cuptor. Sticla poate crăpa dacă vasul este aşezat pe o suprafaţă rece sau umedă.

Recomandări pentru prăjire

Note

- Utilizaţi o formă de prăjire înaltă pentru prăjirea cărnii şi păsărilor.
- Verificaţi dacă vasul dumneavoastră încape în spaţiul de preparare. Acesta nu trebuie să fie prea mare.
- Carne: Acoperiţi cu lichid aproximativ două treimi de la baza vasului. Pentru friptura înăbuşită adăugaţi puţin mai mult lichid. Întoarceţi bucăţile de carne după jumătate din durata de preparare. După ce friptura este gata, opriţi cuptorul şi lăsaţi să mai stea încă 10 minute în cuptorul închis. Astfel, sucul de carne se repartizează mai bine.
- Pasăre: Întoarceţi bucăţile de carne după ⅔ din durata de preparare.

Recomandări pentru prepararea la grătar

Note

- Întotdeauna utilizaţi grătarul cu uşa cuptorului închisă şi nu preîncălziţi.
- Pentru prepararea la grătar, folosiţi pe cât posibil bucăţi de carne cu grosimi egale. Fripturile trebuie să aibă grosimi de cel puţin 2 până la 3 cm.

Astfel se rumenesc uniform şi rămân suculente. Săraţi friptura abia după ce a fost preparată la grătar.

- Întoarceţi bucăţile de carne cu un cleşte de grătar. Dacă înţepaţi carnea cu o furculiţă, aceasta îşi pierde sucul şi se usucă.
- Carnea închisă la culoare precum carnea de vită se rumeneşte mai repede decât carnea deschisă, de viţel sau de porc. Bucăţile de carne deschisă la culoare sau peşte preparate la grătar sunt de multe ori numai puţin rumenite la suprafaţă, însă în interior sunt preparate şi suculente.
- Elementul de încălzit al grătarului se opreşte şi porneşte automat. Acest lucru este normal. Cât de des se repetă acest ciclu depinde de nivelul de grătar setat.

Carne de vită

Note

- Întoarceţi friptura de vită înăbuşită după ⅓ şi ⅔ din durata de preparare. La sfârşit, lăsaţi să mai stea aproximativ 10 minute.
- Întoarceţi fileul de vită şi friptura de vită la jumătatea duratei de preparare.
- Întoarceţi fripturile după ⅔ din durata de preparare.

Carne de vită	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Friptură de vită înăbuşită, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		180-200	-	120-143
File de vită, mediu, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		180-200	100	30-40
Friptură de vită, mediu, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		210-230	100	30-40
Friptură, mediu, grosime 3 cm**	Grătar superior		3	-	pe fiecare parte: 10-15

* Grătar inferior.

** Grătar superior.

Carne de viţel

Notă:

Întoarceţi friptura şi ciolanul de viţel la jumătatea duratei de preparare. La sfârşit, lăsaţi să mai stea aproximativ 10 minute.

Carne de viţel	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Friptură de viţel, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		180-200	-	110-130
Ciolan de vită, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		200-220	-	120-130

* Grătar inferior.

Carne de porc

Note:

- Întoarceţi friptura slabă de porc şi friptura fără şorici la jumătatea duratei de preparare. La sfârşit, lăsaţi să mai stea aproximativ 10 minute.
- Aşezaţi friptura în vas cu şoriciul în sus. Crestaţi şoriciul. Nu întoarceţi friptura. La sfârşit, lăsaţi să mai stea aproximativ 10 minute.
- Nu întoarceţi fileul de porc şi cotletul de porc. La sfârşit, lăsaţi să mai stea aproximativ 5 minute.
- Întoarceţi ceafa prăjită după ⅔ din durata de preparare.

Carne de porc	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Friptură fără şorici (de exemplu, ceafă), aprox. 750 g*	Veselă pentru cuptor acoperită		220-230	100	40-50
Friptură cu şorici (de exemplu, spată), aprox. 1,5 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		190-210	-	130-150

File de porc, aprox. 500 g*	Veselă pentru cuptor acoperită		220-230	100	25-30
Friptură de porc, slabă, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		210-230	100	60-80
Cotlet de porc afumat cu os, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită	-	-	300	45-45
Ceafă prăjită, grosime 2 cm**		—	3	-	pe o parte: aprox. 15-20 pe cealaltă parte: aprox. 10-15

* Grătar inferior.

** Grătar superior.

Carne de miel

Notă:

Întoarceţi pulpa de miel după jumătate din durata de preparare.*

Carne de miel	**Accesorii**	**Tip de încălzire**	**Temperatura °C, nivelul grătarului**	**Puterea microundelor în waţi**	**Durata de preparare în minute**
Spată de miel cu os, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		210-230	-	40-50
Pulpă de miel fără os, mediu, aprox. 1,5 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		190-210	-	90-95

*Grătar inferior.

Alte informaţii

Note:

- La sfârşit, lăsaţi bucata de carne să mai stea aproximativ 10 minute.
- Întoarceţi cârnăciorii după ⅔ din durata de preparare.

Alte informaţii	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Friptură din carne tocată, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		180-200	700 W + 100 W	-
4 până la 6 cârnăciori pentru grătar, fiecare aprox. 150 g**	-		3	-	pe fiecare parte: 10-15

* Grătar inferior.

** Grătar superior.

Carne de pasăre

Note:

- Aşezaţi puiul întreg şi pieptul de pui cu partea pieptului în jos. Întoarceţi după ⅔ din durata de preparare.
- Aşezaţi găina cu partea pieptului în jos. Întoarceţi după 30 de minute şi setaţi puterea microundelor la 180 waţi.
- Aşezaţi jumătăţile de pui şi bucăţile de pui cu partea cu piele în sus. Nu întoarceţi.
- Aşezaţi pieptul de raţă şi de gâscă cu partea cu piele în sus. Nu întoarceţi.
- Întoarceţi pulpele de gâscă la jumătatea duratei de preparare. Străpungeţi pielea.
- Aşezaţi pieptul şi pulpele de curcă cu partea cu piele în jos. Întoarceţi după ⅔ din durata de preparare.

Carne de pasăre	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Pui, întreg, aprox. 1,2 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		220-230	300	35-45
Găină, întreagă, aprox. 1,6 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		220-230	300 100	30 20-30
Pui, jumătăţi, fiecare 500 g*	Veselă pentru cuptor neacoperită		180-200	300	30-35
Bucăţi de pui, aprox. 800 g*	Veselă pentru cuptor neacoperită		210-230	300	20-30
Piept de pui cu piele şi os, 2 bucăţi, aprox. 350-450 g**	Veselă pentru cuptor neacoperită		190-210	100	30-40
Piept de raţă cu piele, 2 bucăţi, fiecare 300-400 g*	Veselă pentru cuptor neacoperită		3	100	20-30

Carne de pasăre	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Piept de gâscă, 2 bucăţi, fiecare 500 g*	Veselă pentru cuptor neacoperită		210-230	100	25-30
Pulpe de gâscă, 4 bucăţi, aprox. 1,5 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		210-230	100	30-40
Piept de curcan, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		200-220	-	90-100
Pulpă superioară de curcan, aprox. 1,3 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		200-220	100	50-60

* Grătar inferior.

** Grătar superior.

Peşte

Note:

- Pentru prepararea la grătar a peştelui întreg precum păstrăvul, aşezaţi-l în centrul grătarului superior.
- Ungeţi în prealabil grătarul cu ulei.

Peşte	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Durata de preparare în minute
Medalion de peşte, de exemplu, somon, grosime 3 cm, la grătar	Grătar superior		3	20-25
Peşti întregi, 2-3 bucăţi, fiecare de 300 g, la grătar	Grătar superior		3	20-30

Recomandări pentru prăjire şi prepararea la grătar

Pentru greutatea fripturii dumneavoastră nu sunt prezentate date în tabel.	Pentru bucăţile de friptură mai mici, selectaţi o temperatură mai mare şi o durată de preparare mai scurtă. Pentru bucăţile de friptură mai mari, selectaţi o temperatură mai mică şi o durată de preparare mai lungă.
Cum puteţi stabili dacă friptura este gata.	Utilizaţi un termometru pentru carne (disponibil în magazinele specializate) sau faceţi o „încercare cu lingura”. Apăsaţi cu lingura pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puţin în cuptor.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	Data viitoare alegeţi un vas de dimensiuni mai reduse sau adăugaţi mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare şi apos.	Data viitoare alegeţi un vas de dimensiuni mai mari şi adăugaţi mai puţin lichid.
Friptura nu este pătrunsă.	Tăiaţi friptura felii. Preparaţi sosul în vasul de prăjire şi adăugaţi feliile de friptură în sos. Finalizaţi prepararea cărnii folosind doar modul microunde.

Sufleuri, gratinate, pâine prăjită cu topping

Note:

- Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea preparatelor în cuptorul rece.
- Pentru sufleuri, cartofi gratinaţi şi lasagna utilizaţi un vas termorezistent adecvat pentru cuptor şi microunde cu înălţime de 4 până la 5 cm.
- Aşezaţi sufleul pe grătarul inferior.
- Lăsaţi sufleurile şi gratenurile să se mai prepare 5 minute în cuptorul oprit.
- Pâine prăjită cu caşcaval: Prăjiţi în prealabil feliile de pâine.

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Sufleu, dulce, aprox. 1,5 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		140-160	300	25-35
Sufleu picant, cu ingrediente preparate, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		150-160	700	20-25
Lasagna, proaspătă*	Veselă pentru cuptor neacoperită		200-220	300	25-35
Cartofi gratinaţi din ingrediente crude, aprox. 1,1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		180-200	700	25-30
Pâine prăjită cu topping, 4 felii**			3	-	8-10

Produse preparate, congelate

Note:

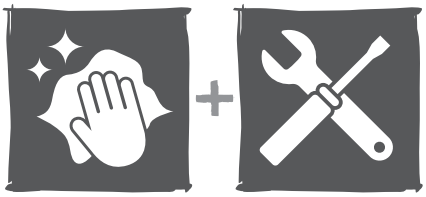
- Respectaţi indicaţiile de pe ambalaj.
- Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea preparatelor în cuptorul rece.
- Nu aşezaţi unele peste altele cartofii prăjiţi, crochetele şi turtele de cartofi. Întoarceţi-le la jumătatea duratei de preparare.
- Aşezaţi preparatele direct pe suportul rotativ.

Produse preparate	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Pizza cu blat subţire*	Suport rotativ		220-230	-	10-15
Pizza cu blat gros	Suport rotativ		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Suport rotativ		220-230	-	25-35
Baghetă pizza*	Suport rotativ		- 220-230	700	2 13-18
Cartofi prăjiţi	Suport rotativ		220-230	-	8-13

Produse preparate	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în waţi	Durata de preparare în minute
Crochete*	Suport rotativ		210-220	-	13-18
Turtă de cartofi, găluşte umplute	Suport rotativ		200-220	-	25-30
Chifle sau baghetă semipreparate	Grătar inferior		170-180	-	13-18
Crochete din peşte	Suport rotativ		210-230	-	10-20
Crochete, bucăţi de pui pane	Suport rotativ		200-220	-	15-20
Lasagna, aprox. 400 g**	Grătar inferior		220-230	700	12-17

* Preîncălziţi spaţiul de preparare timp de 5 minute.

** Aşezaţi preparatele în vase pentru cuptor rezistente la căldură şi adecvate.



Întreţinerea şi curăţarea

Asiguraţi-vă că curăţaţi aparatul în mod regulat pentru a preveni orice posibile probleme de întreţinere.

Produse de curăţare

Nu utilizaţi:

- produse de curăţare agresive sau abrazive.
- raclete pentru sticlă sau din metal pentru curăţarea geamului uşii aparatului.
- raclete pentru sticlă sau din metal pentru curăţarea garniturii de etanşare a uşii.
- lavete şi bureţi de curăţare prin frecare cu suprafaţă dură.
- produse de curăţare cu conţinut mare de alcool.

Spălaţi temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.

Lăsaţi ca toate suprafeţele să se usuce bine înainte să utilizaţi din nou aparatul.

Zona	Produse de curăţare
Partea frontală a aparatului	Soluţie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curăţaţi cu o lavetă şi uscaţi cu o cârpă moale. Nu utilizaţi pentru curăţare produse de curăţare pentru geamuri, răzuitoare pentru geamuri sau metal.
Partea frontală a aparatului cu oţel inoxidabil	Soluţie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curăţaţi cu o lavetă şi uscaţi cu o cârpă moale. Îndepărtaţi imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon şi albuş de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unităţile de service post-vânzare sau în magazinele de specialitate se găsesc produse de curăţare speciale pentru oţel inoxidabil. Nu utilizaţi pentru curăţare produse de curăţare pentru geamuri, răzuitoare pentru geamuri sau metal.
Spaţiul de preparare din cuptor	Soluţie fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluţie de oţet: Curăţaţi cu o lavetă şi uscaţi cu o cârpă moale. În cazul murdăriei accentuate: Nu folosiţi pulverizatoare pentru cuptor sau alte produse de curăţare agresive sau materiale abrazive. Nepotrivite sunt şi lavetele de curăţare prin frecare cu suprafaţă dură, bureţii aspri şi produsele de curăţare pentru tăvi. Acestea pot zgâria suprafaţa. Lăsaţi ca suprafeţele interioare să se usuce bine.
Adâncitura din spaţiul de preparare	Lavetă umedă: Asiguraţi-vă că în interiorul aparatului nu intră apă prin mecanismul de acţionare a suportului rotativ.
Grătare	Soluţie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curăţaţi folosind produse de curăţare pentru oţel inoxidabil sau în maşina de spălat vase.
Panourile uşi	Produs de curăţare pentru geamuri: Curăţaţi cu o lavetă. Nu folosiţi raclete pentru sticlă.
Garnitura	Soluţie fierbinte de apă cu detergent de vase: Curăţaţi cu o lavetă, nu frecaţi. Nu utilizaţi pentru curăţare o racletă pentru sticlă sau din metal.

AVERTISMENT: Risc de electrocutare! Pătrunderea umidităţii poate cauza şoc electric. Nu folosiţi niciodată pentru curăţare aparate sub presiune sau cu jet de aburi.

AVERTISMENT: Pericol de arsuri! Nu curăţaţi aparatul niciodată imediat după oprire. Lăsaţi aparatul să se răcească.

AVERTISMENT: Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătăţii! Este posibil să iasă energia produsă de microunde dacă uşa spaţiului de preparare sau garnitura uşii sunt deteriorate. Nu utilizaţi niciodată aparatul dacă uşa spaţiului de preparare sau garnitura uşii sunt deteriorate. Luaţi legătura cu unitatea de service post-vânzare.

Asistenţă clienţi (apel gratuit):

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com

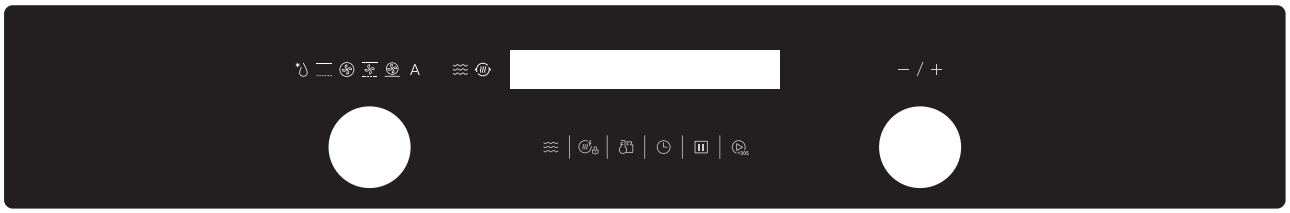
Antes de empezar

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

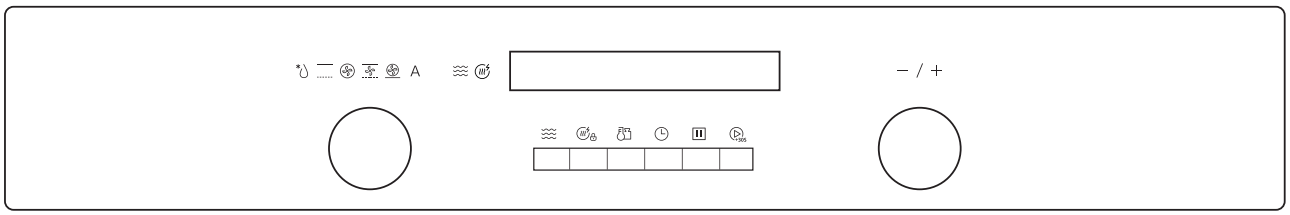
Encienda el aparato en la unidad de conexión conmutada con fusible. El aparato está listo para su uso.

Funcionamiento y ajustes

Modelo con controles táctiles: CLCPBLa



Modelo con control mediante botones: CLCPSTa



Controles

Símbolo	Función
	Microondas
	Toque brevemente: precalentamiento rápido. Toque y mantenga pulsado: bloqueo a prueba de niños.
	Toque brevemente: detener. Toque dos veces: cancelar
	Temperatura/peso
	Reloj
	Inicio

Selector de función

Se usa para seleccionar el tipo de programa.

Función		Uso
	Aire caliente 3D	Para hornear bizcochos en moldes, flanes y tartas de queso así como pasteles, pizzas y platos horneados pequeños en la bandeja de horneado.
	Parrilla con ventilador	Para las aves de corral, los guisos y los platos a la parrilla.
	Ajuste de pizza	Para productos precocinados y platos que requieren más calor en la parte de abajo.
	Parrilla	Seleccione entre los niveles alto, medio o bajo. Es perfecto si desea hacer a la parrilla varios filetes, salchichas, trozos de pescado o rebanadas de pan.
	Microondas+Aire caliente	Utilice esta función para asar la comida rápidamente.
	Microondas+Parrilla con ventilador	Para las aves de corral, los guisos y los platos a la parrilla.
	Horno+Pizza	Para asar o cocinar pizzas rápidamente.
	Microondas+Parrilla	Utilice esta función para cocinar rápidamente y al mismo tiempo dar las comidas una corteza dorada.
	Descongelar	2 programas de descongelación
A	Programas automáticos	13 programas de cocción. El tipo de calentamiento y el tiempo de cocción se establecen según el peso.
	Microondas	Descongelar, recalentar y cocinar.

Selector de función

Se usa para seleccionar las opciones de programa.

Parámetro	Función
Menú automático	Seleccionar 13 programas automáticos del P 01 al P 13.
Temperatura	Seleccionar la temperatura de cocción (°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Peso	Establecer el peso de la comida.
Tiempo	Ajustar el tiempo de cocción.
Microondas	Seleccionar la potencia del microondas. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W y 900 W.

Ventilador

El aparato tiene un ventilador. El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente sale por encima de la puerta.

El ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado después de su uso.

Precaución:

No cubra las rejillas de ventilación; de lo contrario, el aparato se sobrecalentará.

Notas

El aparato permanece frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se encenderá. El ventilador puede funcionar incluso después de haber terminado de cocinar con la función microondas.

Puede aparecer condensación en el cristal de la puerta, las paredes interiores y la base. Esto es normal y no afecta negativamente al funcionamiento del microondas. Limpie la condensación después de cocinar.

01 Ajuste del reloj

Cuando el aparato esté conectado, parpadeará “00:00” y sonará el zumbador una vez.
Ajuste el reloj.

1. Gire el mando “– / +” entre las 00:00 y las 23:59
2. Toque el botón ⏲.Ya está ajustada la hora.

02 Calentar el horno

Antes de usarlo por primera vez, asegúrese de que se haya quitado todo el material de embalaje y cocine durante una hora como se indica a continuación para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.

1. Utilice el selector de función para ajustarlo en ֍ Aire caliente.
2. Utilice el selector de temperatura para establecer la temperatura en 230 °C
3. Toque el botón ⏲. Gire “– / + ” para ajustar el tiempo de cocción en 1 hora.
4. Toque el botón ⏲+30s. El horno empieza a calentarse.

03 Limpieza de los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos completamente con agua caliente con jabón y un paño suave.

04 Ajuste del horno

Hay varias maneras de ajustar el horno. Aquí le explicaremos cómo puede seleccionar el tipo de cocción y la temperatura deseada o el ajuste de la parrilla. También puede seleccionar el tiempo de cocción del horno para el plato. Consulte la sección Opciones de ajuste de tiempo.

Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo: ֍ Aire caliente a 200 °C durante 25 minutos.

1. Establezca el selector de función en ֍
2. Parpadeará en la pantalla la temperatura predeterminada, “180°C”. Gire el mando “– / +” para establecer la temperatura en 200 °C.

3. Toque el botón ◷. Gire el mando “– / +” para ajustar el tiempo de cocción en 25 minutos.
4. Toque el botón ▷30s. El horno empieza a calentarse.

El tiempo máximo de cocción es de 5 horas.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

Se suspende el funcionamiento. Después de cerrar la puerta, toque el botón ▷30s. Continúa el funcionamiento.

Pausar el funcionamiento

Toque la tecla ⏸ para pausar el funcionamiento. A continuación, toque la tecla ▷30s para continuar con el funcionamiento.

Cambiar el tiempo de cocción

Esto se puede realizar en cualquier momento.
Toque el botón ◷. Gire el mando “– / +” para cambiar el tiempo de cocción. Pulse ▷30s para continuar.

Cambiar la temperatura

Esto se puede realizar en cualquier momento.
Toque el botón para el nuevo ajuste de temperatura.
Gire el mando “– / +” para ajustar la temperatura. Pulse ▷30s para continuar.

Cancelar el funcionamiento

Toque el botón ⏸ dos veces para cancelar el funcionamiento.

05 Precalentamiento rápido

Con el precalentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura establecida de forma especialmente rápida.

El precalentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento: (predeterminado 20 m a 180 °C)

Aire caliente 3D	Microondas+Parrilla con ventilador
Parrilla con ventilador	: Ajuste de pizza
Microondas+Aire caliente	+ : Horno+Pizza

Para garantizar un resultado de cocción uniforme, simplemente ponga los alimentos en el compartimento de cocción cuando se haya completado la fase de precalentamiento.

1. Al establecer el programa y la temperatura, parpadeará el icono de temperatura.
2. Toque el botón . Se enciende el símbolo en la pantalla.
3. Toque el botón ▷30s. El horno empieza a calentarse.

Se ha completado el proceso de precalentamiento

Suena una señal. Parpadea el símbolo en la pantalla.
Ponga el plato en el horno.

Cancelar el precalentamiento rápido

Durante el uso de la función de precalentamiento rápido, puede tocar el botón para cancelar la función.

Nota:

La función de precalentamiento rápido solo funciona si ya ha elegido uno de los modos anteriores. Durante el precalentamiento, la función microondas está apagada.

06 Microondas

Nota:

En la guía de cocina experta, encontrará ejemplos para descongelar, calentar y cocinar con el horno microondas.

Nota:

Las equivalencias de las cantidades para el ajuste del tiempo del interruptor son:

0-1 min: 1 segundo 1-5 min: 10 segundos

5-15 min: 30 segundos 15-60 min: 1 minuto

60 min: 5 minutos

Notas sobre los utensilios para hornear

Utensilios para hornear adecuados

Los recipientes adecuados son aquellos que sean especiales para hornear y resistentes al calor, fabricados en vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor.

Utensilios para hornear no adecuados

No utilice utensilios de metal para cocinar en el microondas o vajilla que tengan adornos o acabados metálicos.

Precaución:

El uso de elementos metálicos en el microondas puede provocar chispas y dañar el aparato.

Ajustes de potencia del microondas

Utilice el botón ≋ para ajustar la potencia del microondas deseada.

100W	Descongelar alimentos delicados, descongelar alimentos de forma irregular, ablandar el helado, hacer que suba la masa
300W	Descongelar, fundir chocolate o mantequilla
450W	Cocer arroz, sopa
700W	Recalentar, cocinar setas, mariscos, cocinar pollo, pescado, verduras
900W	Hervir agua, recalentar, cocinar pollo, pescado, verduras

Notas

Cuando toca un botón, se ilumina la potencia seleccionada.

Se puede ajustar la potencia del microondas a 900 vatios durante un máximo de 30 minutos. Con todas las demás configuraciones de potencia, es posible un tiempo máximo de cocción de 1 hora y 30 minutos.

Ajustar el microondas

Ejemplo: Ajuste de potencia del microondas a 300 W, tiempo de cocción de 17 minutos.

1. Toque el botón ≋. Aparecerá la potencia predeterminada del microondas de 900 W y parpadeará el tiempo de cocción predeterminado.
2. Toque el botón ≋ para activar la función microondas. Gire el mando “– / +” para ajustar la potencia del microondas a 300 W.
3. Toque el botón ◷. Gire el mando “– / +” para ajustar el tiempo de cocción en 17 minutos.
4. Toque el botón ⏯ para empezar a cocinar. El tiempo de cocción inicia una cuenta atrás en la pantalla.

Ha transcurrido el tiempo de cocción

Suena una señal. Ha terminado la cocción en el microondas.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

Se suspende la cocción. Después de cerrar la puerta, toque el botón +30s. Continúa la cocción.

Cambiar el tiempo de cocción

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón ◷. Gire el mando "– / +" para cambiar el tiempo de cocción.

Cambiar el ajuste de la potencia del microondas

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón ≋ para el nuevo ajuste de potencia del microondas. Gire el mando "– / +" para ajustar la potencia del microondas. La hora establecida parpadeará durante 3 segundos o pulse el botón +30s para continuar.

Pausar el funcionamiento

Toque el botón ⏸ brevemente. El horno está en pausa. Toque otra vez el botón +30s para seguir cocinando.

Cancelar el funcionamiento

Toque el botón ⏸ dos veces para cancelar la cocción.

Notas

Antes de usarlo por primera vez, asegúrese de que se haya quitado todo el material de embalaje y cocine durante una hora como se indica a continuación para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.

Cuando establece el selector de función en ≋, siempre se enciende el ajuste de potencia del microondas más alto como el ajuste recomendado.

Si abre la puerta del aparato durante la cocción, el ventilador puede seguir funcionando.

07 Funcionamiento MicroCombi

Para cocinar usando a la vez el horno y el microondas. Se pueden utilizar todas las opciones de potencia del microondas excepto la de 900 W.

Ajustar el funcionamiento microondas combinado

Example: microwave 100w, 17 minutes and Hot air 190°C.

1. Establezca el selector de función en ✲ + ≋
2. Parpadeará en la pantalla la temperatura predeterminada, "180 °C". Gire el mando "– / +" para establecer la temperatura en 190 °C.
3. La potencia predeterminada del microondas es de 300 W, rango de 100-700 W. Pulse el botón y, a continuación, gire el mando "– / +" para ajustar la potencia de microondas en 100 W.
4. Toque el botón ≋. Gire el mando "– / +" para ajustar el tiempo de cocción en 17 minutos.
5. Toque el botón +30s. El aparato comienza la cocción.
   El tiempo de cocción inicia la cuenta atrás.

Ejemplo alternativo:

1. Establezca el selector de función en ✲
2. Parpadeará en la pantalla la temperatura predeterminada "180 °C". Gire el mando "– / +" para establecer la temperatura en 190 °C
3. Pulse el botón ◷ y, a continuación, gire el mando "– / +" para ajustar el tiempo de cocción en 17 minutos.
4. Toque el botón ≋. Parpadeará la potencia predeterminada del microondas de 300 W. Gire el mando "– / +" para establecer la potencia del microondas en 100W, rango 100-700 W.
5. Toque el botón +30s. El aparato comienza la cocción. El tiempo de cocción inicia la cuenta atrás.

Ha transcurrido el tiempo de cocció

Suena una señal. El modo combinación ha terminado.

Abrir la puerta del horno durante la cocción

Se suspende la cocción. Después de cerrar la puerta, toque el botón brevemente. Después el programa continuará.

Pausar el funcionamiento

Toque el botón brevemente. El horno está en pausa. Toque otra vez el botón para seguir cocinando.

Cambiar el tiempo de cocción

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón . Gire el mando "– / +" para cambiar el tiempo de cocción. Pulse "".

Cambiar el ajuste de la potencia del microondas

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón . para el nuevo ajuste de temperatura. Gire el mando "– / +" para ajustar la temperatura.

Cambiar la temperatura

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón para el nuevo ajuste de temperatura. Gire el mando "– / +" para ajustar la temperatura.

Cancelar el funcionamiento

Toque la tecla dos veces para cancelar la cocción.

08 Programas automáticos

Se usan para establecer el peso y el tipo de alimentos que se van a cocinar. El aparato selecciona el ajuste óptimo.

Ajustar un programa

Cuando haya seleccionado un programa, ajuste el horno.
El selector de temperatura debe estar en la posición off.

Ejemplo: programa 3 con un peso de 1 kilo.

1. Establezca el selector de función en automático y aparecerá el primer número de programa en la pantalla.
2. Gire el mando "– / +" para seleccionar el número de programa.
3. Toque el botón .
4. Gire el mando "– / +" para ajustar el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Toque el botón . Se inicia el programa. Puede ver la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Menú automático

Programa n.º	Peso máx.	Categoría	Artículo
P 01**	0,6 kg	Hortalizas	Hortalizas frescas
P 02**	0,8 kg	Guarniciones	Patatas sin piel
P 03*	1,0 kg	Guarniciones	Patatas asadas. Si oye un pitido, gire la comida. La función microondas combinado inicia la siguiente fase de forma automática
P 04	1,0 kg	Aves de corral/pescado	Trozos de pollo. Si oye un pitido, gire la comida. La función microondas combinado inicia la siguiente fase de forma automática.

P 05*	1,0 kg	Repostería	Pasteles
P 06*	1,4 kg	Repostería	Tartas de manzana
P 07*	0,9 kg	Repostería	Quiche
P 08**	0,5 kg	Recalentar	Bebidas o sopas
P 09**	0,5 kg	Recalentar	Comida emplatada
P 10**	0,7 kg	Recalentar	Salsas o guisos
P 11*	0,5 kg	Precocinada	Pizzas congeladas
P 12*	0,8 kg	Precocinada	Patatas fritas al horno. Si oye un pitido, gire la comida. La función microondas combinado inicia la siguiente fase de forma automática.
P 13*	1,0 kg	Precocinada	Lasaña

Notas

Los programas con * son de precalentado. Durante el precalentamiento, se detiene el tiempo de cocción y se enciende el símbolo de precalentamiento. Después del precalentamiento, oirá una alarma y parpadeará el símbolo de precalentamiento.

Los programas con ** solo utilizan la función microondas.

El programa ha terminado

Suena una señal. El horno detiene el calentamiento.

Cambiar el programa

Una vez que haya iniciado el programa, no se puede cambiar ni el número de programa ni el peso.

Cancelar el programa

Toque el botón ⊡ dos veces para cancelar la cocción.

Cambiar el tiempo de cocción

Si utiliza programas automáticos, no puede cambiar el tiempo de cocción.

09 Programas de descongelación

Hay 2 opciones disponibles para descongelar.

1. Establezca el selector de función en programas automáticos *. El primer número de programa aparece en la pantalla.
2. Gire el mando “– / + ” para seleccionar el número de programa.
3. Toque el botón .
4. Gire el mando “– / + ” para ajustar el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Toque el botón +30s key. Se inicia el programa. Puede ver la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Notas

Preparar la comida

Retire todo el embalaje de los alimentos congelados y péselos para elegir el programa adecuado, el peso máximo es de un kg.

Utensilios para hornear

Coloque los alimentos en un plato llano apto para microondas, por ejemplo, un plato de porcelana o de cristal, pero no lo cubra.

Cuando descongele pollo y las porciones de pollo (d 01), sonará una señal acústica en dos ocasiones para indicar que se debe girar la comida.

Tiempo de reposo

Se deben dejar reposar los alimentos descongelados durante otros 10 a 30 minutos hasta que se consiga una temperatura uniforme. Los trozos grandes de carne necesitan más tiempo de reposo que los trozos más pequeños. Se debe separar los trozos planos de carne y los productos elaborados con carne picada antes de dejarlos reposar.

Después puede seguir preparando la comida, incluso aunque los trozos grandes de carne todavía estén congelados en el medio. Se pueden sacar los menudillos de las aves de corral en este momento.

Programa n.º	Descongelar	Rango de peso en kg
d 01*	Carnes, aves de corral y pescados	0,2 - 1,0 kg
d 02*	Pan, pasteles y fruta	0,1 - 0,5 kg
*Durante la descongelación, coloque los alimentos en la rejilla inferior		

10 Opciones de ajuste de tiempo

Puede usar el botón ◷ para acceder al menú y cambiar entre las distintas funciones. Se puede cambiar una opción que ya se ha configurado directamente con el mando “– / +”.

Ajustar el temporizador

El temporizador funciona independientemente del horno y tiene su propia señal acústica.

1. En el modo de espera, toque el botón ◷ para acceder al temporizador de cocina, aparecerá “00:00”.
2. Gire el mando “– / +” para ajustar el tiempo a un tiempo máximo de 5 horas.
3. Toque el botón ⏵+30s para iniciar el temporizador.

Ha transcurrido la duración del temporizador

Suena una señal. Se muestra 0:00 en la pantalla.

Cancelar el temporizador

Toque el botón ⏸ para cancelar el temporizador.

Ajustar el tiempo de cocción

Se puede establecer el tiempo de cocción y el horno se apagará automáticamente cuando haya finalizado.

Ha transcurrido el tiempo de cocción

Suena una señal acústica. El horno detiene la cocción.

Ajustar el reloj

Cuando el aparato se enciende por primera vez, parpadeará “00:00” y sonará el zumbador una vez. Ajuste el reloj.

1. Gire el mando “– / +” entre las 00:00 y las 23:59.
2. Toque el botón ◷ key. Ya está ajustada la hora.

Cambiar el reloj

1. Toque y mantenga pulsado el botón ◷ durante unos segundos y la hora parpadeará en la pantalla.
2. Gire el mando “– / +” para establecer la hora nueva y toque el botón ◷ para confirmar el ajuste.

11 Bloqueo a prueba de niños

El horno tiene un bloqueo a prueba de niños para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente.

El temporizador y el reloj también se pueden ajustar cuando se activa el bloqueo a prueba de niños.

Encender el bloqueo a prueba de niños

Requisito: no se debe establecer el tiempo de cocción y el selector de función tiene que estar en la posición off.

Toque y mantenga pulsado el botón durante 3 segundos aproximadamente.

Aparece el símbolo en la pantalla. El bloqueo a prueba de niños está activado.

Apagar el bloqueo a prueba de niños

Toque y mantenga presionado el botón durante 3 segundos aproximadamente.

Desaparece el símbolo de la pantalla. El bloqueo a prueba de niños está desactivado.

Bloqueo a prueba de niños con otras funciones de cocción

Cuando se han establecido otros programas de cocción, no se puede poner el bloqueo a prueba de niños.

12 Inicio rápido

En el modo de espera, toque el botón para comenzar la cocción durante 30 segundos a máxima potencia.

Durante la cocción (excepto con las funciones Auto cocinar y Descongelar), cada toque adicional en el botón aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos hasta el máximo permitido por el programa.

13 Tabla de averías

Consulte la tabla de averías antes de llamar a la línea de atención al cliente al final de la sección Cuidados y mantenimiento.

Si una comida no sale exactamente como quería, consulte la sección Guía de cocina experta, donde encontrará muchos trucos y consejos de cocina.

Problema	Posible causa	Solución/información
El aparato no funciona	Interruptor defectuoso.	Busque en la caja de fusibles y compruebe que el interruptor del aparato funcione correctamente.
	El enchufe no está conectado.	Conecte el enchufe.
	Corte de electricidad	Compruebe si la luz de la cocina funciona.
El aparato no funciona. aparece en la pantalla.	El bloqueo a prueba de niños está activado	Desactive el bloqueo a prueba de niños (consulte la sección: Bloqueo a prueba de niños).
0:00 está en la pantalla.	Corte de electricidad	Restablezca el reloj.
El microondas no se enciende.	La puerta no está completamente cerrada.	Compruebe si hay restos de alimentos o desechos en la puerta.

La comida tarda más en calentarse en el microondas que antes.	El nivel de potencia del microondas seleccionado es demasiado bajo.	Seleccione un nivel de potencia más alto.
	Se ha colocado una cantidad mayor de lo normal en el aparato.	Doble de cantidad = casi el doble de tiempo de cocción.
	La comida estaba más fría de lo normal.	Remueva o gire la comida durante la cocción.
El plato giratorio chirría o rechina.	Hay suciedad o restos en la zona alrededor del soporte del plato giratorio.	Limpie completamente los rodillos de debajo del plato giratorio y el hueco del horno.
No se puede establecer un determinado modo de funcionamiento o nivel de potencia.	La temperatura, el nivel de potencia o el ajuste combinado no es posible en este modo de funcionamiento.	Elija los ajustes permitidos.
Aparece E1 en la pantalla.	Se ha activado la función de apagado de seguridad térmica.	Llame a la línea de atención al cliente.
Aparece E4 en la pantalla.	Se ha activado la función de apagado de seguridad térmica.	Llame a la línea de atención al cliente.
Aparece E11 en la pantalla.	Hay humedad en el panel de control.	Deje que el panel de control se seque.
Aparece E17 en la pantalla.	Se ha producido un error en el calentamiento rápido.	Llame a la línea de atención al cliente.

ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica. Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser realizadas por uno de nuestros ingenieros expertos de posventa.

14 Guía de cocina experta

Aquí encontrará una selección de recetas y los ajustes ideales para las mismas. Le mostraremos qué tipo de calentamiento y qué ajuste de temperatura o de potencia de microondas es el mejor para la comida. Puede encontrar información acerca de los accesorios adecuados y la altura a la que se deben insertar. También hay consejos sobre métodos de preparación y utensilios para hornear.

Notas:

Los valores de la tabla se aplican siempre a los alimentos colocados en el compartimento de cocción cuando está frío y vacío. Precaliente el aparato solo si la tabla especifica que debe hacerlo. Antes de utilizar el aparato, retire todos los accesorios del compartimento de cocción que no vaya a utilizar.

No coloque papel encerado en los accesorios hasta que se hayan precalentado.

Los tiempos especificados en las tablas son solo guías. Dependerán de la calidad y la composición de los alimentos.

Utilice los accesorios proporcionados.

Utilice siempre un paño o guantes de horno cuando saque los accesorios o utensilios para hornear del compartimento de cocción.

Descongelar, calentar y cocinar con el microondas

Las siguientes tablas le proporcionan numerosas opciones y ajustes para el microondas.

Los tiempos especificados en las tablas son solo guías. Pueden variar según los utensilios utilizados, la calidad, la temperatura y la consistencia de los alimentos.

A menudo se especifican los intervalos de tiempo en las tablas. Establezca el menor tiempo en primer lugar y, a continuación, amplíelo si fuera necesario.

Descongelar

Notas:

Coloque los alimentos congelados en un recipiente abierto en la rejilla inferior.

Puede cubrir las partes delicadas como los muslos y las alas del pollo o las capas exteriores de grasa de los asados con trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio no debe tocar las paredes del compartimento de cocción. Puede quitar el papel de aluminio a mitad del proceso de descongelación.

Gire o remueva la comida una o dos veces durante el período de descongelación. Los trozos grandes de comida se deben girar varias veces . Al girar, retire cualquier líquido resultante de la descongelación.

Deje reposar los productos descongelados a temperatura ambiente durante otros 10 a 60 minutos para que la temperatura se estabilice. Se pueden sacar los menudillos de las aves de corral en este momento.

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

Notas:

Saque las comidas precocinadas del paquete. Se calentarán de forma más rápida y uniforme en una vajilla apta para hornos. Puede que los distintos componentes de la comida no necesiten la misma cantidad de tiempo para calentarse.

Los alimentos que estén en una posición plana se cocinarán más rápido, por lo que asegúrese de que están lo más nivelados posible en la vajilla. No se deben colocar distintos alimentos en capas unos encima de otros.

Cubra siempre la comida. Si no tiene una cubierta adecuada para los utensilios, utilice un plato o papel de hornear especial.

Remueva o gire la comida 2 o 3 veces durante la cocción.

Después de calentarlos, deje reposar los alimentos durante 2 a 5 minutos para que se pueda conseguir una temperatura uniforme.

Utilice siempre un paño o guantes de horno al sacar los recipientes del horno.

Cocinar alimentos

Palomitas de maíz para microondas

Notas:

Utilice utensilios resistentes al calor y de vidrio plano, por ejemplo, la tapa de un recipiente para horno, un plato de vidrio o una bandeja de vidrio (Pyrex).

Coloque siempre los utensilios en la rejilla.

No utilice platos de porcelana ni muy curvos.

Realice los ajustes como se describe en la tabla. Puede ajustar los tiempos en función del producto y la cantidad.

Para que no se quemen las palomitas, saque la bolsa de palomitas del horno después de 1 minuto y 30 segundos y agítela. Tenga cuidado porque la bolsa estará caliente.

Descongelar	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Trozos enteros de carne (ternera, lechal o cerdo: con hueso o deshuesados)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Girar varias veces
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1,5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Carne troceada o lonchas de ternera, lechal o cerdo	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separar las piezas descongeladas al girarlas
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Carne picada, mezclada	200 g	100 W, 10-15 mins	Congelar la comida en una posición plana si es posible Girar varias veces, quitar la carne descongelada
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Carne picada, mezclada	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Girar durante la cocción
	1,2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	1,2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Girar varias veces
Filetes de pescado, rodajas de pescado	400 g	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Separar las partes descongeladas
Pescados enteros	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	–
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Verduras, p. ej., guisantes	300 g	300 W, 10-15 mins	Remover con cuidado durante la descongelación
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	300 W, 7-10 mins	Remover con cuidado durante la descongelación y separar las partes descongeladas
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Mantequilla, descongelar	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Retirar todo el embalaje
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Pan	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Girar durante la cocción
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Bizcochos	500 g	100 W, 15-20 mins	Solo para bizcochos sin glaseado, crema o crema pastelera; separar los trozos de bizcocho
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	

Descongelar	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Pasteles cremosos, p. ej., flan de frutas o tarta de queso	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Solo para pasteles sin glaseado, crema o gelatina
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, comida emplatada, comida preparada	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Sacar la comida del paquete; cubrir la comida para calentar
Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Recipiente con tapa
Guisos	500 g	700 W, 10-15 mins	Recipiente con tapa
	1 kg	700 W, 10-15 mins	
Rodajas o trozos de carne en salsa, p. ej., gulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Recipiente con tapa
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Pescado, p. ej., filetes de pescado	400 g	700 W, 10-15 mins	Comida cubierta
	500 g	700 W, 18-20 mins	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	700 W, 8-10 mins	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 kg	700 W, 15-20 mins	
Espinacas gratinadas	450 g	700 W, 11-16 mins	Cocinar sin añadir agua

Cocinar alimentos	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, comida emplatada, comida preparada	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Sacar la comida del paquete; cubrir la comida para calentar
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 mins	**Precaución:** No sobrecalentar las bebidas alcohólicas. Comprobarlas durante el calentamiento
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Comida de bebé, p. ej., biberón	50 ml	300 W, approx. 1 min	Coloque los biberones en la base del compartimiento de cocción sin la tetina o tapa. Agite o remueva bien después de calentarlos. Debe comprobar la temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
1 taza de sopa	175 g	900 W, 2-3 mins	–
2 tazas de sopa	175 g cada una	900 W, 4-5 mins	
4 tazas de sopa	175 g cada una	900 W, 5-6 mins	

Rodajas o trozos de carne en salsa, p. ej., gulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Comida cubierta
Guisos	400 g	700 W, 5-10 mins	Recipiente con tapa
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Hortalizas	150 g	700 W, 2-3 mins	Añadir un poco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cocinar alimentos	**Peso**	**Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos**	**Notas**
Pollo entero, fresco, sin menudillos	1,5 kg	700 W, 30-35 mins	Gírelos a la mitad del tiempo de cocción
Filete de pescado, fresco	400 g	700 W, 5-10 mins	–
Hortalizas frescas	250 g	700 W, 5-10 mins	Cortar en trozos de igual tamaño; añadir de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g; remover durante la cocción
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Patatas	250 g	700 W, 8-10 mins	Cortar en trozos de igual tamaño; añadir de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g; remover durante la cocción
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Arroz	125 g	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	Añadir el doble de cantidad de líquido y utilizar un recipiente profundo con tapa
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Dulces, p. ej., manjar blanco (instantáneo)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Remover 2 o 3 veces con un batidor de huevos mientras se calienta
Fruta, compota	500 g	700 W, 9-12 mins	–

ADVERTENCIA: ¡Riesgo de escaldarse! Abra la bolsa de palomitas de maíz con cuidado, ya que puede salir vapor caliente de ella. Nunca ajuste el microondas a la máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos
Palomitas de maíz para microondas	1 bolsa, 100 g	Utensilios para el horno	700 W, 3-5 mins

Consejos para el microondas

No puede encontrar información sobre los ajustes para la cantidad de comida que ha preparado.	Aumente o reduzca el tiempo de cocción según la siguiente regla general: El doble de cantidad = casi el doble de tiempo de cocción La mitad de cantidad = la mitad de tiempo de cocción
La comida se ha secado demasiado.	La próxima vez, establezca menos tiempo de cocción o seleccione un ajuste de la potencia del microondas más bajo. Cubra los alimentos y añada más líquido.
La comida no está descongelada, caliente o cocinada después de transcurrir el tiempo.	Establezca un tiempo más largo. Las cantidades grandes y la comida colocada en un montón necesitan un mayor tiempo de cocción.
La comida se ha sobrecalentado en los bordes pero no en el medio después de transcurrir el tiempo.	Remueva la comida durante el tiempo de cocción y la próxima vez, seleccione un ajuste de potencia del microondas más bajo y un mayor tiempo de cocción.
Después de descongelarlo, el pollo o la carne se descongela por fuera pero no por dentro.	La próxima vez, seleccione un ajuste de potencia del microondas más bajo. Si descongela una gran cantidad, gire la comida varias veces.

Pasteles y repostería

Sobre las tablas

Notas:

Los tiempos indicados se aplican a los alimentos colocados en un horno frío.

Comience con la menor temperatura y, si es necesario, utilice un ajuste más alto la próxima vez, ya que a menor temperatura se consigue que se dore de forma más uniforme.

Puede encontrar información adicional en la sección Consejos de horneado después de las tablas.

Coloque siempre el molde en el centro de la rejilla inferior. Los alimentos con ** se deben colocar en el plato giratorio.

Moldes:

Nota: Lo mejor es usar moldes de metal de color oscuro.

Hornear en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura ˚C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Bizcocho, simple	Molde de corona/molde redondo	֍	170-180	100	40-50
Bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de arena)*	Molde de corona/molde redondo	֍	150-170	-	70-90
Tartaleta de bizcocho	Molde de tartaleta de bizcocho	֍	160-180	-	30-40
Flan de frutas delicado, esponjoso	Molde desmontable/ de corona	֍	170-180	100	35-45

Hornear en moldes	Accesorios	Tipo de calenta-miento	Temperatura ˚C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde desmontable oscuro		160-170	-	20-25
Flan de bizcocho, 6 huevos	Molde desmontable oscuro		170-180	-	35-45
Base de masa quebrada	Molde desmontable oscuro		170-190	-	30-40
Tarta de frutas/tarta de queso con base de masa quebrada*	Molde desmontable oscuro		170-190	100	35-45
Flan suizo**	Molde desmontable oscuro		190-200	-	45-55
Bizcocho de corona	Molde de corona		170-180	-	40-50
Pizza, base fina, pocos ingredientes**	Bandeja de pizza redonda		220-230	-	15-25
Tartas saladas**	Molde desmontable oscuro		200-220	-	50-60
Pastel de frutos secos	Molde desmontable oscuro		170-180	100	35-45
Masa de levadura seca	Bandeja de pizza redonda		160-180	-	50-60
Masa de levadura cremosa	Bandeja de pizza redonda		170-190	-	55-65
Pan trenzado con 500 g de harina	Bandeja de pizza redonda		170-190	-	35-45
Pan stollen con 500 g de harina	Bandeja de pizza redonda		160-180	-	60-70
Strudel, dulce	Bandeja de pizza redonda		190-210	180	35-45

* Deje que se enfríe el pastel en el horno durante unos 20 minutos.

** Los alimentos se deben colocar en el plato giratorio.

Platos horneados pequeños	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura ˚C	Tiempo de cocciónen minutos
Galletas	Bandeja de pizza redonda		150-170	25-35
Macaroons	Bandeja de pizza redonda		110-130	35-45
Merengue	Bandeja de pizza redonda		100	80-100
Magdalenas	Bandeja de magdalenas en la rejilla		160-180	35-40
Pasta choux	Bandeja de pizza redonda		200-220	35-45
Hojaldre	Bandeja de pizza redonda		190-200	35-45
Tarta con levadura	Bandeja de pizza redonda		200-220	25-35

Pan y bollitos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura ˚C	Tiempo de cocción en minutos
Pan de masa madre con 1,2 kg de harina	Bandeja de pizza redonda		210-230	50-60
Pan plano	Bandeja de pizza redonda		220-230	25-35
Bollitos	Bandeja de pizza redonda		210-230	25-35
Rollos con masa de levadura dulce	Bandeja de pizza redonda		200-220	15-25

Consejos para el microondas

Desea hornear según su propia receta.	Utilice elementos similares de las tablas como guía.
Utilice moldes de silicona, vidrio, plástico o materiales cerámicos.	El molde debe ser resistente al calor hasta 250 °C. En estos moldes, los pasteles se dorarán menos. Cuando utilice el microondas, el tiempo de cocción será más corto que el tiempo que se muestra en la tabla.
Cómo determinar si un bizcocho está hecho por dentro.	Aproximadamente 10 minutos antes del final del tiempo de cocción especificado en la receta, meta un palillo de pinchitos en la parte más elevada del pastel. Si el palillo sale limpio, el pastel está listo.
El pastel se derrumba.	Utilice menos líquido la próxima vez o reduzca la temperatura 10 grados y amplíe el tiempo de cocción. Siga los tiempos de mezcla especificados en la receta.
El pastel ha aumentado en el centro pero es más bajo en los bordes.	Solo engrase la base del molde de corona. Tras la cocción, despegue el pastel cuidadosamente con un cuchillo.
El pastel es demasiado oscuro.	Seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel durante un poco más de tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Cuando esté hecho, haga pequeños agujeros en el pastel utilizando un palillo de dientes. A continuación, rocíelo con zumo de frutas o una bebida alcohólica por encima. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de cocción.
El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buena pinta, pero está mojado por dentro (pegajoso, lleno de agua).	Use menos líquido la próxima vez y hornee un poco más a menor temperatura. Cuando hornee pasteles con cobertura cremosa, hornee la base primero, cúbrala con almendras o migas de pan y, a continuación, añada la cobertura. Siga la receta y los tiempos de cocción.
No se puede sacar el pastel del recipiente cuando se vuelca.	Después de hornearlo, deje que el pastel se enfríe durante otros 5 a 10 minutos, entonces será más fácil sacarlo del molde. Si aún se queda pegado, despegue cuidadosamente el pastel en los bordes con un cuchillo. Ponga el molde boca abajo otra vez y cúbralo varias veces con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrase bien el molde y espolvoree algunas migas de pan en él.
Ha medido la temperatura del horno utilizando su propio termómetro de carne y ha notado una discrepancia.	El fabricante mide la temperatura del horno después de un período de tiempo especificado con un termómetro de prueba en el centro del compartimento de cocción. Los utensilios y accesorios afectan a la medición de la temperatura, por lo que siempre habrá alguna discrepancia cuando mida la temperatura usted mismo.

Se producen chispas entre el molde y la rejilla.	Compruebe que el molde está limpio por fuera. Cambie la posición del molde en el compartimento de cocción. Si esto no ayuda, siga horneando pero sin el microondas. El tiempo de cocción será más largo.

Asar y gratinar

Sobre las tablas

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo y cantidad de alimentos que se cocinen. Por este motivo se proporcionan los rangos de temperatura en las tablas. Comience con la menor temperatura y, si es necesario, utilice un ajuste más alto la próxima vez.

Para obtener más información, consulte la sección titulada Consejos para gratinar y asar que sigue a las tablas.

Utensilios para horno

Puede usar cualquier utensilio resistente al calor que sea adecuado para su uso en microondas. Las bandejas de horneado metálicas no son adecuadas para asar con microondas.

Los utensilios se pueden calentar mucho. Utilice guantes de horno para sacar los utensilios del horno.

Coloque los utensilios de cristal calientes en un paño de cocina seco después de sacarlos del horno. El cristal se puede romper si se coloca sobre una superficie fría o húmeda.

Consejos para asar

Notas

- Utilice una bandeja de horneado honda para asar la carne y aves de corral.
- Compruebe que el recipiente encaja en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.
- Carne: Cubra aproximadamente dos tercios de la base del recipiente con líquido. Añada un poco más de líquido en los estofados. Gire los trozos de carne a mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar durante 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Aves de Corral: Gire los trozos de carne después de ⅔ del tiempo de cocción.

Consejos para gratinar

Notas

- Mantenga siempre cerrada la puerta del horno cuando esté gratinando y no precaliente.
- En la medida de lo posible, los trozos de alimentos que se estén cocinando deben ser del mismo grosor. Los filetes deben ser de al menos de 2 a 3 cm de grosor.

Esto facilitará que se doren de forma uniforme y que se mantengan jugosos. No añada sal a los filetes hasta que se hayan gratinado.

- Utilice unas pinzas para girar los trozos de los alimentos que esté cocinando. Si perfora la carne con un tenedor, se saldrán los jugos y se secará.
- La carne oscura, por ejemplo la ternera, se dora más rápidamente que la carne de color más claro como la ternera lechal o el cerdo. Al gratinar carne de color claro o pescado, a menudo se dora muy poco en la superficie aunque esté hecha y jugosa por dentro.
- La parrilla se apaga y se vuelve a encender automáticamente. Esto es normal. El ajuste de la parrilla determina con qué frecuencia sucede esto.

Ternera

Notas

- Gire el estofado de ternera asada después de ⅓ y ⅔ del tiempo de cocción. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 10 minutos.

- Gire los solomillos y lomos a mitad del tiempo de cocción.
- Gire los filetes después de ⅔ del tiempo de cocción.

Ternera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Estofado de carne asada, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		180-200	-	120-143
Filete de ternera, mediano, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	100	30-40
Solomillo, mediano, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		210-230	100	30-40
Filete, mediano, 3 cm de grosor**	Rejilla superior		3	-	Cada lado: 10-15

* Rejilla inferior.

** Rejilla superior.

Ternera lechal

Nota:

Gire los cuartos y los codillos de ternera lechal a mitad del tiempo de cocción. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 10 minutos.

Ternera lechal	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Cuarto de lechal, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		180-200	-	110-130
Codillo de lechal, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		200-220	-	120-130

* Rejilla inferior.

Cerdo

Notas:

- Gire los cuartos de cerdo magro y los cuartos sin corteza a mitad del tiempo de cocción. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 10 minutos.
- Coloque el cuarto en el recipiente con el lado de la corteza hacia arriba. Marque la corteza. No gire el cuarto. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 10 minutos.
- No gire los filetes ni las chuletas de cerdo. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 5 minutos.
- Gire el cuello de cerdo después de ⅔ del tiempo de cocción.

Cerdo	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Cuarto sin corteza (p. ej., cuello), aprox. 750 g*	Recipiente con tapa		220-230	100	40-50
Cuarto con corteza (p. ej., lomo), aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		190-210	-	130-150

Filete de cerdo, aprox. 500 g*	Recipiente con tapa		220-230	100	25-30
Cuarto de cerdo, magro, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		210-230	100	60-80
Cerdo ahumado con hueso, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa	-	-	300	45-45
Cuello de cerdo, 2 cm de grosor**			3	-	Primer lado: aprox. 15-20 Segundo lado: aprox. 10-15

* Rejilla inferior.

** Rejilla superior.

Cordero

Nota:

Gire la pierna de cordero a mitad del tiempo de cocción.*

Cordero	**Accesorios**	**Tipo de calenta-miento**	**Temperatura en °C**	**Potencia del microondas en vatios**	**Tiempo de cocción en minutos**
Silla de cordero con hueso, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		210-230	-	40-50
Pierna de cordero, deshuesada, mediana, aprox. 1,5 kg*	Recipiente con tapa		190-210	-	90-95

*Rejilla inferior.

Varios

Notas:

- Por último, deje reposar el pastel de carne unos 10 minutos más.
- Gire las salchichas después de ⅔ del tiempo de cocción.

Varios	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de carne, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	700 W + 100 W	-
De 4 a 6 salchichas para hacer a la parrilla, aprox. 150 g cada una**	-		3	-	Cada lado: 10-15

* Rejilla inferior.

** Rejilla superior.

Aves de corral

Notas:

- Coloque los pollos enteros y las pechugas de pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. Gírelos después de ⅔ del tiempo de cocción.
- Coloque la pularda con el lado de la pechuga hacia abajo. Gire después de 30 minutos y ajuste la potencia del microondas a 180 vatios.
- Coloque los medios pollos y los trozos de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No los gire.
- Gire el pato y el ganso con el lado de la piel hacia arriba. No los gire.
- Gire los muslos de ganso a mitad del tiempo de cocción. Pinche la piel.
- Coloque la pechuga de pavo y los muslos con el lado de la piel hacia abajo. Gírelos después de ⅔ del tiempo de cocción.

Aves de Corral	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg*	Recipiente con tapa		220-230	300	35-45
Pularda, entera, aprox. 1,6 kg*	Recipiente con tapa		220-230	300 100	30 20-30
Pollo, mitades, 500 g cada una*	Recipiente sin tapa		180-200	300	30-35
Porciones de pollo, aprox. 800 g*	Recipiente sin tapa		210-230	300	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g**	Recipiente sin tapa		190-210	100	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 piezas, 300-400 g cada una*	Recipiente sin tapa		3	100	20-30

Aves de Corral	Accesorios	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pechuga de ganso, 2 piezas, 500 g cada una*	Recipiente sin tapa		210-230	100	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas, aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		210-230	100	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		200-220	-	90-100
Muslos de pavo, aprox. 1,3 kg*	Recipiente con tapa		200-220	100	50-60

* Rejilla inferior.

** Rejilla superior.

Pescado

Notas:

- Para gratinar, coloque el pescado entero, por ejemplo la trucha, en el centro de la rejilla superior.
- Antes engrase la rejilla con aceite.

Pescado	Accesorios	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Filete de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, gratinado	Rejilla superior		3	20-25
Pescado entero, 2-3 piezas, 300 g cada una, gratinado	Rejilla superior		3	20-30

Consejos para asar y gratinar

La tabla no contiene información para el peso de los cuartos.	Para asados pequeños, seleccione una temperatura más alta y un menor tiempo de cocción. Para asados grandes, seleccione una temperatura más baja y un mayor tiempo de cocción.
Cómo saber cuando está listo el asado.	Utilice un termómetro de carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la “prueba de la cuchara”. Presione el asado con una cuchara. Si se nota sólido, está listo. Si la cuchara se puede presionar hacia dentro, se tiene que cocinar un poco más.
El asado tiene buena pinta pero los jugos se han quemado.	La próxima vez, utilice una bandeja para asar más pequeña o añada más líquido.
El asado tiene buena pinta pero los jugos están demasiado claros y líquidos.	La próxima vez, utilice una bandeja para asar más grande y añada menos líquido.
El asado no está lo suficientemente bien hecho.	Corte el asado. Prepare la salsa en la bandeja de horneado y coloque las rodajas de carne asada en la salsa. Termine de cocinar la carne solo con microondas.

Platos horneados, gratinados o tostados

Notas:

- Los valores de la tabla se aplican a los alimentos colocados en un horno frío.
- Para los platos horneados, las patatas gratinadas y la lasaña, utilice un recipiente apto para microondas y resistente al calor de 4 a 5 cm de profundidad.
- Coloque el plato para hornear en la rejilla inferior.
- Deje los platos horneados y gratinados cocinarse en el horno durante 5 minutos más después de apagarlo.
- Queso en tostadas: Tueste primero las rebanadas de pan.

Platos horneados, gratinados o tostados	Accesorios	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pastel, dulce, aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		140-160	300	25-35
Pastel salado, hecho con ingredientes cocinados, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		150-160	700	20-25
Lasaña, fresca*	Recipiente sin tapa		200-220	300	25-35
Gratinado de patatas hecho de ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	700	25-30
Tostadas, 4 rebanadas**			3	-	8-10

Comida precocinada, congelados

Notas:

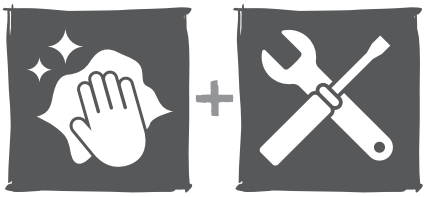
- Lea las instrucciones del envase.
- Los valores de la tabla se aplican a los alimentos colocados en un horno frío.
- No coloque las patatas fritas, las croquetas ni el rösti de patata unos encima de otros. Gírelos a la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque los alimentos directamente en el plato giratorio.

Comida precocinada	Accesorios	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza estilo Chicago	Plato giratorio	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Plato giratorio		220-230	-	25-35
Pizza baguette*	Plato giratorio	 	- 220-230	700	2 13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13

Comida precocinada	Accesorios	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Rösti, bolsitas rellenas de patata	Plato giratorio		200-220	-	25-30
Rollos o baguette parcialmente cocinados	Rejilla inferior		170-180	-	13-18
Palitos de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Tiras de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Lasaña, aprox. 400 g**	Rejilla inferior		220-230	700	12-17

* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos.

** Coloque la comida en un recipiente adecuado y resistente al calor.



Cuidados y limpieza

Asegúrese de que limpia el aparato con regularidad para reducir los posibles problemas de mantenimiento.

Productos de limpieza

No utilice:

- productos de limpieza fuertes ni abrasivos.
- raspadores de vidrio o de metal para limpiar el cristal de la puerta del aparato.
- raspadores de vidrio o de metal para limpiar la junta de la puerta.
- estropajos y esponjas abrasivos.
- productos de limpieza con altas concentraciones de alcohol.

Lave las bayetas nuevas completamente antes de usarlas.

Deje que se sequen completamente todas las superficies antes de volver a utilizar el aparato.

Zona	Productos de limpieza
Parte frontal del aparato	Agua caliente con jabón: Limpie con una bayeta y seque con un paño suave. No use limpiadores de vidrio ni raspadores de vidrio o de metal para limpiar.
Parte frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpie con una bayeta y seque con un paño suave. Elimine las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej., clara del huevo) inmediatamente. Se puede producir corrosión con dichos residuos. Se pueden conseguir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el servicio de posventa o en tiendas especializadas. No use limpiadores de vidrio ni raspadores de vidrio o de metal para limpiar.
Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón o una solución con vinagre: Limpie con una bayeta y seque con un paño suave. Si el horno está muy sucio: No utilice pulverizador para hornos u otros limpiadores de horno agresivos ni materiales abrasivos. Tampoco son adecuados los estropajos abrasivos, esponjas duras ni limpiadores para sartenes. Dichos elementos rayan la superficie. Deje que las superficies interiores se sequen por completo.
Hueco del compartimento de cocción	Paño húmedo: Asegúrese de que el agua no se filtra a través del soporte del plato giratorio en el interior del dispositivo.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Limpiar con un producto de limpieza para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Paneles de las puertas	Limpiador de vidrio: Limpie con una bayeta. No use un raspador de vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpie con una bayeta, no restriegue. No use raspadores de vidrio o de metal para limpiar.

ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica. La humedad que entre puede causar una descarga eléctrica. No use limpiadores de alta presión o a vapor.

ADVERTENCIA: Peligro de quemaduras. Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje que se enfríe el aparato.

ADVERTENCIA: Peligro de daños graves para la salud. La energía del microondas se puede escapar si la puerta del compartimiento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. No utilice nunca el aparato si la puerta del compartimiento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. Póngase en contacto con el servicio de posventa.

Línea de atención al cliente (número gratuito):

800 098 794 spain@kingfisherservice.com

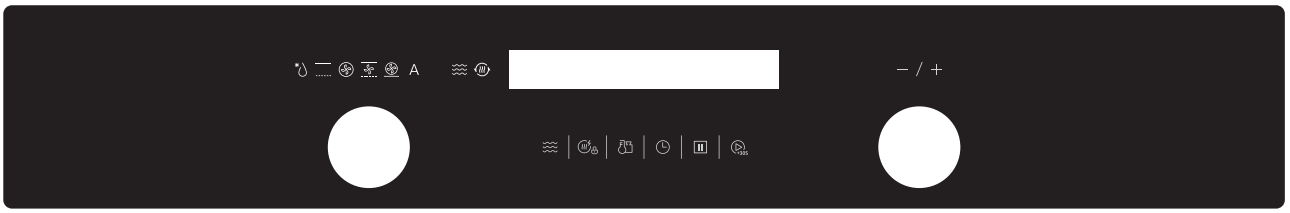
Antes de começar

AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

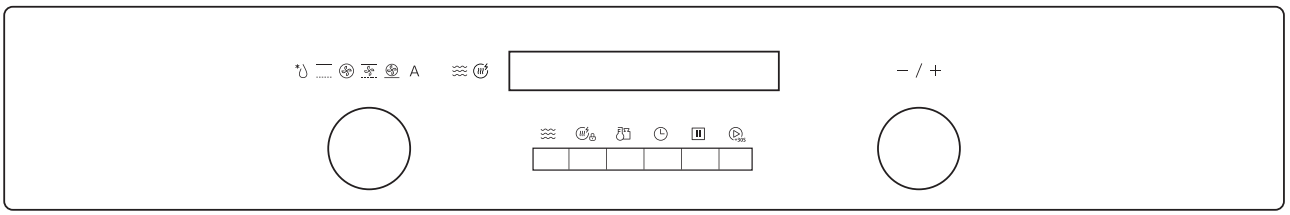
Ligue o aparelho na unidade de ligação com fusível e interruptor. O aparelho está pronto para ser utilizado.

Funcionamento e configurações

Modelo com controlos táteis: CLCPBLa



Modelo com controlo por botões: CLCPSTa



Controlos

Símbolo	Função
	Micro-ondas
	Toque: Pré-aquecimento rápido. Mantenha premido: Bloqueio para crianças
	Toque: Parar. Toque duas vezes: Cancelar
	Temperatura/Peso
	Relógio
	Início

Seletor de função

Utilizado para selecionar o tipo de programa.

Função		Utilização
	Ar quente 3D	Para cozinhar pão de ló em formas para bolos, pudins e cheesecakes, assim como bolos, pizza e cozinhar itens pequenosno tabuleiro para cozer.
	Grelhar com ventilador	Para aves, estufados e pratos grelhados.
	Definição para pizza	Para pratos congelados e produtos de conveniência que requerem uma grande quantidade de calor por baixo.
	Grelhar	Selecione entre os níveis alto, médio ou baixo. Este é ideal se pretender grelhar vários bifes, salsichas, pedaços de peixe ou fatias de pão.
	Micro-ondas + ar quente	Utilize esta função para assar refeições rapidamente.
	Micro-ondas + Grelhar com ventilador	Para aves, estufados e pratos grelhados.
	Micro-ondas + Pizza	Para cozinhar pizza rapidamente.
	Micro-ondas + Grelhar	Utilize esta função para cozinhar refeições rapidamente e, ao mesmo tempo, dar-lhe uma cor à superfície.
	Descongelar	2 programas de descongelação
A	Programas automáticos	13 programas para cozinhar. O tipo de aquecimento e o tempo de cozedura são definidos pelo peso.
	Micro-ondas	Descongelar, reaquecer e cozinhar.

Seletor de função

Utilizado para selecionar as opções do programa.

Parâmetro	Função
Menu automático	Selecione entre 13 programas automáticos de P 01 a P 13.
Temperatura	Selecione a temperatura de cozedura (°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Peso	Defina o peso do cozinhado.
Tempo	Defina o tempo de cozedura.
Micro-ondas	Selecione a potência do micro-ondas. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W e 900 W

Ventoinha

O seu aparelho tem uma ventoinha. A ventoinha ativa-se durante o funcionamento. O ar quente escapa por cima da porta.

A ventoinha continua a funcionar durante um determinado tempo após a sua utilização.

Cuidado!

Não cubra as ranhuras de ventilação, caso contrário, o aparelho sobreaquece.

Notas

O aparelho mantém-se fresco durante o funcionamento como micro-ondas. A ventoinha ativa-se. A ventoinha pode continuar a funcionar, mesmo após ter terminado de utilizar o micro-ondas.

Pode criar-se condensação no vidro da porta, paredes internas e base. Isto é normal e não afeta o funcionamento do micro-ondas. Limpe a condensação após cozinhar.

01 Configurar o relógio

Quando o aparelho é ligado, “00:00” surge de forma intermitente e é emitido um aviso sonoro uma vez. Configurar o relógio.

1. Rode o botão “–/+” entre 00:00 e 23:59
2. Toque na tecla ◷. A hora está configurada.

02 Aquecer o forno

Antes da primeira utilização, certifique-se de que todo o material de embalagem foi removido e cozinhe durante uma hora da seguinte forma para remover quaisquer resíduos do processo de fabrico.

1. Utilize o seletor de função para definir ⊛ ar quente.
2. Utilize o seletor de temperatura para ajustar a temperatura para os 230 °C.
3. Toque na tecla ◷. Rode “–/+” para definir o tempo de cozedura em 1 hora.
4. Toque na tecla ▷. O forno começa a aquecer.

03 Limpar os acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com água quente com detergente e um pano de suave.

04 Configurar o forno

Pode configurar o forno de várias formas. Aqui vamos explicar-lhe como pode selecionar o tipo de aquecimento e temperatura ou configuração de grelhador pretendidos. Também pode selecionar o tempo de cozedura do seu prato. Consulte a secção sobre as opções de configuração da definição de tempo.

Configurar o tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo: ⊛ Ar quente a 200 °C durante 25 minutos.

1. Defina o seletor de função para ⊛
2. O valor da temperatura predefinida de 180 °C aparece de forma intermitente. Rode o botão “–/+” para definir a temperatura para os 200 °C.

3. Toque na tecla ◷. Rode o botão “–/+” para definir o tempo de cozedura para os 25 minutos.
4. Toque na tecla ⏯. O forno começa a aquecer.

O tempo máximo de cozedura é de 5 horas.

Abrir a porta do forno durante o funcionamento

O funcionamento é suspenso. Depois de fechar a porta, toque na tecla ⏯. O funcionamento continua.

Colocar o funcionamento em pausa

Toque na tecla ⏸ para colocar o funcionamento em pausa. Toque na tecla ⏯ para continuar com o funcionamento.

Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito a qualquer momento.
Toque na tecla ◷. Rode o botão “–/+” para alterar o tempo de cozedura. Prima ⏯ para continuar.

Alterar a temperatura

Isto pode ser feito a qualquer momento.
Toque na tecla 🌡 para a nova definição de temperatura.
Rode o botão “–/+” para definir a temperatura. Prima ⏯ para continuar.

Cancelar o funcionamento

Toque na tecla ⏸ duas vezes para cancelar o funcionamento.

05 Pré-aquecimento rápido

Com o pré-aquecimento rápido, o seu forno atinge a temperatura definida de forma especialmente rápida.

O pré-aquecimento rápido está disponível para os seguintes tipos de aquecimento: (Padrão 20 min a 180 °C.

Ar quente 3D	Micro-ondas + Grelhar com ventilador
Grelhar com ventilador	: Definição para pizza
Micro-ondas + ar quente	+ : Micro-ondas + Pizza

Para garantir um resultado de cozedura uniforme, coloque a sua comida no compartimento de cozedura apenas quando a fase de pré-aquecimento estiver completa.

1. Ao configurar o programa e temperatura, o ícone de temperatura fica intermitente.
2. Toque na tecla ⏲. O símbolo ⏲ acende-se no ecrã.
3. Toque na tecla ⏯. O forno começa a aquecer.

O processo de pré-aquecimento está completo

Soa um sinal. O símbolo ⏲ surge de forma intermitente no visor.
Coloque o seu prato no forno.

Cancelar o pré-aquecimento rápido

Durante a utilização da função de pré-aquecimento rápido, toque na tecla ⏲ para cancelar a função.

Nota:

A função de pré-aquecimento rápido só funciona se já tiver escolhido um dos modos acima. Durante o pré-aquecimento, a função de micro-ondas é desativada.

06 O micro-ondas

Nota:

No guia de cozinha profissional pode encontrar exemplos de descongelação, aquecimento e cozedura com o micro-ondas.

Nota:

Os tempos correspondentes ao tempo de ajuste do interruptor são os seguintes:

0-1 min: 1 segundo 1-5 min: 10 segundos

5-15 min: 30 segundos 15-60 min: 1 minuto

60 min: 5 minutos

Notas sobre utensílios para o forno

Utensílios adequados

Os pratos adequados são utensílios resistentes ao calor feitos de vidro, vidro cerâmico, porcelana, cerâmica ou plástico resistente ao calor.

Utensílios impróprios

Não utilize utensílios de metal para cozinhar no micro-ondas ou loiça com extremidades ou acabamentos metálicos.

Cuidado!

A utilização de artigos de metal no micro-ondas pode causar faíscas e danificar o aparelho.

Configurações de potência do micro-ondas

Utilize a tecla ≋ para definir a potência do micro-ondas desejada.

100W	Descongelar alimentos delicados/sensíveis, descongelar alimentos com forma irregular, amolecer gelados, deixar a massa crescer
300W	Descongelação, derreter chocolate ou manteiga
450W	Cozinhar arroz, sopa
700W	Reaquecer, cozinhar cogumelos, marisco, cozinhar frango, peixe, vegetais
900W	Ferver água, reaquecer, cozinhar frango, peixe, vegetais

Notas

Quando toca numa tecla, a potência selecionada acende-se.

A potência do micro-ondas pode ser definida para 900 watts durante 30 minutos no máximo. Com as restantes configurações de potência, é possível cozinhar durante 1 hora e 30 minutos no máximo.

Configurar o micro-ondas

Exemplo: Configuração de potência a 300 W, tempo de cozedura de 17 minutos.

1. Toque na tecla ≋. A potência predefinida do micro-ondas de 900 W surge e o tempo de cozedura predefinido é apresentado de forma intermitente.
2. Toque na tecla ≋ para ativar a função de micro-ondas. Rode o botão “–/+” para ajustar a potência do micro-ondas para 300 W.
3. Toque na tecla ◷. Rode o botão “–/+” para ajustar o tempo de cozedura para 17 minutos.

4. Toque na tecla +30s para iniciar a cozedura. O tempo de cozedura começa a fazer a contagem decrescente no ecrã.

O tempo de cozedura terminou

Soa um sinal. A cozedura com micro-ondas terminou.

Abrir a porta durante o funcionamento

A cozedura é suspensa. Depois de fechar a porta, toque na tecla +30s. O micro-ondas continua a cozinhar.

Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla ◷. Rode o botão "–/+" para alterar o tempo de cozedura.

Alterar a configuração de potência do micro-ondas

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla ≋ para a nova configuração de potência do micro-ondas. Rode o botão "–/+" para definir a potência do micro-ondas. O tempo definido surge de forma intermitente durante 3 segundos, ou prima +30s para continuar.

Colocar o funcionamento em pausa

Toque na tecla ⏸ key briefly. O forno está em pausa. Toque na tecla +30s novamente para continuar a cozinhar.

Cancelar o funcionamento

Toque na tecla ⏸ duas vezes para cancelar a cozedura.

Notas

Antes da primeira utilização, certifique-se de que todo o material de embalagem foi removido e cozinhe durante uma hora da seguinte forma para eliminar quaisquer resíduos do processo de fabrico.

Quando define o seletor de função para ≋, a configuração de potência mais elevada do micro-ondas acende-se sempre como sendo a configuração sugerida.

Se abrir a porta do aparelho durante a cozedura, a ventoinha pode continuar em funcionamento.

07 Funcionamento MicroCombi

Para cozinhar simultaneamente com o forno e micro-ondas. Este pode ser utilizado com todas as opções de potência do micro-ondas, exceto 900 W.

Configurar o funcionamento de combinação com micro-ondas

Exemplo: micro-ondas a 100 W durante 17 minutos e ar quente a 190 °C.

1. Defina o seletor de função para ⊛ + ≋
2. O valor da temperatura predefinida de 180 °C aparece de forma intermitente. Rode o botão "–/+" para definir a temperatura para os 190 °C.
3. A potência predefinida do micro-ondas é de 300 W, intervalo entre 100 e 700 W. Toque na tecla e, em seguida, rode o botão "–/+" para definir a potência do micro-ondas para 100 W.
4. Toque na tecla ≋. Rode o botão "–/+" para definir o tempo de cozedura para os 17 minutos.
5. Toque na tecla +30s. Começa a cozedura com o aparelho.
   O tempo de cozedura começa a contagem decrescente.

Exemplo de alternativa:

1. Defina o seletor de função para ⊛.
2. O valor da temperatura predefinida de 180 °C aparece de forma intermitente. Rode o botão "–/+" para definir a temperatura para os 190 °C.
3. Toque na tecla ◷ e, em seguida, rode o botão "–/+" para definir o tempo de cozedura para os 17 minutos.
4. Toque na tecla ≋. A potência predefinida do micro-ondas de 300 W surge de forma intermitente. Rode o botão "–/+" para definir a potência do micro-ondas para 100 W, intervalo entre 100 e 700 W.

5. Toque na tecla +30s. Começa a cozedura com o aparelho. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente.

O tempo de cozedura terminou

Soa um sinal. O modo de combinação terminou.

Abrir a porta do forno durante a cozedura

A cozedura é suspensa. Depois de fechar a porta, toque na tecla +30s. Em seguida, o programa continua.

Colocar o funcionamento em pausa

Toque na tecla II. O forno está em pausa. Toque na tecla +30s novamente para continuar a cozinhar.

Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla ◷. Rode o botão "–/+" para alterar o tempo de cozedura. Prima "▷".

Alterar a configuração de potência do micro-ondas

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla ≋ para a nova definição de potência do micro-ondas. Rode o botão "–/+" para definir a potência do micro-ondas.

Alterar a temperatura

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla para a nova definição de temperatura. Rode o botão "–/+" para definir a temperatura.

Cancelar o funcionamento

Toque na tecla II duas vezes para cancelar a cozedura.

08 Programas automáticos

Utilizados para definir o peso e tipo de alimento a ser cozinhado. O aparelho seleciona a configuração ideal.

Configurar um programa

Quando tiver selecionado um programa, configure o forno.
O seletor de temperatura deve estar na posição de desligado.

Exemplo: programa 3 com um peso de 1 quilo.

1. Defina o seletor de função para automático e o primeiro número do programa é exibido no ecrã.
2. Rode o botão "–/+" para selecionar o número de programa.
3. Toque na tecla .
4. Rode o botão "–/+" para definir o peso. O tempo de cozedura será apresentado.
5. Toque na tecla +30s. O programa é iniciado. Pode visualizar o tempo de cozedura em contagem decrescente.

Menu automático

N.º do Programa	Peso máximo	Categoria	Item
P 01**	0,6 kg	Produtos hortícolas	Vegetais frescos
P 02**	0,8 kg	Acompanhamentos	Batatas descascadas
P 03*	1,0 kg	Acompanhamentos	Batatas assadas. Caso oiça um sinal sonoro, vire o alimento. O combinado forno/micro-ondas começa a próxima fase automaticamente.
P 04	1,0 kg	Aves/Peixe	Pedaços de frango. Caso oiça um sinal sonoro, vire o alimento. O combinado forno/micro-ondas começa a próxima fase automaticamente.

P 05*	1,0 kg	Padaria	Bolos
P 06*	1,4 kg	Padaria	Apple pie
P 07*	0,9 kg	Padaria	Quiche
P 08**	0,5 kg	Reaquecer	Drink or soup
P 09**	0,5 kg	Reaquecer	Plated meal
P 10**	0,7 kg	Reaquecer	Sauces or stews
P 11*	0,5 kg	Conveniência	Frozen Pizza
P 12*	0,8 kg	Conveniência	Batatas fritas no forno Caso oiça um sinal sonoro, vire o alimento. O combinado forno/micro-ondas começa próxima fase automaticamente.
P 13*	1,0 kg	Conveniência	Lasanha

Notas

Os programas com um * são pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozedura é colocado em pausa e o símbolo de pré-aquecimento está ligado. Após o pré-aquecimento, é emitido um alarme e o símbolo de pré-aquecimento acende-se de forma intermitente.

Os programas com ** utilizam apenas a função de micro-ondas.

O programa terminou

Soa um sinal. O forno para o aquecimento.

Alterar o programa

Assim que tiver iniciado o programa, o número do programa e o peso não podem ser alterados.

Cancelar o programa

Toque na tecla ⏸ duas vezes para cancelar a cozedura.

Alterar o tempo de cozedura

Caso esteja a utilizar programas automáticos, não é possível alterar o tempo de cozedura.

09 Programas de descongelação

Existem 2 opções disponíveis para a descongelação.

1. Defina o seletor de função para programas automáticos *. O primeiro número do programa é exibido no ecrã.
2. Rode o botão “–/+” para selecionar o número de programa.
3. Toque na tecla ⚖.
4. Rode o botão “–/+” para definir o peso. O tempo de cozedura será apresentado.
5. Toque na tecla ⏵+30s. O programa é iniciado. Pode visualizar o tempo de cozedura em contagem decrescente.

Notas

Preparar alimentos

Retire todas as embalagens de alimentos congelados e pese-os para escolher o programa correto. O peso máximo de 1 kg.

Utensílios

Coloque, sem cobrir, os alimentos num prato raso adequado para micro-ondas, por exemplo, um prato de porcelana ou vidro.

Ao descongelar frango e porções de frango (d 01), é emitido um sinal sonoro duas vezes para indicar que o alimento deve ser virado.

Tempo de repouso

Os alimentos descongelados devem ser deixados em repouso por um período suplementar de 10 a 30 minutos até regularizarem a sua temperatura. Os pedaços de carne de maiores dimensões necessitam de um tempo de repouso superior relativamente aos pedaços menores. Os pedaços de carne mais achatados e os elementos feitos com carne picada devem ser separados uns dos outros antes de repousarem.

Após este tempo, pode continuar a preparar os alimentos, apesar de existir a possibilidade de os pedaços mais espessos de carne ainda estarem congelados no meio. Neste momento, é possível retirar os miúdos das carnes de aves.

Programme No.	Descongelar	Intervalo de pesos em kg
d 01*	Carne, aves e peixe	0,2 - 1,0 kg
d 02*	Pão, bolos e fruta	0,1 - 0,5 kg

*Durante a descongelação, coloque o alimento na grelha inferior

10 Opções de definição de tempo

Pode utilizar a tecla ◷ para exibir o menu e alternar entre as funções individuais. Uma opção que já tenha sido configurada pode ser alterada diretamente com o botão “–/+”.

Configurar o temporizador

O temporizador funciona de forma independente do forno e tem o seu próprio sinal sonoro.

1. No modo de espera, toque na tecla ◷ para entrar na função de temporizador de cozinha. É apresentado “00:00”.
2. Rode o botão “–/+” para ajustar o tempo até ao tempo máximo de 5 horas.
3. Toque na tecla ⏵+30s para iniciar o temporizador.

Terminou o tempo definido no temporizador

Soa um sinal. É apresentado 0:00 no ecrã.

Cancelar o temporizador

Toque na tecla ⏸ para cancelar o funcionamento do temporizador.

Definir o tempo de cozedura

O tempo de cozedura pode ser definido e o forno irá desligar-se automaticamente quando for concluído.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno para de cozinhar.

Configurar o relógio

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, “00:00” surge de forma intermitente e é emitido um aviso sonoro uma vez. Configurar o relógio.

1. Rode o botão “–/+” entre 00:00 e 23:59.
2. Toque na tecla ◷. A hora está configurada.

Alterar a hora

1. Mantenha premida a tecla ◷ durante alguns segundos e a hora aparece de forma intermitente no ecrã.
2. Rode o botão “–/+” para configurar a nova hora e toque na tecla “ “ para confirmar a configuração.

11 Bloqueio para crianças

O forno tem um bloqueio para crianças para impedir que as crianças o liguem acidentalmente.

O temporizador e o relógio também podem ser configurados quando o bloqueio para crianças foi ativado.

Ativar o bloqueio para crianças

Requisito: Não deve estar definido nenhum tempo de cozedura e o seletor de funções tem de estar na posição de desligado.

Mantenha premida a tecla durante aproximadamente 3 segundos.

O símbolo é apresentado no visor. O bloqueio para crianças está ativado.

Desligar o bloqueio para crianças

Mantenha premida a tecla durante aproximadamente 3 segundos.

O símbolo desaparece do ecrã. O bloqueio para crianças está desativado.

Bloqueio para crianças em conjunto com outras operações de cozinha

Quando estiverem definidos outros programas de cozedura, o bloqueio para crianças não está operacional.

12 Início rápido

Em modo de espera, toque na tecla para começar a cozinhar durante 30 segundos com a potência máxima.

Durante a cozedura (exceto nas funções cozinhar automaticamente e descongelar), cada vez que tocar na tecla aumenta o tempo de cozedura em 30 segundos, até ao máximo permitido pelo programa.

13 Tabela de avarias

Consulte a tabela de avarias antes de entrar em contacto através da linha de atendimento ao cliente que se encontra na parte final da secção de cuidados e manutenção.

Caso não obtenha os resultados pretendidos para uma determinada refeição, consulte a secção do Guia de cozinha profissional, onde pode encontrar vários truques e sugestões de cozinha.

Problema	Causa possível	Solução/informações
O aparelho não funciona	Disjuntor avariado.	Procure na caixa de fusíveis e verifique se o disjuntor para o aparelho está a funcionar corretamente.
	A ficha não está ligada.	Insira-a na tomada.
	Corte de energia	Verifique se a luz da cozinha funciona.
O aparelho não funciona. é exibido no painel do visor.	O bloqueio para crianças está ativado.	Desativar o bloqueio para crianças (consulte a secção: Bloqueio para crianças).
0:00 aparece no painel do visor.	Corte de energia	Repor o relógio.
O micro-ondas não liga.	A porta não está totalmente fechada.	Verifique se existem resíduos ou detritos alimentícios presos na porta.

Demora mais tempo do que antes para aquecer a comida no micro-ondas.	O nível de potência do micro-ondas selecionado é demasiado baixo.	Selecione um nível de potência mais elevado.
	Foi colocada uma quantia maior do que o normal no aparelho.	O dobro da quantidade = quase o dobro do tempo de cozedura.
	A comida estava mais fria do que o habitual.	Misture ou vire os alimentos durante a cozedura.
A plataforma giratória range ou não roda.	Sujidade ou detritos presentes à volta da unidade da plataforma giratória.	Limpe os roletes sob a placa giratória e o encaixe do forno cuidadosamente.
Não é possível definir um nível de potência ou modo de funcionamento em particular.	Não é possível utilizar a configuração de temperatura, nível de potência ou de combinação neste modo de funcionamento.	Escolha as configurações permitidas.
E1 é exibido no painel do visor.	A função de desativação de segurança térmica foi ativada.	Entre em contacto através da linha de atendimento ao cliente.
E4 é exibido no painel do visor.	A função de desativação de segurança térmica foi ativada.	Entre em contacto através da linha de atendimento ao cliente.
E11 é exibido no painel do visor.	Humidade no painel de controlo.	Deixe o painel de controlo secar.
E17 é exibido no painel do visor.	O aquecimento rápido falhou.	Entre em contacto através da linha de atendimento ao cliente.

AVISO: Risco de choque elétrico! As reparações incorretas são perigosas. As reparações só podem ser efetuadas por um dos nossos engenheiros qualificados de pós-venda.

14 Guia de cozinha profissional

Aqui encontrará uma seleção de receitas e as definições ideais para as cozinhar. Vamos mostrar-lhe que tipo de aquecimento e que temperatura ou configuração de potência do micro-ondas é a melhor para a sua refeição. Pode encontrar informações sobre acessórios adequados e a altura em que estes devem ser inseridos. Temos também sugestões sobre utensílios e métodos de preparação.

Notas:

Os valores na tabela aplicam-se sempre a alimentos que sejam colocados no compartimento dos alimentos quando este está vazio e frio. Pré-aqueça o aparelho apenas no caso da tabela especificar que o deve fazer. Antes de utilizar o aparelho, retire todos os acessórios do compartimento que não vai utilizar.

Não coloque papel vegetal nos acessórios antes de estes serem pré-aquecidos.

Os tempos especificados nas tabelas são apenas orientações. Estes dependem da qualidade e composição dos alimentos.

Utilize os acessórios fornecidos.

Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha ao retirar os acessórios ou utensílios do compartimento de cozedura.

Descongelar, aquecer e cozinhar com o micro-ondas

As tabelas seguintes fornecem-lhe várias opções e configurações para o micro-ondas.

Os tempos especificados nas tabelas são apenas orientações. Estas podem variar consoante os utensílios utilizados, a qualidade, temperatura e consistência dos alimentos.

Os intervalos de tempo são frequentemente mencionados nas tabelas. Defina o período de tempo mais curto inicialmente e aumente caso seja necessário.

Descongelar

Notas:

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto na grelha inferior.

As partes mais delicadas, como por exemplo, as pernas e asas de frango ou camadas exteriores de gordura de assados, podem ser cobertas com pequenos pedaços de papel de alumínio. O papel não pode estar em contacto com as paredes do compartimento de cozedura. Pode remover o papel a meio do tempo de descongelação.

Vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes durante o processo de descongelação. Os pedaços de maior dimensão devem ser virados várias vezes. Ao virar, remova quaisquer líquidos resultantes da descongelação.

Deixe os artigos descongelados em repouso à temperatura ambiente durante um período entre 10 a 60 minutos para que a respetiva temperatura estabilize. Neste momento, é possível retirar os miúdos das carnes de aves.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos congelados

Notas:

Retire as refeições prontas da embalagem. Estas aquecem mais rapidamente e de forma mais uniforme em utensílios adequados para micro-ondas. Os diferentes constituintes da refeição podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos que fiquem dispostos de forma plana cozinham mais rapidamente. Por isso, assegure que ficam o mais nivelado possível. Os diferentes géneros alimentícios não devem ser colocados em camadas uns sobre os outros.

Cubra sempre os alimentos. Caso não disponha de uma cobertura adequada para os seus utensílios, utilize um prato ou uma película específica para micro-ondas.

Misture ou vire os alimentos 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

Após o aquecimento, deixe a comida repousar durante 2 a 5 minutos para que atinja uma temperatura mais uniforme.

Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha ao retirar a loiça do forno.

Cozinhar alimentos

Pipocas para micro-ondas

Notas:

Utilize utensílios resistentes ao calor, em vidro, como por exemplo, a tampa de um prato adequado para fornos, uma travessa em vidro ou tabuleiro em vidro (Pyrex).

Coloque sempre os utensílios na grelha.

Não utilize porcelana ou loiça excessivamente curvada.

Utilize as configurações descritas na tabela. Pode ajustar a temporização de acordo com o produto e quantidade.

De modo a evitar queimar as pipocas, retire o saco de pipocas do forno durante breves instantes após 1 minuto e 30 segundos e agite-o. Tenha cuidado porque o saco estará muito quente!

Descongelar	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Pedaços inteiros de carne (carne de bovino ou de suíno - com ou sem osso)	800 g	300 W, 15 minutos + 100 W, 10-20 minutos	Vire várias vezes
	1 kg	300 W, 20 minutos + 100 W, 15-25 minutos	
	1,5 kg	300 W, 30 minutos + 100 W, 20-30 minutos	
Carne em pedaços ou fatias de carne de bovino ou suíno	200 g	300 W, 3 minutos + 100 W, 10-15 minutos	Separe quaisquer pedaços descongelados ao virar
	500 g	300 W, 5 minutos + 100 W, 15-20 minutos	
	800 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 15-20 minutos	
Carne picada, misturada	200 g	100 W, 10-15 minutos	Congele os alimentos de forma plana se possível Vire várias vezes, remova qualquer carne descongelada
	500 g	300 W, 5 minutos + 100 W, 10-15 minutos	
	800 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 15-20 minutos	
Carne picada, misturada	600 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 10-15 minutos	Vire durante a cozedura
	1,2 kg	300 W, 15 minutos + 100 W, 25-30 minutos	
Pato	1,2 kg	300 W, 20 minutos + 100 W, 30-40 minutos	Vire várias vezes
Filetes, lombos ou postas de peixe	400 g	300 W, 20 minutos + 100 W, 30-40 minutos	Separe quaisquer pedaços descongelados
Peixe inteiro	300 g	300 W, 3 minutos + 100 W, 10-15 minutos	–
	600 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 10-15 minutos	
Vegetais, por exemplo ervilhas	300 g	300 W, 10-15 minutos	Misture cuidadosamente durante a descongelação
	600 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 10-15 minutos	
Fruta, por exemplo framboesas	300 g	300 W, 7-10 minutos	Misture cuidadosamente durante a descongelação e separe quaisquer partes descongeladas
	500 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 5-10 minutos	
Manteiga, descongelação	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Retire todas as embalagens
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Pão	500 g	300 W, 6 minutos + 100 W, 5-10 minutos	Vire durante a cozedura
	1 kg	300 W, 12 minutos + 100 W, 15-25 minutos	
Bolos, secos, por exemplo, pão de ló	500 g	100 W, 15-20 minutos	Apenas para bolos sem cobertura ou cremes, separe as fatias de bolo
	750 g	300 W, 5 minutos + 100 W, 10-15 minutos	

Descongelar	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Bolos, húmidos, por exemplo, tarte de frutas, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Apenas para bolos sem cobertura, creme ou gelatina
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos congelados	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Menu, refeição empratada, refeição pronta	300-400 g	700 W, 10-15 minutos	Retire a refeição da embalagem; cubra os alimentos para os aquecer
Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 minutos	Utensílio com tampa
Guisados	500 g	700 W, 10-15 minutos	Utensílio com tampa
	1 kg	700 W, 10-15 minutos	
Fatias ou pedaços de carne em molho, por exemplo, goulash	500 g	700 W, 10-15 minutos	Utensílio com tampa
	1 kg	700 W, 25-30 minutos	
Peixe, por exemplo, lombos de peixe	400 g	700 W, 10-15 minutos	Coberto
	500 g	700 W, 18-20 minutos	
Acompanhamentos, por exemplo, arroz, massa	250 g	700 W, 2-5 minutos	Utensílio com tampa; adicionar líquido
	500 g	700 W, 8-10 minutos	
Vegetais, por exemplo, ervilhas, rócolos, cenouras	300 g	700 W, 8-10 minutos	Utensílio com tampa; adicionar 1 colher de sopa de água
	600 kg	700 W, 15-20 minutos	
Creme de espinafre	450 g	700 W, 11-16 minutos	Cozinhe sem adicionar água

Confeção de alimentos	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Menu, refeição empratada, refeição pronta	350-500 g	700 W, 5-10 minutos	Retire a refeição da embalagem; cubra os alimentos para os aquecer
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 minutos	**Cuidado!** Não sobreaqueça bebidas alcoólicas. Verifique durante o aquecimento
	300 ml	900 W, 2-3 minutos	
	500 ml	900 W, 3-4 minutos	
Comida para bebé, por exemplo, biberão	50 ml	300 W, approx. 1 min	Coloque os biberões no piso do compartimento de cozedura sem a tetina ou tampa. Agite ou mexa bem após o aquecimento. Tem de verificar a temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 minutos	
	200 ml	300 W, 2-3 minutos	
Sopa 1 chávena	175 g	900 W, 2-3 minutos	–
Sopa 2 chávenas	175 g cada	900 W, 4-5 minutos	
Sopa 4 chávenas	175 g cada	900 W, 5-6 minutos	
Fatias ou pedaços de carne em molho, por exemplo, goulash	500 g	700 W, 10-15 minutos	Coberto

Guisado	400 g	700 W, 5-10 mins	Utensílio com tampa
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Produtos hortícolas	150 g	700 W, 2-3 mins	Adicione um pouco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Confeção de alimentos	**Peso**	**Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos**	**Notas**
Todo o frango, fresco, sem miúdos	1,5 kg	700 W, 30-35 minutos	Vire a meio do tempo de cozedura
Filé de peixe, fresco	400 g	700 W, 5-10 minutos	–
Vegetais frescos	250 g	700 W, 5-10 minutos	Cortado em peças de tamanho igual; adicione 1 ou 2 colheres de sopa de água por 100 g; mexa durante a cozedura
	500 g	700 W, 10-15 minutos	
Batatas	250 g	700 W, 8-10 minutos	Cortado em peças de tamanho igual; adicione 1 ou 2 colheres de sopa de água por 100 g; mexa durante a cozedura
	500 g	700 W, 11-14 minutos	
	750 g	700 W, 15-22 minutos	
Arroz	125 g	700 W, 7-9 minutos+ 300 W, 15-20 minutos	Adicione o dobro da quantidade de líquido de utilize um utensílio profundo com uma tampa
	250 g	700 W, 10-12 minutos + 300 W, 20-25 minutos	
Alimentos doces, p. ex.: manjar branco (instantâneo)	500 ml	700 W, 7-9 minutos	Mexa entre 2 e 3 vezes com uma batedeira durante o aquecimento
Fruta, compota	500 g	700 W, 9-12 minutos	–

AVISO: Risco de escaldadura! Abra o saco de pipocas cuidadosamente, pois pode ser libertado vapor quente. Nunca regule o microondas para a potência máxima.

	Peso	Acessórios	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos
Pipocas para micro-ondas	1 saco, 100 g	Utensílio	700 W, 3-5 minutos

Dicas para o micro-ondas

Não consegue encontrar informações sobre as definições para a quantidade de comida que preparou.	Aumente ou reduza os tempos de cozedura através do seguinte princípio básico: Duplicar a quantidade = quase o dobro do tempo de cozedura Metade da quantidade = metade do tempo de cozedura
A comida ficou demasiado seca.	Da próxima vez, estabeleça um tempo de cozedura mais curto ou selecione uma definição de potência mais baixa para o micro-ondas. Cubra a comida e adicione mais líquido.
Assim que o tempo tiver sido ultrapassado, a comida não fica descongelada, aquecida ou cozinhada.	Defina um período de tempo mais longo. Grandes quantidades e comida empilhada necessitam de períodos de tempo mais longos.
Quando o tempo tiver sido ultrapassado, a comida fica sobreaquecida nas extremidades mas não fica cozinhada no meio.	Mexa durante o tempo de cozedura e, da próxima vez, selecione uma definição de potência mais baixa do micro-ondas e um período de tempo de cozedura mais longo.
Após o descongelamento, a carne ou ave fica descongelada no exterior mas não no meio.	Da próxima vez, selecione uma definição de potência mais baixa do micro-ondas. Se estiver a descongelar uma grande quantidade, vire-a várias vezes.

Bolos e pastelaria

Sobre as tabelas

Notas:

Os tempos fornecidos dizem respeito a alimentos colocados no forno frio.

Comece com a temperatura mais baixa e, caso seja necessário, utilize uma configuração mais alta numa ocasião futura, uma vez que uma temperatura mais baixa garante que os alimentos ganhem cor de forma mais uniforme.

Pode encontrar mais informações na secção de Dicas para cozinhar, a seguir às tabelas.

Coloque sempre a forma do bolo no centro da grelha inferior. Os alimentos com ** devem ser colocados na plataforma giratória.

Formas para bolos:

Nota: É melhor utilizar formas para bolos em metal escuro.

Cozer em formas	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C	Potência do micro--ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Pão de ló, simples	Forma circular/forma para bolos	⊛	170-180	100	40-50
Pão de ló, delicado (p. ex.: bolo de manteiga)*	Forma circular/forma para bolos	⊛	150-170	-	70-90

Cozer em formas	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C	Potência do micro--ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Base de tarte	Forma para bolos com base de tarte		160-180	-	30-40
Tarte de frutas delicada	Forma com fundo/forma circular		170-180	100	35-45
Base de bolos, 2 ovos	Forma para bolos com base de tarte		160-170	-	20-25
Base de bolos, 6 ovos	Forma negra com fundo		170-180	-	35-45
Base de massa folhada com crosta	Forma negra com fundo		170-190	-	30-40
Tarte de frutas/cheesecake com base de bolos*	Forma negra com fundo		170-190	100	35-45
Pudim suíço**	Forma negra com fundo		190-200	-	45-55
Bolo circular	Forma de bolo circular		170-180	-	40-50
Pizza, base estreita, cobertura suave**	Bandeja de pizza arredondada		220-230	-	15-25
Bolos saborosos**	Forma negra com fundo		200-220	-	50-60
Bolo de noz	Forma negra com fundo		170-180	100	35-45
Massa levedada com cobertura seca	Bandeja de pizza arredondada		160-180	-	50-60
Massa levedada com cobertura húmida	Bandeja de pizza arredondada		170-190	-	55-65
Trança com 500 g de farinha	Bandeja de pizza arredondada		170-190	-	35-45
Stollen com 500 g de farinha	Bandeja de pizza arredondada		160-180	-	60-70
Strudel, doce	Bandeja de pizza arredondada		190-210	180	35-45

*Deixe que o bolo arrefeça no forno durante cerca de 20 minutos.

**a comida deve ser colocada na plataforma giratória.

Pequenos itens cozinhados	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolachas	Bandeja de pizza arredondada		150-170	25-35
Macaroons	Bandeja de pizza arredondada		110-130	35-45
Suspiros	Bandeja de pizza arredondada		100	80-100
Muffins	Bandeja de muffins em grelha		160-180	35-40
Massa de Choux	Bandeja de pizza arredondada		200-220	35-45
Massa folhada	Bandeja de pizza arredondada		190-200	35-45
Bolo levedado	Bandeja de pizza arredondada		200-220	25-35

Pão e pãezinhos	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Pão com fermento com 1,2 kg de farinha	Bandeja de pizza arredondada		210-230	50-60
Pão achatado	Bandeja de pizza arredondada		220-230	25-35
Pãezinhos	Bandeja de pizza arredondada		210-230	25-35
Tortas com massa de levedura doce	Bandeja de pizza arredondada		200-220	15-25

Dicas para o micro-ondas

Deve cozinhar de acordo com a sua receita.	Utilize itens semelhantes nas tabelas de cozedura como guia.
Utilize formas compostas por silicone, vidro, plástico ou materiais cerâmicos.	A forma deve ser resistente a uma temperatura máxima de 250 °C. Os bolos nestas formas ficarão menos castanhos. Ao utilizar o micro-ondas, o tempo de cozedura deve ser inferior ao tempo apresentado na tabela.
Como determinar se o pão de ló está devidamente cozinhado.	A cerca de 10 minutos do final do tempo de cozedura especificado na receita, perfure o bolo com um espeto no seu ponto mais elevado. Se o espeto sair limpo, o bolo está pronto.
O bolo parte-se.	Utilize menos líquido da próxima vez ou estabeleça a temperatura do forno para 10 graus a menos e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os tempos de mistura especificados na receita.
O bolo subiu no meio mas fica mais baixo nas extremidades.	Lubrifique apenas a base da forma com fundo. Após a cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo está demasiado escuro.	Selecione uma temperatura inferior e coza o bolo um pouco mais.
O bolo está demasiado seco.	Quando ficar pronto, efetue pequenos orifícios no bolo utilizando um palito. Em seguida, regue sumo de frutas ou uma bebida alcoólica sobre o bolo. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 graus a mais e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex.: cheesecake) tem bom aspeto, mas está húmido no interior (pegajoso, encharcado).	Use um pouco menos de líquido da próxima vez e cozinhe durante um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Ao cozinhar bolos com uma cobertura húmida, cozinhe primeiro a base, cubra com amêndoas ou migalhas e, em seguida, adicione a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.
O bolo não pode ser retirado para fora do prato quando está virado ao contrário.	Após a cozedura, deixe que o bolo arrefeça entre 5 e 10 minutos. Será mais fácil retirá-lo depois da forma. Se ainda estiver pegajoso, solte cuidadosamente o bolo em torno das extremidades com uma faca. Vire a forma novamente ao contrário e cubra-a várias vezes com um pano frio e húmido. Da próxima vez, lubrifique bem a forma e espalhe migalhas pela mesma.
Mediu a temperatura do forno utilizando o seu próprio termómetro de carne e verificou que existe uma discrepância.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante após um período específico de tempo através de um suporte de teste no centro do compartimento de cozedura. O utensílio e acessórios afetam a medição de temperatura, de modo a que haja sempre alguma discrepância quando medir a temperatura por si próprio.

São geradas faíscas entre a forma e a grelha.	Verifique se a forma está limpa no exterior. Altere a posição da forma no compartimento de cozedura. Se isto não ajudar, continue a cozinhar mas sem o micro-ondas. O tempo de cozedura será superior.

Assar e grelhar

Sobre as tabelas

A temperatura e o tempo que demora a assar dependem do tipo e quantidade de alimentos a serem cozinhados. É por esse motivo que são fornecidos intervalos de tempo nas tabelas. Comece com a temperatura mais baixa e, caso seja necessário, utilize uma configuração mais alta numa ocasião futura.

Para obter mais informações, consulte a seção intitulada Dicas para grelhar e assar, a seguir às tabelas.

Utensílios

Pode utilizar qualquer utensílio resistente ao calor que seja adequado para utilização em micro-ondas. Os tabuleiros para assar em metal não são adequados para assados com o micro-ondas.

Os utensílios podem ficar muito quentes. Utilize luvas para retirar os utensílios do forno.

Coloque os utensílios de vidro que estejam quentes numa toalha seca de cozinha quando os retirar do forno. O vidro pode estalar caso seja colocado numa superfície fria ou húmida.

Dicas para assar

Notas

- Utilize um tabuleiro fundo para assar carne e aves.
- Confirme se o seu utensílio cabe no compartimento de cozedura. Este não deve ser demasiado grande.
- Carne: Cubra cerca de dois terços da base do utensílio com líquido. Adicione um pouco mais de líquido para os estufados. A meio do tempo de cozedura, vire os pedaços de carne. Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe repousar durante 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos de carne.
- Aves: Vire os pedaços de carne após terem decorrido ⅔ do tempo de cozedura.

Dicas para grelhar

Notas

- Mantenha a porta do forno sempre fechada enquanto grelha e não pré-aqueça.
- Se for possível, os alimentos que estiver a grelhar devem ter espessuras idênticas. Os bifes devem ter pelo menos 2 a 3 cm de espessura.

Isso permite que ganhem cor de forma uniforme e permanecem suculentos. Não adicione sal aos bifes até que estes estejam grelhados.

- Utilize pinças para virar os pedaços de comida que está a grelhar. Se furar a carne com um garfo, os sucos serão desperdiçados e a carne fica seca.
- As carnes mais escuras, por exemplo, carne de vaca, ganham cor mais rapidamente do que carnes mais claras tais como o novilho ou porco. Ao grelhar carnes mais claras ou peixe, estes ganham pouca cor na superfície apesar de estarem cozinhados e suculentos por dentro.
- O elemento de grelhador desliga-se e liga-se novamente de forma automática. Isso é normal. A configuração do grelhador determina a frequência com que isto acontece.

Carne de vaca

Notas

- Vire a carne de vaca estufada após decorridos ⅓ e ⅔ do tempo de cozedura. Por último, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Vire o lombo a meio do tempo de cozedura.
- Vire os bifes após terem decorrido ⅔ do tempo de cozedura.

Bife	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C, definição de grelhar	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Carne de vaca estufada, com cerca de 1 kg*	Utensílio com tampa		180-200	-	120-143
Filete de vaca, médio, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa		180-200	100	30-40
Lombo, médio, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa		210-230	100	30-40
Bife, médio, 3 cm de espessura**	Grelha superior		3	-	cada lado: 10-15

* Grelha inferior.

** Grelha superior.

Bovino

Nota:

Vire o lombo e mão de bovino a meio do tempo de cozedura. Por último, deixe repousar durante cerca de mais 10 minutos.

Bovino	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C, definição de grelhar	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Lombo de bovino, cerca de 1 kg*	Utensílio com tampa		180-200	-	110-130
Mão de bovino, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa		200-220	-	120-130

* Grelha inferior.

Porco

Notas:

- Vire os lombos de carne de porco magra e lombos sem pele a meio do tempo de cozedura. Por último, deixe repousar durante cerca de mais 10 minutos.
- Coloque o lombo no utensílio com o lado com pele virado para cima. Faça incisões na pele. Não vire o lombo. Por último, deixe repousar durante cerca de mais 10 minutos.
- Não vire os bifes ou costeletas de porco. Por último, deixe repousar durante cerca de mais 5 minutos.
- Vire o pescoço do porco depois de terem decorrido ⅔ do tempo de cozedura.

Suíno	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura em °C, definição de grelhar	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Lombo sem pele (p. ex.: pescoço), cerca de 750 g*	Utensílio com tampa		220-230	100	40-50
Lombo com pele (p. ex.: ombro) cerca de 1,5 kg*	Utensílio sem tampa		190-210	-	130-150

Filete de porco, cerca de 500 g*	Utensílio com tampa		220-230	100	25-30
Lombo de porco, magra, cerca de 1 kg*	Utensílio com tampa		210-230	100	60-80
Porco fumado no osso, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa	-	-	300	45-45
Pescoço de porco, 2 cm de espessura**			3	-	1.º lado: cerca de 15-20 2.º lado: cerca de 10-15

* Grelha inferior.

** Grelha superior.

Borrego

Nota:

Vire a perna de borrego a meio do tempo de cozedura.*

Borrego	**Acessórios**	**Tipo de aqueci-mento**	**Temperatura em °C**	**Potência do micro--ondas em watts**	**Tempo de cozedura em minutos**
Sela de borrego no osso, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa		210-230	-	40-50
Perna de borrego, com osso, médio. cerca de 1,5 kg*	Utensílio com tampa		190-210	-	90-95

*Grelha inferior.

Diversos

Notas:

- Por último, deixar que o rolo de carne repouse durante cerca de mais 10 minutos.
- Vire as salsichas depois de terem decorrido ⅔ do tempo de cozedura.

Diversos	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura em °C, definição de grelhar	Potência do micro--ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Rolo de carne, aprox. 1 kg*	Utensílio sem tampa		180-200	700 W + 100 W	-
4 a 6 salsichas para grelhar aprox. 150 g cada**	-		3	-	cada lado: 10-15

* Grelha inferior.

** Grelha superior.

Aves

Notas:

- Coloque os frangos inteiros e peitos de frango com o lado do peito voltado para baixo. Vire depois de terem decorrido ⅔ do tempo de cozedura.
- Coloque o frango com o lado do peito voltado para baixo. Vire após 30 minutos e configure a potência do micro-ondas para 180 watts.
- Coloque as metades de frango e pedaços de frango com o lado da pele voltado para cima. Não vire.
- Vire o peito de pato e ganso com o lado da pele para cima. Não vire.
- Vire as coxas de ganso a meio do tempo de cozedura. Faça golpes na pele.
- Coloque o peito de peru e coxas com o lado da pele voltado para baixo. Vire depois de terem decorrido ⅔ do tempo de cozedura.

Aves	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura em °C, definição de grelhar	Potência do micro--ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Frango inteiro, aprox. 1,2 kg*	Utensílio com tampa		220-230	300	35-45
Frango inteiro, aprox. 1,6 kg*	Utensílio com tampa		220-230	300 100	30 20-30
Frango, metades, 500 g cada*	Utensílio sem tampa		180-200	300	30-35
Porções de frango, aprox. 800 g*	Utensílio sem tampa		210-230	300	20-30
Peito de frango com ossos e pele, 2 pedaços, aprox. 350-450 g**	Utensílio sem tampa		190-210	100	30-40
Peito de pato com pele, 2 pedaços, 300-400 g cada*	Utensílio sem tampa		3	100	20-30

Aves	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura em °C, definição de grelhar	Potência do micro--ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Peito de ganso, 2 pedaços, 500 g cada*	Utensílio sem tampa		210-230	100	25-30
Pernas de ganso, 4 pedaços, aprox. 1,5 kg*	Utensílio sem tampa		210-230	100	30-40
Peito de peru, aprox. 1 kg*	Utensílio com tampa		200-220	-	90-100
Coxas de peru, aprox. 1,3 kg*	Utensílio com tampa		200-220	100	50-60

* Grelha inferior.

** Grelha superior.

Peixe

Notas:

- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, por exemplo a truta, no meio da grelha superior.
- Previamente coloque alguma gordura na grelha.

Peixe	Acessórios	Tipo de aquec-imento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Bife de peixe, por exemplo salmão, 3 cm de espessura, grelhado	Grelha superior	—	3	20-25
Peixe inteiro, 2-3 pedaços, 300 g cada, grelhado	Grelha superior	—	3	20-30

Dicas para assar e grelhar

A tabela não contém informações sobre o peso do lombo.	Para pequenos assados, selecione uma temperatura mais elevada e um menor tempo de cozedura. Para assados maiores, selecione uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
Como saber quando o assado está pronto.	Use um termómetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou efetue um "teste da colher". Faça pressão no assado com uma colher. Se estiver firme, está pronto. Se for possível empurrar a colher, tem de cozinhar mais algum tempo.
O assado parece bom mas os sucos estão queimados.	Na próxima vez, utilize um tabuleiro para o assado mais pequeno ou adicione mais líquido.
O assado parece bom mas os sucos estão demasiado claros e aguados.	Na próxima vez, utilize um tabuleiro maior para o assado mais pequeno e adicione mais líquido.
O assado não está cozinhado o suficiente.	Fatie o assado. Prepare o molho no tabuleiro do assado e coloque as fatias de carne assada no molho. Acabe de cozinhar a carne utilizando apenas o micro-ondas.

Cozinhar, gratinar, tostar com coberturas

Notas:

- Os valores na tabela dizem respeito a alimentos colocados no forno frio.
- Para cozinhados, gratinados de batata e lasanha, utilize um tabuleiro resistente ao calor, adequado para fornos e micro-ondas, com 4 a 5 cm de profundidade.
- Coloque o cozinhado na grelha inferior.
- Deixe os cozinhados e gratinados a cozinhar no forno durante mais 5 minutos após desligar.
- Tostas com queijo: Torre as fatias de pão previamente.

Cozinhados, gratinados, tostas	Acessórios	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C, defini-ção de grelhar	Potência do mi-cro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Cozinhar, doces, aprox. 1,5 kg*	Utensílio sem tampa		140-160	300	25-35
Cozinhados salgados, feitos com ingredientes cozinhados, aprox. 1 kg*	Utensílio sem tampa		150-160	700	20-25
Lasanha, fresca*	Utensílio sem tampa		200-220	300	25-35
Gratinado de batata feito a partir de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg*	Utensílio sem tampa		180-200	700	25-30
Tostas com coberturas, 4 fatias**			3	-	8-10

Produtos de conveniência, congelados

Notas:

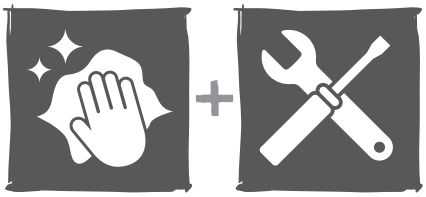
- Siga as instruções na embalagem.
- Os valores na tabela dizem respeito a alimentos colocados no forno frio.
- Não coloque batatas fritas, croquetes ou rosti de batata uns por cima dos outros. Vire a meio do tempo de cozedura.
- Coloque os alimentos diretamente no prato giratório.

Produtos de conveniência	Acessórios	Tipo de aquec-imento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos	Tempo de cozedura em minutos
Pizza com massa fina*	Plataforma giratória		220-230	-	10-15
Pizza com massa grossa	Plataforma giratória		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Plataforma giratória		220-230	-	25-35
Pizza em forma de baguete*	Plataforma giratória		- 220-230	700	2 13-18
Batatas fritas	Plataforma giratória		220-230	-	8-13
Croquetes*	Plataforma giratória		210-220	-	13-18

Produtos de conveniência	Acessórios	Tipo de aquec-imento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos	Tempo de cozedura em minutos
Rosti, bolsas de batata recheadas	Plataforma giratória		200-220	-	25-30
Torta ou baguete parcialmente cozinhadas	Grelha inferior		170-180	-	13-18
Douradinhos	Plataforma giratória		210-230	-	10-20
Panados de frango, nuggets	Plataforma giratória		200-220	-	15-20
Lasanha, aprox. 400 g**	Grelha inferior		220-230	700	12-17

* Pré-aqueça o compartimento de cozedura durante 5 minutos.

** Coloque os alimentos num utensílio adequado, resistente ao calor.



Cuidados e limpeza

Certifique-se de que limpa o seu aparelho com regularidade para minimizar quaisquer problemas de manutenção.

Produtos de limpeza

Não utilize:

- agentes de limpeza afiados ou abrasivos.
- raspadores de metal ou vidro para limpar o vidro da porta do aparelho.
- raspadores de metal ou vidro para limpar a junta da porta.
- esponjas e esfregões abrasivos.
- produtos de limpeza com alta concentração de álcool.

Lave as esponjas novas cuidadosamente antes de utilizar.

Deixe todas as superfícies secar completamente antes de utilizar o aparelho novamente.

Área	Agentes de limpeza
Parte da frente do aparelho	Água quente com detergente: Limpe com um pano de loiça seco e suave. Não utilize produtos de limpeza de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpeza.
Parte da frente do aparelho com aço inoxidável	Água quente com detergente: Limpe com um pano de loiça seco e suave. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). Pode formar-se corrosão por baixo desses resíduos. Os agentes especiais de limpeza de aço inoxidável podem ser obtidos a partir do serviço de pós-venda ou do lojas de especialidade. Não utilize produtos de limpeza de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpeza.
Compartimento de cozedura	Água quente com sabão ou uma solução com vinagre: Limpe com um pano de loiça seco e suave. Se o forno estiver sujo: Não utilize spray para fornos ou outros produtos de limpeza para fornos agressivos ou materiais abrasivos. Esfregões, esponjas rígidas e produtos de limpeza para frigideiras também são inadequados. Estes objetos riscam a superfície. Deixe que as superfícies interiores sequem de forma adequada.
Encaixe no compartimento de cozedura	Pano húmido: Certifique-se de que não entra água na unidade da plataforma giratório no interior do aparelho.
Grelhas	Água quente com detergente: Limpe utilizando um agente de limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça.
Painéis de porta	Limpador de vidros: Limpar com um pano de loiça. Não utilize um raspador de vidro.

Vedação	Água quente com detergente: Limpe com um pano de loiça, sem polir. Não utilize um raspador de metal ou vidro para a limpeza.

AVISO: Risco de choque elétrico! A infiltração de humidade pode causar choques elétricos. Não utilize dispositivos de limpeza de alta pressão e jato de vapor.

AVISO: Risco de queimaduras! Nunca limpe o aparelho imediatamente após o ter desligado. Deixe o aparelho arrefecer.

AVISO: Risco de danos graves para a saúde! A energia do micro-ondas pode evadir-se caso a porta do compartimento de cozedura ou a junta da porta estiverem danificadas. Nunca utilize o aparelho caso a porta do compartimento de cozedura ou a junta da porta estejam danificadas. Entre em contacto com o serviço de pós-venda.

Linha de atendimento ao cliente (gratuita):

800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk

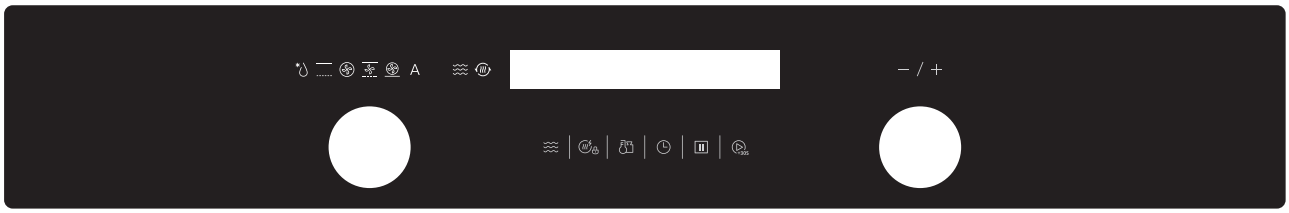
Çalıştırmadan önce

UYARI: Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun.

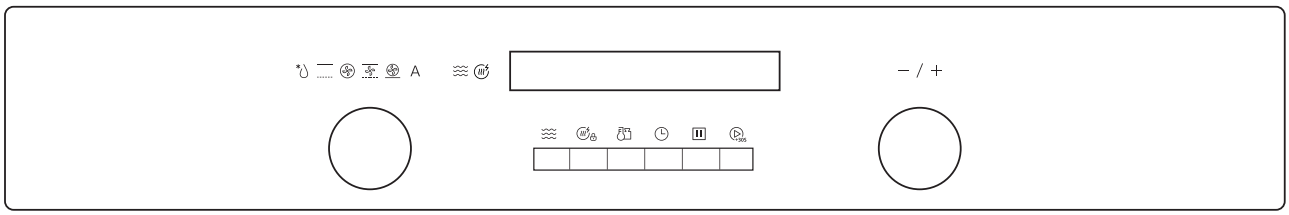
Anahtarlamalı sigortalı bağlantı ünitesinden cihazı açın. Cihaz kullanıma hazırdır.

Fonksiyon ve Ayarlar

Dokunmatik kontrollü modeller: CLCPBLa



Düğme kontrollü model: CLCPSTa



Kontrol düğmeleri

Sembol	Fonksiyon
	Mikrodalga
	Kısa bir süreliğine dokunun: Hızlı ön ısıtma. Basılı tutun: Çocuk Kilidi
	Kısa bir süreliğine dokunun: Durdur. İki kez dokunun: İptal
	Sıcaklık/Ağırlık
	Saat
	Başlangıç

Fonksiyon seçici

Program tipi seçmek için kullanılır.

Fonksiyon		Kullanım
	3D Sıcak hava	Fırın kalıplarında pandispanya, fırın tepsisinde tart, cheesecake ve ayrıca kek, pizza ve küçük fırınlamış yiyecekler pişirmek için.
	Fanlı ızgara	Piliç, güveçler ve ızgara yemekler için.
	Pizza ayarı	Alt tarafında çok fazla ısı gerektiren dondurulmuş hazır ürünler ve yemekler için.
	Izgara	Yüksek, orta ve düşük seviyeler arasında seçim yapın. Çeşitli biftekler, sosisler, balık parçaları veya ekmek dilimlerini ızgara yapmak isterseniz idealdir.
	Mikrodalga+Sıcak hava	Yemekleri hızlı bir şekilde kızartmak için bu fonksiyonu kullanın.
	Mikrodalga+Izgara Fanı	Piliç, güveçler ve ızgara yemekler için.
	Mikrodalga+Pizza	Hızlı bir şekilde pizza kızartmak veya pişirmek için.
	Mikrodalga+Izgara	Yemekleri hızlı bir şekilde pişirmek ve aynı zamanda yemeklere kahverengi bir kabuk vermek için bu fonksiyonu kullanın.
	Buz çözme	2 buz çözme programı
A	Otomatik programlar	13 pişirme programı. Isıtma tipi ve pişirme süresi ağırlığa göre ayarlanır.
	Mikrodalga	Buz çözme, yeniden ısıtma ve pişirme.

Fonksiyon seçici

Program seçeneklerini belirlemek için kullanılır.

Parametre	Fonksiyon
Otomatik menü	P 01'den P 13'e kadar 13 otomatik program seçer.
Sıcaklık	Pişirme sıcaklığını (ºC) seçer. : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Ağırlık	Pişirme ağırlığını ayarlar.
Süre	Pişirme süresini ayarlar.
Mikrodalga	Mikrodalga gücünü seçer. 100W, 300W, 450W, 700W ve 900W

Soğutma fanı

Cihazınızda bir soğutma fanı bulunur. Soğutma fanı işlem sırasında açılır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Soğutma fanı işlemden sonra belirli bir süre boyunca çalışmaya devam eder.

Dikkat!

Havalandırma deliklerini kapatmayın. aksi takdirde cihaz aşırı ısınır.

Notlar

Cihaz mikrodalga işlemi sırasında soğuk kalır. Soğutma fanı açılır. Fan, mikrodalga pişirme işlemi bittikten sonra bile çalışmaya devam edebilir.

Kapak penceresi, iç duvarlar ve tabanda buğulanma görünebilir. Bu normaldir ve mikrodalga işlemini olumsuz etkilemez. Pişirme işleminden sonra buğulanmayı silin.

01 Saati ayarlama

Cihaz bağlandığında, “00:00” yanıp söner, zil bir kez çalar.
Saati ayarlayın.

1. “– / +” Düğmesini 00:00 ve 23:59 arasında çevirin.
2. ◷ tuşuna dokunun. Süre ayarlanır.

02 Fırını ısıtma

İlk kez kullanmadan önce, tüm ambalajın çıkarıldığından emin olun ve üretim sürecinden kaynaklanan kalıntıları gidermek için aşağıdaki şekilde bir saat boyunca pişirme işlemi yapın.

1. ֍ Sıcak havayı ayarlamak için fonksiyon seçiciyi kullanın.
2. Sıcaklığı 230°C’ye ayarlamak için sıcaklık seçiciyi kullanın.
3. ◷ tuşuna dokunun. Pişirme süresini 1 saate ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.
4. ⏵ tuşuna dokunun. Fırın ısınmaya başlar.

03 Aksesuarları temizleme

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce, sıcak sabunlu su ve yumuşak bir bulaşık bezi ile tamamen temizleyin.

04 Fırını ayarlama

Fırınınızı ayarlayabileceğiniz farklı yollar mevcuttur. Burada, istenen ısıtma tipi ve sıcaklığı veya ızgara ayarını nasıl seçebileceğiniz açıklanacaktır. Ayrıca yemeğiniz için fırın pişirme süresini de seçebilirsiniz. Ayar seçeneklerinde Süreyi ayarlama bölümüne bakın.

Isıtma tipi ve sıcaklığı ayarlama

Örnek: ֍ 200°C’de 25 dakika boyunca sıcak hava.

1. Fonksiyon seçiciyi ֍ seçeneğine ayarlayın.
2. Varsayılan sıcaklık 180°C yanıp söner. Sıcaklığı 200°C’ye ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.

3. ◷ tuşuna dokunun. Pişirme süresini 25 dakikaya ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.
4. +30s tuşuna dokunun. Fırın ısınmaya başlar.

Maksimum pişirme süresi 5 saattir.

İşlem sırasında fırın kapağını açma

İşlem duraklatılır. Kapağı kapattıktan sonra +30s tuşuna dokunun. İşlem devam eder.

İşlemi duraklatma

İşlemi duraklatmak için ⏸ tuşuna dokunun. Ardından işleme devam etmek için +30s tuşuna dokunun.

Pişirme süresini değiştirme

Bu işlem istenildiği zaman yapılabilir.
◷ tuşuna dokunun. Pişirme süresini değiştirmek için “– / +” düğmesini çevirin. Devam etmek için +30s tuşuna basın.

Sıcaklığı değiştirme

Bu işlem istenildiği zaman yapılabilir.
Yeni sıcaklık ayarı için tuşuna dokunun.
Sıcaklığı ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin. Devam etmek için +30s tuşuna basın.

İşlemi iptal etme

İşlemi iptal etmek için ⏸ tuşuna iki kez dokunun.

05 Hızlı Ön Isıtma

Hızlı ön ısıtma ile, fırınınız ayarlanan sıcaklığa özellikle hızlı bir şekilde ulaşır.

Hızlı Ön Isıtma aşağıdaki ısıtma tipleri için mevcuttur: (Varsayılan 180˚C’de 20 dk.)

3D Sıcak hava	Mikrodalga + Izgara fanı
Fanlı ızgara	: Pizza ayarı
Mikrodalga + Sıcak hava	+ : Mikrodalga + Pizza

Eşit bir pişirme sonucu sağlamak için ön ısıtma aşaması tamamlandığında yiyeceğinizi yalnızca pişirme alanına yerleştirin.

1. Program ve sıcaklığı ayarlarken sıcaklık simgesi yanıp söner.
2. tuşuna dokunun. Ekranda sembolü yanar.
3. +30s tuşuna dokunun. Fırın ısınmaya başlar.

Ön ısıtma işlemi tamamlanır

Bir sinyal sesi çıkar. Ekrandaki sembolü yanıp söner.
Yemeğinizi fırına yerleştirin.

Hızlı ön ısıtmayı iptal etme

Hızlı ön ısıtma fonksiyonunun kullanımı sırasında, tuşuna dokunulması fonksiyonu iptal edebilir.

Not:

Hızlı ön ısıtma fonksiyonu yalnızca yukarıdaki modlardan birini halihazırda seçtiyseniz çalışır.
Ön ısıtma sırasında, mikrodalga fonksiyonu kapatılır.

06 Mikrodalga

Not:

Uzman Pişirme Kılavuzunda, mikrodalga fırınla buz çözme, ısıtma ve pişirme örnekleri bulabilirsiniz.

Not:

Tuş ayarlama süresi için adım miktarları aşağıdaki şekildedir:

0-1 dk.:	1 saniye	1-5 dk.:	10 saniye
5-15 dk.:	30 saniye	15-60 dk.:	1 dakika
60 dk.:	5 dakika		

Fırın kabı ile ilgili notlar

Uygun fırın kabı

Uygun kaplar cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastikten yapılmış ısıya dayanıklı fırın kaplarıdır.

Uygun olmayan fırın kabı

Mikrodalga pişirme işlemi için metal pişirme kapları veya metal çerçeveli ya da kaplamalı sofra takımları kullanmayın.

Dikkat!

Mikrodalgada metal eşyaların kullanılması kıvılcımlara neden olabilir ve cihaza zarar verebilir.

Mikrodalga güç ayarları

İstenen mikrodalga gücünü ayarlamak için ≋ tuşunu kullanın.

100W	Hassas yiyeceklerin buzunu çözme, Düzensiz şekilli yiyeceklerin buzunu çözme, Dondurma yumuşatma, Hamurun kabarmasını sağlama
300W	Buz çözme, Çikolata veya tereyağı eritme
450W	Pilav, çorba pişirme
700W	Yeniden ısıtma, Mantar ve kabuklu deniz ürünü pişirme, Tavuk, balık ve sebze pişirme
900W	Su kaynatma, yeniden ısıtma, Tavuk, balık ve sebze pişirme

Notlar

Bir tuşa dokunduğunuzda seçili güç ışığı yanar.

Mikrodalga gücü 900 watt'a en fazla 30 dakika boyunca ayarlanabilir. Diğer tüm güç ayarları ile birlikte, maksimum 1 saat 30 dakikalık bir pişirme süresi mümkündür.

Mikrodalgayı ayarlama

Example: Microwave power setting 300W, cooking time 17 minutes.

1. ≋ tuşuna dokunun. Varsayılan mikrodalga gücü 900 W görünür ve varsayılan pişirme süresi yanıp söner.
2. Mikrodalga fonksiyonunu etkinleştirmek için ≋ tuşuna dokunun. Mikrodalga gücünü 300 W'a ayarlamak için "– / +" düğmesini çevirin.
3. ◷ tuşuna dokunun. Pişirme süresini 17 dakikaya ayarlamak için "– / +" düğmesini çevirin.
4. Pişirmeyi başlatmak için ⏵30s tuşuna dokunun. Pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar.

Pişirme süresi doldu

Bir sinyal sesi çıkar. Mikrodalga pişirme işlemi bitti.

İşlem sırasında kapağı açma

Pişirme duraklatılır. Kapağı kapattıktan sonra +30s tuşuna dokunun. Pişirme devam eder.

Pişirme süresini değiştirme

Bu işlem istenildiği zaman yapılabilir. ◷ tuşuna dokunun. Pişirme süresini değiştirmek için “– / +” düğmesini çevirin.

Mikrodalga güç ayarını değiştirme

Bu işlem istenildiği zaman yapılabilir. Yeni mikrodalga güç ayarı için ≋ tuşuna dokunun. Mikrodalga gücünü ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin. Ayar süresi 3 saniye boyunca yanıp söner veya devam etmek için +30s düğmesine basın.

İşlemi duraklatma

II tuşuna kısa bir süreliğine dokunun. Fırın duraklatılır. Pişirmeye devam etmek için +30s tuşuna tekrar dokunun.

İşlemi iptal etme

Pişirmeyi iptal etmek için II tuşuna iki kez dokunun.

Notlar

İlk kez kullanmadan önce, tüm ambalajın çıkarıldığından emin olun ve üretim sürecinden kaynaklanan kalıntıları gidermek için aşağıdaki şekilde bir saat boyunca pişirme işlemi yapın.

Fonksiyon seçiciyi ≋ en yükseğe ayarladığınızda, mikrodalga güç ayarı ışığı her zaman önerilen ayar şeklinde yanar.

Pişirme sırasında cihaz kapağını açarsanız fan çalışmaya devam edebilir.

07 MicroCombi işlemi

Fırın ve mikrodalgayı kullanarak aynı anda pişirme için. Bu seçenek, 900 W harici tüm mikrodalga güç seçeneklerinde kullanılabilir.

Çok Amaçlı Mikrodalga işlemini ayarlama

Örnek: mikrodalga 100 w, 17 dakika ve Sıcak hava 190°C.

1. Fonksiyon seçiciyi ✲ + ≋ seçeneğine ayarlayın.
2. Varsayılan sıcaklık 180°C yanıp söner. Sıcaklığı 190°C’ye ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.
3. Varsayılan mikrodalga gücü 100-700 W aralığında 300 W’tır. Tuşa dokunun, ardından mikrodalga gücünü 100 W’a ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.
4. ≋ tuşuna dokunun. Pişirme süresini 17 dakikaya ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.
5. +30s tuşuna dokunun. Cihaz pişirme işlemine başlar.
   Pişirme süresi geri saymaya başlar.

Alternatif örnek:

1. Fonksiyon seçiciyi ✲ seçeneğine ayarlayın.
2. Varsayılan sıcaklık 180°C yanıp söner. Sıcaklığı 190°C’ye ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.
3. ◷ tuşuna dokunun, ardından pişirme süresini 17 dakikaya ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.
4. ≋ tuşuna dokunun. Varsayılan mikrodalga gücü 300 W yanıp söner. Mikrodalga gücünü 100-700 W aralığında 100 W’a ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.
5. +30s tuşuna dokunun. Cihaz pişirme işlemine başlar. Pişirme süresi geri saymaya başlar.

Pişirme süresi doldu

Bir sinyal sesi çıkar. Çok amaçlı mod bitti.

Pişirme sırasında fırın kapağını açma

Pişirme duraklatılır. Kapağı kapattıktan sonra kısa bir süreliğine ⏵+30s tuşuna dokunun. Ardından program devam eder.

İşlemi duraklatma

⏸ tuşuna kısa bir süreliğine dokunun. Fırın duraklatılır. Pişirmeye devam etmek için ⏵+30s tuşuna tekrar dokunun.

Pişirme süresini değiştirme

Bu işlem istenildiği zaman yapılabilir. “ “ tuşuna dokunun. Pişirme süresini değiştirmek için “– / +” düğmesini çevirin. “⏵” tuşuna basın.

Mikrodalga güç ayarını değiştirme

Bu işlem istenildiği zaman yapılabilir. Yeni mikrodalga gücü ayarı için ≋ tuşuna dokunun. Mikrodalga gücünü ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.

Sıcaklığı değiştirme

Bu işlem istenildiği zaman yapılabilir. Yeni sıcaklık ayarı için 🌡 tuşuna dokunun. Sıcaklığı ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.

İşlemi iptal etme

Pişirmeyi iptal etmek için ⏸ tuşuna iki kez dokunun.

08 Otomatik programlar

Pişirilecek yiyeceğin ağırlık ve türünü ayarlamak için kullanılır. Cihaz en uygun ayarı seçer.

Program ayarlama

Bir program seçtiğinizde fırını ayarlar.
Sıcaklık seçici kapalı konumda olmalıdır.

Örnek: 1 kilo ağırlıkla program 3.

1. Fonksiyon seçiciyi otomatiğe ayarladığınızda ilk program numarası ekranda görünür.
2. Program numarasını seçmek için “– / +” düğmesini çevirin.
3. 🌡 tuşuna dokunun.
4. Ağırlığı ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin, pişirme süresi görüntülenir.
5. ⏵+30s tuşuna dokunun. Program başlar. Pişirme süresi geri sayımını görebilirsiniz.

Otomatik Menü

Program No.	Maks. ağırlık	Kategori	Ürün
P 01**	0,6 kg	Sebzeler	Taze sebzeler
P 02**	0,8 kg	Garnitürler	Soyulmuş patatesler
P 03*	1,0 kg	Garnitürler	Fırında kızartılmış patatesler. Bip sesi duyarsanız yiyeceği çevirin. Çok amaçlı mikrodalga fırın sonraki aşamaya otomatik olarak başlar.

P 04	1,0 kg	Piliç/Balık	Tavuk parçaları. Bip sesi duyarsanız yiyeceği çevirin. Çok amaçlı mikrodalga fırın sonraki aşamaya otomatik olarak başlar.
P 05*	1,0 kg	Unlu mamül	Kek
P 06*	1,4 kg	Unlu mamül	Elmalı tart
P 07*	0,9 kg	Unlu mamül	Kiş
P 08**	0,5 kg	Yeniden Isıtma	İçecek veya çorba
P 09**	0,5 kg	Yeniden Isıtma	Tabakta yemek
P 10**	0,7 kg	Yeniden Isıtma	Soslar veya yahniler
P 11*	0,5 kg	Hazır	Dondurulmuş pizza
P 12*	0,8 kg	Hazır	Fırınlanmış cips Bip sesi duyarsanız yiyeceği çevirin. Çok amaçlı mikrodalga fırın sonraki şamaya otomatik olarak başlar.
P 13*	1,0 kg	Hazır	Lazanya

Notlar

Yanında * işareti olan programlar ön ısıtmalıdır. Ön ısıtma sırasında, pişirme süresi duraklatılır ve ön ısıtma sembolü açıktır. Ön ısıtma işleminden sonra, bir alarm sesi duyarsınız ve ön ısıtma sembolü yanıp söner.

Yanında ** işareti olan programlar yalnızca mikrodalga fonksiyonunu kullanır.

Program bitti

Bir sinyal sesi çıkar. Fırın ısıtmayı durdurur.

Program değiştirme

Programı başlattığınızda program numarası ve ağırlık değiştirilemez.

Program iptal etme

Pişirmeyi iptal etmek için ⏸ tuşuna iki kez dokunun.

Pişirme süresini değiştirme

Otomatik programları kullanıyorsanız pişirme süresini değiştiremezsiniz.

09 Buz çözme programları

Buz çözme işlemi için 2 seçenek mevcuttur.

1. Fonksiyon seçiciyi *💧 otomatik programlara ayarlayın. Ekranda ilk program numarası görünür.
2. Program numarasını seçmek için “– / +” düğmesini çevirin.
3. ⚖ tuşuna dokunun.
4. Ağırlığı ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin, pişirme süresi görüntülenir.
5. ⏵30s tuşuna dokunun. Program başlar. Pişirme süresi geri sayımını görebilirsiniz.

Notlar

Yiyecek hazırlama

Dondurulmuş yiyecekteki tüm ambalajı çıkarın ve doğru programı seçmek için tartın, maksimum ağırlık 1,0 kg’dır.

Fırın kabı

Yiyeceği porselen veya cam bir tabak gibi mikrodalgada pişirebilir sığ bir tabağa koyun ama üstünü kapatmayın.

Tavuk ve tavuk parçalarının buzunu çözerken (d 01), iki özel durumda yiyeceğin çevrilmesi gerektiğini belirten sesli bir sinyal çıkar.

Dinlenme süresi

Buzu çözülen yiyecek, eşit bir sıcaklığa ulaşana kadar 10-30 dakika daha beklemeye bırakılmalıdır. Büyük et parçaları küçük parçalara kıyasla daha uzun bir bekleme süresi gerektirir. Yassı et parçaları ve kıymadan yapılmış malzemeler, beklemeye bırakılmadan önce birbirinden ayrılmalıdır.

Bu süreden sonra yiyeceği hazırlamaya devam edebilirsiniz ancak kalın et parçalarının ortası hala donmuş halde olabilir. Bu noktada, kümes hayvanlarından sakatat kısmını çıkarabilirsiniz.

Program No.	Buz çözme	Ağırlık aralığı (kg)
d 01*	Et, kümes hayvanı ve balık	0,2 - 0,1 kg
d 02*	Ekmek, kek ve meyve	0,1 - 0,5 kg
*Buz çözme sırasında, yiyeceği alt tel rafa yerleştirin		

10 Süre ayarı seçenekleri

Menüyü çağırmak için ◷ tuşunu kullanabilir ve ayrı fonksiyonlar arasında geçiş yapabilirsiniz. Halihazırda ayarlanmış olan bir seçenek, doğrudan “– / +” düğmesi ile değiştirilebilir.

Zamanlayıcıyı ayarlama

Zamanlayıcı fırından bağımsız olarak çalışır ve kendi sesli sinyali vardır.

1. Bekleme modundayken, mutfak zamanlayıcısını girmek için ◷ tuşuna dokunun; “00:00” görüntülenir.
2. Zamanı maksimum 5 saatlik bir süreye ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin.
3. Zamanlayıcıyı başlatmak için ⏯ tuşuna dokunun.

Zamanlayıcı süresi doldu

Bir sinyal sesi çıkar. Ekranda 0:00 görüntülenir.

Zamanlayıcıyı iptal etme

Zamanlayıcı işlemini iptal etmek için ⏸ tuşuna dokunun.

Pişirme süresini ayarlama

Pişirme süresi ayarlanabilir ve işlem tamamlandığında fırın otomatik olarak kapatılır.

Pişirme süresi doldu

Sesli bir sinyal çıkar. Fırın pişirmeyi durdurur.

Saati ayarlama

Cihaz ilk kez açıldığında, “00:00” yanıp söner ve zil bir kez çalar. Saati ayarlayın.

1. Düğmeyi 00:00 ve 23:59 arasında çevirin.
2. ◷ tuşuna dokunun. Süre ayarlanır.

Saati değiştirme

1. Birkaç saniye boyunca ◷ tuşuna basılı tuttuğunuzda süre ekranda yanıp söner.
2. Yeni süreyi ayarlamak için “– / +” düğmesini çevirin ve ayarı onaylamak için ◷ tuşuna dokunun.

11 Çocuk kilidi

Fırında çocukların kazara açmasını önlemek için bir çocuk kilidi mevcuttur.

Çocuk kilidi açıldığında zamanlayıcı ve saat de ayarlanabilir.

Çocuk kilidini açma

Gereksinim: Herhangi bir pişirme süresi ayarlanmamalıdır ve fonksiyon seçici kapalı konumdadır.

Yaklaşık 3 saniye boyunca tuşuna basılı tutun.

Ekranda sembolü görünür. Çocuk kilidi etkinleştirilir.

Çocuk kilidini kapatma

Yaklaşık 3 saniye boyunca tuşuna basılı tutun.

Ekrandaki sembolü kaybolur. Çocuk kilidi devre dışı bırakılır.

Diğer pişirme işlemleri ile ilgili çocuk kilidi

Diğer pişirme programları ayarlandığında çocuk kilidi çalışmaz.

12 Hızlı Başlatma

Bekleme modundayken, pişirme işlemini 30 saniye maksimum güçte başlatmak için tuşuna dokunun.

Pişirme sırasında (Otomatik Pişirme ve Buz Çözme hariç), eklenen her tuş dokunuşu pişirme süresini program tarafından izin verilen maksimum süreye kadar 30 saniye artırır.

13 Arıza tablosu

Bakım ve muhafaza bölümünün sonunda yer alan müşteri hizmetleri yardım hattını aramadan önce lütfen arıza tablosuna bakın.

Bir yemek tam olarak istediğiniz gibi olmazsa çok sayıda pişirme ipucu ve tüyosunu bulabileceğiniz Uzman Pişirme Kılavuzu bölümüne bakın.

Sorun	Olası neden	Çözüm/bilgi
Cihaz çalışmıyor	Arızalı devre kesici.	Sigorta kutusuna bakın ve cihaz devre kesicisinin çalışır durumda olduğunu kontrol edin.
	Fiş takılı değil.	Fişi takın.
	Elektrik kesintisi	Mutfak ışığının yanıp yanmadığını kontrol edin.
Cihaz çalışmıyor. Ekran panelinde görünüyor.	Çocuk kilidi etkin	Çocuk kilidini devre dışı bırakın (bkz. bölüm: Çocuk kilidi).
Ekran panelinde 0:00 görüntüleniyor.	Elektrik kesintisi	Saati sıfırlayın.
Mikrodalga açılmıyor.	Kapak tam kapatılmamış.	Kapakta yiyecek kalıntısı veya artığı sıkışmadığını kontrol edin.

Yiyeceğin mikrodalgada ısıtılması her zamankinden daha uzun sürüyor	Seçili mikrodalga güç seviyesi çok düşük.	Daha yüksek bir güç seviyesi seçin.
	Cihaza her zamankinden daha fazla bir miktar yerleştirilmiş.	Miktarın iki misli = hemen hemen iki misli pişirme süresi.
	Yiyecek her zamankinden daha soğuktu.	Pişirme sırasında yiyeceği karıştırın veya çevirin.
Döner tabak gıcırdıyor.	Döner tabak çalıştırıcısı etrafında kir veya kalıntı.	Döner tabağın altındaki silindirleri ve fırındaki girintiyi tamamen temizleyin.
Özel bir çalıştırma modu veya güç seviyesi ayarlanamıyor.	Bu çalıştırma modu için sıcaklık, güç seviyesi veya birleşik ayar mümkün değildir.	İzin verilen ayarları seçin.
Ekran panelinde E1 görünüyor.	Termal güvenlik kapatma fonksiyonu etkinleştirilmiş.	Müşteri hizmetleri yardım hattını arayın.
Ekran panelinde E4 görünüyor.	Termal güvenlik kapatma fonksiyonu etkinleştirilmiş.	Müşteri hizmetleri yardım hattını arayın.
Ekran panelinde E11 görünüyor.	Kontrol panelinde nem.	Kontrol panelinin kurumasını bekleyin.
Ekran panelinde E17 görünüyor.	Hızlı ısıtma başarısız oldu.	Müşteri hizmetleri yardım hattını arayın.

UYARI: Elektrik çarpması riski bulunur! Yanlış onarımlar tehlikelidir. Onarımlar yalnızca uzman satış sonrası mühendislerimizden biri tarafından gerçekleştirilebilir.

14 Uzman Pişirme Kılavuzu

Burada yemek tarifi seçenekleri ve bu tariflere yönelik ideal ayarları bulabilirsiniz. Yemeğiniz için hangi ısıtma tipinin ve hangi sıcaklık veya mikrodalga güç ayarının en iyi olduğunu göreceksiniz. Uygun aksesuarlar ve bu aksesuarların yerleştirilmeleri gereken yükseklikler hakkında bilgi bulabilirsiniz. Ayrıca fırın kabı ve hazırlama yöntemleri hakkında ipuçları da mevcuttur.

Notlar:

Tablodaki değerler her zaman soğuk ve boşken pişirme alanına yerleştirilen yiyecek için geçerlidir. Cihazı yalnızca tabloda yapmanız gerektiği belirtiliyorsa önceden ısıtın. Cihazı kullanmadan önce, kullanmayacağınız tüm aksesuarları pişirme alanından çıkarın.

Önceden ısıtma işlemi sonrasına kadar, aksesuarları yağ geçirmez kağıtla kaplamayın.

Tablolarda belirtilen süreler yalnızca yönlendirme amaçlı önerilerdir. Bu öneriler yiyeceğin niteliğine ve yapısına bağlıdır.

Tedarik edilen aksesuarları kullanın.

Aksesuarları veya fırın kabını pişirme alanından çıkarırken her zaman bir fırın bezi veya fırın eldiveni kullanın.

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme

Aşağıdaki tablolar size mikrodalga için çok sayıda seçenek ve ayar sunar.

Tablolarda belirtilen süreler yalnızca yönlendirme amaçlı önerilerdir. Kullanılan fırın kabı, yiyeceğin niteliği, sıcaklığı ve kıvamına göre değişebilirler.

Zaman aralıkları genellikle tablolarda belirtilmiştir. Öncelikle en kısa süreyi ayarlayın ve ardından gerekirse süreyi uzatın.

Buz çözme

Notlar:

Dondurulmuş yiyeceği açık bir kap içinde alt tel rafa yerleştirin.

Tavuk butları ve kanatları veya kızartmaların yağlı dış tabakaları gibi hassas bölümlerin üzeri küçük alüminyum folyo parçalarla kaplanabilir. Folyo, pişirme alanının duvarlarına temas etmemelidir. Folyoyu buz çözme süresinin yarısında çıkarabilirsiniz.

Buz çözme süresi boyunca yiyeceği bir veya iki kez çevirin veya karıştırın. Büyük yiyecek parçaları birkaç kez çevrilmelidir. Çevirirken, buz çözmeden kaynaklanan sıvıyı temizleyin.

Buzu çözünen malzemeleri oda sıcaklığında 10-60 dakika kadar daha beklemeye bırakın, böylece sıcaklık dengelenebilecektir. Bu noktada, kümes hayvanlarından sakatat kısmını çıkarabilirsiniz.

Dondurulmuş yiyeceğin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Notlar:

Hazır yemekleri paketinden çıkarın. Hazır yemekler mikrodalga fırın kabında daha hızlı şekilde ve eşit olarak ısınır. Yemeğin farklı bileşenlerinin ısıtılması için aynı süre gerekli olmayabilir.

Düz konulan yiyecek daha hızlı bir şekilde pişer, dolayısıyla yiyeceğin mümkün olduğu kadar düz şekilde olmasını sağlayın. Farklı yiyecekler üst üste tabakalar şeklinde yerleştirilmemelidir.

Yiyeceğin üzerini her zaman kapatın. Fırın kabınız için uygun bir kapağınız yoksa tabak veya özel mikrodalga folyosu kullanın.

Pişirme sırasında yiyeceği 2 veya 3 kez karıştırın veya çevirin.

Isıttıktan sonra yiyeceği 2-5 dakika kadar daha bekletin, böylece eşit sıcaklığa ulaşabilecektir.

Tabakları fırından çıkarırken her zaman bir fırın bezi veya fırın eldiveni kullanın.

Yiyeceği pişirme

Mikrodalga için patlamış mısır

Notlar:

Fırında kullanılabilen bir tabağın kapağı, bir cam tabak veya bir cam tepsi (Pyrex) gibi ısıya dayanıklı, düz cam fırın kabı kullanın.

Fırın kabını her zaman tel rafın üzerine yerleştirin.

Porselen veya fazlaca kavisli tabakları kullanmayın.

Ayarları tabloda belirtildiği şekilde yapın. Zamanlamaları ürün ve miktara göre ayarlayabilirsiniz.

Patlamış mısırın yanmaması için patlamış mısır poşetini 1 dakika 30 saniye sonra fırından kısaca çıkarıp sallayın. Poşet sıcak olacağı için dikkat edin!

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga güç ayarı (watt), pişirme süresi (dakika)	Notlar
Bütün et parçaları (sığır eti, dana eti veya domuz eti – Kemikli veya kemiksiz)	800 g	300 W, 15 dk. + 100 W, 10-20 dk.	Birkaç kez çevirin
	1 kg	300 W, 20 dk. + 100 W, Birkaç kez çevirin 15-25 dk.	
	1,5 kg	300 W, 30 dk. + 100 W, 20-30 dk.	
Parça veya dilim sığır, dana veya domuz eti	200 g	300 W, 3 dk. + 100 W, 10-15 dk.	Çevirirken buzu çözünen bölümleri ayırın
	500 g	300 W, 5 dk. + 100 W, 15-20 dk.	
	800 g	300 W, 8 dk. + 100 W, 15-20 dk.	
Kıyma, karışık	200 g	100 W, 10-15 dk.	Mümkün olduğu kadar yiyeceği yassı şekilde dondurun
	500 g	300 W, 5 dk. + 100 W, 10-15 dk.	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 1 5-20 dk.	Birkaç kez çevirin, buzu çözülmüş olan eti çıkarın
Kıyma, karışık	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 dk.	Pişirme sırasında çevirin
	1,2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 dk.	
Ördek	1,2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 dk.	Birkaç kez çevirin
Balık filetosu, balık pirzolası veya dilimleri	400 g	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 dk.	Buzu çözülmüş olan bölümleri birbirinden ayırın
Bütün balık	300 g	300 W, 3 dk. + 100 W, 10-15 dk.	–
	600 g	300 W, 8 dk. + 100 W, 10-15 dk.	
Sebzeler, örn. bezelye	300 g	300 W, 10-15 dk.	Buz çözme sırasında dikkatlice karıştırın
	600 g	300 W, 8 dk. + 100 W, 10-15 dk.	
Meyve, örn. frambuaz	300 g	300 W, 7-10 dk.	Buz çözme sırasında dikkatlice karıştırın ve buzu çözünmüş olan bölümleri birbirinden ayırın
	500 g	300 W, 8 dk. + 100 W, 5-10 dk.	
Tereyağı, buz çözme	125 g	300 W, 1 dk. + 100 W, 2-4 dk.	Ambalajdan tamamen çıkarın
	250 g	360 W, 1 dk. + 100 W, 2-4 dk.	
Somun ekmek	500 g	300 W, 6 dk. + 100 W, 5-10 dk.	Pişirme sırasında çevirin
	1 kg	300 W, 12 dk. + 100 W, 1 5-25 dk.	
Kuru pastalar, örn. pandispanya	500 g	100 W, 15-20 dk.	Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş, kremasız veya krem şantisiz pastalar için pasta parçalarını birbirinden ayırın
	750 g	300 W, 5 dk. + 100 W, 10-15 dk.	

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga güç ayarı (watt), pişirme süresi (dakika)	Notlar
Sulu pastalar, örn. meyveli pasta, cheesecake	500 g	300 W, 5 dk. + 100 W, 10-15 dk.	Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş, kremasız veya jelatinsiz pastalar için
	750 g	300 W, 7 dk. + 100 W, 10-15 dk.	

Dondurulmuş yiyeceğin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga güç ayarı (watt), pişirme süresi (dakika)	Notlar
Menü, tabakta yemek, hazır yemek	300-400 g	700 W, 10-15 dk.	Yemeği paketinden çıkarın; ısıtmak için yemeğin üzerini kapatın
Çorba	400-500 g	700 W, 8-10 dk.	Kapaklı fırın kabı
Yahniler	500 g	700 W, 10-15 dk.	Kapaklı fırın kabı
	1 kg	700 W, 10-15 dk.	
Sos içinde et dilimleri veya parçaları, örn. gulaş	500 g	700 W, 10-15 dk.	Kapaklı fırın kabı
	1 kg	700 W, 25-30 dk.	
Balık, örn. fileto biftek	400 g	700 W, 10-15 dk.	Üstü kapalı
	500 g	700 W, 18-20 dk.	
Garnitürler, örn. pirinç, makarna	250 g	700 W, 2-5 dk.	Kapaklı fırın kabı; sıvı ekleyin
	500 g	700 W, 8-10 dk.	
Sebzeler, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g	700 W, 8-10 dk.	Kapaklı fırın kabı; 1 yemek kaşığı su ekleyin
	600 kg	700 W, 15-20 dk.	
Kremalı ıspanak	450 g	700 W, 11-16 dk.	Su eklemeden pişirin

Yiyeceği pişirme	Ağırlık	Mikrodalga güç ayarı (watt), pişirme süresi (dakika)	Notlar
Menü, tabakta yemek, hazır yemek	350-500 g	700 W, 5-10 dk.	Yemeği paketinden çıkarın; ısıtmak için yemeğin üzerini kapatın
İçecekler	150 ml	900 W, 1-2 dk.	**Dikkat!** Alkollü içecekleri aşırı ısıtmayın. Isıtma sırasında kontrol edin
	300 ml	900 W, 2-3 dk.	
	500 ml	900 W, 3-4 dk.	
Bebek maması, örn. biberon	50 ml	300 W, yaklaşık. 1 dk.	Biberonları pişirme alanı tabanına emzik veya kapak olmadan yerleştirin. Isıttıktan sonra iyice çalkalayın veya karıştırın. Sıcaklığı kontrol etmelisiniz
	100 ml	300 W, 1-2 dk.	
	200 ml	300 W, 2-3 dk.	
Çorba 1 kase	175 g	900 W, 2-3 dk.	–
Çorba 2 kase	Her biri 175 g	900 W, 4-5 dk.	
Çorba 4 kase	Her biri 175 g	900 W, 5-6 dk.	
Sos içinde et dilimleri veya parçaları, örn. gulaş	500 g	700 W, 10-15 dk.	Üstü kapalı

Yahni	400 g	700 W, 5-10 dk.	Kapaklı fırın kabı
	800 g	700 W, 10-15 dk.	
Sebzeler	150 g	700 W, 2-3 dk.	Biraz sıvı ilave edin
	300 g	700 W, 3-5 dk.	

Yiyeceği pişirme	**Ağırlık**	**Mikrodalga güç ayarı (watt), pişirme süresi (dakika)**	**Notlar**
Bütün tavuk, taze, sakatatsız	1,5 kg	700 W, 30-35 dk.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin
Balık filetosu, taze	400 g	700 W, 5-10 dk.	–
Taze sebzeler	250 g	700 W, 5-10 dk.	Aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayın; her 100 g için 1-2 yemek kaşığı su ekleyin; pişirme boyunca karıştırın
	500 g	700 W, 10-15 dk.	
Patates	250 g	700 W, 8-10 dk.	Aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayın; her 100 g için 1-2 yemek kaşığı su ekleyin; pişirme boyunca karıştırın
	500 g	700 W, 11-14 dk.	
	750 g	700 W, 15-22 dk.	
Pilav	125 g	700 W, 7-9 dk.+ 300 W, 15-20 dk.	İki misli sıvı ilave edin ve kapaklı derin bir fırın kabı kullanın
	250 g	700 W, 10-12 dk. + 300 W, 20-25 dk.	
Tatlılar, örn. muhallebi (toz)	500 ml	700 W, 7-9 dk.	Pişirirken çırpma teli ile 2-3 kez karıştırın
Meyve, komposto	500 g	700 W, 9-12 dk.	–

UYARI: Haşlanma tehlikesi! Sıcak buhar tehlikesine karşı patlamış mısır poşetini dikkatlice açın. Mikrodalga fırını asla en yüksek güç seviyesine ayarlamayın.

	Ağırlık	Aksesuarlar	Mikrodalga güç ayarı (watt), pişirme süresi (dakika)
Mikrodalga için patlamış mısır	1 poşet, 100 g	Fırın kabı	700 W, 3-5 dk.

Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler

Hazırladığınız yemek miktarına uygun ayar bilgilerini bulamıyorsunuz.	Pişirme sürelerini şu formüle göre uzatın veya kısaltın: Miktarın iki misli = hemen hemen iki misli pişirme süresi Miktarın yarısı = pişirme süresinin yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir dahaki sefere daha kısa bir pişirme süresi ayarlayın veya daha düşük bir mikrodalga gücü seçin. Yemeğin üzerini örtün ve biraz daha sıvı ilave edin.
Ayarlanan süre dolduğu halde yemeğin buzu çözülmedi, ısınmadı veya pişmedi.	Daha uzun bir süre ayarlayın. Miktar ne kadar fazla ve besin ne kadar yüksek olursa süre de o kadar uzun olur.
Ayarlanan süre sona erdiğinde yemeğin kenarları çok sıcak, fakat ortası daha pişmemiş.	Pişirme sırasında karıştırın ve bir dahaki sefere daha düşük bir mikrodalga gücü ve daha uzun bir pişirme süresi ayarlayın.
Buz çözme işleminden sonra, kümes hayvanının veya etin dışı çözülmeye başlamış fakat ortasının buzu henüz çözülmemiş.	Bir dahaki sefere daha düşük bir mikrodalga gücü ayarlayın. Buzu çözülecek besin miktarı çok ise birkaç kez çevirin.

Kekler ve hamur işleri

Tablolar hakkında

Notlar:

Verilen süreler soğuk fırına yerleştirilen yiyecek için geçerlidir.

Düşük sıcaklıkla başlayın ve gerekirse bir dahaki sefere daha yüksek bir ayar kullanın, çünkü daha düşük sıcaklık daha dengeli bir kahverengileşme ile sonuçlanır.

Ek bilgiler tablolardan sonraki Fırında Pişirme ipuçları kısmında bulunabilir.

Kek kalıbını her zaman alt tel rafın ortasına yerleştirin. Yanında ** işareti olan yiyecek döner tabağa yerleştirilmelidir.

Pişirme kalıpları:

Not: Koyu renkli metal pişirme kalıplarının kullanılması en uygunudur.

Kalıplarda pişirme	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Pandispanya, düz	Halka kalıp/kek kalıbı		170-180	100	40-50
Pandispanya, hassas (örn. pasta keki)*	Halka kalıp/kek kalıbı		150-170	-	70-90
Pandispanya pasta tabanı	Pasta tabanı kek kalıbı		160-180	-	30-40
Hassas meyveli turta, pandispanya	Kelepçeli/halka kalıp		170-180	100	35-45
Pandispanya tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kek kalıbı		160-170	-	20-25

Kalıplarda pişirme	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Pandispanya tabanı, 6 yumurta	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı		170-180	-	35-45
Hamurlu tuzlu tart hamuru tabanı	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı		170-190	-	30-40
Hamur tabanlı meyveli tart/cheesecake*	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı		170-190	100	35-45
İsviçre pastası**	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı		190-200	-	45-55
Halka pasta	Halka pasta kalıbı		170-180	-	40-50
Pizza, ince tabanlı, az malzemeli**	Yuvarlak pizza tepsisi		220-230	-	15-25
Tuzlu kekler**	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı		200-220	-	50-60
Fındıklı kek	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı		170-180	100	35-45
Kuru malzemeli mayalı hamur	Yuvarlak pizza tepsisi		160-180	-	50-60
Yaş malzemeli mayalı hamur	Yuvarlak pizza tepsisi		170-190	-	55-65
500 g unlu tatlı çörek	Yuvarlak pizza tepsisi		170-190	-	35-45
500 g unlu Stollen	Yuvarlak pizza tepsisi		160-180	-	60-70
Strudel, tatlı	Yuvarlak pizza tepsisi		190-210	180	35-45

* Kekin yaklaşık 20 dakika fırında soğumasını bekleyin.

** yiyecek döner tabağa yerleştirilmelidir.

Küçük pişirilmiş ürünler	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C	Pişirme süresi (dakika)
Bisküvi	Yuvarlak pizza tepsisi		150-170	25-35
Makaron	Yuvarlak pizza tepsisi		110-130	35-45
Mereng	Yuvarlak pizza tepsisi		100	80-100
Muffin	Tel raf üzerinde muffin tepsisi		160-180	35-40
Profiterol hamuru	Yuvarlak pizza tepsisi		200-220	35-45
Puf böreği	Yuvarlak pizza tepsisi		190-200	35-45
Mayalı kek	Yuvarlak pizza tepsisi		200-220	25-35

Ekmek ve küçük rulo ekmek	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C	Pişirme süresi (dakika)
1,2 kg unlu ekşi mayalı ekmek	Yuvarlak pizza tepsisi		210-230	50-60
Bazlama	Yuvarlak pizza tepsisi		220-230	25-35
Küçük rulo ekmek	Yuvarlak pizza tepsisi		210-230	25-35
Paskalya çöreği	Yuvarlak pizza tepsisi		200-220	15-25

Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler

Kendi tarifinize göre pişirmek istiyorsunuz.	Pişirme tablolarındaki benzer malzemeleri kılavuz olarak kullanın.
Silikon, cam, plastik veya seramik malzemelerden yapılmış pişirme kalıpları kullanın.	Pişirme kalıbı 250°C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır. Bu pişirme kalıplarındaki kekler daha az kahverengileşir. Mikrodalgayı kullanırken pişirme süresi tabloda gösterilen süreden daha kısa olur.
Pandispanyanın yeterince piştiği nasıl anlaşılır?	Tarifte belirtilen pişirme süresi bitmeden yaklaşık 10 dakika önce, kekin en yüksek noktasına bir kokteyl çubuğu sokup çıkarın. Kokteyl çubuğu temiz çıkarsa kek hazırdır.
Kek çöküyor.	Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanın veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayıp pişirme süresini uzatın. Tarifte belirtilen karıştırma sürelerine uyun.
Kekin ortası kabardı fakat kenarları daha aşağıda.	Kelepçeli kek kalıbının yalnızca tabanını yağlayın. Pişirmenin ardından keki bir bıçakla dikkatli bir şekilde gevşetin.
Kekin rengi çok koyu.	Daha düşük bir sıcaklık seçin ve keki biraz daha uzun süre pişirin.
Kek çok kuru	Piştiğinde, kürdan kullanarak kekte küçük delikler açın. Üzerine bir miktar meyve suyu veya alkollü içki ilave edin. Bir dahaki sefere 10 derece daha yüksek bir sıcaklık seçin ve pişirme süresini kısaltın.
Ekmek veya kek (örn. cheesecake) iyi görünüyor fakat iç kısmı hamur gibi (yapışık, su ile yol yol çizgilenme yapmış).	Bir dahaki sefere biraz daha az sıvı kullanın ve daha düşük bir sıcaklıkta biraz daha uzun pişirin. Islak malzemeli kekler pişirirken öncelikle tabanı pişirin, badem veya ekmek kırıntıları ile kaplayın ve ardından üst malzemeyi ilave edin. Lütfen tarife ve pişirme sürelerine uyun.
Ters çevrildiğinde kek tabaktan çıkmıyor.	Pişirdikten sonra kekin 5-10 dakika kadar daha soğumasını bekleyin, sonrasında kalıptan çıkması daha kolay olacaktır. Hala yapışıksa bıçak kullanarak keki kenarlarından dikkatli bir şekilde gevşetin. Kek kalıbını tekrar ters çevirin ve birkaç kez soğuk, ıslak bir bezle kapatın. Bir dahaki sefere kalıbı iyice yağlayın ve içine biraz ekmek kırıntısı serpin.
Fırının sıcaklığını kendi et termometrenizi kullanarak ölçtünüz ve bir uyuşmazlığa rastladınız.	Fırın sıcaklığı, belirli bir süreden sonra üretici tarafından pişirme alanının ortasında bir test rafı kullanarak ölçülmüştür. Fırın kabı ve aksesuarlar sıcaklık ölçümünü etkiler, dolayısıyla sıcaklığı kendiniz ölçtüğünüzde her zaman biraz farklılık olacaktır.
Kalıp ve tel raf arasında kıvılcımlar oluşuyor.	Kalıbın dış tarafının temiz olduğunu kontrol edin. Kalıbın pişirme alanındaki konumunu değiştirin. Bu işe yaramazsa pişirmeye mikrodalga olmadan devam edin. Bu durumda pişirme süresi daha uzun olacaktır.

Kızartma ve ızgara yapma

Tablolar hakkında

Sıcaklık ve kızartma süresi, pişirilecek olan yiyeceğin türüne ve miktarına bağlıdır. Tablolarda sıcaklık aralıklarının verilmesinin nedeni budur. Düşük sıcaklıkla başlayın ve gerekirse bir dahaki sefere daha yüksek bir ayar kullanın.

Daha fazla bilgi için tablolardan sonra gelen Izgara ve kızartma yapma ipuçları başlıklı bölüme bakın.

Fırın kabı

Mikrodalgada kullanıma uygun ısıya dayanıklı herhangi bir fırın kabı kullanabilirsiniz. Metal kızartma tabakları, mikrodalga ile kızartma yapmak için uygun değildir.

Fırın kabı çok sıcak olabilir. Fırın kabını fırından çıkarmak için fırın eldiveni kullanın.

Fırından çıkardıktan sonra, sıcak cam fırın kabını kuru bir mutfak havlusu üzerine koyun. Soğuk veya ıslak bir yüzeye konulursa cam çatlayabilir.

Kızartma ipuçları

Notlar

- Et ve kümes hayvanı kızartmak için derin bir kızartma tabağı kullanın.
- Fırın kabınızın pişirme alanına sığdığını kontrol edin. Çok büyük olmamalıdır.
- Et: Fırın kabı tabanının yaklaşık üçte ikisini sıvı ile kaplayın. Etli güveçler için biraz daha fazla sıvı ekleyin. Et parçalarını pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin. Kızartma hazır olduğunda fırını kapatın ve 10 dakika kadar daha dinlenmeye bırakın. Bu, et suyunun daha iyi dağılmasını sağlar.
- Kümes hayvanları: Pişirme süresinin ⅔'si dolduktan sonra et parçalarını çevirin.

Izgara ipuçları

Notlar

- Izgara yaparken fırın kapağını her zaman kapalı tutun ve önceden ısıtmayın.
- Izgara yaptığınız yiyecek parçaları mümkün olduğunca eşit kalınlıkta olmalıdır. Biftekler en az 2-3 cm kalınlıkta olmalıdır.

Bu, dengeli kahverengileşmelerini ve lezzetli ve sulu kalmalarını sağlar. Izgarada pişene kadar bifteklere tuz eklemeyin.

- Izgara yaptığınız yiyecek parçalarını çevirmek için maşa kullanın. Eti bir çatalla delerseniz suyu dışarı akar ve kurur.
- Sığır eti gibi koyu renkli etler, dana eti veya domuz eti gibi daha açık renkli etlerden daha hızlı kahverengileşir. Açık renkli et veya balık ızgarası yaparken, içleri pişse ve sulu olsa bile, genellikle yalnızca yüzeyleri hafifçe kahverengileşir.
- Izgara elemanı otomatik olarak kapanır ve tekrar açılır. Bu normaldir. Izgara ayarı bunun ne kadar sıklıkla yapılacağını belirler.

Sığır eti

Notlar

- Rosto eti pişirme süresinin ⅓ ve ⅔'sinden sonra çevirin. Son olarak, yaklaşık 10 dakika kadar daha beklemeye bırakın.
- Filetoları ve bonfileleri pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin.
- Biftekleri pişirme süresinin ⅔'sinden sonra çevirin.

Sığır eti	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C, ızgara ayarı	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Güveçte rosto eti, yaklaşık 1 kg*	Kapaklı fırın kabı		180-200	-	120-143
Sığır filetosu, orta, yaklaşık 1 kg*	Kapaksız fırın kabı		180-200	100	30-40
Bonfile, orta, yaklaşık 1 kg*	Kapaksız fırın kabı		210-230	100	30-40
Biftek, orta, 3 cm kalınlık**	Üst tel raf		3	-	her iki taraf: 10-15

* Alt tel raf.

** Üst tel raf.

Dana eti

Not:

Dananın büyük et parçalarını pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin. Son olarak, yaklaşık 10 dakika kadar daha beklemeye bırakın.

Dana eti	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Dana sırt kısmı, yaklaşık 1 kg*	Kapaklı fırın kabı		180-200	-	110-130
Dana ön kısmı, yaklaşık 1 kg*	Kapaksız fırın kabı		200-220	-	120-130

* Alt tel raf.

Domuz eti

Notlar:

- Domuzun yağsız ve derisiz büyük et parçalarını pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin. Son olarak, yaklaşık 10 dakika kadar daha beklemeye bırakın.
- Büyük et parçasını fırın kabına derili tarafı yukarıda olacak şekilde yerleştirin. Deriye çizik atın. Büyük et parçasını çevirmeyin. Son olarak, yaklaşık 10 dakika kadar daha beklemeye bırakın.
- Domuz filetosu veya domuz pirzolasını çevirmeyin. Son olarak, yaklaşık 5 dakika kadar daha beklemeye bırakın.
- Domuz gerdanını pişirme süresinin ⅔'sinden sonra çevirin.

Domuz eti	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C, ızgara ayarı	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Derisiz et parçası (örn. gerdan), yaklaşık 750 g*	Kapaklı fırın kabı		220-230	100	40-50

Derili et parçası (örn. kürek), yaklaşık 1,5 kg*	Kapaksız fırın kabı		190-210	-	130-150
Domuz filetosu, yaklaşık 500 g*	Kapaklı fırın kabı		220-230	100	25-30
Domuz eti parçası, yağsız, yaklaşık 1 kg*	Kapaklı fırın kabı		210-230	100	60-80
Tütsülenmiş kemikli domuz eti, yaklaşık 1 kg*	Kapaksız fırın kabı	-	-	300	45-45
Domuz gerdanı, 2 cm kalınlık**			3	-	1. yüz: yakl. 15-20 2. yüz: yakl. 10-15

* Alt tel raf.

** Üst tel raf.

Kuzu eti

Not:

Kuzu budunu pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin.*

Kuzu eti	**Aksesuarlar**	**Isıtma tipi**	**Sıcaklık ˚C**	**Mikrodalga güç ayarı (watt)**	**Pişirme süresi (dakika)**
Kemikli kuzu sırtı, yaklaşık 1 kg*	Kapaksız fırın kabı		210-230	-	40-50
Kuzu budu, kemikli, orta, yaklaşık 1,5 kg*	Kapaklı fırın kabı		190-210	-	90-95

*Alt tel raf.

Çeşitli

Notlar:

- Son olarak, rulo köfteyi yaklaşık 10 dakika kadar daha beklemeye bırakın.
- Sosisleri pişirme süresinin ⅔'sinden sonra çevirin.

Çeşitli	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgara ayarı	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Rulo köfte, yaklaşık 1 kg*	Kapaksız fırın kabı		180-200	700 W + 100 W	-
Izgara yapmak için 4-6 sosis, her biri yaklaşık 150 g**	-		3	-	her iki taraf: 10-15

* Alt tel raf.

** Üst tel raf.

Kümes hayvanı

Notlar:

- Bütün tavuğu ve tavuk göğüslerini göğüs tarafı aşağıda olacak şekilde yerleştirin. Pişirme süresinin ⅔'sinde çevirin.
- Pilici göğüs tarafı aşağıda olacak şekilde yerleştirin. 30 dakika sonra çevirin ve mikrodalga gücünü 180 watt'a ayarlayın.
- Yarım tavuk ve tavuk parçalarını derili tarafı yukarıda olacak şekilde yerleştirin. Çevirmeyin.
- Ördek ve kaz göğsünü derili tarafı yukarıda olacak şekilde çevirin. Çevirmeyin.
- Kaz butlarını pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin. Deriyi hafifçe delin.
- Hindi göğsü ve butlarını derili tarafı aşağıda olacak şekilde yerleştirin. Pişirme süresinin ⅔'sinde çevirin.

Kümes hayvanı	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgara ayarı	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Tavuk, bütün, yaklaşık 1,2 kg*	Kapaklı fırın kabı		220-230	300	35-45
Piliç, bütün, yaklaşık 1,6 kg*	Kapaklı fırın kabı		220-230	300 100	30 20-30
Tavuk, yarım, her biri 500 g*	Kapaksız fırın kabı		180-200	300	30-35
Tavuk parçaları, yaklaşık 800 g*	Kapaksız fırın kabı		210-230	300	20-30
Derisi ve kemikleriyle birlikte tavuk göğsü, 2 parça, yaklaşık 350-450 g**	Kapaksız fırın kabı		190-210	100	30-40
Derisiyle birlikte ördek göğsü, 2 parça, her biri 300-400 g*	Kapaksız fırın kabı		3	100	20-30

Kümes hayvanı	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C, ızgara ayarı	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Kaz göğsü, 2 parça, her biri 500 g*	Kapaksız fırın kabı		210-230	100	25-30
Kaz bacakları, 4 parça, yaklaşık 1,5 kg*	Kapaksız fırın kabı		210-230	100	30-40
Hindi göğsü, yaklaşık 1 kg*	Kapaklı fırın kabı		200-220	-	90-100
Hindi butları, yaklaşık 1,3 kg*	Kapaklı fırın kabı		200-220	100	50-60

* Alt tel raf.

** Üst tel raf.

Balık

Notlar:

- Izgara yapmak için alabalık gibi bütün bir balığı üst tel rafın ortasına yerleştirin.
- Tel rafı önceden yağlayın.

Balık	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C	Pişirme süresi (dakika)
Balık bifteği, örn. somon, 3 cm kalınlık, ızgara	Üst tel raf		3	20-25
Bütün balık, 2-3 parça, her biri 300 g, ızgara	Üst tel raf		3	20-30

Kızartma ve ızgara yapmak için ipuçları

Tablo, et parçasının ağırlığı hakkında bilgi içermez.	Küçük kızartmalar için daha yüksek bir sıcaklık ve daha kısa bir pişirme süresi seçin. Büyük kızartmalar için daha düşük bir sıcaklık ve daha uzun bir pişirme süresi seçin.
Kızartmanın hazır olduğunu nasıl anlarsınız?	Bir et termometresi kullanın (uzman mağazalardan alınabilir) veya "kaşık testi" gerçekleştirin. Kızartmanın üzerine bir kaşıkla bastırın. Sert hissediyorsanız hazırdır. Kaşık içe doğru bastırılabiliyorsa biraz daha pişirilmesi gerekir.
Kızartma iyi görünüyor fakat suyu yanmış.	Bir dahaki sefere daha küçük bir kızartma kabı kullanın veya daha fazla sıvı ekleyin.
Kızartma iyi görünüyor fakat suyu çok şeffaf ve fazla sulu.	Bir dahaki sefere daha büyük bir kızartma kabı kullanın veya daha az sıvı ekleyin.
Kızartma yeterince iyi pişmemiş.	Kızartmayı dilim dilim kesin. Kızartma kabı içinde et suyu hazırlayın ve rosto dilimlerini et suyunun içine yerleştirin. Eti pişirmeyi yalnızca mikrodalga kullanarak bitirin.

Sufleler, gratenler, malzemeli kızarmış ekmek

Notlar:

- Tablodaki değerler soğuk fırına yerleştirilen yiyecek için geçerlidir.
- Fırında pişirilen yemekler, patates graten ve lazanya için mikrodalgada pişirmeye uygun, ısıya dayanıklı 4-5 cm derinlikte bir fırın kabı kullanın.
- Fırında pişirilen yemeği alt tel rafın üzerine yerleştirin.
- Sufleleri ve gratenleri, kapattıktan sonra fırında 5 dakika kadar daha pişmeye bırakın.
- Kızarmış ekmek üzerinde peynir: Ekmek dilimlerini önceden kızartın.

Sufleler, gratenler, kızarmış ekmekler	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C, ızgara ayarı	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Sufle, tatlı, yaklaşık 1,5 kg*	Kapaksız fırın kabı		140-160	300	25-35
Tuzlu sufle, pişmiş malzemelerle yapılmış, yaklaşık 1 kg*	Kapaksız fırın kabı		150-160	700	20-25
Lazanya, taze*	Kapaksız fırın kabı		200-220	300	25-35
Çiğ malzemeyle yapılmış patates graten, yaklaşık 1,1 kg*	Kapaksız fırın kabı		180-200	700	25-30
Malzemeli kızarmış ekmek, 4 dilim**			3	-	8-10

Hazır ürünler, dondurulmuş

Notlar:

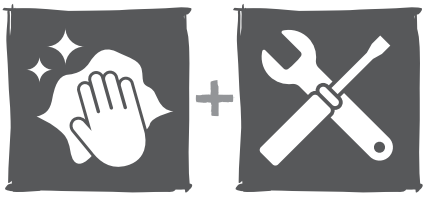
- Paket üzerindeki talimatları inceleyin.
- Tablodaki değerler soğuk fırına yerleştirilen yiyecek için geçerlidir.
- Patates kızartması, kroket ve patates rostiyi üst üste koymayın. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin.
- Yiyeceği doğrudan döner tabağın üzerine yerleştirin.

Hazır ürünler	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
İnce tabanlı pizza*	Döner tabak		220-230	-	10-15
Derin tava tabanlı pizza	Döner tabak		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Döner tabak		220-230	-	25-35
Pizza baget*	Döner tabak		- 220-230	700	2 13-18
Patates kızartması	Döner tabak		220-230	-	8-13
Kroket	Döner tabak		210-220	-	13-18

Hazır ürünler	Aksesuarlar	Isıtma tipi	Sıcaklık ˚C	Mikrodalga güç ayarı (watt)	Pişirme süresi (dakika)
Rösti, patatesle doldurulmuş paketler	Döner tabak		200-220	-	25-30
Kısmen pişmiş rulolar veya baget	Alt tel raf		170-180	-	13-18
Fileto balık	Döner tabak		210-230	-	10-20
Parmak tavuk, nugget	Döner tabak		200-220	-	15-20
Lazanya, yaklaşık 400 g**	Alt tel raf		220-230	700	12-17

* Pişirme alanını 5 dakika boyunca önceden ısıtın.

** Yiyeceği uygun, ısıya dayanıklı fırın kabına yerleştirin.



Bakım ve temizlik

Olası bakım sorunlarını en aza indirmek için lütfen cihazınızı düzenli olarak temizlediğinizden emin olun.

Temizlik maddeleri

Şunları kullanmayın:

- güçlü veya aşındırıcı temizlik maddeleri.
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıcılar.
- kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıcılar.
- güçlü bulaşık ovma süngerleri ve süngerler.
- yüksek konsantrasyonlarda alkol içeren temizlik maddeleri.

Yeni sünger bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın.

Cihazı tekrar kullanmadan önce tüm yüzeylerin tamamen kurumasını bekleyin.

Bölge	Temizlik Maddeleri
Cihazın ön kısmı	Sıcak sabunlu su: Bulaşık bezi ile temizleyip yumuşak bir bezle kurulayın. Temizlemek için cam temizleyiciler ya da metal veya cam kazıcılar kullanmayın.
Cihazın paslanmaz çelik ön kısmı	Sıcak sabunlu su: Bulaşık bezi ile temizleyip yumuşak bir bezle kurulayın. Kireç kalıntısı, yağ, nişasta ve albümin (örn. yumurta beyazı) lekelerini hemen temizleyin. Bu tür kalıntıların altında aşınma meydana gelebilir. Satış sonrası servisten veya uzman mağazalardan özel paslanmaz çelik temizlik maddeleri alınabilir. Temizlemek için cam temizleyiciler ya da metal veya cam kazıcılar kullanmayın.
Pişirme alanı	Sıcak sabunlu su veya sirke çözeltisi: Bulaşık bezi ile temizleyip yumuşak bir bezle kurulayın. Fırın çok kirliyse: Fırın spreyi veya diğer yoğun fırın temizleyicileri ya da aşındırıcı maddeleri kullanmayın. Bulaşık ovma süngerleri, sert süngerler ve tava temizleyiciler de uygun değildir. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeylerin tamamen kurumasını bekleyin.
Pişirme alanındaki girinti	Nemli bez: Cihaz içine döner tabak çalıştırıcısından su sızmadığından emin olun.
Tel raflar	Sıcak sabunlu su: Paslanmaz çelik temizlik malzemesi kullanarak veya bulaşık makinesinde temizleyin.
Kapak panelleri	Cam temizleyici: Bulaşık beziyle temizleyin. Cam kazıyıcı kullanmayın.
Conta	Sıcak sabunlu su: Bulaşık beziyle temizleyin, ovmayın. Temizlemek için metal veya cam bir kazıyıcı kullanmayın.

UYARI: Elektrik çarpması riski bulunur! Nüfuz eden nem elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı temizleyiciler veya buharlı temizleyiciler kullanmayın.

UYARI: Yanma riski! Cihazı hiçbir zaman kapattıktan hemen sonra temizlemeyin. Cihazın soğumasını bekleyin.

UYARI: Ciddi sağlık zararı riski! Pişirme alanı kapağı veya kapak contası zarar görürse mikrodalga enerjisi kaçak yapabilir. Pişirme alanı kapağı veya kapak contası zarar görmüşse cihazı asla kullanmayın. Satış sonrası servisle iletişime geçin.

Müşteri yardım hattı (ücretsiz):

80044632181 turkey@kingfisherservice.com

Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător • Fabricante:
UK Manufacturer:
Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

EU Manufacturer:
Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products

EN
www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie

To view instruction manuals online, visit www.kingfisher.com/products

FR
www.castorama.fr
www.bricodepot.fr

Pour consulter les manuels d'instructions en ligne, rendez-vous sur le site www.kingfisher.com/products

PL
www.castorama.pl

Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online, odwiedź stronę www.kingfisher.com/products

RUS
Импортер:

ООО «Касторама РУС»
Дербеневская наб., дом 7, стр.8,
Россия, Москва, 115114
www.castorama.ru

Изготовитель для России:

Гуандун Мидэа Китчен Эплаянсез Мануфэкчеринг Ко., Лтд.

Адрес:

№ 6 Юнъань роуд, городской округ Бэйцзяо, район Шуньдэ, город Фошань, провинция Гуандун, Китай

Онлайн-версии руководств по эксплуатации доступны на странице www.kingfisher.com/products

RO
www.bricodepot.ro

Pentru a consulta manualele de instrucţiuni online, vizitaţi www.kingfisher.com/products

ES
www.bricodepot.es

Para consultar los manuales de instrucciones en línea, visite www.kingfisher.com/products

PT
www.bricodepot.pt

Para consultar manuais de instruções online, visite www.kingfisher.com/products

TR
İthalatçı Firma:

KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİC. A.Ş.
Taşdelen Mah. Sırrı Çelik Bulvarı No:5
34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL
Tel: +90 216 4300300
Faks: +90 216 4844313
www.koctas.com.tr

Kullanım kılavuzuna internet üzerinden ulaşmak için www.kingfisher.com/products adresini ziyaret edin

Yetkili servis istasyonları ve yedek parça temini için aşağıda yer alan Koçtaş Müşteri Hattı ve Koçtaş Genel Müdürlük irtibat bilgilerinden faydalanınız.

KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ
0850 209 50 50

PN:16170000A84366