

SIEMENS



Φούρνος μικροκυμάτων

Microondas

Microondas

Mikro dalga

CP565AGS0

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

elΟδηγίες χρήσης .....	3
esInstrucciones de uso .....	50
ptInstruções de serviço .....	98
trKullanma kılavuzu .....	146

Register  
your  
product  
online



# Πίνακας περιεχομένων

 Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού . . . . .	4	 <b>Ατμός</b> . . . . .	20
 <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	4	Θόρυβοι . . . . .	20
Γενικά . . . . .	4	Μαγείρεμα με ατμό . . . . .	20
Μικροκύματα . . . . .	5	Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας ατμού . . . . .	21
Ατμός . . . . .	7	Πλήρωση του δοχείου νερού . . . . .	21
 <b>Αιτίες των ζημιών</b> . . . . .	7	Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού . . . . .	22
Γενικά . . . . .	7	Μετά από κάθε λειτουργία ατμού . . . . .	22
Μικροκύματα . . . . .	7	 <b>Αυτόματα προγράμματα</b> . . . . .	24
Ατμός . . . . .	8	Ρύθμιση του προγράμματος . . . . .	24
 <b>Προστασία περιβάλλοντος</b> . . . . .	8	Πίνακας προγραμμάτων . . . . .	25
Εξοικονόμηση ενέργειας . . . . .	8	 <b>Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου</b> . . . . .	27
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος . . . . .	8	Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου . . . . .	27
 <b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> . . . . .	9	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού . . . . .	27
Πεδίο χειρισμού . . . . .	9	Ρύθμιση της διάρκειας . . . . .	27
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας . . . . .	9	Πρώτη θέση σε λειτουργία . . . . .	28
Πεδία αφής και οθόνη ενδείξεων . . . . .	10	 <b>Ασφάλεια παιδιών</b> . . . . .	28
Περιστροφικός διακόπτης . . . . .	11	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση . . . . .	28
Τρόποι λειτουργίας . . . . .	11	 <b>Βασικές ρυθμίσεις</b> . . . . .	29
Τρόποι ψησίματος . . . . .	11	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων . . . . .	29
Ατμός . . . . .	12	Λίστα των βασικών ρυθμίσεων . . . . .	29
Φούρνος μικροκυμάτων . . . . .	12	 <b>Καθαρισμός</b> . . . . .	30
Χώρος μαγειρέματος . . . . .	12	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού . . . . .	30
Κάλυμμα της θήκης του δοχείου . . . . .	13	Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών . . . . .	31
Δοχείο νερού . . . . .	13	Διατήρηση της συσκευής καθαρή . . . . .	31
Δοχείο συλλογής . . . . .	13	 <b>Λειτουργία καθαρισμού</b> . . . . .	32
 <b>Εξαρτήματα</b> . . . . .	14	Απασβέστωση . . . . .	32
Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα . . . . .	14	Ξεβγάλμα . . . . .	32
Πρόσθετα εξαρτήματα . . . . .	14	Ολοκλήρωση του καθαρισμού . . . . .	33
Ειδικά εξαρτήματα . . . . .	14	Άδειασμα του δοχείου συλλογής υγρού . . . . .	33
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων . . . . .	14	 <b>Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;</b> . . . . .	34
 <b>Πριν την πρώτη χρήση</b> . . . . .	15	 <b>Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών</b> . . . . .	35
Πρώτη θέση σε λειτουργία . . . . .	15	Αριθμός Ε και αριθμός FD . . . . .	35
Ρύθμιση της περιοχής σκληρότητας του νερού . . . . .	15	 <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> . . . . .	35
Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων . . . . .	15	Γενικές υποδείξεις . . . . .	35
 <b>Χειρισμός της συσκευής</b> . . . . .	16	Ξεπάγωμα . . . . .	36
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής . . . . .	16	Ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών . . . . .	38
Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας . . . . .	16	Ζέσταμα . . . . .	38
Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας . . . . .	16	Γλυκά, μικρά παρασκευάσματα και ψωμί . . . . .	39
Ταχεία θέρμανση . . . . .	17	Σουφλέ και ογκρατέν . . . . .	42
Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας . . . . .	17	Πουλερικά, κρέας και ψάρια . . . . .	42
 <b>Ο φούρνος μικροκυμάτων</b> . . . . .	17	Λαχανικά και συνοδευτικά . . . . .	46
Μαγειρικό σκεύος . . . . .	17	Επιδόρπια . . . . .	47
Βαθμίδες μικροκυμάτων . . . . .	18	Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα . . . . .	47
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων . . . . .	18	Φαγητά δοκιμών . . . . .	48
Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα . . . . .	19		

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) και στο online-shop: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

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

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

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

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

### Γενικά

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!**

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

### **Μικροκύματα**

#### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Μη ενδεδειγμένη χρήση είναι η ξήραση τροφίμων, το στέγνωμα ρούχων, το ζέσματα παντοφλών, μαξιλαριών σπόρων ή δημητριακών, σφουγγαριών, υγρών πανιών καθαρισμού και άλλων παρόμοιων. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος έκρηξης!**

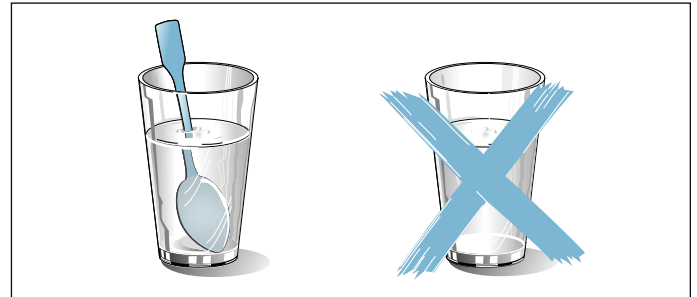
Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.
- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Μη ενδεδειγμένη χρήση είναι η ξήρανση τροφίμων, το στέγνωμα ρούχων, το ζέσταμα παντοφλών, μαξιλαριών σπόρων ή δημητριακών, σφουγγαριών, υγρών πανιών καθαρισμού και άλλων παρόμοιων. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή μαγειρικά σκεύη με μεταλλική διακόσμηση μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

## **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!**

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά. → *"Καθαρισμός" στη σελίδα 30*
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος, η στεγανοποίηση της πόρτας ή το πλαστικό πλαίσιο της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μη αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## **Ατμός**

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Το νερό στο δοχείο νερού μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ κατά την περαιτέρω λειτουργία της συσκευής. Αδειάζετε το δοχείο του νερού μετά από κάθε λειτουργία της συσκευής.
- Στο χώρο μαγειρέματος δημιουργείται καυτός ατμός. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής με ατμό, μην απλώνετε τα χέρια σας στο χώρο μαγειρέματος.
- Κατά την αφαίρεση των εξαρτημάτων μπορεί να χυθεί καυτό υγρό. Αφαιρείτε τα καυτά εξαρτήματα προσεκτικά μόνο με κατάλληλες πιπίστρες.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού και κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Τα εύφλεκτα υγρά μπορούν να αναφλεχτούν στον καυτό χώρο μαγειρέματος (απότομη εξάτμιση). Μην βάζετε εύφλεκτα υγρά (π. χ. οινοπνευματώδη ποτά) στο δοχείο νερού. Βάζετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα αποσκληρυντικού που συνιστούμε.

## **🔧 Αιτίες των ζημιών**

### **Γενικά**

#### **Προσοχή!**

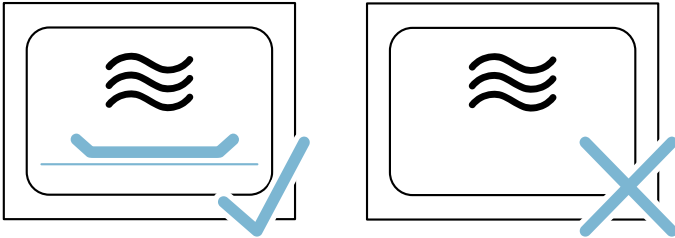
- **Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος:** Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Αυτό θα προκαλέσει τη δημιουργία υδρατμών. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Ψύξη με ανοιχτή την πόρτα: Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών. Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή. → *"Καθαρισμός" στη σελίδα 30*
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

### **Μικροκύματα**

#### **Προσοχή!**

- Αλουμινόχαρτο: Το αλουμινόχαρτο στο χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας. Μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες αποχρώσεις στο τζάμι της πόρτας.
- Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Λειτουργία μικροκυμάτων και συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων: Η σχάρα είναι ακατάλληλη για τη λειτουργία μικροκυμάτων και για τη λειτουργία μικροκυμάτων σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος. Μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες και ο χώρος μαγειρέματος να υποστεί ζημιά.

- Αλουμινένια μπόλ: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπόλ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ξεκινήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 17



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

## Ατμός

### Προσοχή!

- Ο χώρος μαγειρέματος της συσκευής σας αποτελείται από ανοξείδωτο χάλυβα υψηλής ποιότητας. Η λάθος φροντίδα μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση στο χώρο μαγειρέματος. Προσέχετε τις υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού στις οδηγίες χρήσης. Απομακρύνετε τη ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος αμέσως μόλις κρυώσει η συσκευή.
- Φόρμες ψησίματος: Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό. Οι φόρμες ψησίματος σιλικόνης για τη συνδυασμένη λειτουργία με ατμό δεν είναι κατάλληλες.
- Μαγειρικό σκεύος με σημεία σκουριάς: Μη χρησιμοποιείτε κανένα μαγειρικό σκεύος που έχει σκουριασμένα σημεία. Ακόμα και οι πιο μικροί λεκέδες μπορούν να οδηγήσουν στη διάβρωση του χώρου μαγειρέματος.
- Υγρά που στάζουν: Σπρώξτε κατά το μαγείρεμα στον ατμό το γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος με ατμό πάνω στο γυάλινο ταψί. Το υγρό που στάζει συλλέγεται στο γυάλινο ταψί.
- Καυτό νερό στο δοχείο νερού: Το καυτό νερό μπορεί να καταστρέψει την αντλία. Μη γεμίσετε το δοχείο νερού με καυτό νερό.
- Ζημιές στο χώρο μαγειρέματος: Μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία, όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Σκουπίστε πριν τη λειτουργία το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Διάλυμα αποσκληρυντικού: Μη χρησιμοποιείτε κανένα διάλυμα αποσκληρυντικού στο πεδίο χειρισμού ή σε άλλες επιφάνειες της συσκευής. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Εάν όμως συμβεί, απομακρύνετε το διάλυμα αποσκληρυντικού αμέσως με νερό.
- Καθαρισμός του δοχείου νερού: Μην καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο των πιάτων. Διαφορετικά το δοχείο νερού καταστρέφεται. Καθαρίζετε το δοχείο νερού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Αντιπαγετική προστασία: Για να αποφευχθούν οι ζημιές από την επίδραση παγετού κατά τη μεταφορά και αποθήκευση, θα πρέπει προηγουμένως η συσκευή να αδειάσει τελείως.

## Προστασία περιβάλλοντος

Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

### Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.
- Ανοίγεται την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερο.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνεται καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να βάλετε στο χώρο μαγειρέματος επίσης 2 μακρόστενες φόρμες τη μια κοντά στην άλλη.
- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

## Γνωρίστε τη συσκευή

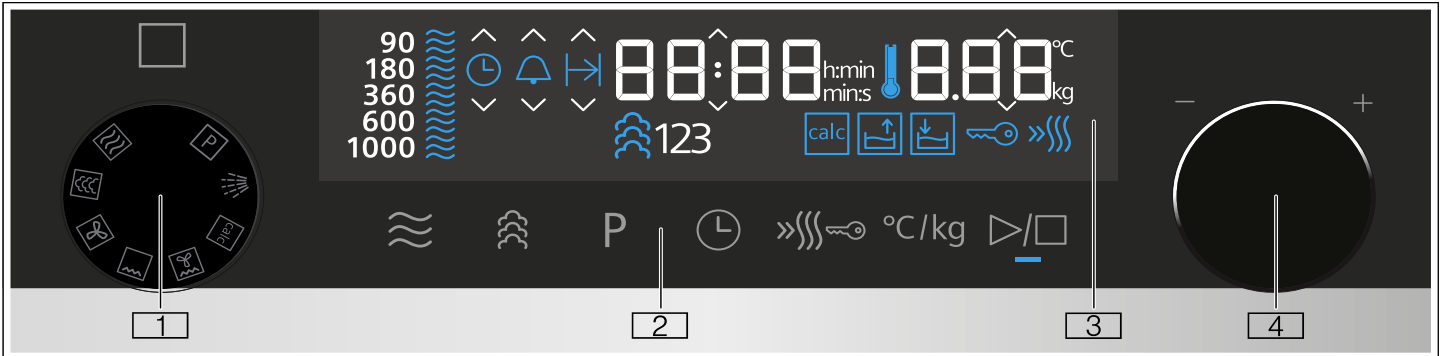
Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε την οθόνη ενδείξεων και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

**Υπόδειξη:** Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.

## Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε με τη βοήθεια του διακόπτη επιλογής λειτουργίας και του περιστροφικού διακόπτη καθώς και των πεδίων αφής τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Η οθόνη ενδείξεων σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

Η επισκόπηση δείχνει το πεδίο χειρισμού στην ενεργοποιημένη συσκευή με έναν επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.



### 1 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο λειτουργίας ή περαιτέρω λειτουργίες. Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

### 2 Πεδία αφής

Πίσω από τα πεδία αφής βρίσκονται αισθητήρες. Πατήστε ελαφρά πάνω στο σύμβολο, για να επιλέξετε τη λειτουργία.

### 3 Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων δείχνει σύμβολα ενεργών λειτουργιών και τις λειτουργίες χρόνου.

### 4 Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος ή επιλέγετε τη ρύθμιση για περαιτέρω λειτουργίες. Μπορείτε να γυρίσετε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.










## Υποδείξεις

- Σε ορισμένες συσκευές ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας ή ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενοι. Για την ασφάλιση και την απασφάλιση πιάστε στη θέση μηδέν το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ή τον περιστροφικό διακόπτη.
- Εάν βρίσκεται ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν (λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας) και επιλεγεί μια λειτουργία, διαρκεί μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να είναι διαθέσιμη η εκάστοτε λειτουργία (π.χ. Μικροκύματα).

## Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας και περαιτέρω λειτουργίες.

Για να βρείτε πάντοτε το σωστό τρόπο λειτουργίας για το φαγητό σας, θα σας εξηγήσουμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

Θέση	Χρήση
 Θέση μηδέν	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και βρίσκεται στη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.
 Φούρνος μικροκυμάτων	Επιλέξτε λειτουργία μικροκυμάτων.
 Ατμός	Καυτός ατμός εισέρχεται στο χώρο μαγειρέματος.
 Θερμός αέρας	Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
 Γκριλ	Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από τα θερμαντικά σώματα του γκριλ.
 Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα των θερμαντικών σωμάτων του γκριλ γύρω από το φαγητό.
 Απασβέστωση	Χρησιμοποιεί για την απασβέστωση του εξατμιστήρα και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας του.
 Ξέβγαλμα	Ξεπλύνει τους σωλήνες της μονάδας ατμού με νερό.
 Προγράμματα	Εδώ θα βρείτε για πολλά φαγητά ήδη προγραμματισμένες εκ των προτέρων ρυθμίσεις.

## Πεδία αφής και οθόνη ενδείξεων

Με τα πεδία αφής μπορείτε να ρυθμίσετε διάφορες πρόσθετες λειτουργίες της συσκευής σας. Στην οθόνη ενδείξεων θα δείτε τις αντίστοιχες τιμές.

### Πεδία αφής

Τη σημασία των διαφόρων πεδίων αφής μπορείτε να την δείτε σύντομα εδώ.

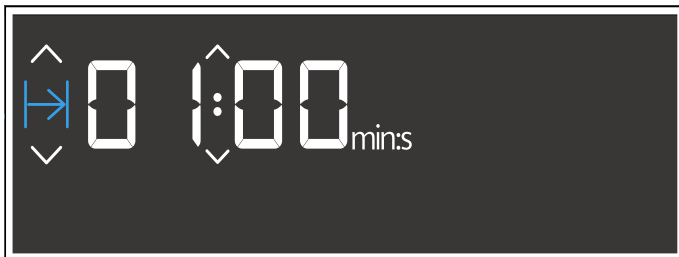
Σύμβολο	Σημασία
	Φούρνος μικροκυμάτων Επιλέξτε τις βαθμίδες ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων, ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία μικροκυμάτων σ' έναν τρόπο ψησίματος.
	Ατμός Επιλέξτε τη βαθμίδα ατμού, ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού σ' έναν τρόπο ψησίματος.
	Προγράμματα Καλέστε την επιλογή προγράμματος, ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον αριθμό προγράμματος.
	Λειτουργίες χρόνου Επιλέξτε τις λειτουργίες χρόνου και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη.
	Ταχεία προθέρμανση / Ασφάλεια παιδιών Σύντομο πάτημα: Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ταχείας προθέρμανσης. Παρατεταμένο πάτημα: Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.
	Θερμοκρασία/Βάρος Επιλέξτε τη θερμοκρασία / βάρος και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη.
	Start/Stop Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας <b>Υπόδειξη:</b> Το παρατεταμένο πάτημα τερματίζει την τρέχουσα λειτουργία, οι ρυθμίσεις του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας επαναφέρονται στις στάνταρ τιμές.

### Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι δομημένη έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τα στοιχεία με μια ματιά, προσαρμοσμένη σε κάθε περίπτωση.

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Η εστίαση παριστάνεται με δύο μικρά βέλη πάνω και κάτω από την τιμή ρύθμισης.

Η τιμή στην εστίαση μπορεί να αλλάξει απευθείας με τον περιστροφικό διακόπτη.



### Στοιχεία της οθόνης ενδείξεων

Τη σημασία των διάφορων στοιχείων της οθόνης ενδείξεων μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

Σύμβολο	Σημασία
	Ρολόι συναγερμού Εάν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού.
	Διάρκεια Εάν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η χρονική διάρκεια.
	Ώρα Εάν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η ώρα.
h:min	Ώρες/λεπτά Διάρκεια σε ώρες και λεπτά
min:s	Λεπτά/Δευτερόλεπτα Διάρκεια σε λεπτά και δευτερόλεπτα
	Ασφάλεια παιδιών Όταν ανάβει το σύμβολο, η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.
	Δοχείο συλλογής Ένδειξη κατάστασης του δοχείου συλλογής υγρού
	Δοχείο νερού Ένδειξη κατάστασης του δοχείου νερού
	Ταχεία θέρμανση Όταν ανάβει το σύμβολο, η ταχεία θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Απασβέστωση Όταν το σύμβολο ανάβει, πρέπει να απασβεστωθεί η συσκευή.

### Ένδειξη κατάστασης του δοχείου συλλογής υγρού και του δοχείου νερού

Η ένδειξη κατάστασης ανάβει μόνο, όταν το δοχείο συλλογής υγρού ή το δοχείο νερού χρειάζονται για τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας. Μπορεί να παρουσιάσει διάφορες καταστάσεις και σας πληροφορεί για τυχόν απαραίτητα βήματα χειρισμού.

#### Ένδειξη κατάστασης του δοχείου νερού

Σύμβολο	Σημασία
	Το σύμβολο ανάβει, το βέλος αναβοσβήνει Το δοχείο νερού βρίσκεται στη θήκη δοχείου και πρέπει να γεμίσει.
	Το σύμβολο χωρίς βέλος αναβοσβήνει Το δοχείο νερού δε βρίσκεται στη θήκη δοχείου και πρέπει να τοποθετηθεί.
	Το σύμβολο χωρίς βέλος ανάβει Το δοχείο νερού βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Δεν είναι απαραίτητη καμία περαιτέρω ενέργεια.

#### Ένδειξη κατάστασης του δοχείου συλλογής υγρού

Σύμβολο	Σημασία
	Το σύμβολο ανάβει, το βέλος αναβοσβήνει Το δοχείο συλλογής υγρού βρίσκεται στη θήκη δοχείου και πρέπει να αδειάσει.
	Το σύμβολο χωρίς βέλος αναβοσβήνει Το δοχείο συλλογής υγρού δε βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Σπρώξτε το δοχείο συλλογής υγρού μέσα στη θήκη δοχείου.
	Το σύμβολο χωρίς βέλος ανάβει Το δοχείο συλλογής υγρού βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Δεν είναι απαραίτητη καμία περαιτέρω ενέργεια.

## Ένδειξη θερμοκρασίας

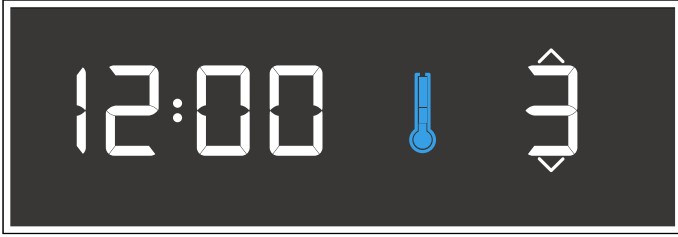
Το μπλε θερμόμετρο δεξιά κοντά στην ένδειξη του χρόνου δείχνει, ότι η συσκευή θερμαίνει.

Όταν είναι ρυθμισμένος ένας τρόπος ψησίματος, γεμίζει το θερμόμετρο σε τέσσερα βήματα μπλε, όσο περισσότερο θερμαίνεται ο χώρος καγειρέματος.

Στο γκριλ και στον ατμό ανάβει πλήρως το θερμόμετρο αμέσως μπλε.

Στη λειτουργία μικροκυμάτων δεν ανάβει το θερμόμετρο.

Όταν προθερμαίνετε, η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό σας μέσα έχει επιτευχθεί, μόλις το θερμόμετρο ανάβει πλήρως μπλε.



**Υπόδειξη:** Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

## Λειτουργία νύχτας

Για την εξοικονόμηση ενέργειας μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων από τις 22:00 έως τις 05:59 αυτόματα σε μια χαμηλότερη τιμή.

## Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης, που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων και βρίσκονται στην εστίαση.

Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. στα προγράμματα, μετά το τελευταίο σημείο αρχίζει ξανά το πρώτο.

Στις τιμές, π.χ. "Βάρος", πρέπει να γυρίσετε ξανά πίσω τον περιστροφικό διακόπτη, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή.

## Τρόποι λειτουργίας

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορους τρόπους λειτουργίας, που διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής.

Ακριβείς περιγραφές γι' αυτό θα βρείτε στα αντίστοιχα κεφάλαια.

Τρόπος λειτουργίας	Χρήση
Τρόποι ψησίματος → "Χειρισμός της συσκευής" στη σελίδα 16	Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφοροι, εξαιρετικά προσαρμοσμένοι τρόποι ψησίματος.
Φούρνος μικροκυμάτων → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 17	Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε ή να ξεπαγώσετε γρηγορότερα τα φαγητά σας.
Ατμός → "Ατμός" στη σελίδα 20	Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφορες, εξαιρετικά προσαρμοσμένες βαθμίδες ατμού.

Συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα → "Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα" στη σελίδα 19	Με αυτήν μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα σε έναν τρόπο ψησίματος τα Μικροκύματα.
Συνδυασμένη λειτουργία ατμού → "Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας ατμού" στη σελίδα 21	Με αυτήν μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα σε έναν τρόπο ψησίματος τη λειτουργία ατμού.
Καθαρισμός → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 32	Για τον καθαρισμό υπάρχουν διάφορες λειτουργίες καθαρισμού: Απασβέστωση και Ξέβγαλμα.
Βασικές ρυθμίσεις → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 29	Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

## Τρόποι ψησίματος

Για να βρείτε πάντοτε το σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα σας εξηγήσουμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

Τα σύμβολα για τους ξεχωριστούς τρόπους ψησίματος βοηθούν στην αναγνώριση.

Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Χρήση
Θερμός αέρας	40 °C 100-230 °C	Φούσκωμα ζύμης μαγιάς, ξεπάγωμα τούρτας με σαντιγί. Για ψήσιμο στο φούρνο σε ένα επίπεδο.
Γκριλ	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ 1 = χαμηλή 2 = μεσαία 3 = υψηλή	Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ και για το ψήσιμο ογκρατέν.
Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	100-190 °C	Για το ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρου ψαριού και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος.

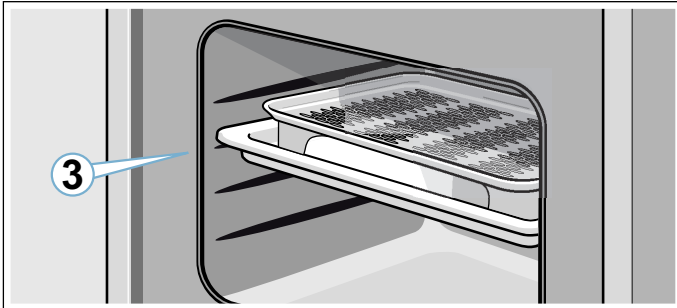
## Προτεινόμενες τιμές

Για κάθε τρόπο ψησίματος η συσκευή προτείνει μια θερμοκρασία ή βαθμίδα. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

## Ατμός

Τη λειτουργία ατμού μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε μόνη της ή σε συνδυασμό με όλους τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά τη λειτουργία ατμού, αφαιρέστε τη σχάρα. Σπρώξτε το γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο γυάλινο ταψί.



## Βαθμίδες ατμού

Για τη λειτουργία ατμού βρίσκονται στη διάθεσή σας διάφορες εντάσεις. Οι βαθμίδες ατμού μπορεί να επιλεγούν μέσω του πεδίου αφής . Η επιλεγμένη βαθμίδα ατμού παριστάνεται στην οθόνη ενδείξεων.

Βαθμίδα	Ένταση	Χρήση	Ένδειξη στην οθόνη ενδείξεων
1	χαμηλή	Για το ξεπάγωμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού και φρούτων.	123
2	μέτρια	Για την παρασκευή επιδορπίων, ψαριού και λουκάνικων.	123
3	υψηλή	Για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού, συνοδευτικών, για το στύψιμο χυμού και το ζεμάτισμα.	123

## Φούρνος μικροκυμάτων

Στη διάθεσή σας βρίσκονται διάφορες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων, κατάλληλες για διάφορα είδη φαγητών και τρόπους παρασκευής. Οι βαθμίδες μικροκυμάτων δεν αντιστοιχούν πάντοτε στον ακριβή αριθμό των Watt, που χρησιμοποιεί η συσκευή.

Οι ακόλουθες βαθμίδες μικροκυμάτων βρίσκονται στη διάθεσή σας.

Βαθμίδα μικροκυμάτων	μέγιστη διάρκεια
90	1 ώρα 30 λεπτά
180	1 ώρα 30 λεπτά
360	1 ώρα 30 λεπτά
600	1 ώρα 30 λεπτά
1.000	30 λεπτά

Τη λειτουργία μικροκυμάτων μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε μόνη της ή σε συνδυασμό με όλους τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία ατμού.

## Εξαιρέσεις:

Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W

Θερμός αέρας 40°C

Τον τρόπο με τον οποίο μπορείτε να συνδυάσετε το φούρνο μικροκυμάτων με τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία ατμού, θα τον μάθετε εδώ: → "Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα" στη σελίδα 19

## Χώρος μαγειρέματος

Διάφορες λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

## Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία. Κλείστε την πόρτα και πατήστε ελαφρά το πεδίο , για να συνεχίσετε τη λειτουργία.

## Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι πάντοτε αναμμένος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται.

Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος ενεργοποιείται, όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής. Αυτό σας βοηθάει π.χ. κατά τον καθαρισμό της συσκευής σας. Μετά από περίπου 15 λεπτά απενεργοποιείται ξανά αυτόματα ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

## Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται κατά τη λειτουργία. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Μετά τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί ακόμη για λίγο χρόνο.

## Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά η συσκευή υπερθερμαίνεται.

## Υποδείξεις

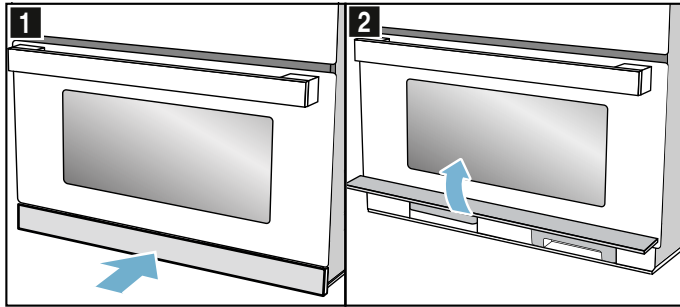
- Στη λειτουργία μικροκυμάτων παραμένει η συσκευή κρύα. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.
- Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί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

## Κάλυμμα της θήκης του δοχείου

Το κάλυμμα της θήκης του δοχείου βρίσκεται κάτω από την πόρτα της συσκευής και προσφέρει πρόσβαση στο δοχείο συλλογής υγρού και στο δοχείο νερού. Και τα δύο βρίσκονται πίσω από το κάλυμμα της θήκης του δοχείου. Για το άνοιγμα και κλείσιμο του καλύμματος της θήκης του δοχείου ενεργήστε ως εξής:


Για το άνοιγμα πιέστε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης του δοχείου. Το κάλυμμα της θήκης του δοχείου ανοίγει προς τα επάνω.

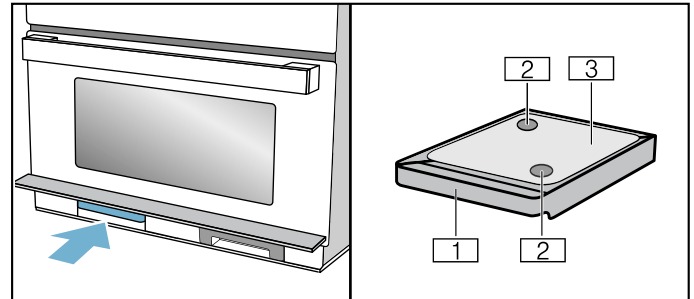
Για το κλείσιμο κατεβάστε το κάλυμμα της θήκης του δοχείου προς τα κάτω και πιέστε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης του δοχείου. Το κάλυμμα της θήκης του δοχείου είναι κλειδωμένο.



## Δοχείο συλλογής

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' ένα δοχείο συλλογής. Το δοχείο συλλογής υγρού βρίσκεται αριστερά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού πριν και μετά την εκτέλεση των λειτουργιών καθαρισμού → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 32


Όταν αναβοσβήνει το βέλος του συμβόλου του δοχείου συλλογής υγρού  στην οθόνη ενδείξεων, πρέπει να αδειάσει το δοχείο συλλογής υγρού.

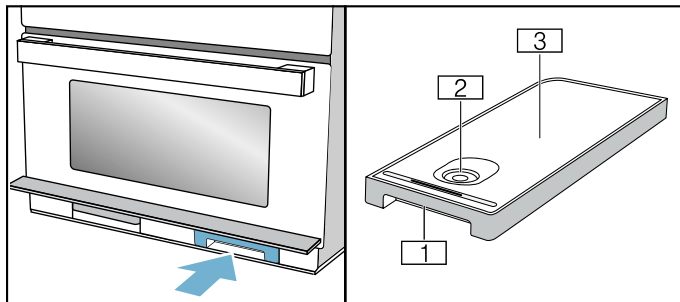


- 1 Λαβή για την αφαίρεση και την τοποθέτηση του δοχείου νερού
- 2 Άνοιγμα συλλογής υγρού
- 3 Καπάκι του δοχείου

## Δοχείο νερού

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' ένα δοχείο νερού. Το δοχείο νερού βρίσκεται δεξιά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου. Για τις λειτουργίες με ατμό γεμίστε το δοχείο νερού με νερό. → "Γλήρωση του δοχείου νερού" στη σελίδα 21

Όταν αναβοσβήνει το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού  στην οθόνη ενδείξεων, πρέπει να γεμίσει το δοχείο νερού με φρέσκο νερό.



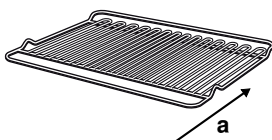
- 1 Λαβή για την αφαίρεση και την τοποθέτηση του δοχείου νερού
- 2 Άνοιγμα για το γέμισμα
- 3 Καπάκι του δοχείου

## Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα διάφορα εξαρτήματα. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

### Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:



#### Σχάρα

Ως επιφάνεια εναπόθεσης για φόρμες ψησίματος ή για ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο σγκρατέν. Χρησιμοποιήστε τη σχάρα για το ψήσιμο στο γκριλ στα ύψη τοποθέτησης 3 και 4.

Η σχάρα δεν είναι κατάλληλη για την αποκλειστική λειτουργία μικροκυμάτων ή λειτουργία ατμού.

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε την κατεύθυνση τοποθέτησης α.



#### Γυάλινο ταψί

Το γυάλινο ταψί μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα σε όλους τους τρόπους λειτουργίας και στη συνδυασμένη λειτουργία. Επιπλέον μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως προστασία από τα πιτσιλισματα, όταν ψήνετε τρόφιμα απευθείας επάνω στη σχάρα του γκριλ.

Αφήστε το γυάλινο ταψί να κρυώσει, προτού το καθαρίσετε ή βάλτε το σε κρύο νερό, επειδή διαφορετικά το γυαλί μπορεί να υποστεί ζημιά.



#### Δοχείο μαγειρέματος με ατμό

Το δοχείο μαγειρέματος με ατμό τοποθετείται στο γυάλινο ταψί, για το μαγείρεμα με τους τρόπους λειτουργίας Ατμός ή Ατμός με μικροκύματα. Γι' αυτό το γυάλινο ταψί πρέπει να σπρωχτεί μέσα στο ύψος τοποθέτησης 3. Τα τρόφιμα μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας πάνω στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό.

Το δοχείο μαγειρέματος με ατμό μπορεί να μπει στο πλυντήριο πιάτων.

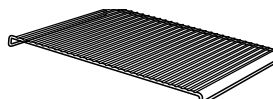
Μη χρησιμοποιήσετε το δοχείο μαγειρέματος με ατμό στην απλή λειτουργία μικροκυμάτων ή στους τρόπους ψησίματος Γκριλ, Θερμός αέρας ή Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα του κατασκευαστή της συσκευής σας. Είναι ειδικά προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

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

### Πρόσθετα εξαρτήματα

Ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν συνημμένα πρόσθετα εξαρτήματα.



#### Πρόσθετη σχάρα

Για το ψήσιμο. Τοποθετήστε την πρόσθετη σχάρα με τα πόδια προς τα κάτω μέσα στο γυάλινο ταψί. Αυτό εξασφαλίζει, ότι το λίπος και οι χυμοί του κρέατος συλλέγονται. Η πρόσθετη σχάρα δεν είναι κατάλληλη για τη λειτουργία μικροκυμάτων ή τη λειτουργία ατμού.

### Ειδικά εξαρτήματα

Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να το προμηθευτείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

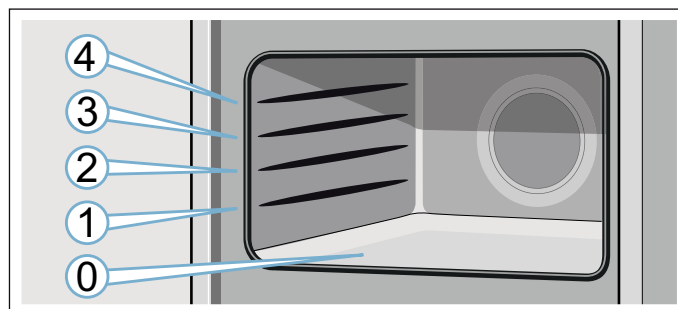
#### Ειδικά εξαρτήματα

##### Γυάλινη ψηλή φόρμα

Για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζετε στο φούρνο.

### Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Ο χώρος μαγειρέματος έχει 4 ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα επάνω.



Τοποθετήστε το εξάρτημα στους οδηγούς και σπρώξτε το εντελώς μέσα.

**Υπόδειξη:** Ο πάτος του χώρου μαγειρέματος (ύψος 0) είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για τη λειτουργία μικροκυμάτων, επειδή εδώ η ισχύς μικροκυμάτων είναι η καλύτερη. Χρησιμοποιήστε για αυτό αποκλειστικά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να πραγματοποιήσετε μερικές ρυθμίσεις. Καθαρίστε επιπλέον το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Η συσκευή πρέπει να είναι έτοιμη συναρμολογημένη και συνδεδεμένη.

### Πρώτη θέση σε λειτουργία

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

### Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Η τιμή **12:00** αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων και το σύμβολο  $\ominus$  ανάβει. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο  $\ominus$ .  
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

### Αλλαγή της ώρας

**Υπόδειξη:** Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη, για να μπορείτε να αλλάξετε την ώρα.

1. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο  $\ominus$ .  
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο  $\ominus$  και η ώρα.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο  $\ominus$ .  
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

### Υποδείξεις

- Όταν μετά την ρύθμιση της ώρας δεν πατηθεί ελαφρά το πεδίο  $\ominus$ , τότε η ρυθμισμένη τιμή εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Εάν κατά τη διάρκεια των ρυθμίσεων μετακινήθηκε ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας, πρέπει στη συνέχεια να τεθεί ξανά στη θέση μηδέν. Μετά μπορεί να χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να σβήσετε την ώρα.

### Ρύθμιση της περιοχής σκληρότητας του νερού.

Για να μπορεί η συσκευή να σας υπενθυμίσει αξιόπιστα την αναμενόμενη απασβέστωση, πρέπει να ρυθμίσετε σωστά την περιοχή σκληρότητας του νερού.

Από το εργοστάσιο είναι ρυθμισμένη η περιοχή σκληρότητας του νερού 4 (πολύ σκληρό).

### Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή από τη χρήση μη κατάλληλων υγρών. Μη χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό, καθόλου νερό της ύδρευσης που έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε χλωρίδια (> 40 mg/l) ή άλλα υγρά. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρέσκο, κρύο πόσιμο νερό χωρίς ανθρακικό ή αποσκληρωμένο νερό.

### Υποδείξεις

- Εάν είναι το νερό σας πολύ σκληρό (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου), σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρωμένο νερό.
- Εάν χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αποσκληρωμένο νερό, μπορείτε σε αυτή την περίπτωση να ρυθμίσετε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "αποσκληρωμένο".
- Εάν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, τότε ρυθμίστε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "4 πολύ σκληρό".
- Εάν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, τότε μόνο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.

Περιοχή σκληρότητας του νερού	Ρύθμιση
0	0 αποσκληρωμένο
1 (έως 1,3 mmol/l)	1 μαλακό
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 μέτριο
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 σκληρό
4 (πάνω από 3,8 mmol/l)	4 πολύ σκληρό

Την περιοχή σκληρότητας του νερού μπορείτε να την αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 29

### Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων

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

### Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό χώρο μαγειρέματος. Η ιδανική διάρκεια γι' αυτό είναι μια ώρα στη λειτουργία Θερμός αέρα  $\boxtimes$  με 180°C. Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο Θερμό αέρα  $\boxtimes$ .
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε 180°C.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο  $\triangleright/\square$ .

Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.

Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε τη συσκευή. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά το πεδίο  $\triangleright/\square$  και γυρίστε μετά το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

## Χειρισμός της συσκευής

Τα στοιχεία χειρισμού και τον τρόπο λειτουργίας τους τα έχετε ήδη γνωρίσει. Τώρα σας περιγράφουμε, πώς να ρυθμίζετε τη συσκευή σας. Μαθαίνετε, τι γίνεται κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και πως να ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Προτού μπορέσετε να ρυθμίσετε κάτι στη συσκευή σας, πρέπει να την ενεργοποιήσετε.

**Υπόδειξη:** Η ασφάλεια παιδιών μπορεί να ρυθμιστούν μόνο με απενεργοποιημένη τη συσκευή. Μερικές ενδείξεις παραμένουν φανερές στην οθόνη ενδείξεων ακόμη και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

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

### Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια στάνταρ τιμή στην εστίαση. Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Το πως ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας, μπορείτε να το διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

### Απενεργοποίηση της συσκευής

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Μια λειτουργία που ενδεχομένως τρέχει διακόπτεται.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα.

**Υπόδειξη:** Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις.


### Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας


Μετά την επιλογή ενός τρόπου λειτουργίας εμφανίζονται προτεινόμενες τιμές στην οθόνη ενδείξεων. Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως.

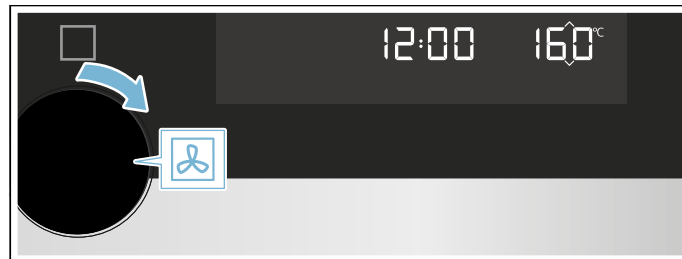
Βασικά ισχύει:

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας.
2. Εάν χρειαστεί, πραγματοποιήστε περαιτέρω ρυθμίσεις. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο πεδίο και με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξτε την τιμή.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□. Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Η φωτοдиодος (LED) ▷/□ ανάβει.

### Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

Παράδειγμα: Θερμός αέρας  στους 200 °C

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία 160 °C.



2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 200 °C.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□.



Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Η φωτοдиодος (LED) ▷/□ ανάβει. Η ένδειξη της θερμοκρασίας γεμίζει.

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε στην τρέχουσα λειτουργία οποτεδήποτε τη θερμοκρασία.

### Υποδείξεις

- Ανάλογα με τον τρόπο ψησίματος, μετά τη θέρμανση οι μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι κάτι το κανονικό.
- Στην τρέχουσα λειτουργία δεν μπορεί να ρυθμιστεί η θερμοκρασία στους 40 °C.

### Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ⊖, μέχρι να βρίσκεται το σύμβολο I→I στην εστίαση.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□. Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Η φωτοдиодος (LED) ▷/□ ανάβει. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

### Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□ ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά, η φωτοдиодος (LED) ▷/□ αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□. Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοдиодος (LED) ▷/□ ανάβει.

## Διακοπή της λειτουργίας



Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουνται.

**Υπόδειξη:** Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.





## Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση η συσκευή σας επιτυγχάνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα.


Χρησιμοποιήστε την ταχεία θέρμανση μόνο σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών πάνω από 100 °C. Η ταχεία θέρμανση είναι διαθέσιμη για τους ακόλουθους τρόπους ψησίματος:

-  Θερμός αέρας (Εξάιρεση: Θερμός αέρας 40 °C)
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ



Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο .
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Η φωτοδίοδος (LED)  ανάβει.

## Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων σβήνει. Η συσκευή σας συνεχίζει να τρέχει με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

## Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων σβήνει. Η συσκευή σας συνεχίζει να τρέχει με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

**Υπόδειξη:** Η ταχεία θέρμανση απενεργοποιείται αυτόματα το αργότερο μετά από 15 λεπτά.

## Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Η λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας ενεργοποιείται, όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ρυθμισμένη διάρκεια.

Μετά από 9 ώρες απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

## Ο φούρνος μικροκυμάτων

Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστανετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά σας. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε μόνο τους ή σε συνδυασμό με τρόπους ψησίματος.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά το φούρνο μικροκυμάτων, προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες εφαρμογών στο τέλος των οδηγιών χρήσης.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά το φούρνο μικροκυμάτων, τοποθετήστε τα μαγειρικά σας σκεύη πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Απομακρύνετε τη σχάρα. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.

## Μαγειρικό σκεύος

Δεν είναι κάθε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για τα μικροκύματα. Για να ζεσταθούν τα φαγητά σας και η συσκευή να μην υποστεί ζημιά, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

## Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

## Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Το μέταλλο δεν αφήνει να περάσουν τα μικροκύματα. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

## Προσοχή!

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

## Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Ελέγχετε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία του σκεύους. Το σκεύος πρέπει να παραμείνει κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού.

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

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματισματος!**

Τα προσιά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

### **Βαθμίδες μικροκυμάτων**

Οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων δεν αντιστοιχούν πάντοτε στον ακριβή αριθμό των Watt, που χρησιμοποιεί η συσκευή.

Οι ακόλουθες βαθμίδες μικροκυμάτων βρίσκονται στη διάθεσή σας.

Βαθμίδα μικροκυμάτων	Μέγιστη διάρκεια	Χρήση
90	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.
180	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.
360	1 ώρα 30 λεπτά	Για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
600	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.
1.000	30 λεπτά	Για το ζέσταμα υγρών.

Προτεινόμενες τιμές:

Για κάθε βαθμίδα μικροκυμάτων η συσκευή προτείνει μια διάρκεια. Αυτή τη διάρκεια πορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Η μέγιστη ρύθμιση προβλέπεται για το ζέσταμα υγρών. Για την προστασία της συσκευής μειώνεται μετά από ορισμένο χρόνο η μέγιστη ισχύς των μικροκυμάτων. Η πλήρης ισχύς είναι ξανά διαθέσιμη μετά από ένα χρονικό διάστημα ψύξης.

### **Χρονικά διαστήματα της ρύθμισης χρόνου**

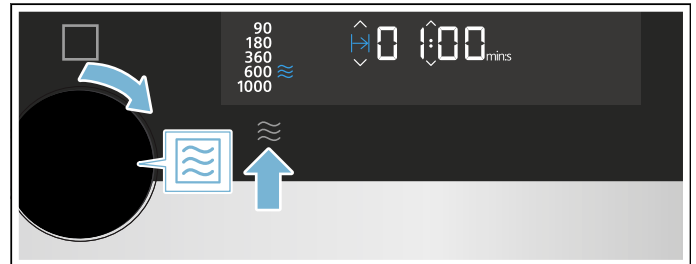
Το χρονικό διάστημα κατά τη ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας αλλάζει με το μέγεθος της διάρκειας λειτουργίας.

Διάρκεια λειτουργίας	Χρονικό διάστημα
0 - 1 λεπτό	5 δευτερόλεπτα
1 - 3 λεπτά	10 δευτερόλεπτα
3 - 15 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
15 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό
1 ώρα - 1 ώρα και 30 λεπτά	5 λεπτά

### **Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων**

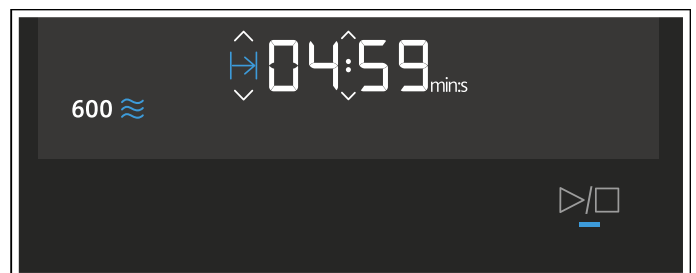
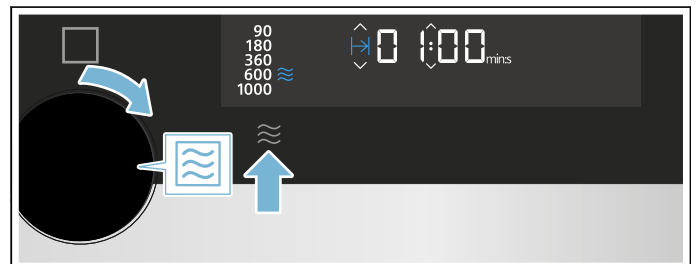
Παράδειγμα: Βαθμίδα μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 5 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε τη λειτουργία Μικροκύματα . Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ως προτεινόμενη τιμή η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων  $\approx$ , αυτή μπορεί να αλλάξει οποτεδήποτε.
2. Μέσω του πεδίου αφής της βαθμίδας μικροκυμάτων επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.



Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μαρκαρισμένη η βαθμίδα μικροκυμάτων και μια προτεινόμενη διάρκεια.

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια. **Υπόδειξη:** Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τη βαθμίδα μικροκυμάτων.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .



Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Η φωτοδίοδος (LED) ανάβει.

### **Η χρονική διάρκεια έληξε**

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο.

### **Αλλαγή της διάρκειας**

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

### **Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων**

Πατήστε ελαφρά το πεδίο  $\approx$ , μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.

**Υποδείξεις**

- Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.
- Εάν προστεθεί η λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, τότε διακόπεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία μέσω του πεδίου ▷/□

**Σταμάτημα της λειτουργίας**

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□ ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.  
Η λειτουργία σταματά, η φωτοδίοδος (LED) ▷/□ αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□.  
Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοδίοδος (LED) ▷/□ ανάβει.

**Διακοπή της λειτουργίας**





Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.  
Η λειτουργία διακόπεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουνται.

**Υπόδειξη:** Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.



**Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα**

Μπορείτε να συνδυάσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων με όλους τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία ατμού. Η συσκευή θερμαίνει και ταυτόχρονα ενεργοποιούνται πρόσθετα τα μικροκύματα. Έτσι το φαγητό σας είναι γρηγορότερα έτοιμο.


**Δυνατότητες συνδυασμού**



-  Ατμός
-  Θερμός αέρας
-  Γκριλ
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

**Εξαιρέσεις:**

-  Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W
-  Θερμός αέρας 40°C

**Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας**


Παράδειγμα: Θερμός αέρας  190 °C με Μικροκύματα 360 W, 17 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τη λειτουργία Θερμός αέρας .
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ισχύος μικροκυμάτων , μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.  
Μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□.  
Η λειτουργία ξεκινά, η φωτοδίοδος (LED) ▷/□ ανάβει. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

**Η χρονική διάρκεια έληξε**

Ένα σήμα ηχεί, το σύμβολο ▷/□ σταματά να είναι αναμμένο. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο, για να τερματίσετε το ηχητικό σήμα.

**Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων**

Πατήστε ελαφρά το πεδίο , μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.

**Υποδείξεις**

- Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.
- Εάν προστεθεί η λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, τότε διακόπεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία μέσω του πεδίου ▷/□

**Σταμάτημα της λειτουργίας**

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□ ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.  
Η λειτουργία σταματά, η φωτοδίοδος (LED) ▷/□ αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□.  
Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοδίοδος (LED) ▷/□ ανάβει.

**Διακοπή της λειτουργίας**

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.  
Η λειτουργία διακόπεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουνται.



**Υπόδειξη:** Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

**Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος**

Στεγνώνετε το χώρο μαγειρέματος μετά τη λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

**Ζέσταμα του χώρου μαγειρέματος**

Για το στέγνωμα ζεστάνετε το χώρο μαγειρέματος, έτσι ώστε να εξατμιστεί η υγρασία στο χώρο μαγειρέματος. Στη συνέχεια ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να διαφύγει ο υδρατμός από το χώρο μαγειρέματος.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος και σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ .
4. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο .  
Στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο της διάρκειας I→I είναι μαρκαρισμένο.
5. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια 15 λεπτών.
6. Με το πεδίο ▷/□ ξεκινήστε τη λειτουργία.  
Το στέγνωμα ξεκινάει και μετά περίπου 15 λεπτά λήγει αυτόματα.
7. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και αφήστε την ανοιχτή για 1 έως 2 λεπτά, για να μπορεί να διαφύγει η υγρασία από το χώρο μαγειρέματος.

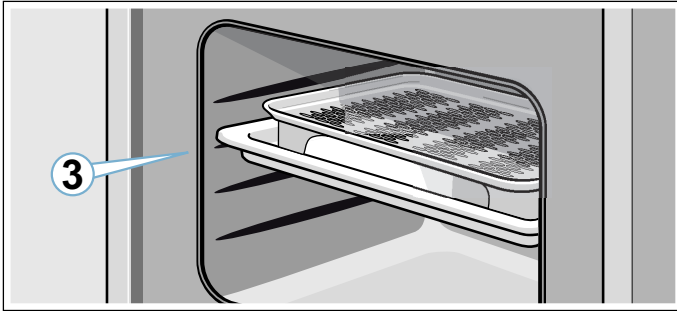
**Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι**

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

## Ατμός

Τη λειτουργία ατμού μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε μόνη της ή σε συνδυασμό με όλους τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά τη λειτουργία ατμού, αφαιρέστε τη σχάρα. Σπρώξτε το γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο γυάλινο ταψί.



### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

## Θόρυβοι

### Αντλία

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ακούτε ένα θόρυβο βόμβου. Ο θόρυβος δημιουργείται από τη λειτουργία της αντλίας. Αυτός είναι ένας κανονικός θόρυβος λειτουργίας.

## Μαγείρεμα με ατμό

### Βαθμίδες ατμού

Για τη λειτουργία ατμού βρίσκονται στη διάθεσή σας διάφορες εντάσεις. Οι βαθμίδες ατμού μπορεί να επιλεγούν μέσω του πεδίου αφής . Η επιλεγμένη βαθμίδα ατμού παριστάνεται στην οθόνη ενδείξεων.

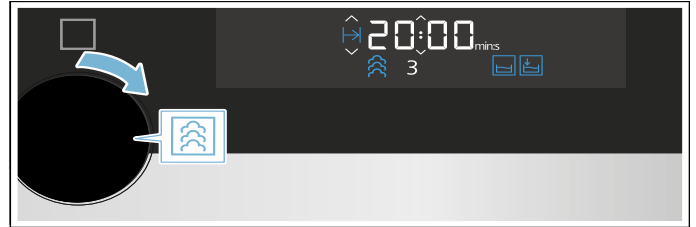
Βαθ-μίδα	Ένταση	Χρήση	Ένδειξη στην οθόνη ενδείξεων
1	χαμηλή	Για το ξεπάγωμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού και φρούτων.	123
2	μέτρια	Για την παρασκευή επιδορπίων, ψαριού και λουκάνικων.	123
3	υψηλή	Για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού, συνοδευτικών, για το στύψιμο χυμού και το ζεμάτισμα.	123

## Ρύθμιση ατμού

**Υπόδειξη:** Εάν η συσκευή δε χρησιμοποιήθηκε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, πραγματοποιήστε πρώτα μια πλύση . → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 32

Παράδειγμα: Βαθμίδα ατμού 2: Μέτρια, διάρκεια 10 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε τη λειτουργία Ατμός .



Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Η μέγιστη βαθμίδα ατμού και μια διάρκεια 20 λεπτών είναι ρυθμισμένες ως στάνταρ τιμές. Το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού αναβοσβήνει.

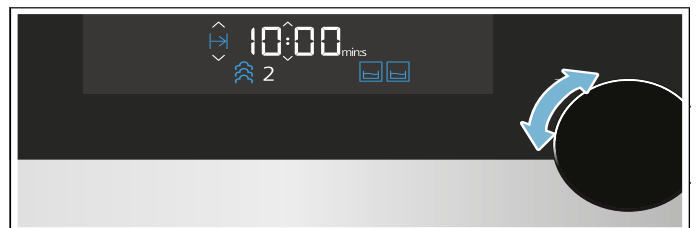
2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού, γεμίστε το με φρέσκο νερό, το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα MAX και σπρώξτε το εντελώς μέσα στη θήκη του δοχείου. → "Γλήρωση του δοχείου νερού" στη σελίδα 21
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο , μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.



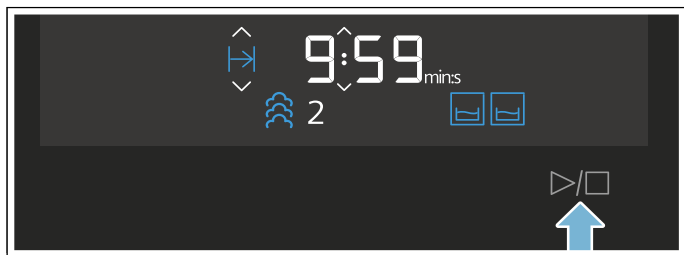
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η επιλεγμένη βαθμίδα ατμού.

4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τη βαθμίδα ατμού.



5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□.



Το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού σβήνει, το σύμβολο του δοχείου νερού ανάβει. Η λειτουργία ξεκινά. Η φωτοдиодος (LED) ▷/□ ανάβει. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Ανάλογα με τη βαθμίδα ατμού το περιεχόμενο του δοχείου νερού μπορεί να διαρκέσει για διαφορετικό χρονικό διάστημα. Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, διακόπτεται η λειτουργία και το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού αναβοσβήνει. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό, το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα MAX και συνεχίστε τη λειτουργία μέσω του πεδίου ▷/□.

#### Υποδείξεις

- Η βαθμίδα ατμού μπορεί να αλλάξει στην τρέχουσα λειτουργία οποτεδήποτε μέσω του πεδίου .
- Μετά το μαγείρεμα με ατμό σφουγγίστε το κανάλι σταξίματος και το χώρο μαγειρέματος. → "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού" στη σελίδα 22

### Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας ατμού

Σε μερικούς τρόπους ψησίματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού.

Στο μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής εισέρχεται ατμός στο χώρο μαγειρέματος σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα και διαφορετική ένταση. Έτσι πετυχαίνετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Το φαγητό σας

- αποκτά μια τραγανή κρούστα
- αποκτά μια γυαλιστερή επιφάνεια
- γίνεται εσωτερικά ζουμερό και τρυφερό
- μειώνει τον όγκο του μόνο ελάχιστα

#### Δυνατότητες συνδυασμού

- Φούρνος μικροκυμάτων
- Θερμός αέρας
- Γκριλ
- Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

#### Εξαιρέσεις:

- Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W
- Θερμός αέρας 40°C

### Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας

Παράδειγμα: Θερμός αέρας 190 °C με βαθμίδα ατμού 2.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας . Εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή για τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ατμού , μέχρι να επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο του δοχείου νερού .
4. Γεμίστε το δοχείο νερού.
5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□. Η λειτουργία ξεκινά, η φωτοдиодος (LED) ▷/□ ανάβει. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

**Υπόδειξη:** Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, τότε συνεχίζει η λειτουργία χωρίς υποστήριξη ατμού. Στην οθόνη ενδείξεων δεν εμφανίζεται καμία ένδειξη.

#### Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί, το σύμβολο ▷/□ σταματά να είναι αναμμένο. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο, για να τερματίσετε το ηχητικό σήμα.

#### Αλλαγή της βαθμίδας ατμού

Πατήστε ελαφρά το πεδίο , μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.

**Υπόδειξη:** Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα. Μετά τη χαμηλότερη βαθμίδα απενεργοποιείται η λειτουργία ατμού. Το νέο πάτημα ενεργοποιεί τη λειτουργία ατμού, αρχίζοντας με την υψηλότερη βαθμίδα.

### Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□ ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά, η φωτοдиодος (LED) ▷/□ αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□. Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοдиодος (LED) ▷/□ ανάβει.

### Διακοπή της λειτουργίας

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουνται.

**Υπόδειξη:** Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

### Πλήρωση του δοχείου νερού

Το δοχείο νερού βρίσκεται δεξιά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου κάτω από την πόρτα της συσκευής. Προτού ξεκινήσετε μια λειτουργία με ατμό, ανοίξτε το κάλυμμα και γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

Βεβαιωθείτε, ότι έχετε ρυθμίσει σωστά την περιοχή σκληρότητας του νερού. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 29

**⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού και κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Γεμίζετε το δοχείο νερού αποκλειστικά με νερό. Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινόπνευματώδη ποτά). Οι ατμοί εύφλεκτων υγρών μπορούν να αναφλεχτούν στο χώρο μαγειρέματος μέσω των καυτών επιφανειών (απότομη εξάτμιση). Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Καυτός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

**Προσοχή!**

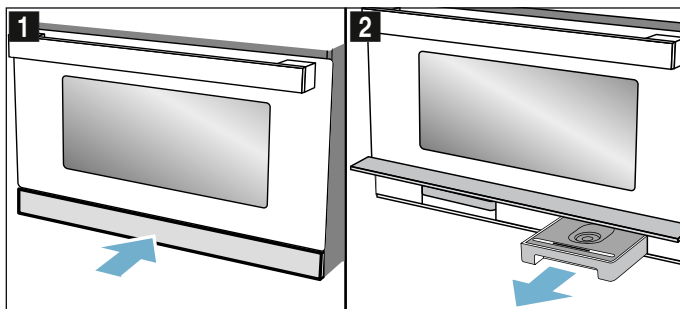
Ζημιές στη συσκευή από τη χρήση μη κατάλληλων υγρών. Μην χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό, καθόλου νερό της ύδρευσης που έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε χλωρίδια (> 40 mg/l) ή άλλα υγρά.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρέσκο, κρύο πόσιμο νερό χωρίς ανθρακικό ή αποσκληρυμένο νερό.

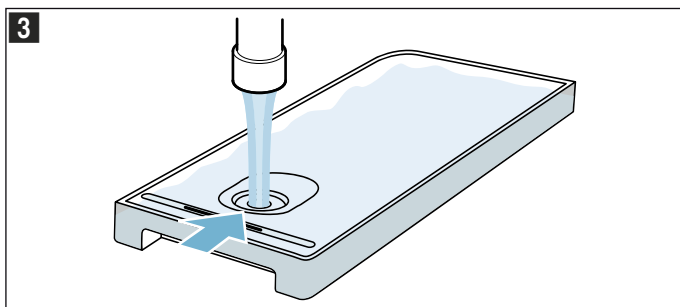
**Υποδείξεις**

- Εάν είναι το νερό σας πολύ σκληρό (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου), σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρυμένο νερό.
- Εάν χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αποσκληρυμένο νερό, μπορείτε σε αυτή την περίπτωση να ρυθμίσετε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "αποσκληρυμένο".

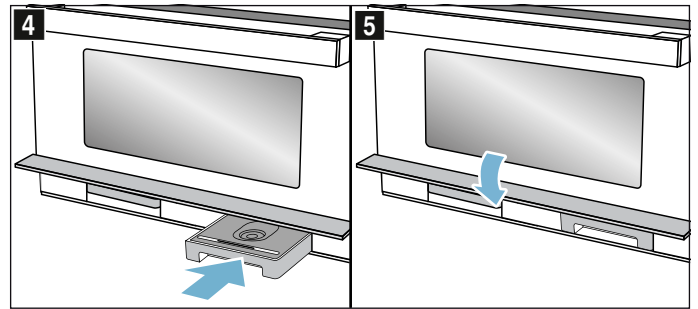
1. Πίστετε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου. Το κάλυμμα της θήκης δοχείου ανοίγει. Το δοχείο συλλογής υγρού (αριστερά) και το δοχείο νερού (δεξιά) είναι προσιτά.
2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.



3. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το σημάδι "MAX" με κρύο νερό.



4. Τοποθετήστε το δοχείο νερού ξανά στη θήκη δοχείου και σπρώξτε το εντελώς μέσα.
5. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.



Η λειτουργία ατμού βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

**Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού**

Όταν το δοχείο νερού αδειάσει στην τρέχουσα λειτουργία, η συσκευή, ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας, συμπεριφέρεται διαφορετικά:

- Λειτουργία ατμού: Η λειτουργία διακόπτεται, ένα μήνυμα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων. Στην υψηλότερη βαθμίδα ατμού μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 30-40 λεπτά, στην χαμηλότερη βαθμίδα ατμού αρκετά περισσότερο.
- Ατμός με μικροκύματα: Η λειτουργία διακόπτεται. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 50 λεπτά λειτουργίας.
- Θερμός αέρας ή γκριλ με ατμό: Η λειτουργία συνεχίζεται με θερμό αέρα ή γκριλ, δεν εμφανίζεται κανένα μήνυμα στην οθόνη ενδείξεων. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί στην υψηλότερη βαθμίδα ατμού περίπου για 3 ώρες λειτουργίας, στην χαμηλότερη βαθμίδα ατμού αρκετά περισσότερο.
- Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ με ατμό: Η λειτουργία συνεχίζεται με συνδυασμό θερμού αέρα/γκριλ, δεν εμφανίζεται κανένα μήνυμα στην οθόνη ενδείξεων. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 9 ώρες λειτουργίας.

**Υπόδειξη:** Οι αναφερόμενοι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν.

Γεμίστε το δοχείο νερού ξανά μέχρι την ένδειξη "max".

1. Ανοίξτε το κάλυμμα.
2. Αφαιρέστε και γεμίστε το δοχείο του νερού.
3. Τοποθετήστε το γεμάτο δοχείο νερού και κλείστε το κάλυμμα.

**Μετά από κάθε λειτουργία ατμού**



Στο χώρο μαγειρέματος παραμένει υγρασία. Σφουγγίστε προσεκτικά το κανάλι σταξίματος και το χώρο μαγειρέματος. Μετά από κάθε λειτουργία με ατμό συνιστάται να εκτελείται η λειτουργία καθαρισμού Ξέβγαλμα. Στη συνέχεια αδειάστε και στεγνώστε το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής.

**Υπόδειξη:** Απομακρύνετε τους λεκέδες των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και στεγνώστε τα μ' ένα μαλακό πανί.

## Ξέβγαλμα

Για να παραμείνει η συσκευή σας καθαρή, μπορείτε να ξεπλύνετε με νερό το σύστημα των σωλήνων. Το νερό στη συνέχεια χύνεται στο δοχείο συλλογής υγρού.

## Εκκίνηση

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξετε Πλύση .  
Η χρονική διάρκεια του προγράμματος εμφανίζεται. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής υγρού εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου.
5. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το με καθαρό νερό.
6. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο του νερού.
7. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
8. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .  
Αντλείται νερό μέσα από τους σωλήνες. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Μόλις η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού.

## Αδειασμα του δοχείου νερού

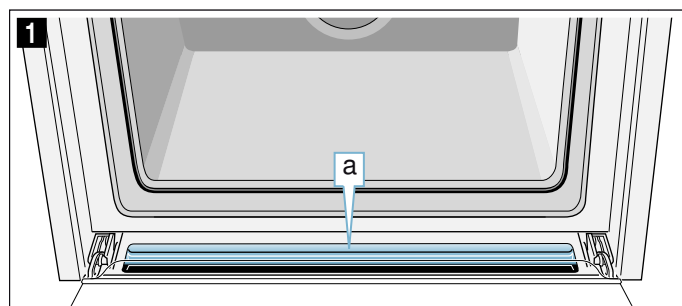
1. Πιέστε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου.  
Το κάλυμμα της θήκης του δοχείου ανοίγει προς τα επάνω.
2. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού.
3. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι του δοχείου του νερού.
4. Αδειάστε το δοχείο του νερού, καθαρίστε το με υγρό καθαρισμού πιάτων και ξεπλύνετε το καλά με καθαρό νερό.
5. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί.
6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.
7. Αφήστε το να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι.
8. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο νερού και πιέστε το.
9. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο του νερού.
10. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης του δοχείου και πιέστε το σύντομα στη μέση.  
Το κάλυμμα της θήκης δοχείου είναι κλειδωμένο.

## Προσοχή!

- Μη στεγνώνετε το δοχείο του νερού μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Το δοχείο του νερού καταστρέφεται.
- Μην καθαρίζετε το δοχείο του νερού στο πλυντήριο πιάτων. Το δοχείο του νερού καταστρέφεται.

## Στέγνωμα του καναλιού σταξίματος

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
3. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
4. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής υγρού.
5. Σκουπίστε το κανάλι σταξίματος **a** κάτω από χώρο μαγειρέματος με ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι (Εικ. **1**).






## Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

Στεγνώνετε το χώρο μαγειρέματος μετά τη λειτουργία, για να μην παραμείνει καθόλου υγρασία.

## Ζέσταμα του χώρου μαγειρέματος

Για το στέγνωμα ζεστάνετε το χώρο μαγειρέματος, έτσι ώστε να εξατμιστεί η υγρασία στο χώρο μαγειρέματος. Στη συνέχεια ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να διαφύγει ο υδρατμός από το χώρο μαγειρέματος.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος και σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ .
4. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο .  
Στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο της διάρκειας **I→I** είναι μαρκαρισμένο.
5. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια 15 λεπτών.
6. Με το πεδίο  ξεκινήστε τη λειτουργία.  
Το στέγνωμα ξεκινάει και μετά περίπου 15 λεπτά λήγει αυτόματα.
7. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και αφήστε την ανοιχτή για 1 έως 2 λεπτά, για να μπορεί να διαφύγει η υγρασία από το χώρο μαγειρέματος.

## Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

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

## Αυτόματα προγράμματα

Με τα αυτόματα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο πρόγραμμα. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 30 προγράμματα.

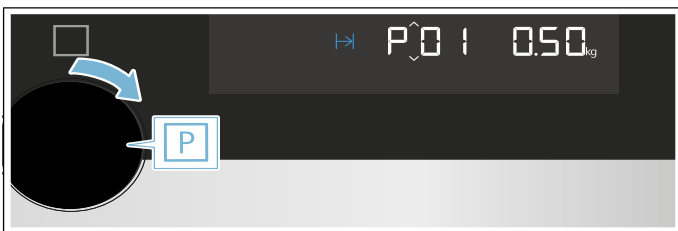
### Υποδείξεις

- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε ανθεκτικό στη θερμοκρασία μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στον πίνακα προγραμμάτων.
- Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος χρησιμοποιήστε μόνο άψογα τρόφιμα και κρέας με θερμοκρασία ψυγείου. Σε περίπτωση κατεψυγμένων φαγητών χρησιμοποιήστε μόνο τρόφιμα απευθείας από τον καταψύκτη.

### Ρύθμιση του προγράμματος

Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 3 με 1 κιλό βάρος.

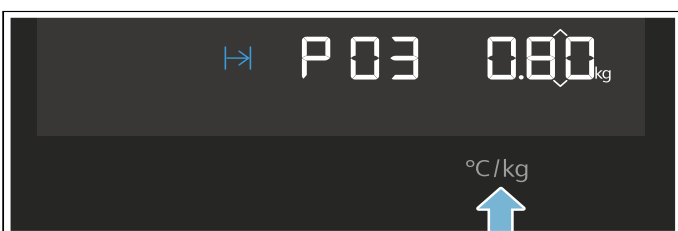
1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο Αυτόματα προγράμματα **P**.  
Στη οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός προγράμματος και ένα προτεινόμενο βάρος.



2. Με τον περιστροφικό διακόπτη επιλέξτε τον αριθμό προγράμματος 3.



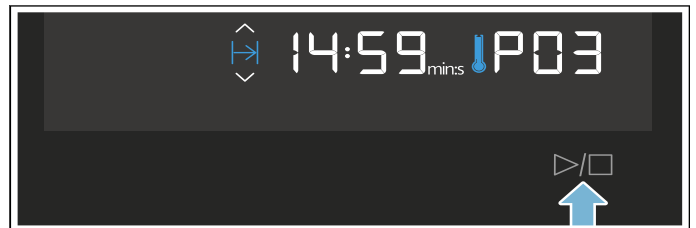
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο kg.  
Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η ρύθμιση του βάρους στην εστίαση.



4. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε το βάρος 1 κιλό.  
Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα την κατάλληλη για το βάρος διάρκεια.



5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο **>/□**.  
Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά, η δοκός θερμοκρασίας και η φωτοдиодος (LED) **>/□** ανάβουν.



### Υποδείξεις

- Πριν την εκκίνηση μπορείτε μέσω των πεδίων **P** και **°C/kg** να αλλάζετε μεταξύ των προγραμμάτων και του βάρους.
- Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον ο αριθμός προγράμματος και το βάρος. Μπορείτε να εξακριβώσετε το ρυθμισμένο βάρος μέσω του πεδίου **°C/kg**.

### Το πρόγραμμα τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Το πρόγραμμα τελειώσει, η συσκευή δε θερμαίνει πλέον.  
Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

### Αλλαγή προγράμματος

1. Πατήστε ελαφρά περίπου για 4 δευτερόλεπτα το πεδίο **>/□**.  
Το πρόγραμμα επαναφέρεται.
2. Επιλέξτε νέο πρόγραμμα.

### Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο **>/□** ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.  
Η λειτουργία σταματά, η φωτοдиодος (LED) **>/□** αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο **>/□**.  
Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοдиодος (LED) **>/□** ανάβει.

### Διακοπή της λειτουργίας

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.  
Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουν.

**Υπόδειξη:** Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

**Πίνακας προγραμμάτων**


Πρόγραμμα	Φαγητό	Βάρος σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης	Υποδείξεις	Ιδιαιτερότητες
<b>Ξεπάγωμα</b>					
P 01	Κιμάς*	0,10 - 1,20	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.	Κιμάς βοδινός, αρνίσιος, χοιρινός, απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
P 02	Φιλέτο ψαριού*	0,10 - 1,00	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, μπαρμπούνη, σολομό θαλάσσης, λούτσο
P 03	Κομμάτια κοτόπουλου με κόκκαλα*	0,15 - 1,20	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.	Πλευρά της πέτσας προς τα κάτω
P 04	Φέτες ψωμιού*	0,10 - 0,50	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.	Σπαρένιο ψωμί, σύμμεκτο ψωμί, ψωμί μαύρο (ολικής αλέσεως), ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιατεύει γρήγορα. Χωρίστε τις φέτες, εάν είναι δυνατό.
<b>Πουλερικά, κρέας, ψάρι</b>					
P 05	Κομμάτια κοτόπουλου, φρέσκα*	0,15 - 1,00	Σχάρα + γυάλινο ταψί Ύψος 3 + 2	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα, η μεριά της πέτσας προς τα κάτω
P 06	Ροσμπίφ, αγγλικό	0,50 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 07	Ροσμπίφ, ροζέ	0,50 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 08	Ροσμπίφ, καλοψημένο	0,50 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 09	Αρνίσιο μπούτι με κόκκαλα, ροζέ	1,00 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 10	Αρνίσιο μπούτι με κόκκαλα, καλοψημένο	1,00 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 11	Ψάρι, ολόκληρο, φρέσκο	0,20 - 1,20	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	Ραντίστε την εσωτερική πλευρά με χυμό λεμονιού.
P 12	Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	0,20 - 0,50	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 13	Φιλέτο ψαριού, κατεψυγμένο	0,20 - 0,50	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Χρησιμοποιείτε ομοίμορφα λεπτά φιλέτα ψαριού. Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 14	Γιαχνί από φρέσκα υλικά**	0,50 - 2,00	Σκεύος με καπάκι Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.	Χρησιμοποιείτε κρέας, λαχανικά και ζωμό στην ίδια αναλογία και εισάγετε το συνολικό βάρος.
<b>Λαχανικά και συνοδευτικά</b>					
P 15	Μπρόκολο, φρέσκο	0,10 - 1,00	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 16	Αρακάς, κατεψυγμένος	0,10 - 1,00	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	




\*Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα \*\*Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα


Πρόγραμμα	Φαγητό	Βάρος σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης	Υποδείξεις	Ιδιαιτερότητες
P 17	Φέτες καρότου, φρέσκες	0,10 - 0,75	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 18	Πράσινα σπαράγγια, φρέσκα	0,10 - 0,70	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	Μην τοποθετείτε το ένα πάνω στο άλλο
P 19	Αυγά, βραστά μελάτα	2 - 10 κομμάτια	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	Αυγά κότας κρύα
P 20	Ρύζι**	0,10 - 0,50	Ψηλό σκεύος με καπάκι Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.	Μακρόσπερμο ρύζι, μη χρησιμοποιείτε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος. Προσθέστε τη 2-3-πλάσια ποσότητα νερού στο ρύζι. Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε να ηρεμήσει 5-10 λεπτά.
P 21	Πατάτες φούρνου	0,20 - 1,50	Σχάρα Ύψος 2		Πατάτες μεσαίου μεγέθους, περίπου 250 γρ., πλύνετε, στεγνώστε τις πατάτες και τριπήστε τη φλούδα αρκετές φορές με ένα πιρούνι.
P 22	Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	0,20 - 0,50	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	Πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα.
P 23	Κομπόστα φρούτων**	0,30 - 0,80	Ρηχό μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυάλινο ταψί Ύψος 3	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Γεμίστε το δοχείο νερού.	Προσθέστε στα φρούτα λίγη ζάχαρη και κανέλα. Στην κομπόστα μούρων προσθέστε τα φραμπουάζ και τις φράουλες με το σήμα για το ανακάτεμα.
<b>Άνεση</b>					
P 24	Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες*	0,20 - 0,80	Γυάλινο ταψί Ύψος 2		Μην τοποθετείτε τη μια πάνω στην άλλη
P 25	Κροκέτες, κατεψυγμένες*	0,25 - 0,80	Γυάλινο ταψί Ύψος 2		Μην τοποθετείτε τη μια πάνω στην άλλη
P 26	Πίτσα, προψημένη, κρύα	0,10 - 0,60	Σχάρα Ύψος 2		Πίτσα με λεπτό πάτο
P 27	Πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	0,10 - 0,50	Σχάρα Ύψος 1		Πίτσα με λεπτό πάτο, μπαγκέτα-πίτσα
P 28	Παστίτσιο, προμαγειρεμένο και κρύο	0,30 - 1,00	Μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυάλινο ταψί Ύψος 2	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.	Λαζάνια, κανελόνια ή παστίτσιο με προμαγειρεμένα ζυμαρικά
P 29	Ζέσταμα μερίδας έτοιμου φαγητού, κρύα	0,20 - 0,50	Ρηχό μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυάλινο ταψί Ύψος 3	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 30	Ζέσταμα μερίδας έτοιμου φαγητού, κατεψυγμένη	0,20 - 0,50	Ρηχό μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυάλινο ταψί Ύψος 3	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Γεμίστε το δοχείο νερού.	


\*Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα \*\*Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα

## Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου

Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με το πεδίο αφής  καλείτε το μενού και αλλάζετε μεταξύ των ξεχωριστών λειτουργιών. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβουν τα σύμβολα των διαθέσιμων λειτουργιών, η τρέχουσα επιλεγμένη λειτουργία είναι εστιασμένη.

Λειτουργία χρόνου	Χρήση
 Ρολόι συναγε- ρμού	Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυτών. Λειτουργεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία της συσκευής και τις άλλες λειτουργίες χρόνου και δεν επηρεάζει τη συσκευή.
 Διάρκεια	Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας τερματίζει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία.
 Ώρα	Όσο δεν τρέχει καμία άλλη λειτουργία στο προ-σκήνιο, σας δείχνει η συσκευή την ώρα στην οθόνη ενδείξεων.





Αφού πρώτα ρυθμίσετε έναν τρόπο ψησίματος, μπορείτε να καλέσετε τη χρονική διάρκεια με το πεδίο . Το ρολόι συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί οποτεδήποτε.

Μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού ηχεί ένα σήμα. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα το σήμα, πατώντας ελαφρά στο πεδίο .

**Υπόδειξη:** Το χρόνο που θα ηχεί ένα σήμα, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 29*




### Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στη οθόνη ενδείξεων. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού , τη διάρκεια  ή την ώρα , πατήστε ελαφρά το πεδίο  τόσες φορές, μέχρι να βρίσκεται το εκάστοτε σύμβολο στην εστίαση. Κατά τη λειτουργία είναι διαθέσιμα μόνο το ρολόι συναγερμού και η διάρκεια, στη λειτουργία ετοιμότητας (standby) είναι διαθέσιμα μόνο το ρολόι συναγερμού και η ώρα. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη ενδείξεων.

### Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού, όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Αυτό τρέχει ανεξάρτητα από τη συσκευή. Το ρολόι συναγερμού έχει ένα δικό του σήμα. Έτσι ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή η διάρκεια.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων ανάβουν το σύμβολο  και τα σύμβολα του χρόνου.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο του ρολογιού συναγερμού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται ο ρυθμισμένος χρόνος στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο  και ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει φανερά. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

### Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται **00:00**. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο, για να απενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού.

### Αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξετε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.


### Ακύρωση του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

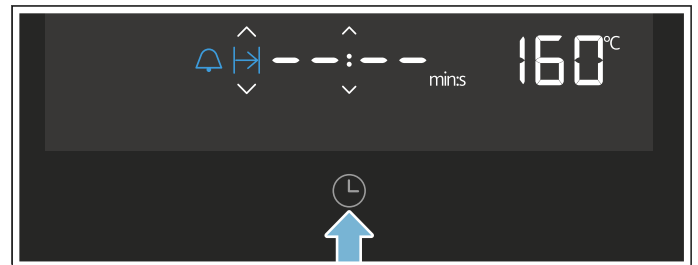
Επαναφέρετε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο του ρολογιού συναγερμού ξανά στο **00:00**. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού είναι απενεργοποιημένο.

### Ρύθμιση της διάρκειας

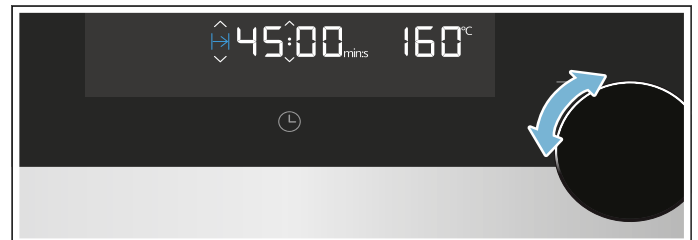
Μπορείτε να ρυθμίσετε στη συσκευή τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας. Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή. Δε γίνεται καμία αθέλητη υπέρβαση του χρόνου μαγειρέματος.



Παράδειγμα στην εικόνα: Τρόπος ψησίματος Θερμός αέρας, διάρκεια 45 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια θερμοκρασία ως προτεινόμενη τιμή.
2. Όταν χρειάζεται, αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται -- : -- και τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν.



4. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια 45 λεπτών.



5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Ο φούρνος ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και η φωτοδίοδος (LED)  ανάβει. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

## Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται 00:00.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ☹. Το σήμα σβήνει.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

## Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

## Σβήσιμο της διάρκειας

Σε περίπτωση που είναι ρυθμισμένη η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού, πατήστε ελαφρά πρώτα το πεδίο ☹. Μετά μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια.

Με τον περιστροφικό διακόπτη επαναφέρετε τη χρονική διάρκεια μέχρι το 00:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

## Πρώτη θέση σε λειτουργία

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

## Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Η τιμή 12:00 αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων και το σύμβολο ☹ ανάβει. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ☹. Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

## Αλλαγή της ώρας

**Υπόδειξη:** Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη, για να μπορείτε να αλλάξετε την ώρα.

1. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο ☹. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο ☹ και η ώρα.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ☹. Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

## Υποδείξεις

- Όταν μετά την ρύθμιση της ώρας δεν πατηθεί ελαφρά το πεδίο ☹, τότε η ρυθμισμένη τιμή εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Εάν κατά τη διάρκεια των ρυθμίσεων μετακινήθηκε ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας, πρέπει στη συνέχεια να τεθεί ξανά στη θέση μηδέν. Μετά μπορεί να χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να σβήσετε την ώρα.

# 🔒 Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά τη συσκευή, η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μια ασφάλεια παιδιών.

## Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
2. Πατήστε ελαφρά περίπου για 4 δευτερόλεπτα το πεδίο »⏏☹.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο »⏏☹. Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη ή απενεργοποιημένη.

## Υποδείξεις





- Όταν είναι ρυθμισμένος ένας χρόνος του ρολογιού συναγερμού ⏏, αυτός συνεχίζει να τρέχει. Όσο είναι ενεργοποιημένη η ασφάλεια παιδιών, δεν μπορεί να αλλάξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού.
- Τα ηχητικά σήματα, π.χ. μετά τη λήξη του χρόνου του ρολογιού συναγερμού, μπορούν να τερματιστούν πατώντας ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο.

## Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

### Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε ελαφρά για μερικά δευτερόλεπτα το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση. Με το πεδίο  μπορείτε να περάσετε σε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και να τις αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.
4. Πατήστε ελαφρά για μερικά δευτερόλεπτα το πεδίο . Όλες οι ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Όταν η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby), μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις οποτεδήποτε.

### Διακοπή

Εάν δε θέλετε να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Οι βασικές ρυθμίσεις τερματίζουν χωρίς να αποθηκευτούν.

## Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

	Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
<b>c01</b>	Διάρκεια σήματος 2 = μέτρια = 30 δευτερόλεπτα	1 = μικρή = 10 δευτερόλεπτα 3 = μεγάλη = 2 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη μιας διάρκειας ή του ρολογιού συναγερμού
<b>c02</b>	Ήχος πλήκτρου* 1 = On	0 = Off	Ήχος κατά το ελαφρό πάτημα των πεδίων αφής
<b>c03</b>	Φωτεινότητα οθόνης* 2 = μέτρια	1 = χαμηλή 3 = υψηλή	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων
<b>c04</b>	Ενδειξη ώρας 1 = On	0 = Off	Ενδειξη της ώρας στην οθόνη
<b>c05</b>	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος 1 = On	0 = Off	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία
<b>c06</b>	Σκληρότητα νερού 4 = Πολύ σκληρό	0 = Αποσκληρμένο 1 = Μαλακό 2 = Μέτριο 3 = Σκληρό	Η σκληρότητα του νερού επηρεάζει τους κύκλους καθαρισμού της συσκευής
<b>c07</b>	Ρυθμίσεις εργοστασίου 0 = Off	1 = On	Επαναφορά της συσκευής στις ρυθμίσεις εργοστασίου
<b>c08</b>	Λειτουργία παρουσίας 0 = Off	1 = On	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας παρουσίας <b>Υπόδειξη:</b> Η λειτουργία παρουσίας είναι ορατή μόνο εντός των πρώτων 5 λεπτών μετά τη σύνδεση της συσκευής.

\*Η αλλαγή εισάγεται απευθείας στη μνήμη της συσκευής.

## Καθαρισμός

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

## Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικά καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής δεν υπάρχουν όλες οι περιοχές στη συσκευή σας.

Για τη συσκευή μπορείτε να αγοράσετε εκ των υστέρων περαιτέρω εξαρτήματα στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

### Πανί καθαρισμού από μικροΐνες

Το πανί καθαρισμού από μικροΐνες είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών όπως γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξείδωτος χάλυβας ή αλουμίνιο. Απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπαρή ρύπανση.

Αριθ. παραγγελίας 466 148

### Πανί φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για τις επιφάνειες ένα ελεγμένο και συνιστούμε, εμποτισμένο με λάδι πανί φροντίδας (μπορεί να παραγγελθεί σ' εμάς), για να αυξήσετε την αντοχή τους σε δακτυλικά αποτυπώματα και γρατσουνιές.

Αριθ. παραγγελίας 311 134

## Λάδι φροντίδας για μοντέρνες επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα

Το ίδιο λάδι φροντίδας, όπως στα πανιά, μπορεί να παραγγελθεί ως φιάλη σ' εμάς.

Αριθ. παραγγελίας 311 567

### Απολιπαντικό

Για τον εντατικό καθαρισμό επιφανειών από τη σκληρή ρύπανση λίπους.

Αριθ. παραγγελίας 311 781

### Αποσκληρυντικό

Για να παραμείνει η συσκευή σας σε καλή κατάσταση λειτουργίας, πρέπει να την απασβεστώνετε τακτικά. Χρησιμοποιείτε μόνο τα συνιστούμενα εδώ αποσκληρυντικά. Άλλα αποσκληρυντικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή.

Αποσκληρυντικό, υγρό: Αριθ. παραγγελίας 311 680

Δισκία απασβέστωσης: Αριθ. παραγγελίας 311 846

### Προσοχή!

#### Ζημιές στην επιφάνεια

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού,
- Ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.

Περιοχή	Καθαρισμός
<b>Συσκευή, εξωτερικά</b>	
Μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα	<p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.</p> <p>Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.</p>
Πεδίο χειρισμού	<p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.</p>
Τζάμια πόρτας	<p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.</p>
Λαβή της πόρτας	<p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.</p>
<b>Συσκευή εσωτερικά</b>	

Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα.
Εσωτερική πλευρά της πόρτας και στεγανοποίηση της πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση της πόρτας. Μην τρίβετε. Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε τη θέση της στεγανοποίησης της πόρτας.
Επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε. Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε τη θέση της στεγανοποίησης της πόρτας.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Δοχείο συλλογής υγρού και δοχείο νερού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό, για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του υγρού καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφήστε το να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Υποδοχή δοχείου	Μετά από κάθε λειτουργία στεγνώνετε την.
Έξοδος ατμού στο χώρο μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι καθαρισμού ή μια μαλακιά βούρτσα καθαρισμού.

### Υποδείξεις

- Οι μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.

## Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών

Η πίσω πλευρά του χώρου μαγειρέματος διαθέτει μια αυτοκαθαριζόμενη καταλυτική επίστρωση. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επίστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Γι' αυτό δεν είναι απαραίτητο, να καθαρίσετε αυτή την περιοχή.

### Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Όταν όμως πέσει απορρυπαντικό φούρνου πάνω σε αυτές τις επιφάνειες, σκουπίστε το αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε τις επιφάνειες και μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό υλικό για τον καθαρισμό.

Απομακρύνετε τα καφετιά ή τα λευκά υπολείμματα με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

**Υπόδειξη:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να δημιουργηθούν κοκκινωποί λεκέδες πάνω στις επιφάνειες. Αυτό δεν είναι σκουριά, αλλά υπολείμματα τροφίμων. Αυτοί οι λεκέδες δεν είναι επιβλαβείς στην υγεία και δεν περιορίζουν την ικανότητα καθαρισμού των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών.

## Διατήρηση της συσκευής καθαρή

Για να μη δημιουργηθεί καμία σκληρή ρύπανση, κρατάτε τη συσκευή πάντοτε καθαρή και απομακρύνετε αμέσως τη ρύπανση.

### Συμβουλές

- Καθαρίζετε το χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση. Έτσι δεν μπορεί να καεί η ρύπανση.
- Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.
- Για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιείτε το γυάλινο ταψί.
- Στο ψητό χρησιμοποιείτε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος π.χ. μια ψηλή φόρμα.
- Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατό τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας. Η ρύπανση σε αυτό τον τρόπο λειτουργίας είναι μικρότερη.

## Λειτουργία καθαρισμού

### Απασβέστωση

Για να παραμείνει η συσκευή σας σε καλή κατάσταση λειτουργίας, πρέπει να την απασβεστώνετε τακτικά.


#### Προσοχή!

- Ζημιές στη συσκευή: Χρησιμοποιήστε για την απασβέστωση μόνο το συνιστούμενο από εμάς αποσκληρυντικό, υγρό ή σε δισκία απασβέστωσης. Οι χρόνοι δράσης κατά τη διάρκεια της απασβέστωσης είναι εναρμονισμένοι με το αποσκληρυντικό. Άλλα αποσκληρυντικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή. Τα αποσκληρυντικά μπορείτε να τα προμηθευτείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Αποσκληρυντικό, υγρό: Αριθ. παραγγελίας 311 680 Δισκία απασβέστωσης: Αριθ. παραγγελίας 311 846
- Διάλυμα αποσκληρυντικού: Μη χρησιμοποιείτε κανένα διάλυμα αποσκληρυντικού ή αποσκληρυντικό στο πεδίο χειρισμού ή σε άλλες επιφάνειες της συσκευής. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Εάν όμως συμβεί, απομακρύνετε το διάλυμα αποσκληρυντικού αμέσως με νερό.

Η απασβέστωση αποτελείται από δύο βήματα. Για λόγους υγιεινής η απασβέστωση πρέπει να ολοκληρωθεί εντελώς, για να είναι η συσκευή ξανά σε ετοιμότητα λειτουργίας. Η απασβέστωση διαρκεί συνολικά περίπου 30 λεπτά.


- Απασβέστωση (περίπου 29 λεπτά), στη συνέχεια αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού και γεμίστε το δοχείο νερού με καθαρό νερό.
- Διαδικασία πλύσης μετά την απασβέστωση (περίπου 1 λεπτό), στη συνέχεια αδειάστε το δοχείο συγκέντρωσης του υγρού.


Εάν διακοπεί η απασβέστωση (π.χ. από διακοπή ρεύματος, απενεργοποίηση της συσκευής ή διακοπή της διαδικασίας απασβέστωσης), θα σας ζητηθεί μετά την επανεργοποίηση της συσκευής, να πραγματοποιήσετε τη διαδικασία πλύσης. Η συσκευή μέχρι το τέλος της διαδικασίας πλύσης παραμένει κλειδωμένη για τις άλλες λειτουργίες.

Το πόσο συχνά πρέπει να απασβεστώνεται η συσκευή, εξαρτάται από τη σκληρότητα του χρησιμοποιούμενου νερού. Μόλις είναι δυνατές ακόμα 5 ή λιγότερες λειτουργίες με ατμό, σας υπενθυμίζει η συσκευή με το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων για την απασβέστωση. Έτσι έχετε χρόνο να προετοιμάσετε έγκαιρα την απασβέστωση.


Μετά η λειτουργία ατμού είναι δυνατή, αφού πρώτα πραγματοποιηθεί η απασβέστωση.

#### Εκκίνηση

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξετε Απασβέστωση . Η διάρκεια της απασβέστωσης εμφανίζεται. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής υγρού εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου.
5. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού.
6. Αναμείξτε νερό και αποσκληρυντικό σύμφωνα με τα στοιχεία της συσκευασίας και σχηματίστε ένα διάλυμα αποσκληρυντικού.

7. Βάλτε το διάλυμα αποσκληρυντικού στο δοχείο νερού και σπρώξτε το δοχείο νερού εντελώς μέσα.
8. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
9. Πατήστε ελαφρά το πεδίο /□. Η συσκευή απασβεστώνεται. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η υπόλοιπη διάρκεια. Μόλις η απασβέστωση λήξει, ηχεί ένα σήμα. Η λειτουργία σταματά.

#### Διαδικασία πλύσης μετά την απασβέστωση

1. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
2. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού, αδειάστε το και τοποθετήστε το ξανά.
3. Ξεπλύνετε καλά το δοχείο του νερού, γεμίστε το με καθαρό νερό και σπρώξτε το ξανά μέσα.
4. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο /□. Η συσκευή ξεπλένεται. Μόλις η διαδικασία της πλύσης λήξει, ηχεί ένα σήμα. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού.



#### Υπόδειξη:

Σε περίπτωση χρήσης των δισκίων απασβέστωσης (αριθ. παραγγελίας 311 846) πρέπει να εκτελέσετε πρόσθετα τη λειτουργία καθαρισμού "Ξέπλυμα" δύο φορές.

#### Ξέβγαλμα

Για να παραμείνει η συσκευή σας καθαρή, μπορείτε να ξεπλύνετε με νερό το σύστημα των σωλήνων. Το νερό στη συνέχεια χύνεται στο δοχείο συλλογής υγρού.

#### Εκκίνηση

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξετε Πλύση . Η χρονική διάρκεια του προγράμματος εμφανίζεται. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής υγρού εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου.
5. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το με καθαρό νερό.
6. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο του νερού.
7. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
8. Πατήστε ελαφρά το πεδίο /□. Αντλείται νερό μέσα από τους σωλήνες. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Μόλις η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού.

## Ολοκλήρωση του καθαρισμού

Μετά από κάθε απασβέστωση ή πλύση πραγματοποιήστε τα ακόλουθα βήματα:

1. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
2. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού και το δοχείο νερού, καθαρίστε τα και στεγνώστε τα.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.  
Η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί και η συσκευή βρίσκεται ξανά σε ετοιμότητα λειτουργίας.

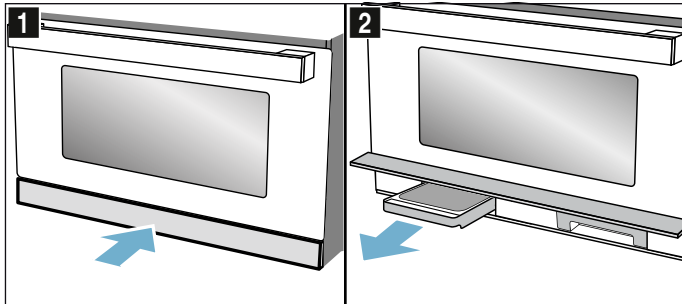
## Άδειασμα του δοχείου συλλογής υγρού

Στις λειτουργίες καθαρισμού το υπόλοιπο νερό συγκεντρώνεται στο δοχείο συλλογής υγρού. Αδειάστε και στεγνώστε στη συνέχεια το δοχείο συλλογής.

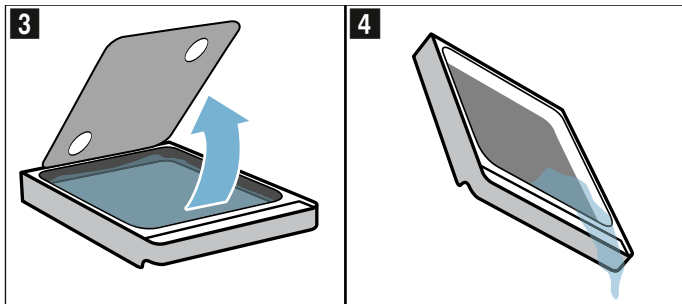
### Προσοχή!

- Μη στεγνώσετε το δοχείο συλλογής υγρού στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Το δοχείο συλλογής υγρού καταστρέφεται.
- Μην καθαρίζετε το δοχείο συλλογής υγρού στο πλυντήριο των πιάτων. Το δοχείο συλλογής υγρού καταστρέφεται.

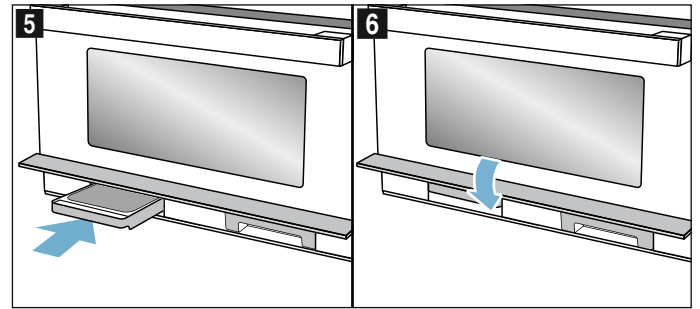
1. Πιέστε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου.  
Το κάλυμμα της θήκης δοχείου ανοίγει. Το δοχείο συλλογής υγρού και το δοχείο νερού είναι προσιτά.
2. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού από τη θήκη δοχείου.



3. Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου συλλογής υγρού.
4. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού.



5. Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής υγρού ξανά στη θήκη δοχείου και σπρώξτε το εντελώς μέσα.
6. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.



Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

## Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

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

### Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση / Υπόδειξη
Η συσκευή δε λειτουργεί	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος Διακοπή ρεύματος Η ασφάλεια είναι χαλασμένη Εσφαλμένος χειρισμός	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά
Η ενεργοποιημένη συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο »SSS◀☉	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη	Κρατήστε ελαφρά πατημένο το πεδίο »SSS◀☉ τόσο, μέχρι να σβήσει το σύμβολο »SSS◀☉
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί.	Η λάμπα LED είναι χαλασμένη	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και το σύμβολο ☉ ανάβει.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε ελαφρά το πεδίο ▷/□.	Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□ ή σβήστε τη ρύθμιση, επιλέγοντας με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μια άλλη λειτουργία.
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή. Το πεδίο ▷/□ δεν πατήθηκε ελαφρά.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷/□
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως. Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων Διπλάσια ποσότητα - διπλάσιος χρόνος Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται χωρίς εμφανή αιτία.	Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει μια βλάβη.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, εάν επαναλαμβάνεται αυτό το σφάλμα.
Η συσκευή μπορεί να ρυθμιστεί, αλλά δεν ζεσταίνει. Η άνω-κάτω τελεία αναβοσβήνει.	Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης στις βασικές ρυθμίσεις. <b>Υπόδειξη:</b> Η λειτουργία παρουσίασης είναι ορατή μόνο εντός των πρώτων 5 λεπτών μετά τη σύνδεση της συσκευής.
Τα σύμβολα για το δοχείο νερού και για το δοχείο συλλογής υγρού αναβοσβήνουν μόνιμα.	Τεχνικό πρόβλημα.	Εξασφαλίστε, ότι το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής υγρού είναι τοποθετημένα εντελώς μέσα στην εκάστοτε θήκη δοχείου. Εάν τα σύμβολα εξακολουθούν να αναβοσβήνουν μόνιμα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί περαιτέρω, με εξαίρεση τη λειτουργία ατμού.
E0532.	Η ρύπανση στο πεδίο χειρισμού δημιουργεί ένα μόνιμα ενεργοποιημένο πεδίο αφής.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καθαρίστε το πεδίο χειρισμού. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Εάν παρουσιαστεί ξανά το σφάλμα αμέσως μετά την ενεργοποίηση, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
E5005.	Η λειτουργία ατμού ενεργοποιήθηκε πολλές φορές με άδειο δοχείο νερού.	Πριν από μια νέα χρήση εξασφαλίστε, ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο με κρύο νερό και είναι τοποθετημένο εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου. Εάν συνεχίζει να παρουσιάζεται το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

### Αριθμός E και αριθμός FD

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

Αριθ. E

Αριθ. FD

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 

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

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

**Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης**  
GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

## Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

**Υπόδειξη:** Κατά την παρασκευή των τροφίμων μπορεί να δημιουργηθεί πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος. Η συσκευή σας είναι ενεργειακά πολύ αποτελεσματική και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αποβάλλει μόνο λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής, μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία στην πόρτα, το πεδίο χειρισμού ή τις γειτονικές προσόψεις του ντουλαπιού. Αυτό είναι ένα κανονικό, φυσικό φαινόμενο. Με την προθέρμανση ή το προσεκτικό άνοιγμα της πόρτας μπορεί να μειωθούν οι υδρατμοί.

Κατά το μαγείρεμα με ατμό ή σε μια εφαρμογή με υποστήριξη ατμού είναι επιθυμητό, να δημιουργείται πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος. Σκουπίστε μετά το μαγείρεμα το χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα κρυώσει.

### Γενικές υποδείξεις

#### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα φαγητά την ιδανική λειτουργία. Η θερμοκρασία/βαθμίδες και η διάρκεια εξαρτώνται από την ποσότητα, το μαγειρικό σκεύος, την ποιότητα, τη θερμοκρασία και την υφή των τροφίμων. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Στη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμίστε το μεγαλύτερο αναφερόμενο χρόνο και ελέγξτε το φαγητό σας μετά το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

Στις εργασίες με ατμό βεβαιωθείτε στην αρχή, ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για τη λειτουργία μικροκυμάτων "σόλο" υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος, μισή ποσότητα - μισός χρόνος.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού σε κρύο χώρο μαγειρέματος.

Για επιλεγμένα φαγητά η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μετά την προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος.

Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν ψήνονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια φαγητά στον πίνακα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις συμβουλές στο τέλος στους πίνακες των ρυθμίσεων.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος.

### Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στο χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα σκεύη και εξαρτήματα και να τα τοποθετείτε σωστά.

Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις για το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος για τη λειτουργία μικροκυμάτων και τη λειτουργία ατμού στα αντίστοιχα κεφάλαια. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 17 → "Ατμός" στη σελίδα 20

Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

### Φόρμες ψησίματος και μαγειρικά σκεύη

Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος σας συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν το χρόνο ψησίματος και τα παρασκευάσματα δε ροδίζουν ομοιόμορφα.

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε φόρμες σιλικόνης, ελέγξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή ως προς την καταλληλότητά τους για ατμό και μικροκύματα και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία και τις συνταγές του κατασκευαστή.

Οι φόρμες σιλικόνης είναι πολλές φορές μικρότερες απ' ό,τι οι κανονικές φόρμες. Οι ποσότητες και τα στοιχεία της συνταγής μπορούν να διαφέρουν.

Βασικά ισχύει:

- Ψήσιμο με θερμό αέρα στο γυάλινο ταψί, ύψος τοποθέτησης 2
- Ψήσιμο με θερμό αέρα στη φόρμα πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 1
- Ψήσιμο στη σχάρα ή στο γυάλινο ταψί, ύψος τοποθέτησης 2. Εάν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, τοποθετήστε από κάτω το γυάλινο ταψί.
- Ψήσιμο πάνω στη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 3 ή 4. Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί από κάτω.
- Λειτουργία μικροκυμάτων "σόλο": Μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, ύψος τοποθέτησης 0.

- Λειτουργία ατμού "σόλο": Γυάλινο ταψί με δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο ύψος τοποθέτησης 3.

### Λαδόκολλα

Χρησιμοποιείτε μόνο λαδόκολλα, που είναι κατάλληλη για την επιλεγμένη θερμοκρασία. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί.

Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.

### Ξεπάγωμα

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. κνήμες και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινοχαρτού. Η μεμβράνη δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα της συσκευής. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινοχαρτό.

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος και των πουλερικών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.













Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμη 10 - 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Μπορείτε να συνεχίσετε την επεξεργασία του κρέατος ακόμη και μ' ένα μικρό κατεψυγμένο πυρήνα.

### Υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε ανοιχτό μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Προσέξτε, ότι μια ρύθμιση μπορεί να αποτελείται από περισσότερα βήματα.
- Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο αναφερόμενο χρόνο, ελέγχετε το φαγητό σας μετά το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος	Βήματα	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο (με και χωρίς κόκκαλα)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		800 γρ.	1	180	15	Γυρίστε πολλές φορές.
					2	90	25	
				1.000 γρ.	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1.500 γρ.	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		200 γρ.	1	180	5	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
					2	90	4 - 6	
				500 γρ.	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 γρ.	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος	Βήματα	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κιμάς, ανάμεικτος	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		200 γρ.	1	90	15	Καταψύξτε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια. Γυρίστε ενδιάμεσα πολλές φορές, απομακρύνετε το κρέας που έχει ήδη ξεπαγώσει.
				500 γρ.	1	180	5	
				800 γρ.	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		600 γρ.	1	180	5	Γυρίστε ενδιάμεσα. Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.
					2	90	10 - 15	
				1.200 γρ.	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Πάπια	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		2.000 γρ.	1	180	20	Γυρίστε πολλές φορές. Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.
				2	90	30 - 40		
Χήνα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		4.500 γρ.	1	180	30	Γυρίστε κάθε 20λεπτά. Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.
					2	90	60 - 80	
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		400 γρ.	1	180	5	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
					2	90	10 - 15	
Ψάρι, ολόκληρο	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		300 γρ.	1	180	3	Γυρίστε ενδιάμεσα.
					2	90	10 - 15	
				600 γρ.	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		300 γρ.	1	180	10 - 15	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά.
				600 γρ.	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Φρούτα, π.χ. φραμπούζ	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		300 γρ.	1	180	7 - 10	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, και χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
				500 γρ.	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Βούτυρο, ελαφρό ξεπάγωμα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		125 γρ.	1	90	6 - 8	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
				250 γρ.	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Ψωμί, ολόκληρο	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		500 γρ.	1	180	3	Γυρίστε ενδιάμεσα.
					2	90	10 - 15	
				1.000 γρ.	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		500 γρ.	1	90	10 - 15	Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
				750 γρ.	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		500 γρ.	1	180	5	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνη.
					2	90	15 - 25	
				750 γρ.	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

## Ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.

Τα λεπτά φαγητά ζεσταίνονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο δοχείο σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 - 3 φορές.

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

### Υποδείξεις

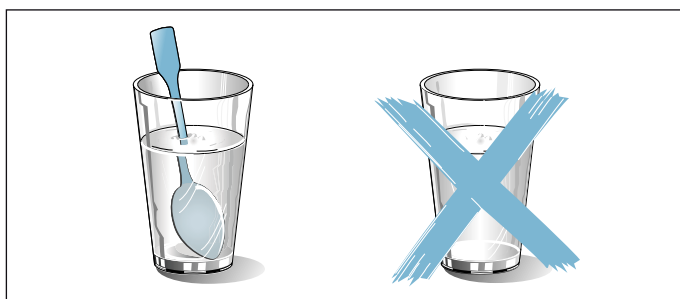
- Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο αναφερόμενο χρόνο, ελέγχετε το φαγητό σας μετά το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Σούπα, κατεψυγμένη	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		400 γρ.	600	8-15	
Γιαχνί, κατεψυγμένο	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		500 γρ. 1.000 γρ.	600	8-13 10-15	
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικά), κατεψυγμένο	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		300 - 400 γρ.	600	11-15	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας, κατεψυγμένο	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		500 γρ. 1.000 γρ.	600	12-17 25-30	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, κανελόνια, κατεψυγμένα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		450 γρ.	600	10-15	
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια, κατεψυγμένα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		250 γρ. 500 γρ.	600	2-5 8-10	Προσθέστε υγρό
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα, κατεψυγμένα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		300 γρ. 600 γρ.	600	8-10 14-17	Προσθέστε νερό, μέχρι να καλυφθεί ο πάτος
Αλεσμένο σπανάκι, κατεψυγμένο	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		500 γρ.	600	11-16	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού, ανακατέψτε ενδιάμεσα

## Ζέσταμα

### Προειδοποίηση Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλισμάτα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



### Προσοχή!

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

### Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.
- Σκεπάζετε τα φαγητά, όταν αυτό αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Εάν θέλετε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού, τότε τοποθετήστε το μαγειρικό σας σκεύος στο γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3. Γεμίστε το δοχείο νερού.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος / Ποσότητα	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία.
Ποτά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		200 ml	1.000	-	1-2	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
				500 ml	1.000	-	4-5	
Σούπα, 2 φλιτζάνια από 175 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		350 γρ.	600	-	3-4	
Σούπα, 4 φλιτζάνια από 175 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		700 γρ.	600	-	6-8	
Κρέας ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		500 γρ.	600	-	7-10	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικά)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	3	+	400 γρ.	360	3	9-14	
Γιαχνί	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		400 γρ.	600	-	6-8	
				800 γρ.	600	-	8-11	
Λαχανικά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	3	+	150 γρ.	360	3	3-5	
	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	3	+	300 γρ.	360	3	4-7	

### Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

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

### Γλυκά, μικρά παρασκευάσματα και ψωμί

Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά παρασκευάσματα.

Για το φούσκωμα της ζύμης σκεπάστε το μπολ με τη ζύμη με μια μεμβράνη ή μ' ένα πανί, τοποθετήστε το στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και ρυθμίστε Θερμός αέρας 40 °C.

### Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

Όταν ψήνετε σε συνδυασμό με μικροκύματα, μπορείτε να μειώσετε αρκετά το χρόνο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 17

Στη συνδυασμένη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνηθισμένες φόρμες ψησίματος από μέταλλο. Όταν

μεταξύ της φόρμας ψησίματος και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες, ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι εξωτερικά καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας πάνω στη σχάρα. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος μεγαλώνει. Όταν χρησιμοποιείτε φόρμες από συνθετικό υλικό, κεραμικό ή γυαλί, μικραίνει ο αναφερόμενος στους πίνακες ρύθμισης χρόνος ψησίματος.

### Ψήσιμο με υποστήριξη ατμού

Ορισμένα παρασκευάσματα (π.χ. παρασκευάσματα με μαγιά) αποκτούν με την υποστήριξη ατμού μια τραγανή κρούστα και μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια. Τα παρασκευάσματα στεγνώνουν λιγότερο.

Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη "MAX". Εάν εξαντληθεί το νερό, συνεχίζεται το μαγείρεμα του φαγητού σας με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος χωρίς προσθήκη ατμού.

### Κατεψυγμένα προϊόντα

Αφαιρέστε το φαγητό εντελώς από τη συσκευασία. Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν. Απομακρύνετε τον πάγο από τα τρόφιμα.

Τα κατεψυγμένα προϊόντα είναι εν μέρει ανομοιόμορφα προψημένα. Το ανομοιόμορφο ρόδισμα παραμένει επίσης και μετά το ψήσιμο.

### Ψωμί και ψωμάκια

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος ή μην τοποθετείτε ποτέ σκεύη με νερό στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία ατμού πρόσθετα στο θερμό αέρα. Οι τιμές ρύθμισης για τις ζύμες ψωμιών ισχύουν για ζύμες πάνω στο ταψί καθώς επίσης και για ζύμες σε μακρόστενες φόρμες.

### Γλυκά σε φόρμες

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό*	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη	1		160-170	-	60-80
Κέικ, λεπτό (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)*	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη	1		150-160	-	60-70
Καρυδόπιτα	Φόρμα με σουστά	1	+	170-180	90	30-35
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	1		160-170	-	35-40
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σουστά	1		160-170	-	45-50
Φρουτότουρτα ή μυζηθρό-τουρτα από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σουστά	2	+	150-160	360	40-50
Φρουτόπιτα, λεπτή, από απλή ζύμη	Φόρμα βαθιά στρογγυλή / φόρμα με σουστά	1	+	170-190	90	30-45
Αλμυρά κέικ (π.χ. κίς / κρεμμυδόπιτα)	Φόρμα με σουστά	2	+	160-180	90	50-70

\*Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει

### Γλυκό στο ταψί

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ με στεγνή επίστρωση	Γυάλινο ταψί	2		160-170	-	-	30-40
Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση π.χ. ζύμη μαγιάς με σβολάκια ζύμης-μήλου*	Γυάλινο ταψί	1		160-170	-	-	30-45
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι*	Γυάλινο ταψί	1	+	170-180	-	3	35-45
Στρούντελ με γέμιση φρούτων, προψημένο, κατεψυγμένο	Γυάλινο ταψί	1	+	180-200	-	2	40-50
Πίτσα	Γυάλινο ταψί	2		210-230	-	-	25-35
Πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	Σχάρα	2	+	180-190	180	-	8-15
Μπαγκέτα-πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	Σχάρα	2	+	190-210	180	-	12-15

\*Προθέρμανση

### Μικρά παρασκευάσματα και μπισκοτάκια

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Γυάλινο ταψί	2		50-170	20-35
Μπεζέδες	Γυάλινο ταψί	2		100	90-120
Μπισκοτάκια με καρύδα	Γυάλινο ταψί	2		110	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Γυάλινο ταψί	2		170-180	35-45

## Ψωμί και ψωμάκια

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήματα	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ψωμί, 1 κιλό*	Γυάλινο ταψί	1		1 2	230 190-200	- -	3 -	10-15 30-45	Μη χύνετε ποτέ καυτό νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.
Ψωμί 1,5 κιλά*	Μακρόστενη φόρμα	0		1 2	230 200-210	- -	3 -	10-15 40-50	
Ψωμάκια. π.χ. ψωμάκια από αλεύρι σίκαλης*	Γυάλινο ταψί	1		1	200-220	-	3	25-35	
Ψωμί για τoστ, 12 φέτες	Σχάρα	3		1	-	3	-	3-6	
Ψωμί για τoστ, 4 φέτες	Σχάρα	3		1	-	3	-	3-6	Τοποθετήστε τις φέτες του τoστ τη μία δίπλα στην άλλη στη μέση της σχάρας.
Τoστ γκαπινέ, 2-4 φέτες	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		1	-	3	-	8-10	

\*Προθέρμανση

## Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.	Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στο φούρνο. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα ή χρησιμοποιήστε το γυάλινο ταψί ως επιφάνεια εναπόθεσης. Η διάρκεια ψησίματος τότε μεγαλώνει.
Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν το παρασκεύασμα έχει ψηθεί καλά.	Τρυπήστε το παρασκεύασμα στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το παρασκεύασμα έτοιμο.
Το παρασκεύασμα συρρικνώνεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό. Η ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.
Το παρασκεύασμα φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το παρασκεύασμα προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Τα μικρά παρασκευάσματα κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση περίπου 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Το παρασκεύασμα είναι πολύ στεγνό.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το παρασκεύασμα είναι συνολικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	Όταν το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα είναι σωστά, τότε αυξήστε ενδεχομένως τη θερμοκρασία ή αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το παρασκεύασμα στη στρογγυλή ή μακρόστενη φόρμα γίνεται πίσω πολύ σκούρο.	Μην τοποθετείτε τη φόρμα πολύ κοντά στο πίσω τοίχωμα, αλλά στη μέση του εξαρτήματος.
Το παρασκεύασμα είναι συνολικά πολύ σκούρο.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε ενδεχομένως το χρόνο ψησίματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα. Ακόμα και η λαδόκολλα που προσέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί. Προσέξτε, να μη βρίσκεται η φόρμα ψησίματος απευθείας μπροστά από τα ανοίγματα του πίσω τοιχώματος του χώρου μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο μικρών παρασκευασμάτων, πρέπει κατά το δυνατόν να χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος.
Το παρασκεύασμα έχει ωραία εμφάνιση, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά.	Ψήστε με χαμηλότερη θερμοκρασία για λίγο περισσότερο και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό. Στο παρασκεύασμα με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση.
Το παρασκεύασμα δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	Αφήστε το παρασκεύασμα μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά να κρυώσει. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το παρασκεύασμα εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε τη φόρμα και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.

## Σουφλέ και ογκρατέν

Στη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε σουφλέ και ογκρατέν. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για μερικά φαγητά.

Το μαγείρεμα ενός σουφλέ εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και από το ύψος του σουφλέ. Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα πλατύ ρηχό μαγειρικό σκεύος. Σε ένα στενό, ψηλό μαγειρικό σκεύος τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και

ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πάντοτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 17

Χρησιμοποιείτε μια ρηχή φόρμα σουφλέ με ένα ύψος 4-5 cm. Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει να συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμη 5 λεπτά στον απενεργοποιημένο φούρνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά σουφλέ, π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα 1,5 κιλά	Φόρμα ψησίματος	0		130-150	180	25-35
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά, π.χ. παστίσιο, 1 κιλό	Φόρμα ψησίματος	0	+	180-190	600	12-17
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά, π.χ. πατάτες ογκρατέν 1,1 κιλά	Φόρμα ψησίματος	0	+	170-180	600	20-30

## Πουλερικά, κρέας και ψάρια

Η συσκευή σας προσφέρει διάφορες δυνατότητες για την παρασκευή πουλερικών, κρέατος και ψαριών. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά. Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν μαγειρεύονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

### Μαγείρεμα στο σκεύος

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού από σπασμένο γυαλί!

Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για την εφαρμογή σας. Καταλληλότερο είναι μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος.

Οι γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο δεν είναι κατάλληλες για τη χρήση με τα μικροκύματα. Στην κανονική χρήση οι γυαλιστερές ψηλές φόρμες αντανακλούν τη θερμότητα, όπως ένας καθρέφτης και είναι έτσι μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις κατάλληλες. Τα πουλερικά, το κρέας και τα ψάρια μαγειρεύονται πιο σιγά και ροδοκοκκινίζουν λιγότερο. Για το συνηθισμένο μαγείρεμα χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και/ή ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

#### Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

Για την παρασκευή πουλερικού, κρέατος και ψαριού χρησιμοποιήστε καλύτερα μια ψηλή φόρμα ψησίματος. Τοποθετήστε τη φόρμα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Εάν θέλετε να εκμεταλλευτείτε την προσθήκη ατμού, χρησιμοποιήστε ένα ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Εάν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, χρησιμοποιήστε το γυάλινο ταψί.

#### Κλειστό μαγειρικό σκεύος

Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι και να κλείνει καλά. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα.

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματισματος!

Κατά το άνοιγμα του καπακιού μετά το μαγείρεμα μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Σηκώνετε το καπάκι στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.

### Μαγείρεμα σε συνδυασμό με μικροκύματα

Έτσι ο χρόνος μαγειρέματος μικραίνει αρκετά. Διαφορετικά απ' ό,τι στην κανονική λειτουργία, ο χρόνος μαγειρέματος στο ψήσιμο σε συνδυασμό με τα μικροκύματα εξαρτάται από το συνολικό βάρος.

**Υπόδειξη:** Όταν έχετε άλλες ποσότητες, από αυτές που αναφέρονται στους πίνακες ρύθμισης, σας βοηθά ένας βασικός κανόνας: Η διπλάσια ποσότητα αντιστοιχεί περίπου σε διπλάσια διάρκεια. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο ή οι πλήινες γάστρες είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 17

### Μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού

Ορισμένα φαγητά γίνονται πιο τραγανά με την υποστήριξη ατμού. Αποκτούν μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια και στεγνώνουν λιγότερο.

Χρησιμοποιήστε ανοιχτά μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό. Ενεργοποιήστε πρόσθετα την υποστήριξη ατμού, όπως αναφέρεται στον πίνακα των ρυθμίσεων. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη "MAX". Εάν εξαντληθεί το νερό, συνεχίζεται το μαγείρεμα του φαγητού σας με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος χωρίς προσθήκη ατμού.

### Μαγείρεμα με ατμό πάνω στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό

Σε αντίθεση με την υποστήριξη ατμού, με τη λειτουργία "Μαγείρεμα με ατμό" μαγειρεύεται το κρέας πιο ήπια, δεν αποκτά όμως μια κρούστα. Παραμένει ιδιαίτερα ζουμερό.

Ως παραλλαγή γεύσης μπορείτε να σοτάρτε τα κομμάτια κρέατος πριν το μαγείρεμα με ατμό, η διάρκεια μαγειρέματος μικραίνει. Τα μεγαλύτερα κομμάτια χρειάζονται μια μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος. Τα κομμάτια κρέατος δε χρειάζεται να γυρίσουν.

Για το μαγείρεμα με ατμό πουλερικών, κρέατος ή ψαριού βάλτε το φαγητό πάνω στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο γυάλινο ταψί και σπρώξτε το στο ύψος τοποθέτησης 3. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη "MAX". Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, τότε διακόπεται η λειτουργία. Αυτό θα σας υποδειχθεί στην οθόνη ενδείξεων.

### Ψήσιμο στο γκριλ

Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε πρόσθετα το γυάλινο ταψί κάτω από τη σχάρα. Το λίπος που στάζει συλλέγεται.

Ψήνετε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος στο γκριλ με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Τοποθετείτε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.

Αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Το αλάτι αφαιρεί νερό από το κρέας.

### Υποδείξεις

- Οι θερμομαντικές ράβδοι του γκριλ ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται συνεχώς, αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.
- Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση έτοιμων για ψήσιμο πουλερικών, κρέατος ή ψαριών χωρίς γέμιση, με θερμοκρασία ψυγείου στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία για πουλερικά, κρέας και ψάρι με προτεινόμενα βάρη. Όταν θέλετε να παρασκευάσετε πιο βαριά πουλερικά, κρέας ή ψάρι, χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισσότερων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

Όσο μεγαλύτερο το πουλερικό, το κρέας ή το ψάρι, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.

Γυρίστε τα πουλερικά, το κρέας και το ψάρι, όταν αναφέρεται στον πίνακα ρύθμισης.

### Πουλερικά

Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες. Έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος.

Στο στήθος πάπιας χαράξτε την πέτσα. Μη γυρίσετε το στήθος πάπιας.

Εάν γυρίσετε τα πουλερικά, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά του στήθους ή η μεριά της πέτσας κάτω.

### Κρέας

Αλείψτε το άπαχο κρέας κατά βούληση με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.

Προσθέστε για το ψήσιμο άπαχου κρέατος λίγο υγρό. Στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει μόλις να καλύπτεται.

Χαράξτε μια πέτσα σταυρωτά.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζωμός του κρέατος καλύτερα. Τυλίξτε το ψητό ενδεχομένως σε αλουμινοχαρτό. Στο δεδομένο χρόνο μαγειρέματος δε συμπεριλαμβάνεται ο συνιστούμενος χρόνος ηρεμίας.

Το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος είναι πιο άνετο. Μπορείτε να πάρετε το ψητό με το σκεύος ευκολότερα από το χώρο μαγειρέματος και να παρασκευάσετε τη σάλτσα απευθείας μέσα στο σκεύος.

Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ ή σε σκούρα μεταλλική ψηλή φόρμα, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξατμίζεται το υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται προσθέστε προσεκτικά υγρό.

Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι θα πρέπει να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.

Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος σοτάρετε το κρέας προηγουμένως κατά βούληση. Προσθέστε στη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1-2 cm.

### Ψάρι

Το ολόκληρο ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει. Εάν το ψάρι είναι έτοιμο, το αναγνωρίζετε, όταν το ραχιαίο πτερύγιο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα.

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε ψάρι πάνω στη σχάρα, αλείψτε τη σχάρα προηγουμένως με λίγο λάδι, έτσι θα ξεκολλήσει αργότερα το ψάρι πιο εύκολα.

## Πουλερικά

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,3 κιλά (βράσιμο)	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		-	-	600	-	25-35	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο.
Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,3 κιλά (ψησίμο)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	++	190	-	360	3	40-45	Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα πάνω. Μην το γυρίσετε. Αφήστε το να τραβήξει 5 λεπτά.
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα, 800 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		190	-	180	-	20-35	Τρυπήστε την πέτσα. Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Στήθος πάπιας, 500 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Στήθος χήνας, μπούτια χήνας, 700-900 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	+	-	2	180	-	30-40	Ψηλό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Μην το γυρίσετε.

## Κρέας

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήματα	Θερμοκρασία	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Βοδινό κρεμμύδι, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Ροσμπίφ, αγγλικό 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Βοδινές μπριζόλες, 2-3 cm χοντρές, 2-3 κομμάτια, από 200 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα 750 γρ., π.χ. σβέρκος	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Χοιρινό κρέας με πέτσα, 1 κιλό, π.χ. σπάλα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Χαράξτε την πέτσα. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά. Μην το γυρίσετε.
Χοιρινό μπούτι 500-600 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Μπριζόλες από χοιρινό σβέρκο, 2-3 cm χοντρές, 2-3 κομμάτια, από 120 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήματα	Θερμοκρασία	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Λουκάνικα σχάρας 4-6 κομμάτια, από 150 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Ψητός κιμάς, 750 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		1	190	-	360	3	15-20	Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.

## Ψάρι

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο, 400 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		-	-	-	3	15-17
Κομμάτια φιλέτου ψαριού, κατεψυγμένα, 400 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		-	-	600	-	10-15
Κομμάτια φιλέτου ψαριού, κατεψυγμένα, 800 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		-	-	-	3	23-25
Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν, 500 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		-	3	600	-	10-15
Μπριζόλα ψαριού 2-3 κομμάτια, από 150 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		-	3	-	-	8-12
Ψάρι, ολόκληρο, π.χ. πέστροφες, 2-3 κομμάτια, από 300 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		-	-	-	3	18-22

## Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία και/η το ψητό είναι πολύ στεγνό.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία. Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και μειώστε ενδεχομένως τη διάρκεια ψησίματος.
Η κρούστα είναι πολύ λεπτή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ή ενεργοποιήστε μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος για λίγο το γκριλ.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό.
Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος καίγεται το κρέας.	Το σκεύος ψησίματος και το καπάκι πρέπει να ταιριάζουν μεταξύ τους και να κλείνουν καλά. Ελαττώστε τη θερμοκρασία και προσθέστε ακόμη υγρό, σε περίπτωση που χρειάζεται, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο κλειστό σκεύος.

## Λαχανικά και συνοδευτικά

Εδώ θα βρείτε στοιχεία για τη γρήγορη παρασκευή χωρίς απώλειες πολλών ειδών λαχανικών, ρυζιού και πατατών, καθώς και κατεψυγμένων προϊόντων πατάτας.

### Μικροκύματα

Μαγειρεύετε λαχανικά πάντοτε σε κλειστά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Χρησιμοποιήστε ένα ψηλό δοχείο με καπάκι για το μαγείρεμα ρυζιού και προσθέστε νερό, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

### Μαγείρεμα με ατμό

Χρησιμοποιήστε για το μαγείρεμα με ατμό το γυάλινο ταψί και το δοχείο μαγειρέματος με ατμό.

Προσέξτε τα μεγέθη των κομματιών που αναφέρονται στον πίνακα ρύθμισης. Στα μικρότερα κομμάτια, μικραίνει ο χρόνος μαγειρέματος, στα μεγαλύτερα κομμάτια μεγαλώνει αντίστοιχα. Η ποιότητα και ο βαθμός ωρίμασης

επηρεάζουν επίσης το χρόνο μαγειρέματος. Γι' αυτό οι αναφερόμενες τιμές ρύθμισης είναι μόνο ενδεικτικές τιμές. Μοιράζετε τα τρόφιμα πάντοτε ομοιόμορφα στο μαγειρικό σκεύος. Σε περίπτωση διαφορετικού ύψους στρώσης μαγειρεύονται τα τρόφιμα ανομοιόμορφα. Μη στρώνετε τα ευαίσθητα στη πίεση τρόφιμα πολύ ψηλά στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό.

Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη "MAX". Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, τότε διακόπτεται η λειτουργία. Αυτό θα σας υποδειχθεί στην οθόνη ενδείξεων.

### Κουσκούς

Προσθέστε νερό ή υγρό με την αναφερόμενη αναλογία. Για παράδειγμα σε μια αναλογία από 1:2 προσθέστε για κάθε 100 γρ. κουσκούς 200 ml υγρό.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήματα	Θερμοκρασία	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Αγκινάρες, ολόκληρες, φρέσκιες	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	36-40
Σπανάκι φύλλα, φρέσκο, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	5-7
Κουνουπίδι, ολόκληρο, φρέσκο	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	2		1	-	-	3	28-35
Μπρόκολο, ολόκληρο, φρέσκο, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	2		1	-	-	3	20-23
Άνθη μπρόκολου, κατεψυγμένα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	14-16
Λαχανικά, φρέσκα, 250 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		1	-	600	-	6-10
Λαχανικά, φρέσκα, 500 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		1	-	600	-	10-15
Καλαμπόκι, φρέσκο, 2 κομμάτια	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	35-45
Διάφορα λαχανικά, κατεψυγμένα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	12-15
Καρότα σε φέτες, μαγείρεμα με ατμό	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	18-20
Δακτυλίδια πράσου, φρέσκα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	10-12
Φρέσκα φασολάκια, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	18-20
Κοκκινογούλια, ολόκληρα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	50-60
Σπαράγγια, πράσινα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	15-18
Κολοκυθάκια σε φέτες, μαγείρεμα με ατμό	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	12-14
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	28-30
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	30-32
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 750 γρ.**	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	32-35
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2		1	180-210	-	-	30-40

\*Ανακατεύετε ενδιάμεσα  
 \*\*Το δοχείο νερού πρέπει ενδεχομένως να ξαναγεμίσει ενδιάμεσα

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήματα	Θερμοκρασία	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2		1	190-210	-	-	25-35
Κροκέτες, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2		1	190-210	-	-	25-35
Ρύζι 125 γρ. + 300 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Ρύζι 250 γρ. + 500 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Κουσκούς, 1:2	Γυάλινο ταψί	3		1	-	-	3	3-10

\*Ανακατεύετε ενδιάμεσα  
 \*\*Το δοχείο νερού πρέπει ενδεχομένως να ξαναγεμίσει ενδιάμεσα

## Επιδόρπια

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε γρήγορα και εκλεκτά επιδόρπια.

Προσέξτε τις υποδείξεις στον πίνακα ρύθμισης.

## Ρυζόγαλο

Προσθέστε γάλα με την αναφερόμενη αναλογία. Για παράδειγμα σε μια αναλογία από 1:2,5 προσθέστε για κάθε 100 γρ. ρυζόγαλο 250 ml γάλα.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Φλαν καραμελέ	Γυάλινο ταψί	3		-	3	40-50
Μπαλάκια ζύμης	Γυάλινο ταψί	3		-	2	20-25
Ρυζόγαλο 1:2, 5	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	3		-	3	30-40
Φρούτα, κομπόστα, 500 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	3		-	3	9-12
Πόπ-κορν για φούρνο μικροκυμάτων, 1 σακούλα από 100 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		600	-	3-5
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή) 500 ml*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		600	-	6-8

\*Ανακατεύετε ενδιάμεσα

## Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

### Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ

υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τوست, ψωμάκια, ψωμί, λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

### Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

Γενικά	Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	Με θερμό αέρα μέγ. 180 °C το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει τη δημιουργία ακρυλαμίδης.
Μπισκοτάκια	Με θερμό αέρα μέγ. 180 °C το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει τη δημιουργία ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο εξάρτημα. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε διαδικασία ψησίματος για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

## Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο της συσκευής.

Σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1 ή IEC 60705.

## Ψήσιμο

### Υποδείξεις

- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο χώρο μαγειρέματος.

- Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στους πίνακες. Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.
- Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.
- Τοποθετήστε τις φόρμες ψησίματος πάνω στη σχάρα.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Γυάλινο ταψί	2		160-170	30-35
Μικρά κέικ*	Γυάλινο ταψί	2		160-170	20-25
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Μηλόπιτα	Φόρμα με σουστά Ø 20 cm	2		170-190	80-100

\*Προθερμάνετε το φούρνο 5 λεπτά

## Προετοιμασία με μικροκύματα

Για την παρασκευή με τα μικροκύματα χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος,

κατάλληλο για μικροκύματα. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 17

## Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος	Βήματα	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά
Ξεπάγωμα ψαριού	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		500 γρ.	1 2	180 90	7 8-12

## Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος	Βήματα	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά
Κρέμα αυγού	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		1.000 γρ.	1 2	360 180	18-20 18-22
Παντεσπάνι	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		475 γρ.	1	600	8-10
Κεφτές	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		900 γρ.	1	600	20-25

## Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	+	-	1	360	25-32	
Γλυκό, 700 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1	+	190-200	-	180	20-27	
Κοτόπουλο	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	+	190	-	360	30-45	Μερία του στήθους προς τα κάτω. Ψηλό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

## Μαγείρεμα με ατμό



Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί με το δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο ύψος τοποθέτησης 3.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Αρακάς, κατεψυγμένος	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		3	-	Η δοκιμή έχει τερματιστεί, μόλις φτάσει το πιο κρύο σημείο στους 85 °C.
Μπρόκολο, φρέσκο 300 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		3	11-13	
Μπρόκολο, φρέσκο, ένα δοχείο	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		3	18-20	

## Ψήσιμο στο γκριλ

Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί κάτω από τη σχάρα. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ροδοκοκκίνισμα τوست	Σχάρα	3		3	4-5	
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		3	35-45	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο

# Índice

 <b>Uso correcto del aparato</b> . . . . .	<b>51</b>	 <b>Vapor</b> . . . . .	<b>68</b>
 <b>Indicaciones de seguridad importantes</b> . . . . .	<b>51</b>	Ruidos . . . . .	68
En general . . . . .	51	Cocción con vapor . . . . .	68
Microondas . . . . .	52	Ajustar el funcionamiento combinado con vapor . . . . .	69
Vapor . . . . .	54	Rellenar depósito de agua . . . . .	69
 <b>Causas de los daños</b> . . . . .	<b>54</b>	Llenado del depósito de agua . . . . .	70
En general . . . . .	54	Después de cada funcionamiento con vapor . . . . .	71
Microondas . . . . .	55	 <b>Programas automáticos</b> . . . . .	<b>72</b>
Vapor . . . . .	55	Ajustar un programa . . . . .	72
 <b>Protección del medio ambiente</b> . . . . .	<b>56</b>	Tabla de programas . . . . .	73
Ahorro de energía . . . . .	56	 <b>Ajustar las funciones de tiempo</b> . . . . .	<b>75</b>
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . .	56	Consultar los ajustes de tiempo . . . . .	75
 <b>Presentación del aparato</b> . . . . .	<b>57</b>	Ajustar el temporizador . . . . .	75
Panel de mando . . . . .	57	Ajustar la duración del ciclo de cocción . . . . .	75
Mando de funciones . . . . .	57	Primera puesta en marcha . . . . .	76
Pantalla y campos táctiles . . . . .	58	 <b>Seguro para niños</b> . . . . .	<b>76</b>
Mando giratorio . . . . .	59	Activar y desactivar . . . . .	76
Modos de funcionamiento . . . . .	59	 <b>Ajustes básicos</b> . . . . .	<b>77</b>
Tipos de calentamiento . . . . .	59	Modificar los ajustes básicos . . . . .	77
Vapor . . . . .	60	Lista de los ajustes básicos . . . . .	77
Microondas . . . . .	60	 <b>Limpeza</b> . . . . .	<b>78</b>
Interior del horno . . . . .	60	Productos de limpieza apropiados . . . . .	78
Moldura del depósito . . . . .	61	Limpeza de las superficies autolimpiables . . . . .	79
Depósito de agua . . . . .	61	Mantener limpio el aparato . . . . .	79
Recipiente colector . . . . .	61	 <b>Función de limpieza</b> . . . . .	<b>80</b>
 <b>Accesorios</b> . . . . .	<b>62</b>	Descalcificación . . . . .	80
Accesorios suministrados . . . . .	62	Aclarado . . . . .	80
Accesorios adicionales . . . . .	62	Limpeza posterior . . . . .	81
Accesorios especiales . . . . .	62	Vaciar el recipiente colector . . . . .	81
Introducir los accesorios . . . . .	62	 <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> . . . . .	<b>82</b>
 <b>Antes del primer uso</b> . . . . .	<b>63</b>	 <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> . . . . .	<b>83</b>
Primera puesta en marcha . . . . .	63	Número de producto (E) y número de fabricación (FD) . . . . .	83
Ajustar la dureza del agua . . . . .	63	 <b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina</b> . . . . .	<b>83</b>
Limpeza del interior del aparato y los accesorios . . . . .	63	Advertencias de carácter general . . . . .	83
 <b>Manejo del aparato</b> . . . . .	<b>64</b>	Descongelar . . . . .	84
Encender y apagar el aparato . . . . .	64	Calentar alimentos congelados . . . . .	86
Ajustar el modo de funcionamiento . . . . .	64	Calentar . . . . .	86
Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura . . . . .	64	Bizcochos, repostería pequeña y pan . . . . .	88
Calentamiento rápido . . . . .	65	Gratinados . . . . .	90
Desconexión automática de seguridad . . . . .	65	Aves, carne y pescado . . . . .	91
 <b>El microondas</b> . . . . .	<b>65</b>	Verduras y guarniciones . . . . .	94
Recipiente . . . . .	65	Postres . . . . .	96
Niveles de potencia del microondas . . . . .	66	Presencia de acrilamida en alimentos . . . . .	96
Programación del microondas . . . . .	66	Comidas normalizadas . . . . .	96
Ajuste del funcionamiento combinado con microondas . . . . .	67		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) y también en la tienda online: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## **Uso correcto del aparato**

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

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

## **Indicaciones de seguridad importantes**

### En general

#### **Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

#### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

#### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!**

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes.

Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

## Microondas

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de explosión!**

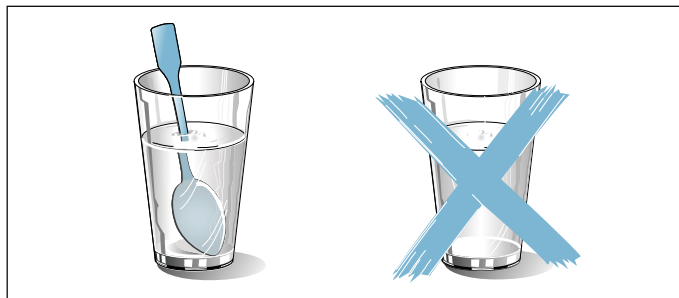
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!**

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta. → *"Limpieza" en la página 78*
- Si está dañada la puerta del aparato o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

### Vapor

#### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Durante el funcionamiento continuado del aparato, el agua del depósito puede calentarse mucho. Vaciar el depósito de agua cada vez que el aparato funciona con vapor.
- En el compartimento de cocción se genera vapor caliente. Mientras el aparato está en funcionamiento con vapor, no tocar dentro del compartimento de cocción.
- Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente. Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

#### **Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!**

Los líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente (explosión). No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej. bebidas alcohólicas). Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

## **Causas de los daños**

### En general

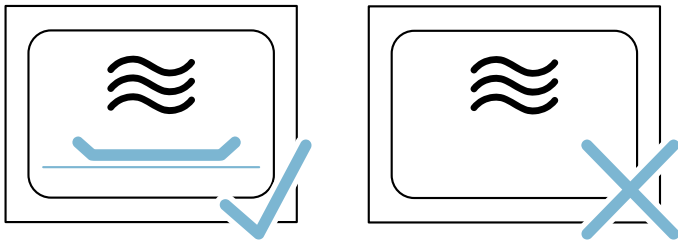
#### ¡Atención!

- **Agua en el compartimento de cocción caliente:** No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. → *"Limpieza" en la página 78*
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

## Microondas

### ¡Atención!

- **Papel de aluminio:** el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- **Formación de chispas:** los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- **Modo microondas y modo combinado con microondas:** la parrilla no es apta ni para el modo microondas ni para el modo combinado de microondas y un tipo calentamiento. Se pueden producir chispas y daños en el compartimento de cocción.
- **Bandejas de aluminio:** no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del interior del aparato. No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. A excepción de cuando se realiza una prueba breve de un recipiente. → "El microondas" en la página 65



- **Palomitas para microondas:** No programar el microondas a una potencia demasiado alta. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

## Vapor

### ¡Atención!

- **Cuidado del aparato:** el compartimento de cocción de su aparato está fabricado en acero inoxidable de alta calidad. Si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción, se puede producir corrosión. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y los cuidados que figuran en las instrucciones de uso. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado.
- **Moldes para hornear:** los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.
- **Recipientes oxidados:** no utilizar recipientes oxidados. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- **Líquidos que gotean:** cuando se utilice la cocción al vapor, introducir la bandeja de cristal en la altura de inserción 3 y colocar sobre ella el recipiente para cocción al vapor. El líquido que gotea se recoge en la bandeja de cristal.
- **Agua caliente en el depósito de agua:** el agua caliente puede dañar la bomba. No llenar el depósito de agua con agua caliente.
- **Daños en el compartimento de cocción:** no poner el aparato en funcionamiento si hay agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.
- **Solución descalcificadora:** la solución descalcificadora no debe entrar en contacto con el panel de mando ni con otras superficies del aparato. Las superficies resultarán dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.
- **Limpieza del depósito de agua:** no lavar el depósito de agua en el lavavajillas, ya que se dañaría. Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.
- **Protección contra el hielo:** para evitar daños provocados por el hielo durante el transporte o almacenamiento, el electrodoméstico debe estar antes completamente vacío.

## Protección del medio ambiente

Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

### Ahorro de energía

- Precalentar el aparato solo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Para hornear utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben el calor especialmente bien.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.
- Si se hornean varios bizcochos, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno aún está caliente y de esta manera se reducirá el tiempo de cocción del segundo bizcocho. También se pueden poner 2 moldes rectangulares juntos uno al lado del otro en el interior del aparato.
- En los tiempos de cocción prolongados, el aparato se puede apagar 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

## Presentación del aparato

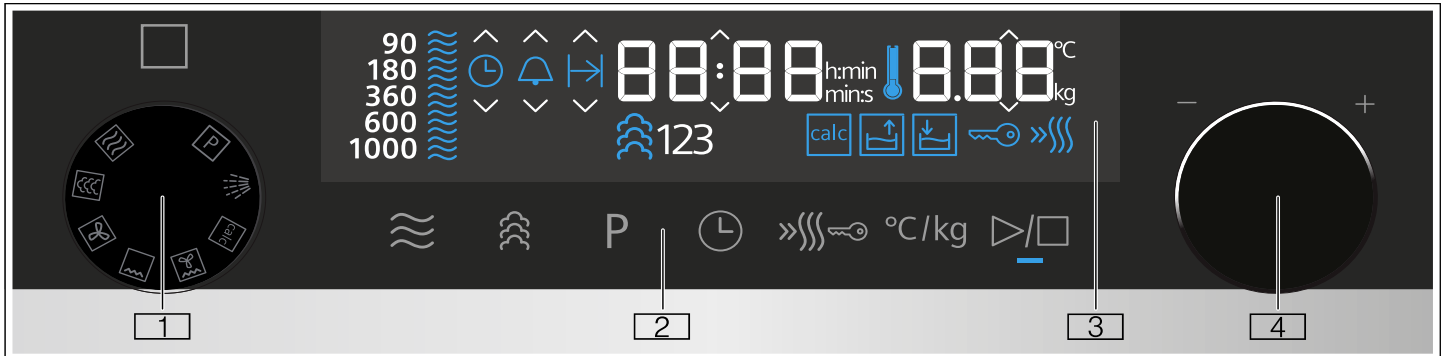
En este capítulo se describen la pantalla y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

**Nota:** Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

## Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda del mando giratorio, del selector de funciones y de los campos táctiles. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con un modo de funcionamiento seleccionado.



- 1 Selector de funciones**  
Con el selector de funciones se pueden ajustar el modo de funcionamiento u otras funciones. El selector de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.
- 2 Campos táctiles**  
Detrás de los campos táctiles hay sensores. Pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.
- 3 Pantalla**  
En la pantalla se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.
- 4 Mando giratorio**  
Con el mando giratorio se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales. El mando giratorio se puede girar hacia la derecha o hacia la izquierda.









### Notas

- En determinados aparatos, el mando giratorio o el selector de funciones son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio o el selector de funciones, hay que presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.
- Si el selector de funciones se encuentra en la posición cero (modo de ahorro de energía) y se selecciona una función, transcurren unos segundos hasta que la función correspondiente está disponible (p. ej., microondas).

## Mando de funciones

Con el selector de funciones, se puede ajustar el modo de funcionamiento u otras funciones.

A continuación, se explican las diferencias y la aplicación de cada modo de funcionamiento para encontrar siempre el más adecuado para cada plato.

Posición	Utilización
<input type="checkbox"/> Posición cero	El electrodoméstico está apagado y se encuentra en modo de ahorro de energía.
 Microondas	Seleccionar el modo microondas.
 Vapor	Se introduce vapor caliente en el compartimento de cocción.
 Aire caliente	El ventilador reparte de manera uniforme por todo el compartimento de cocción el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
 Grill	Se calienta toda la superficie de debajo de las resistencias del grill.
 Turbogrill	El ventilador remueve el aire caliente de las resistencias del grill alrededor de los alimentos.
 Descalcificar	Sirve para descalcificar el evaporador y hace que este continúe siendo apto para funcionar.
 Aclarado	Esta función enjuaga la unidad de vapor con agua.
 Programas	En este apartado figuran los ajustes ya programados para múltiples platos.

## Pantalla y campos táctiles

Con los campos táctiles, se pueden ajustar diversas funciones adicionales del electrodoméstico. En la pantalla se muestran los valores correspondientes.

### Campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes campos táctiles.

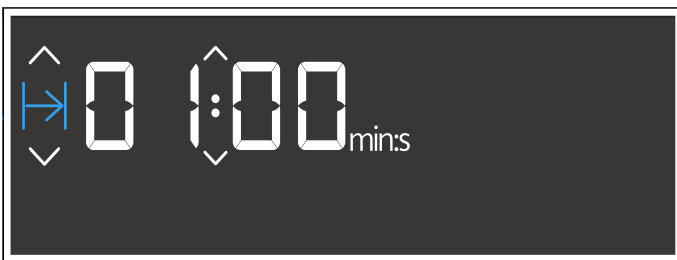
Símbolo		Significado
	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.
	Vapor	Elegir un nivel de vapor, es decir, activar adicionalmente la función de vapor junto con un tipo de calentamiento.
	Programas	Acceder a la selección de programas, ajustar el número del programa con el mando giratorio.
	Funciones de tiempo	Seleccionar las funciones de tiempo y ajustarlas con el mando giratorio.
	Calentamiento rápido/seguro para niños	Pulsación corta: activar/desactivar el calentamiento rápido. Pulsación larga: activar/desactivar el seguro para niños.
	Temperatura/peso	Seleccionar la temperatura/peso y ajustarlos con el mando giratorio.
	Inicio/parada	Inicio o interrupción del funcionamiento <b>Nota:</b> Una pulsación larga finaliza el funcionamiento en curso, los ajustes del modo de funcionamiento seleccionado se restablecen a los valores estándar.

### Pantalla

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo según cada situación.

El valor que se pueda ajustar en cada momento aparece resaltado. La forma de resaltarlo es mediante dos pequeñas flechas, situadas por encima y por debajo del valor que se puede ajustar.

El valor que está resaltado se puede modificar directamente con el mando giratorio.



## Elementos de la pantalla

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes elementos de la pantalla.

Símbolo		Significado
	Temporizador	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra el tiempo del temporizador.
	Duración	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la duración.
	Hora	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la hora.
h:min	Horas/minutos	Duración en horas y minutos
min:s	Minutos/segundos	Duración en minutos y segundos
	Seguro para niños	Si el símbolo está iluminado, el seguro para niños está activado.
	Recipiente colector	Indicación de estado del recipiente colector
	Depósito de agua	Indicación de estado del depósito de agua
	Calentamiento rápido	Si el símbolo está iluminado, el calentamiento rápido está activado.
	Descalcificar	Si se enciende el símbolo, la máquina se debe descalcificar.

### Indicación de estado del recipiente colector y del depósito de agua

La indicación de estado solo se enciende cuando se necesitan el depósito de agua o el recipiente colector para el modo de funcionamiento elegido. Puede indicar distintos estados e informa al usuario sobre los pasos necesarios que debe seguir.

#### Indicación de estado del depósito de agua

Símbolo		Significado
	El símbolo se ilumina y la flecha parpadea	El depósito de agua está en su cámara y debe rellenarse.
	El símbolo parpadea sin la flecha	El depósito de agua no está en su cámara y debe insertarse.
	El símbolo se ilumina sin la flecha	El depósito de agua está en su cámara. No se debe emprender ninguna otra acción.

#### Indicación de estado del recipiente colector

Símbolo		Significado
	El símbolo se ilumina y la flecha parpadea	El recipiente colector está en su cámara y debe vaciarse.
	El símbolo parpadea sin la flecha	El recipiente colector no está en su cámara. Insertar el recipiente colector en su cámara.
	El símbolo se ilumina sin la flecha	El recipiente colector está en su cámara. No se debe emprender ninguna otra acción.

## Indicación de temperatura

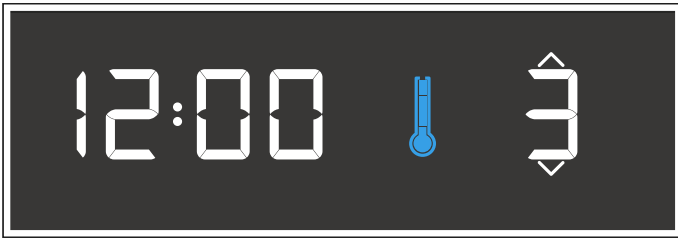
El termómetro azul, situado a la derecha junto a la indicación de tiempo, indica que el aparato se está calentando.

Si hay un tipo de calentamiento ajustado, el termómetro se ilumina en azul en cuatro pasos a medida que se va calentando el compartimento de cocción.

Con grill y vapor, el termómetro se ilumina por completo de color azul instantáneamente.

Con la función microondas, el termómetro no se ilumina.

Al precalentar, el punto óptimo para introducir los alimentos se alcanzará cuando el termómetro se haya iluminado de color azul por completo.



**Nota:** La temperatura ajustada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del aparato por el efecto de la inercia térmica.

## Modo noche

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

## Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los valores de ajuste que aparecen destacados en la pantalla.

En las listas de selección, p. ej., programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo.

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

## Modos de funcionamiento

El aparato dispone de diversos modos de funcionamiento para facilitar su manejo.

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Modo de funcionamiento	Utilización
Tipos de calentamiento → "Manejo del aparato" en la página 64	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Microondas → "El microondas" en la página 65	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.

Vapor → "Vapor" en la página 68	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes niveles de vapor adaptados de forma precisa.
Funcionamiento combinado del microondas → "Ajuste del funcionamiento combinado con microondas" en la página 67	Sirve para conectar de forma adicional el microondas a un tipo de calentamiento.
Funcionamiento combinado con vapor → "Ajustar el funcionamiento combinado con vapor" en la página 69	Se puede activar la función de vapor junto con algunos tipos de calentamiento.
Limpieza → "Función de limpieza" en la página 80	Existen distintas funciones para la limpieza: descalcificación y aclarado.
Ajustes básicos → "Ajustes básicos" en la página 77	Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar según las necesidades de cada usuario.

## Tipos de calentamiento

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada plato.

Los símbolos referentes a cada tipo de calentamiento sirven para reconocerlos mejor.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
Aire caliente	40 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema.
	100-230 °C	Para hornear y asar en un nivel.
Grill	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar.
Turbogrill	100-190 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas grandes de carne.

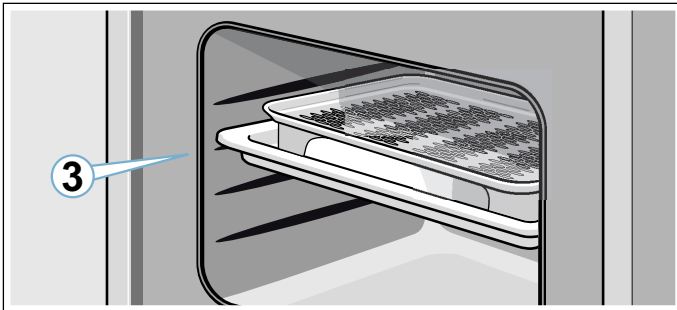
## Valores recomendados

Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

## Vapor

La función de vapor se puede utilizar sola o combinarse con todos los tipos de calentamiento y con la función de microondas.

Para una óptima utilización de la función de vapor, retirar la parrilla. Introducir la bandeja de cristal en la altura de inserción 3 y colocar en ella el recipiente para cocción al vapor.



### Niveles de vapor

Para la función de vapor, el usuario puede seleccionar distintas intensidades. Los niveles de vapor pueden seleccionarse mediante el campo táctil . El nivel de vapor seleccionado se muestra en pantalla.

Nivel	Intensidad	Aplicación	Indicación en la pantalla
1	baja	Para descongelar verduras, carne, pescado y fruta.	123
2	media	Para preparar postres, pescado y salchichas.	123
3	alta	Para cocer verduras, pescado y guarniciones, para extraer el jugo de la fruta y escaldar.	123

## Microondas

Existen distintas potencias de microondas divididas en diferentes niveles, adecuados para distintos tipos de alimentos y preparaciones. Los niveles de microondas no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

El usuario tiene a su disposición los siguientes niveles del microondas.

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima
90	1 hora y 30 minutos
180	1 hora y 30 minutos
360	1 hora y 30 minutos
600	1 hora y 30 minutos
1000	30 minutos

La función de microondas se puede utilizar sola o combinada con todos los tipos de calentamiento y con la función de vapor.

### Excepciones:

- Nivel de potencia del microondas de 1000 vatios
- Aire caliente 40 °C

A continuación, se puede consultar cómo combinar el modo microondas con todos los tipos de calentamiento y con la función de vapor: → "Ajuste del funcionamiento combinado con microondas" en la página 67

## Interior del horno

Las diversas funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., toda la superficie del interior del horno se ilumina y un ventilador protege el aparato contra sobrecalentamiento.

### Abrir la puerta del aparato

Si durante el funcionamiento del aparato se abre la puerta, el programa se detiene. Cerrar la puerta y pulsar el campo para continuar con el funcionamiento.

### Iluminación interior

La iluminación interior siempre está activa durante el funcionamiento. Cuando el funcionamiento finaliza, la iluminación interior se apaga.

La iluminación interior se enciende al abrir la puerta del aparato. Esto sirve de ayuda, por ejemplo, para la limpieza del aparato. Transcurridos aprox. 15 minutos, la iluminación interior se apaga automáticamente.

### Ventilador

El aparato incorpora un ventilador. El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente escapa por la parte superior de la puerta.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

### ¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

### Notas

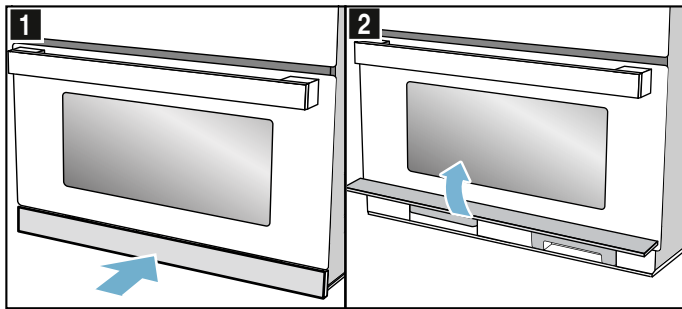
- Durante el funcionamiento como microondas el aparato se mantiene frío. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de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

## Moldura del depósito

La moldura se encuentra debajo de la puerta del aparato y permite acceder al recipiente colector y al depósito de agua. Ambos se encuentran detrás de la moldura. Para abrir y cerrar la moldura, proceder de la siguiente manera:


Para abrirla, presionar brevemente la parte central de la moldura. La moldura del depósito se abre hacia arriba.

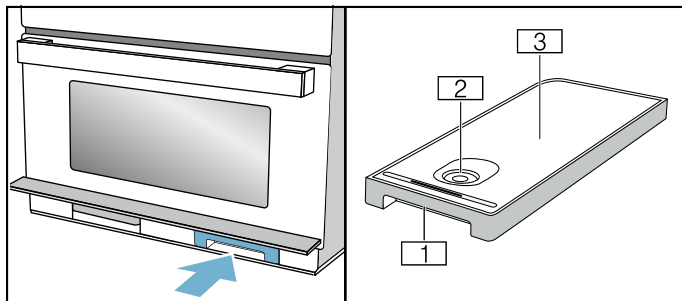
Para cerrarla, empujar la moldura hacia abajo y presionarla brevemente en la parte central. La moldura del depósito está bloqueada.






## Depósito de agua

El aparato está equipado con un depósito de agua. El depósito de agua se encuentra a la derecha, detrás de la moldura. Para el funcionamiento con vapor, llenar el depósito con agua. → "Rellenar depósito de agua" en la página 69


Si en la pantalla parpadea la flecha del símbolo del depósito de agua , el depósito de agua se debe rellenar con agua limpia.

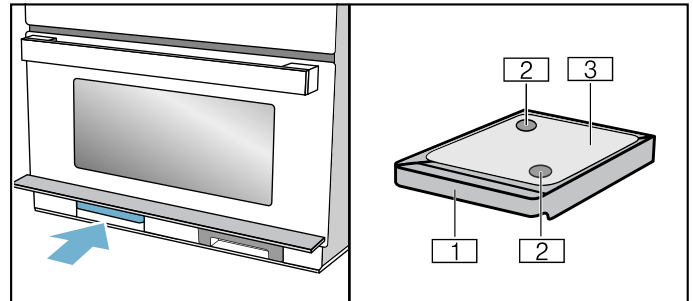





-  1 Asa para extraer e insertar el depósito de agua
-  2 Apertura para el llenado
-  3 Tapa del depósito

## Recipiente colector

La máquina está equipada con un recipiente colector. El recipiente colector se encuentra a la izquierda, detrás de la moldura. Vaciar el recipiente colector antes y después de ejecutar las funciones de limpieza → "Función de limpieza" en la página 80

Si en la pantalla parpadea la flecha del símbolo del recipiente colector , se debe vaciar el recipiente.



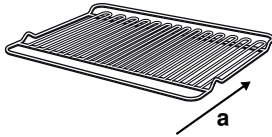
-  1 Asa para extraer e insertar el depósito de agua
-  2 Aberturas de recogida
-  3 Tapa del depósito

## Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

### Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



#### Parrilla

Como superficie de apoyo para moldes de horno o para asar al grill y gratinar.

Utilizar la parrilla para asar al grill en las alturas de inserción 3 y 4.

La parrilla no es apropiada al usar el modo microondas o el modo de vapor únicamente.

Al introducirla, tener en cuenta la dirección de inserción a.



#### Bandeja de cristal

La bandeja de cristal se puede utilizar para cocinar en todos los modos de funcionamiento y en el modo combinado.

Además, también sirve de protección contra salpicaduras cuando se asan alimentos al grill directamente sobre la parrilla.

Dejar enfriar la bandeja de cristal antes de limpiarla o ponerla en agua fría, ya que, de lo contrario, el cristal podría resultar dañado.



#### Recipiente para cocción al vapor

Se introduce el recipiente para cocción al vapor en la bandeja de cristal para cocer con los modos de funcionamiento de vapor o vapor con microondas. Para ello, ha de introducirse la bandeja de cristal en la altura de inserción 3. Los alimentos pueden colocarse directamente en el recipiente para cocción al vapor.

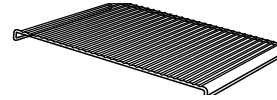
El recipiente para cocción al vapor es apto para lavavajillas. No usar el recipiente para cocción al vapor con el modo microondas puro o con los tipos de calentamiento de asar al grill, aire caliente o turbogrill.

Utilizar solo accesorios originales del fabricante del aparato. Están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

### Accesorios adicionales

En función del modelo del aparato, pueden añadirse accesorios adicionales.



#### Parrilla interior

Para asar. Colocar la parrilla interior con las patas hacia abajo en la bandeja de cristal. Así se garantiza que la grasa y los jugos de la carne que puedan gotear se recojan. La parrilla interior no es apropiada para el modo microondas o el modo de vapor.

### Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

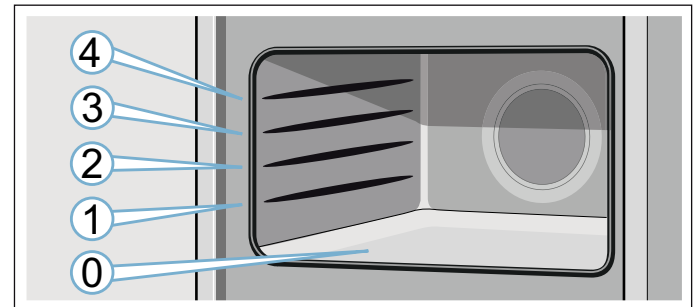
#### Accesorios especiales

##### Asador de cristal

Para estofados y gratinados preparados en el horno.

### Introducir los accesorios

El compartimiento de cocción tiene 4 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.



Poner el accesorio en la guía e insertarlo hasta el fondo.

**Nota:** La base del compartimiento de cocción (altura 0) es especialmente adecuada para el modo microondas, ya que ahí es donde se da la mejor potencia de microondas. Para ello, utilizar únicamente recipientes aptos para microondas.

## Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.


El aparato debe estar completamente montado y conectado.

### Primera puesta en marcha

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




#### Ajustar la hora

Al ponerse en marcha el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor **12:00** parpadea en la pantalla y se ilumina el símbolo . Ajustar la hora.


1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Pulsar el campo .  
La hora se ha ajustado.

#### Modificar la hora

**Nota:** El aparato debe estar apagado para poder modificar la hora.

1. Pulsar dos veces el campo .  
En la pantalla aparecen el símbolo  y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo .  
La hora se ha ajustado.

#### Notas

- Si después de ajustar la hora no se pulsa el campo , el valor ajustado se muestra de forma automática transcurridos unos segundos.
- Si se mueve el selector de funciones durante el ajuste, después debe volver a colocarse en la posición cero. A continuación se puede utilizar el aparato.
- Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, la indicación de la hora se puede ocultar.

### Ajustar la dureza del agua.

Para que el aparato pueda recordar de forma fiable realizar la descalcificación, se debe ajustar correctamente el grado de dureza del agua.

El grado de dureza ajustado de fábrica es el 4 (muy dura).

#### ¡Atención!

Daños en el aparato por uso de líquidos inadecuados. No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua potable limpia, fría y sin gas o agua ablandada.

#### Notas

- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso la opción «Dureza del agua: ablandada».
- Si se utiliza agua mineral, debe programarse «Dureza del agua 4: muy dura».
- Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.


Dureza del agua	Ajustes
0	0 ablandada
1 (hasta 1,3 mmol/l)	1 blanda
2 (1,3-2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5-3,8 mmol/l)	3 dura
4 (por encima de 3,8 mmol/l)	4 muy dura



La dureza del agua se puede modificar en los ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 77


### Limpieza del interior del aparato y los accesorios

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el interior del aparato y los accesorios.

#### Limpiar el interior del aparato

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el interior del aparato vacío y con la puerta cerrada. La opción más efectiva es calentarlo durante una hora con aire caliente  a 180 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar aire caliente  con el selector de funciones.
2. Programar 180 °C con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo .  
El aparato empieza a calentarse.

Al cabo de una hora, desconectar el aparato. Para ello, pulsar el campo  y después situar el selector de funciones en la posición cero.

#### Limpiar los accesorios

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

## Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

### Encender y apagar el aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

**Nota:** El seguro para niños solo se puede ajustar con el aparato apagado. Algunas indicaciones permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

### Encendido del aparato

Girar el selector de funciones para encender el aparato.

En la pantalla se muestra un valor estándar destacado. El aparato ya está listo para funcionar.

En los siguientes capítulos se indica cómo ajustar los modos de funcionamiento.

### Desconectar el aparato

Situar el selector de funciones en la posición cero.

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.

En la pantalla se muestra la hora.

**Nota:** En los ajustes básicos se puede establecer que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado.


### Ajustar el modo de funcionamiento


Después de seleccionar un modo de funcionamiento, en la pantalla aparecen valores recomendados. Este ajuste se puede iniciar directamente.

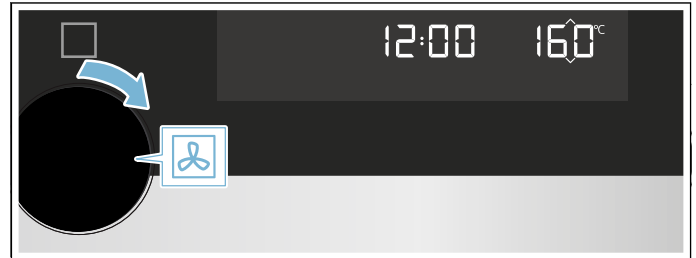
Por regla general:

1. Seleccionar el modo de funcionamiento con el selector de funciones.
2. Realizar otros ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo ▷/□. El aparato inicia el funcionamiento. El LED ▷/□ se ilumina.

### Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo: aire caliente  a 200 °C

1. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente  con el selector de funciones. En la pantalla se muestra la temperatura recomendada de 160 °C.



2. Ajustar la temperatura de 200 °C con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo ▷/□.




El aparato empieza a calentarse. El LED ▷/□ se ilumina. La indicación de temperatura se llena.

La temperatura se puede modificar durante el funcionamiento en cualquier momento con el mando giratorio.

### Notas

- Tras el precalentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura según el tipo de calentamiento.
- Durante el funcionamiento, la temperatura no se puede ajustar a 40 °C.

### Ajustar la duración

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo I→I.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar el campo ▷/□. El aparato empieza a calentarse. El LED ▷/□ se ilumina. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

### Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▷/□ o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED ▷/□ parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ▷/□. Se reanuda el funcionamiento, el LED ▷/□ se ilumina.

## Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.



El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.

**Nota:** Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.





## Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, el aparato alcanza la temperatura ajustada especialmente rápido.


Utilizar el calentamiento rápido con temperaturas por encima de 100 °C. El calentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

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



Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo . En la pantalla se ilumina el símbolo .
3. Pulsar el campo . El aparato empieza a calentarse. El LED  se ilumina.

## El calentamiento rápido ha finalizado

Suena una señal. Se apaga el símbolo  de la pantalla. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados. Introducir el plato en el interior del aparato.

## Interrumpir el calentamiento rápido

Pulsar el campo . Se apaga el símbolo  de la pantalla. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

**Nota:** El calentamiento rápido se desactiva de forma automática al cabo de 15 minutos como máximo.

## Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática de seguridad se activa cuando el aparato lleva mucho tiempo funcionando sin duración programada.

Transcurridas 9 horas se desconecta el aparato automáticamente.

## El microondas

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

Para usar el microondas de forma óptima, prestar atención a las instrucciones sobre los recipientes y orientarse por los datos que figuran en las tablas de aplicación situadas al final de las instrucciones de uso.

Para utilizar la función de microondas de modo óptimo, colocar los recipientes en la base del compartimento de cocción. Retirar la parrilla. Tener en cuenta las indicaciones sobre los recipientes.

## Recipiente

No todos los recipientes son adecuados para microondas. Para que los alimentos se calienten sin dañar el aparato, se deben usar solo recipientes adecuados para microondas.

## Recipientes adecuados

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

También se pueden utilizar recipientes para servir. Así no hay que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada solo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

## Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son adecuados. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

## ¡Atención!

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

## Prueba de los recipientes

No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. La única excepción es una prueba breve de los recipientes.

Si no se está seguro de si un recipiente es adecuado para el microondas, realizar la prueba siguiente:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato de 30 segundos a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura del recipiente de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta mucho o se generan chispas, no es adecuado para el microondas. Interrumpir la prueba.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

**Niveles de potencia del microondas**

La potencia del microondas se ajusta en distintos niveles, que no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

El usuario tiene a su disposición los siguientes niveles del microondas.

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima	Aplicación
90	1 hora y 30 minutos	Para descongelar alimentos delicados.
180	1 hora y 30 minutos	Para descongelar y continuar con la cocción.
360	1 hora y 30 minutos	Para cocinar a fuego lento carne y calentar alimentos delicados.
600	1 hora y 30 minutos	Para calentar y cocinar a fuego lento alimentos.
1000	30 minutos	Para calentar líquidos.

Valores recomendados:

El aparato recomienda una duración para cada nivel del microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en el campo correspondiente.

El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos. La potencia máxima del microondas se reduce después de un tiempo para proteger el aparato. La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriado.



**Intervalos de la temporización**

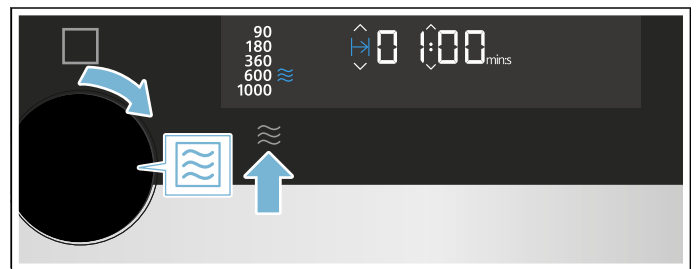
El intervalo de ajuste de la duración de funcionamiento se cambia en función de la longitud de dicha duración.

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


**Programación del microondas**

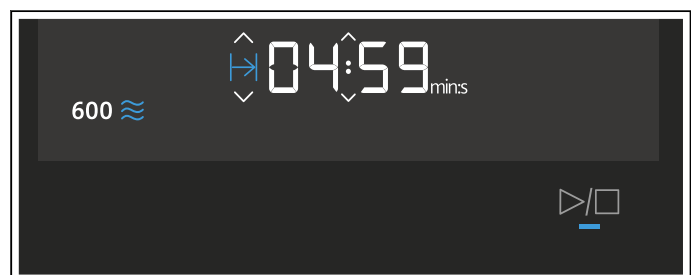
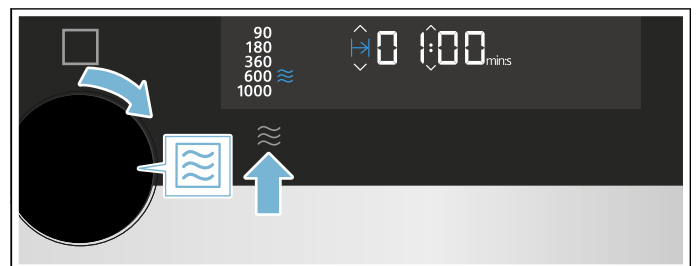
Ejemplo: nivel del microondas 600 W, duración 5 minutos.


1. Seleccionar la función Microondas  con el selector de funciones. El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas  como valor recomendado; puede modificarse en cualquier momento.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado con el campo táctil Nivel de microondas.



En la pantalla se marca el nivel del microondas y se muestra una duración recomendada.

3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio. **Nota:** También se puede programar primero el tiempo y después el nivel del microondas.
4. Pulsar el campo .



En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. El LED  se ilumina.


**La duración ha transcurrido**

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar cualquier campo.

**Modificar la duración**

Modificar la duración con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.

**Modificar la potencia del microondas**

Pulsar el campo  hasta que se seleccione en la pantalla el nivel deseado.

## Notas

- Al pulsar varias veces, se pasan los niveles de potencia de la más alta a la más baja.
- Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con el campo ▷/□

## Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▷/□ o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED ▷/□ parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ▷/□. Se reanuda el funcionamiento, el LED ▷/□ se ilumina.

## Interrumpir el funcionamiento




Situar el selector de funciones en la posición cero. El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.

**Nota:** Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.



## Ajuste del funcionamiento combinado con microondas

La función de microondas se puede combinar con todos los tipos de calentamiento y con la función de vapor. El aparato calienta y al mismo tiempo se conecta el microondas. De este modo las comidas estarán listas más rápidamente.


### Posibles combinaciones



-  Vapor
-  Aire caliente
-  Grill
-  Turbogrill

### Excepciones:

-  Nivel de potencia del microondas de 1000 vatios
-  Aire caliente 40 °C

### Ajustar el funcionamiento combinado


Ejemplo: aire caliente  a 190 °C con microondas a 360 W, 17 minutos.

1. Ajustar la función Aire caliente  con el selector de funciones. Aparece un valor recomendado de temperatura.
2. Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo de potencia del microondas  hasta que se seleccione en la pantalla el nivel deseado. Aparece un valor recomendado.
4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Pulsar el campo ▷/□. Se inicia el funcionamiento, el LED ▷/□ se ilumina. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

### La duración ha transcurrido

Suena una señal y el símbolo ▷/□ se apaga. El funcionamiento combinado ha finalizado. Pulsar cualquier campo para detener el tono de aviso.

## Modificar la potencia del microondas

Pulsar el campo  hasta que se seleccione en la pantalla el nivel deseado.

### Notas

- Al pulsar varias veces, se pasan los niveles de potencia de la más alta a la más baja.
- Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con el campo ▷/□

## Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▷/□ o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED ▷/□ parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ▷/□. Se reanuda el funcionamiento, el LED ▷/□ se ilumina.

## Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero. El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.



**Nota:** Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

## Secar el interior del horno

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

## Calentar el interior del horno

En el programa de secado, calentar el compartimento de cocción para que la humedad se evapore. A continuación, abrir la puerta del aparato para que se vaya el vapor de agua del compartimento de cocción.

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Eliminar la suciedad importante inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
3. Con el selector de funciones, turbogrill .
4. Pulsar el campo  dos veces. En la pantalla está marcado el símbolo de la duración I→I.
5. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
6. Iniciar el funcionamiento con el campo ▷/□. Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 15 minutos.
7. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.

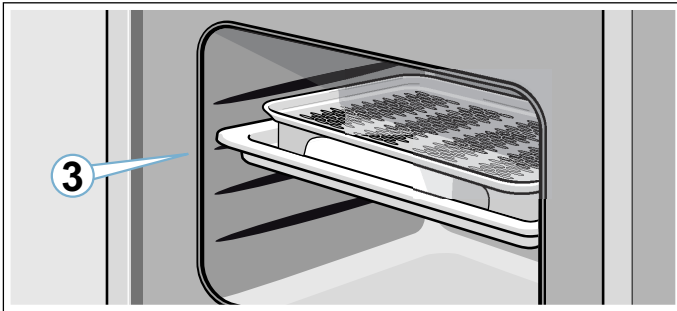
## Secar a mano el interior del aparato

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante 1 hora para que el interior del aparato se seque completamente.

## Vapor

La función de vapor se puede utilizar sola o combinarse con todos los tipos de calentamiento y con la función de microondas.

Para una óptima utilización de la función de vapor, retirar la parrilla. Introducir la bandeja de cristal en la altura de inserción 3 y colocar en ella el recipiente para cocción al vapor.



### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

## Ruidos

### Bomba

Se oye un zumbido durante el funcionamiento. El ruido está provocado por el funcionamiento de la bomba. Es un ruido normal de funcionamiento del aparato.

## Cocción con vapor

### Niveles de vapor

Para la función de vapor, el usuario puede seleccionar distintas intensidades. Los niveles de vapor pueden seleccionarse mediante el campo táctil. El nivel de vapor seleccionado se muestra en pantalla.

Nivel	Intensidad	Aplicación	Indicación en la pantalla
1	baja	Para descongelar verduras, carne, pescado y fruta.	123
2	media	Para preparar postres, pescado y salchichas.	123
3	alta	Para cocer verduras, pescado y guarniciones, para extraer el jugo de la fruta y escaldar.	123

## Ajustar el vapor

**Nota:** Si el aparato pasa mucho tiempo sin usar, llevar a cabo primero un ciclo de aclarado. → "Función de limpieza" en la página 80

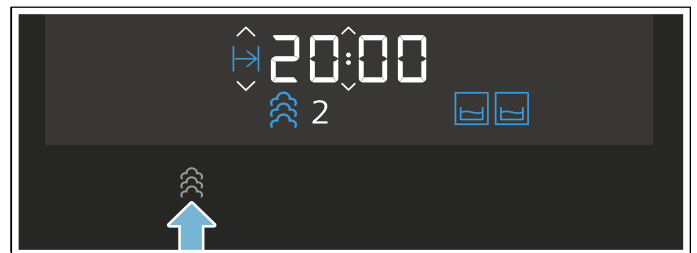
Ejemplo: nivel de vapor 2: medio, duración 10 minutos.

1. Seleccionar la función de vapor con el selector de funciones.



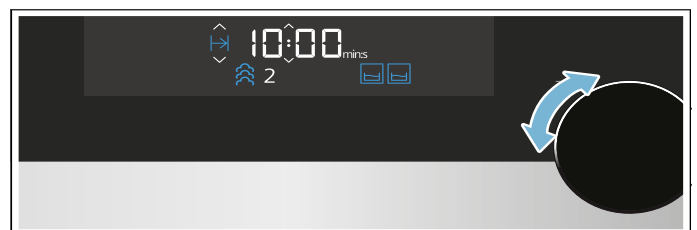
El aparato ya está listo para funcionar. Los valores estándar ajustados son el nivel de vapor máximo y una duración de 20 minutos. La flecha del símbolo del depósito de agua parpadea.

2. Sacar el depósito de agua, llenarlo hasta la marca «MAX» con agua fría e introducirlo completamente en su cámara. → "Rellenar depósito de agua" en la página 69
3. Pulsar el campo hasta que se haya alcanzado el nivel de potencia deseado.

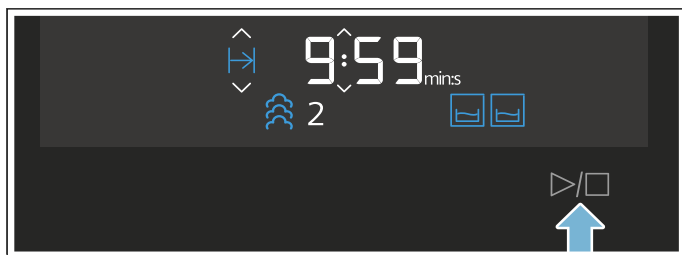





En la pantalla se muestra el nivel de vapor elegido.

4. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio. **Nota:** También se puede ajustar primero la duración y después el nivel de vapor.




5. Pulsar el campo ▷/□.



La flecha del símbolo del depósito de agua  se apaga y se enciende el símbolo del depósito de agua . Se inicia el funcionamiento. El LED ▷/□ se ilumina. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. En función del nivel de vapor, el agua del depósito de agua puede durar más o menos. Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el programa se detiene y la flecha del símbolo del depósito de agua  parpadea. Llenar el depósito de agua con agua limpia hasta la marca «MAX» y reanudar el funcionamiento con el campo ▷/□.

### Notas

- El nivel de vapor se puede modificar en cualquier momento con el campo  mientras el electrodoméstico esté en marcha.
- Después de la cocción al vapor, limpiar el canal de goteo y el compartimento de cocción. → "Después de cada funcionamiento con vapor" en la página 71

## Ajustar el funcionamiento combinado con vapor

En algunos tipos de calentamiento se puede activar la función de vapor.

Cuando se cocina con funcionamiento con vapor, se genera vapor en el interior del aparato a intervalos de tiempo variables e intensidades distintas. Con ello, se obtiene un mejor resultado de la cocción.



El alimento:

- forma una corteza crujiente
- adquiere brillo en la superficie
- queda jugoso y tierno por dentro
- reduce su volumen solo mínimamente


### Posibles combinaciones


-  Microondas
-  Aire caliente
-  Grill
-  Turbogril



### Excepciones:

-  Nivel de potencia del microondas de 1000 vatios
-  Aire caliente 40 °C

### Ajustar el modo combinado

Ejemplo: aire caliente  190 °C con el nivel de vapor 2.

1. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente  con el selector de funciones. Aparece un valor recomendado de temperatura.


2. Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo de vapor  hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en la pantalla. En la pantalla se muestra el símbolo del depósito de agua .
4. Llenar el depósito de agua.
5. Pulsar el campo ▷/□. Se inicia el funcionamiento, el LED ▷/□ se ilumina. Se muestra el transcurso del tiempo programado.

**Nota:** Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el funcionamiento continúa sin la función de vapor. En la pantalla de visualización no aparece ninguna indicación.

### La duración ha transcurrido

Suena una señal y el símbolo ▷/□ se apaga. El funcionamiento combinado ha finalizado. Pulsar cualquier campo para detener el tono de aviso.

### Cambiar el nivel de vapor

Pulsar el campo  hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en la pantalla.

**Nota:** Si se pulsa repetidamente, se activan los niveles del más alto al más bajo. Tras el nivel más bajo, se desactiva la función de vapor. Si se vuelve a pulsar, se activa la función de vapor empezando por el nivel más alto.

## Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▷/□ o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED ▷/□ parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ▷/□. Se reanuda el funcionamiento, el LED ▷/□ se ilumina.

## Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.

El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.

**Nota:** Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

## Rellenar depósito de agua

El depósito de agua se encuentra a la derecha, detrás de la moldura bajo la puerta del aparato. Abrir la moldura del depósito y llenar el depósito de agua antes de iniciar el funcionamiento con vapor.

Comprobar que se ha configurado correctamente el nivel de dureza del agua. → "Ajustes básicos" en la página 77

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!**

Llenar el depósito exclusivamente con agua. No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas). Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimiento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

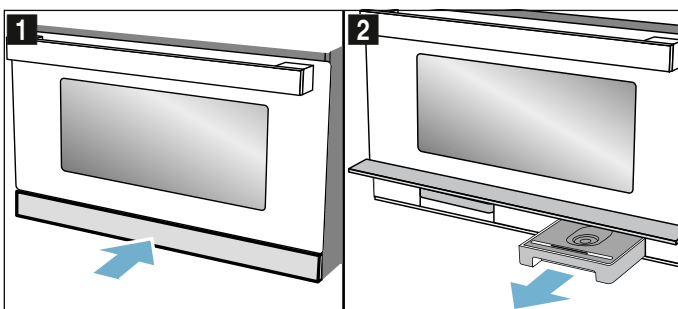
**¡Atención!**

Daños en el aparato por uso de líquidos inadecuados. No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua potable limpia, fría y sin gas o agua ablandada.

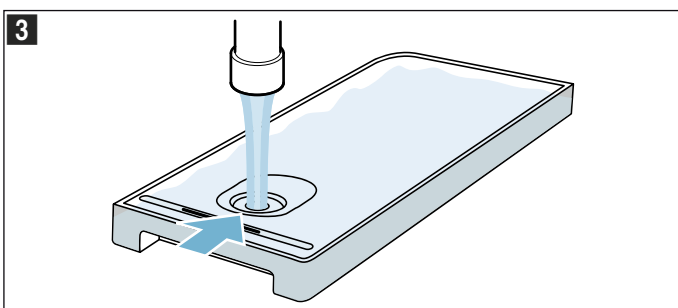
**Notas**

- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso la opción «Dureza del agua: ablandada».

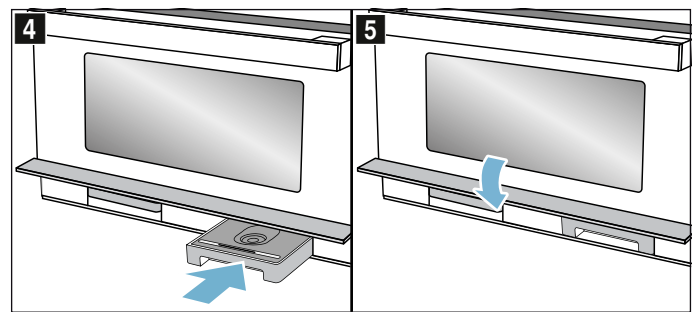
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito. La moldura del depósito se abre. El depósito de agua (derecha) y el recipiente colector (izquierda) quedan accesibles.
2. Retirar el depósito de agua de su cámara.



3. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca «MAX».



4. Volver a insertar el depósito de agua en su cámara e introducirlo completamente.
5. Cerrar la moldura del depósito.



La función de vapor está lista para funcionar.

**Llenado del depósito de agua**

Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento, el aparato se comporta de manera diferente en función del modo de funcionamiento:


- Funcionamiento con vapor: se interrumpe el funcionamiento y aparece un aviso en la pantalla. En el nivel de vapor más alto, un depósito lleno es suficiente para aprox. 30-40 minutos; en los niveles de vapor más bajos, la duración es considerablemente mayor.
- Vapor con microondas: se interrumpe el funcionamiento. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 50 minutos.
- Aire caliente o grill con vapor: el funcionamiento continúa con aire caliente o grill; no aparece ningún aviso en la pantalla. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 3 horas de funcionamiento en el nivel de vapor más alto; en los niveles de vapor más bajos, la duración es considerablemente mayor.
- Turbogrill con vapor: el funcionamiento continúa con turbogrill; no aparece ningún aviso en la pantalla. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 9 horas de funcionamiento.

**Nota:** Los tiempos indicados pueden variar.

Llenar el depósito de agua de nuevo hasta la marca de «MAX».

1. Abrir la moldura.
2. Extraer el depósito de agua y rellenarlo.
3. Colocar el depósito de agua lleno y cerrar la moldura.

## Después de cada funcionamiento con vapor



Queda humedad en el compartimento de cocción. Limpiar con cuidado el canal de goteo y el compartimento de cocción. Después de cada uso con vapor, se recomienda realizar la función de limpieza Aclarado . A continuación, vaciar y secar el depósito de agua y el recipiente colector.

**Nota:** Eliminar las manchas de cal con un paño humedecido con vinagre, pasarle otro paño con agua limpia y secar con un paño suave.

### Aclarado

Para que el electrodoméstico se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. Al final, el agua se vierte en el recipiente colector.

### Iniciar

1. Seleccionar el aclarado  con el selector de funciones.  
Se muestra la duración del programa.No se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector hasta el fondo.
5. Extraer el depósito y llenarlo con agua limpia.
6. Insertar el depósito de agua completamente.
7. Cerrar la moldura del depósito.
8. Pulsar el campo /□.  
Se bombea agua por los tubos.En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo. En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal. Vaciar el recipiente colector.

### Vaciado del depósito de agua

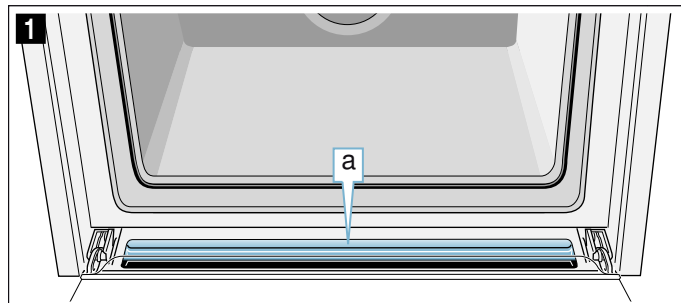
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito.  
La moldura del depósito se abre hacia arriba.
2. Retirar el depósito de agua.
3. Retirar con cuidado la tapa del depósito de agua.
4. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo con detergente y aclararlo bien con agua limpia.
5. Secar todas las piezas con un paño suave.
6. Secar bien la junta de la tapa.
7. Dejar secar con la tapa abierta.
8. Colocar la tapa en el depósito de agua y apretarla contra él.
9. Insertar el depósito de agua completamente.
10. Cerrar la moldura del depósito y presionar brevemente su parte central.  
La moldura del depósito está bloqueada.

### ¡Atención!

- No secar el depósito de agua con el interior del aparato caliente. Se dañaría el depósito de agua.
- No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.Se dañaría el depósito de agua.

## Secar el canal de goteo

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Abrir la puerta del electrodoméstico.
3. Abrir la moldura del depósito.
4. Extraer el depósito de agua y el recipiente colector.
5. Pasar una bayeta absorbente (figura **1**) por el canal de goteo **a** situado debajo del compartimento de cocción.







## Secar el interior del horno

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

### Calentar el interior del horno

En el programa de secado, calentar el compartimento de cocción para que la humedad se evapore.A continuación, abrir la puerta del aparato para que se vaya el vapor de agua del compartimento de cocción.

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Eliminar la suciedad importante inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
3. Con el selector de funciones, turbogrill .
4. Pulsar el campo  dos veces.  
En la pantalla está marcado el símbolo de la duración .
5. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
6. Iniciar el funcionamiento con el campo /□.  
Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 15 minutos.
7. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.

### Secar a mano el interior del aparato

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante 1 hora para que el interior del aparato se seque completamente.

## Programas automáticos

Los programas automáticos permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático realiza el ajuste óptimo. Pueden seleccionarse hasta 30 programas.

### Notas

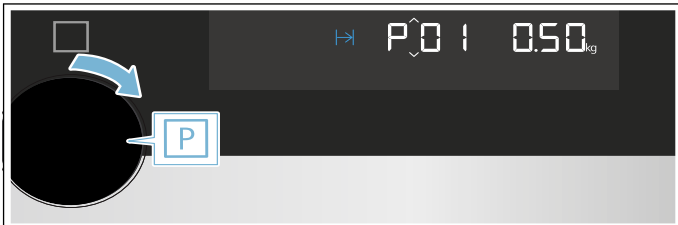
- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.
- Para estos programas, utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica. Respetar las indicaciones sobre los accesorios en la tabla de programas.
- Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos y carne en buen estado y a temperatura del frigorífico. En el caso de platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.

### Ajustar un programa

Ejemplo en la imagen: programa 3 con 1 kilo de peso.

1. Colocar el selector de funciones en el programa automático [P].

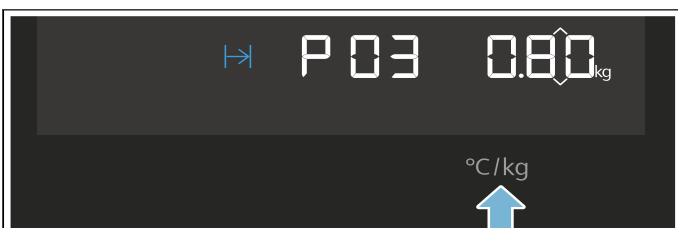
En la pantalla aparece el número del primer programa y una sugerencia de peso.



2. Mediante el mando giratorio, elegir el número de programa 3.

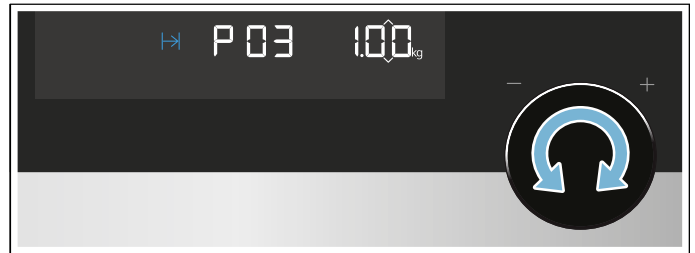


3. Pulsar el campo kg. En la pantalla se resalta el ajuste de peso.



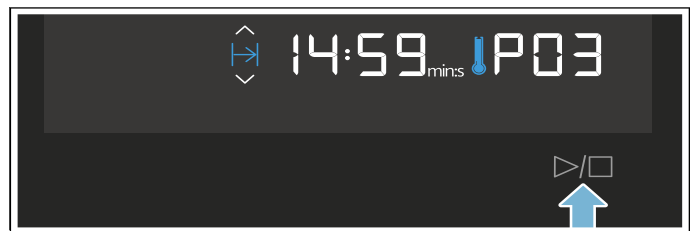
4. Seleccionar el peso de 1 kilo con el mando giratorio.

El electrodoméstico ajusta automáticamente la duración adecuada para ese peso.



5. Pulsar el campo ▷/□.

Se inicia el programa. Se muestra el transcurso del tiempo programado y la barra de temperatura y el LED ▷/□ se iluminan.



### Notas

- Antes del inicio, se puede alternar entre los programas y el peso con los campos [P] y °C/kg.
- El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa. Se puede consultar el peso configurado con el campo °C/kg.

### El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar.

Situar el selector de funciones en la posición cero.

### Modificar un programa

1. Mantener pulsado durante unos 4 segundos el campo ▷/□. El programa se restaurará.
2. Seleccionar un programa nuevo.

### Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▷/□ o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED ▷/□ parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ▷/□. Se reanuda el funcionamiento, el LED ▷/□ se ilumina.

### Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.

El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.

**Nota:** Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.


**Tabla de programas**




Programa	Plato	Peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción	Notas	Particularidades
<b>Descongelar</b>					
P 01	Carne picada*	0,10 - 1,20	Recipiente plano sin tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo; retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
P 02	Filete de pescado*	0,10 - 1,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Filete de lucio, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucioperca
P 03	Piezas de pollo con hueso*	0,15 - 1,20	Recipiente plano sin tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Piel hacia abajo
P 04	Rebanadas de pan*	0,10 - 0,50	Recipiente plano sin tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Pan de trigo, pan de centeno y trigo, pan integral; solo ha de descongelarse la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente. Separar las rebanadas si es posible.
<b>Ave, carne, pescado</b>					
P 05	Piezas de pollo, fresco*	0,15 - 1,00	Parrilla + bandeja de cristal Altura 3 + 2	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Muslo de pollo, medio pollo, piel hacia abajo
P 06	Rosbif, poco hecho	0,50 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 07	Rosbif, término medio	0,50 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 08	Rosbif, bien hecho	0,50 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 09	Pata de cordero con hueso, poco hecha	1,00 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 10	Pata de cordero con hueso, bien hecha	1,00 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 11	Pescado, entero, fresco	0,20 - 1,20	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	Rociar la parte interior con zumo de limón.
P 12	Filete de pescado, fresco	0,20 - 0,50	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	
P 13	Filete de pescado, congelado	0,20 - 0,50	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Utilizar filetes de pescado del mismo grosor. Llenar el depósito de agua.	
P 14	Cocido de ingredientes frescos**	0,50 - 2,00	Recipiente con tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Utilizar carne, verdura y caldo a partes iguales y determinar el peso total.
<b>Verdura y guarniciones</b>					
P 15	Brócoli, fresco	0,10 - 1,00	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	


\*Prestar atención a la señal para dar la vuelta \*\*Prestar atención a la señal para remover


Programa	Plato	Peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción	Notas	Particularidades
P 16	Guisantes, congelados	0,10 - 1,00	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	
P 17	Rodajas de zanahoria, frescas	0,10 - 0,75	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	
P 18	Espárragos verdes, frescos	0,10 - 0,70	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	No colocar uno sobre otro
P 19	Huevos, pasados por agua	2 - 10 unidades	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	Huevos de gallina refrigerados
P 20	Arroz**	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Arroz de grano largo, no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir el doble o el triple de agua al arroz. Cuando finalice el programa, dejar reposar durante 5-10 minutos.
P 21	Patatas al horno	0,20 - 1,50	Parrilla Altura 2		Patatas medianas, unos 250 g, lavar, secar y pinchar la piel varias veces con un tenedor.
P 22	Patatas cocidas con sal	0,20 - 0,50	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	Patatas, peladas y cortadas en cuartos.
P 23	Compota de frutas**	0,30 - 0,80	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal Altura 3	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas. Llenar el depósito de agua.	Echar un poco de azúcar y canela a la fruta. En el caso de compota de bayas, añadir las frambuesas y las fresas cuando suene la señal para remover.
<b>Precocinados</b>					
P 24	Patatas fritas, congeladas*	0,20 - 0,80	Bandeja de cristal Altura 2		No colocar uno sobre otro
P 25	Croquetas, congeladas*	0,25 - 0,80	Bandeja de cristal Altura 2		No colocar uno sobre otro
P 26	Pizza, precocinada, refrigerada	0,10 - 0,60	Parrilla Altura 2		Pizza con base fina
P 27	Pizza, precocinada, congelada	0,10 - 0,50	Parrilla Altura 1		Pizza con base fina, pizza-baguette
P 28	Gratinado de pasta, precocinado y refrigerado	0,30 - 1,00	Recipiente sobre la bandeja de cristal Altura 2	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Lasaña, canelones o gratinados de pasta con pasta precocinada
P 29	Calentar un plato combinado, refrigerado	0,20 - 0,50	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal Altura 3	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas. Llenar el depósito de agua.	
P 30	Calentar un plato combinado, congelado	0,20 - 0,50	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal Altura 3	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas. Llenar el depósito de agua.	
*Prestar atención a la señal para dar la vuelta **Prestar atención a la señal para remover					

## Ajustar las funciones de tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo. Con el campo táctil  se abre el menú y se cambia de una función a otra. En la pantalla se iluminan los símbolos de las funciones disponibles; la función seleccionada en ese momento aparece resaltada.

Función de tiempo	Utilización
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
 Duración del tiempo de cocción	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
 Hora	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el horno muestra la hora en el panel indicador.





Solo se puede acceder a la Duración con el sensor  tras ajustar un tipo de calentamiento. El reloj avisador se puede ajustar en cualquier momento.

Tras finalizar la Duración o el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando el sensor .

**Nota:** En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. → "Ajustes básicos" en la página 77



### Consultar los ajustes de tiempo


En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en la pantalla se iluminan los símbolos correspondientes. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

Para consultar el temporizador , la duración  o la hora , pulsar repetidamente el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo correspondiente. Durante el funcionamiento, solo están disponibles el temporizador y la duración; en reposo solo están disponibles el temporizador y la hora. El valor se muestra en la pantalla durante unos segundos.

### Ajustar el temporizador

El temporizador se puede usar como reloj de cocina. Es independiente del aparato. El temporizador dispone de una señal propia. De este modo, se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del temporizador o una duración.

1. Pulsar el campo .  
En la pantalla se iluminan el símbolo  y los símbolos de tiempo.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.

El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos. El temporizador se pone en marcha. En la pantalla se ilumina el símbolo  y se muestra el

transcurso del tiempo del temporizador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

### El tiempo del temporizador ha finalizado

Suena una señal. En la pantalla aparece **00:00**. Pulsar cualquier campo para desconectar el temporizador.

### Modificar el tiempo del temporizador

Modificar el tiempo del temporizador con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.


### Borrar el tiempo del temporizador

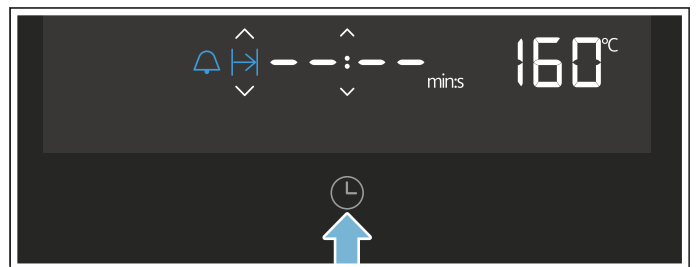
Restablecer el tiempo del temporizador a **00:00** con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos. El temporizador está desconectado.

### Ajustar la duración del ciclo de cocción

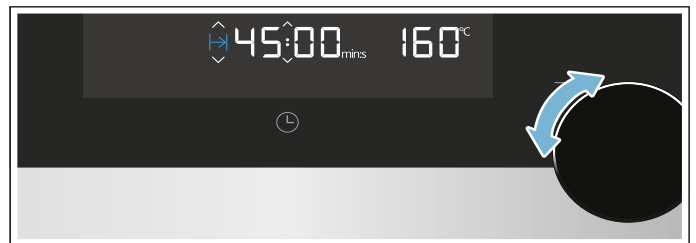
En el aparato se puede ajustar la duración de la cocción del plato. Una vez transcurrida la duración, el aparato se apaga automáticamente. El tiempo de cocción no se excede involuntariamente.



Ejemplo de la imagen: tipo de calentamiento Aire caliente, duración de 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.  
En la pantalla se muestra un valor recomendado para la temperatura.
2. En caso necesario, ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Pulsar dos veces el campo .  
En la pantalla aparece **-- : --** y se iluminan los símbolos de tiempo.




4. Ajustar una duración de 45 minutos con el mando giratorio.



5. Pulsar el campo .  
El horno se enciende. En la pantalla se muestra visiblemente la duración y el LED  se ilumina. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

### La duración ha transcurrido


Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla aparece **00:00**.

1. Pulsar el campo .  
La señal se apaga.
2. Situar el selector de funciones en la posición cero. El aparato está desconectado.

### Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.

### Borrar la duración

Si la función de temporizador está ajustada, pulsar primero el campo . Después se puede modificar la duración.


Restablecer la duración a **00:00** con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.

## Primera puesta en marcha

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




### Ajustar la hora

Al ponerse en marcha el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor **12:00** parpadea en la pantalla y se ilumina el símbolo . Ajustar la hora.


1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Pulsar el campo .  
La hora se ha ajustado.

### Modificar la hora

**Nota:** El aparato debe estar apagado para poder modificar la hora.

1. Pulsar dos veces el campo .  
En la pantalla aparecen el símbolo  y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo .  
La hora se ha ajustado.


### Notas


- Si después de ajustar la hora no se pulsa el campo , el valor ajustado se muestra de forma automática transcurridos unos segundos.
- Si se mueve el selector de funciones durante el ajuste, después debe volver a colocarse en la posición cero. A continuación se puede utilizar el aparato.
- Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, la indicación de la hora se puede ocultar.

## Seguro para niños


El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan por error.

### Activar y desactivar

1. Situar el mando de funciones en la posición cero.
2. Mantener pulsado durante unos 4 segundos el sensor .

En el panel indicador aparece el símbolo . El seguro para niños está activado o desactivado.

### Notas





- Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador , este continúa contando. Mientras esté activo el seguro para niños no se puede cambiar el tiempo del reloj avisador.
- Los tonos de aviso, p. ej., tras el transcurso del tiempo del reloj avisador, se pueden finalizar pulsando cualquier sensor.

## Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

### Modificar los ajustes básicos

El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo .  
En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo .  
En la pantalla se muestra el siguiente ajuste básico. El campo  permite recorrer todos los ajustes básicos, mientras que el mando giratorio sirve para modificarlos.
4. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo .  
Se han adoptado todos los ajustes.  
Si el aparato se encuentra en modo de espera, se pueden cambiar los ajustes en cualquier momento.

### Cancelar

Si no se quieren guardar las modificaciones, girar el selector de funciones. Los ajustes básicos finalizan sin guardarse.

## Lista de los ajustes básicos

	Ajuste básico	Opciones	Explicación
c01	Duración del tono de aviso 1 = medio = 30 segundos 2 = medio = 30 segundos	1 = breve = 10 segundos 2 = medio = 30 segundos 3 = largo = 2 minutos	Señal tras finalizar el ciclo de cocción o el tiempo del temporizador
c02	Sonido de las teclas* 1 = activado	0 = desactivado	Tono al pulsar los campos táctiles
c03	Brillo de la pantalla* 2 = medio	1 = bajo 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla
c04	Indicador de tiempo 1 = activado	0 = desactivado	Mostrar la hora en la pantalla
c05	Iluminación interior 1 = activada	0 = desactivada	Activación/desactivación de la iluminación interior
c06	Dureza del agua 4 = muy dura	0 = ablandada 1 = blanda 2 = media 3 = dura	El grado de dureza del agua afecta a los ciclos de limpieza del aparato
c07	Ajuste de fábrica 0 = desactivado	1 = activado	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica
c08	Modo Demo 0 = desactivado	1 = activado	Encender y apagar el modo Demo <b>Nota:</b> El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.

\*El cambio se aplica directamente.

## Limpieza

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

### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

### **Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

### **Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

**Nota:** Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir siempre una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de la ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

## Productos de limpieza apropiados

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. Las áreas disponibles en cada aparato dependen del tipo de aparato.

Se pueden adquirir otros accesorios adecuados para su electrodoméstico en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de artículo correspondiente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

### **Paño de microfibra**

El paño de microfibra está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

N.º de pedido 466 148

### **Paño de limpieza para superficies de acero inoxidable**

Se pueden tratar las superficies con un paño de limpieza impregnado en aceite (producto probado y recomendado que se puede encargar en nuestra página) para mejorar su resistencia contra arañazos y huellas.

N.º de pedido 311 134

### **Aceite de limpieza para superficies modernas de acero inoxidable**

También se puede adquirir ese mismo aceite en una botella en lugar de en toallitas.

N.º de pedido 311 567

## **Desengrasante**

Para una limpieza intensiva de la superficie en caso de suciedad grasa resistente.

N.º de pedido 311 781

Producto descalcificador

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad. Utilizar únicamente el producto descalcificador recomendado aquí. Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato.

Producto descalcificador líquido: número de pedido 311 680

Pastillas de descalcificación: número de pedido 311 846

## **¡Atención!**

### **Daños en la superficie**

No usar en ningún caso

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico,
- estropajos o esponjas de fibra dura,
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Zona	Limpieza
<b>Parte exterior del aparato</b>	
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.</p> <p>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Panel de mando	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p>
Tirador de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.</p>
<b>Parte interior del aparato</b>	

Superficies auto-limpiables	Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla.
Lado interior de la puerta y junta de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No retirar la junta de la puerta. No frotar. Después de la limpieza, comprobar la posición de la junta de la puerta.
Superficies de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar. Después de la limpieza, comprobar la posición de la junta de la puerta.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Depósito de agua y recipiente colector	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar a fondo con una bayeta y agua corriente para eliminar los restos de lavavajillas. Secar con un paño suave. Dejar secar con la tapa abierta. Secar bien la junta de la tapa. No lavar en el lavavajillas.
Cámara del depósito	Secar después de cada uso frotando con un paño.
Salida de vapor en el compartimento de cocción	Agua caliente con jabón: utilizar una esponja o un cepillo suave.

### Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

## Limpieza de las superficies autolimpiables

La parte posterior del compartimento de cocción tiene un revestimiento catalítico autolimpiable. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento. Por tanto, no es necesario limpiar esta zona.

### ¡Atención!

No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez que se haya enfriado el interior del aparato.

**Nota:** Durante el funcionamiento, podrían formarse manchas rojizas sobre las superficies. No se trata de óxido, sino de restos de alimentos. Estas manchas no son perjudiciales para la salud ni reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

## Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

### Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja de cristal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.
- Utilizar si es posible Aire caliente. Con este tipo de calentamiento se genera menos suciedad.

## Función de limpieza

### Descalcificación

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad.


#### ¡Atención!

- Daños en el aparato: para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador recomendado, ya sea líquido o en pastillas. La duración del proceso de descalcificación depende del producto descalcificador. Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato. Los productos descalcificadores se obtienen en el Servicio de Asistencia Técnica. Producto descalcificador líquido: número de pedido 311 680 Pastillas de descalcificación: número de pedido 311 846
- Solución descalcificadora: la solución descalcificadora o el producto descalcificador no deben entrar en contacto con el panel de mando ni con otras superficies del aparato. Las superficies resultan dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

La descalcificación consta de dos pasos. Por motivos de higiene, la descalcificación debe aplicarse de principio a fin para que el aparato vuelva a estar operativo. La duración total de la descalcificación es de aproximadamente 30 minutos.


- Descalcificar (29 minutos) y, a continuación, vaciar el recipiente colector y llenar el depósito de agua con agua limpia.
- Efectuar un ciclo de aclarado tras la descalcificación (aprox. 1 minuto) y, a continuación, vaciar el recipiente colector.


Si la descalcificación se interrumpe (p. ej., por un apagón, la desactivación del aparato o por la cancelación del proceso de descalcificación), después de volver a encender el aparato es obligatorio llevar a cabo el ciclo de aclarado. Hasta que finaliza el aclarado, el aparato no puede utilizarse para otras funciones.

La frecuencia de la descalcificación depende de la dureza del agua usada. Cuando queden 5 usos (o menos) de funcionamiento con vapor, el aparato recordará al usuario, mediante el símbolo  en la pantalla, que se debe realizar la descalcificación. De este modo, se dispone de tiempo suficiente para preparar la descalcificación.


Después, solo se podrá utilizar el vapor una vez realizada correctamente la descalcificación.

#### Iniciar

1. Seleccionar la descalcificación  con el selector de funciones. Se muestra la duración de la descalcificación. No se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector hasta el fondo.
5. Retirar el depósito de agua.

6. Mezclar agua con descalcificador según las instrucciones del envase hasta conseguir una solución descalcificadora.
7. Llenar el depósito de agua con solución descalcificadora e introducirlo completamente.
8. Cerrar la moldura del depósito.
9. Pulsar el campo /□. Se realiza la descalcificación del aparato. En la pantalla se muestra el tiempo restante. Cuando haya finalizado la descalcificación, suena una señal. El funcionamiento se interrumpe.

#### Aclarado tras la descalcificación

1. Abrir la moldura del depósito.
2. Extraer el recipiente colector, vaciarlo y volver a introducirlo.
3. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua limpia y volver a introducirlo.
4. Cerrar la moldura del depósito.
5. Pulsar el campo /□. El aparato ejecuta un ciclo de aclarado. Una vez finalizado el aclarado, suena una señal. Vaciar el recipiente colector.



#### Nota:

Si se utilizan las pastillas de descalcificación (número de pedido 311 846) se tienen que ejecutar adicionalmente dos ciclos de aclarado.

#### Aclarado

Para que el electrodoméstico se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. Al final, el agua se vierte en el recipiente colector.

#### Iniciar

1. Seleccionar el aclarado  con el selector de funciones. Se muestra la duración del programa. No se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector hasta el fondo.
5. Extraer el depósito y llenarlo con agua limpia.
6. Insertar el depósito de agua completamente.
7. Cerrar la moldura del depósito.
8. Pulsar el campo /□. Se bombea agua por los tubos. En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo. En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal. Vaciar el recipiente colector.

## Limpieza posterior

Tras cada proceso de descalcificación o aclarado, llevar a cabo los siguientes pasos:

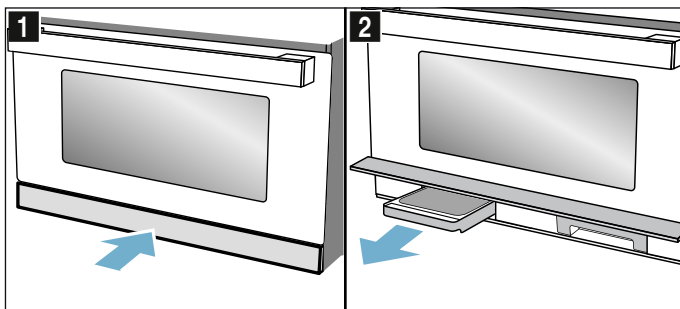
1. Abrir la moldura del depósito.
2. Vaciar, limpiar y secar el recipiente colector y el depósito de agua.
3. Situar el selector de funciones en la posición cero. El proceso ha finalizado y el aparato vuelve a estar listo para funcionar.

## Vaciar el recipiente colector

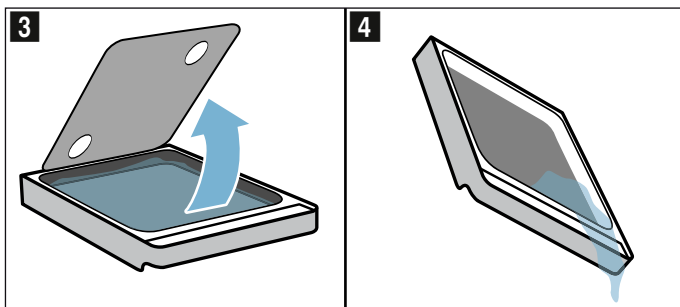
Cuando se utilizan las funciones de limpieza, el agua residual se guarda en el recipiente colector. A continuación, vaciar y secar el recipiente colector.

### ¡Atención!

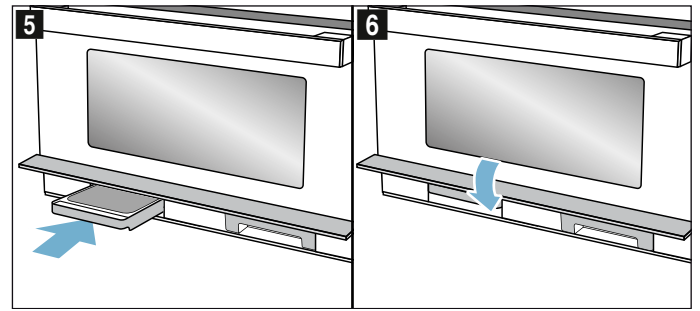
- No secar el recipiente colector con el interior del aparato caliente. El recipiente colector se daña.
  - No lavar el recipiente colector en el lavavajillas. El recipiente colector se daña.
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito.  
La moldura del depósito se abre. El depósito de agua y el recipiente colector quedan accesibles.
  2. Retirar el recipiente colector de su cámara.



3. Abrir la tapa del recipiente colector.
4. Vaciar el recipiente colector.



5. Volver a insertar el recipiente colector en su cámara e introducirlo completamente.
6. Cerrar la moldura del depósito.



El aparato ya está listo para funcionar.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Algunos avisos de error se pueden solucionar sin necesidad de ayuda.

### ¿Qué hacer en caso de avería?


Aviso de error	Posible causa	Solución/indicación
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si la lámpara de la cocina funciona
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectar transcurridos unos 10 s
El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo »⏏⏏⏏	El seguro para niños está activado	Mantener pulsado el campo »⏏⏏⏏ hasta que desaparezca el símbolo »⏏⏏⏏
La iluminación interior no funciona.	Lámpara LED defectuosa	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica
En la pantalla parpadea 12:00 y se ilumina el símbolo ☀.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar la hora
El aparato no está en funcionamiento. En la pantalla se muestra una duración.	Después del ajuste, no se ha pulsado el campo ▷/□.	Pulsar el campo ▷/□ o cancelar el ajuste seleccionando otra función con el selector de funciones.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta
	El campo ▷/□ no se ha pulsado.	Pulsar el campo ▷/□
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas muy baja.	Seleccionar una potencia superior en el microondas
	El plato contenía más cantidad que en otras ocasiones.	Una cantidad doble supone el doble de tiempo
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o mezclar los platos a mitad del proceso
El modo microondas deja de funcionar sin motivo aparente.	El microondas tiene un problema.	En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato se puede programar pero no calienta. Los dos puntos parpadean.	El aparato se encuentra en el modo Demo.	Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos. <b>Nota:</b> El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.
Los símbolos del depósito de agua y del recipiente colector parpadean permanentemente.	Problema técnico.	Asegurarse de que tanto el depósito de agua como el recipiente colector están totalmente introducidos cada uno en su respectiva cámara. Si los símbolos siguen parpadeando continuamente, llamar al Servicio de Asistencia Técnica. El aparato puede seguir utilizándose, exceptuando la función de vapor.
<b>E0532.</b>	La suciedad en el panel de mando puede causar que un campo táctil esté permanentemente activo.	Apagar el aparato y limpiar el panel de mando. Volver a conectar el aparato. Si el error vuelve a aparecer inmediatamente después de volver a encender el aparato, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
<b>E5005.</b>	La función de vapor se ha activado reiteradamente con el depósito de agua vacío.	Antes de volver a utilizarla, asegurarse de que el depósito de agua esté lleno de agua fría y totalmente introducido en su cámara. En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	N.º de fabricación
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> 	

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

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

## Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

**Nota:** Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el compartimento de cocción.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

La cocción al vapor o el uso del funcionamiento con vapor implica la producción de mucho vapor de agua en el compartimento de cocción. Limpiar el compartimento de cocción una vez se haya enfriado tras su utilización.

### Advertencias de carácter general

#### Ajustes recomendados

En la tabla figura la función ideal para distintos alimentos. La temperatura/nivel y duración dependen de la cantidad, del recipiente, de la calidad, temperatura y la composición de los alimentos. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

En el funcionamiento de microondas ajustar el tiempo más largo indicado y revisar el plato tras el tiempo mínimo.

Para las aplicaciones con vapor, asegurarse de que al principio el depósito de agua está lleno.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para el funcionamiento en solitario del microondas existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de duración.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.

Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado «Consejos prácticos» se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato.

### Accesorios

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento de este.

Asegurarse de utilizar siempre recipientes y accesorios adecuados y de introducirlos en la dirección correcta.

Respetar las indicaciones sobre recipientes adecuados para el microondas y el funcionamiento con vapor en los capítulos correspondientes. → "El microondas" en la página 65 → "Vapor" en la página 68

Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

### Moldes para hornear y recipientes

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomiendan moldes de metal oscuro.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

Si se usan moldes de silicona, comprobar las indicaciones del fabricante de los mismos respecto a si son aptos para el uso con vapor o en el microondas y respetar los datos y recetas de dicho fabricante.

Los moldes de silicona generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

Norma general:

- Hornear con aire caliente en la bandeja de cristal, altura de inserción 2
- Hornear con aire caliente en el molde sobre la parrilla, altura de inserción 1
- Asar en la parrilla o en la bandeja de cristal, altura de inserción 2. Si se utiliza la parrilla, colocar debajo la bandeja de cristal.

- Asar al grill en la parrilla en la altura de inserción 3 o 4. Colocar debajo la bandeja de cristal.
- Funcionamiento en solitario de microondas: recipiente sobre la base del compartimento de cocción, altura de inserción 0.
- Funcionamiento en solitario de vapor: colocar la bandeja de cristal con el recipiente de cocción al vapor en la altura de inserción 3.

### Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Cubrir los accesorios con papel de hornear después de haberse precalentado el aparato.

### Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del compartimento de cocción.

Las partes delicadas, como p.ej., los muslos inferiores y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El film no debe tocar las paredes del aparato. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado, ya se puede retirar el papel de aluminio.

Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10-60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

La carne también se puede elaborar con un poco de caldo congelado.

### Notas

- Usar recipientes abiertos y colocarlos sobre la base del compartimento de cocción.
- Tener en cuenta que el ajuste puede estar compuesto de varios pasos.
- Ajustar siempre el tiempo máximo indicado, revisar el plato al cabo del tiempo mínimo indicado.

Plato	Recipien-tes	Altura de inserción	Tipo de calenta-miento	Peso	Pasos	Nivel de po-tencia del mi-croondas	Duración en min	Notas
Carne entera de res, cerdo o ternera (con o sin huesos)	Recipiente abierto	0		800 g	1	180	15	Dar la vuelta varias veces.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso	Pasos	Nivel de potencia del microondas	Duración en min	Notas
Carne en trozos o filetes de res, cerdo o ternera	Recipiente abierto	0		200 g	1	180	5	Al dar la vuelta, separar los trozos de carne unos de otros.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
Carne picada, variada	Recipiente abierto	0		200 g	1	90	15	Congelar preferiblemente en plano. Mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y retirar la carne ya descongelada.
					2	90	10 - 15	
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Ave o trozos de ave	Recipiente abierto	0		600 g	1	180	5	Dar la vuelta de vez en cuando. Retirar el líquido resultante de la descongelación.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Pato	Recipiente abierto	0		2000 g	1	180	20	Dar la vuelta varias veces. Retirar el líquido resultante de la descongelación.
					2	90	30 - 40	
Ganso	Recipiente abierto	0		4500 g	1	180	30	Dar la vuelta cada 20 minutos. Retirar el líquido resultante de la descongelación.
					2	90	60 - 80	
Filetes, rodajas o ventresca de pescado	Recipiente abierto	0		400 g	1	180	5	Separar las partes descongeladas.
					2	90	10 - 15	
Pescado entero	Recipiente abierto	0		300 g	1	180	3	Dar la vuelta de vez en cuando.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Verduras, p. ej., guisantes	Recipiente abierto	0		300 g	1	180	10 - 15	Remover con cuidado de vez en cuando.
					2	90	9 - 15	
				600 g	1	180	10	
Fruta, p. ej., frambuesas	Recipiente abierto	0		300 g	1	180	7 - 10	Remover con cuidado de vez en cuando y separar las partes descongeladas.
					2	90	5 - 10	
				500 g	1	18	8	
Descongelar mantequilla	Recipiente abierto	0		125 g	1	90	6 - 8	Retirar todo el embalaje.
					2	90	3 - 5	
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Pan, entero	Recipiente abierto	0		500 g	1	180	3	Dar la vuelta de vez en cuando.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	Recipiente abierto	0		500 g	1	90	10 - 15	Separar las porciones del bizcocho. Solo para bizcochos sin glaseado, nata o crema.
					2	90	10 - 15	
				750 g	1	180	3	
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón	Recipiente abierto	0		500 g	1	180	5	Solo para bizcochos sin glaseado, nata o gelatina.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

## Calentar alimentos congelados

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.

Los alimentos planos se calientan más rápido que los altos. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 o 3 veces.

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.

### Notas

- Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en el recipiente empleado, cubrir con un plato o film especial para microondas.
- Ajustar siempre el tiempo máximo indicado, revisar el plato al cabo del tiempo mínimo indicado.

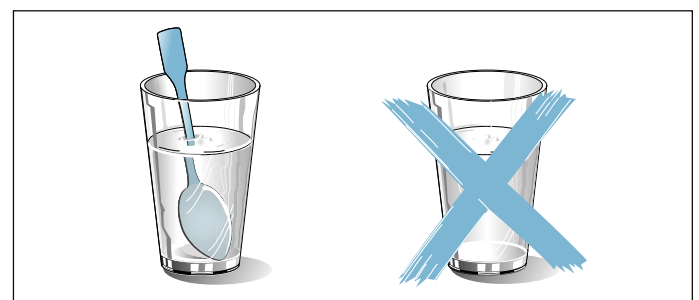
Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso	Nivel de potencia del microondas	Duración en min	Notas
Sopa, congelada	Recipiente tapado	0		400 g	600	8 - 15	
Cocido, congelado	Recipiente tapado	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes), congelado	Recipiente tapado	0		300-400 g	600	11 - 15	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, congelados	Recipiente tapado	0		500 g	600	12 - 17	Separar las piezas de carne al remover.
				1000 g	600	25 - 30	
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones, congelados	Recipiente tapado	0		450 g	600	10 - 15	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta, congeladas	Recipiente tapado	0		250 g	600	2 - 5	Añadir líquido
				500 g	600	8 - 10	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias, congeladas	Recipiente tapado	0		300 g	600	8 - 10	Cubrir el fondo con agua
				600 g	600	14 - 17	
Espinacas crema, congeladas	Recipiente tapado	0		500 g	600	11 - 16	Cocinar a fuego lento sin añadir agua, remover de vez en cuando

## Calentar

### Advertencia

#### ¡Peligro de quemaduras!

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



### ¡Atención!

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

### Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.
- Cubrir los alimentos si así aparece indicado en la tabla. Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción. Si se quiere activar de forma adicional la función de vapor, colocar el recipiente sobre la bandeja de cristal en el nivel de inserción 3. Llenar el depósito de agua.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso/cantidad	Nivel de potencia de las microondas	Nivel de vapor	Duración en min	Notas
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	Recipiente abierto	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura.
Bebidas	Recipiente abierto	0		200 ml	1000	-	1-2	Introducir una cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso de vez en cuando
				500 ml	1000	-	4-5	
Sopa, 2 tazas de 175 g cada una	Recipiente abierto	0		350 g	600	-	3-4	
Sopa, 4 tazas de 175 g cada una	Recipiente abierto	0		700 g	600	-	6-8	
Carne o trozos de carne en salsa	Recipiente tapado	0		500 g	600	-	7-10	Separar los filetes de carne
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	Recipiente abierto	3	+	400 g	360	3	9-14	
Cocido	Recipiente tapado	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Verduras	Recipiente abierto	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Recipiente abierto	3	+	300 g	360	3	4-7	

### Consejos prácticos para el microondas

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

## Bizcochos, repostería pequeña y pan

En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos productos horneados.

Para hacer que leve la masa, cubrir el bol con la masa con film o con un paño, colocarlo en la base del compartimento de cocción y ajustar aire caliente 40 °C.

### Hornear en combinación con el microondas

Es posible acortar significativamente el tiempo de cocción horneando en combinación con el microondas.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → "El microondas" en la página 65

En el modo de combinación, se pueden utilizar moldes para hornear de metal convencionales. Si se forman chispas entre el molde para hornear y la parrilla, comprobar que la parte exterior del molde esté limpia. Cambiar la posición del molde sobre la parrilla. Si eso no ayuda, continuar horneando sin microondas. El tiempo de cocción será más largo. Al utilizar moldes de plástico, cerámica o vidrio, se acorta el tiempo de cocción especificado en las tablas de ajuste.

### Hornear con función de vapor

Al hornear ciertas pastas (p. ej., pastas de levadura) con la función de vapor, se obtiene una corteza más

crujiente y una superficie más brillante. El alimento horneado se reseca menos.

Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si se consume toda el agua, el plato se seguirá cocinando con el tipo de calentamiento ajustado sin aporte adicional de vapor.

### Productos congelados

Retirar el plato completamente del embalaje. No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

### Pan y panecillos

Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente ni colocar un recipiente con agua sobre la base del mismo. El cambio de temperatura puede provocar daños en la base del compartimento de cocción.

Activar la función de vapor de forma adicional al aire caliente. Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la bandeja de horno como para masas colocadas en un molde rectangular.

### Pasteles en moldes

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas	Duración en min.
Pastel de masa de bizcocho, fácil*	Moldes concéntrico, de corona y rectangular	1		160-170	-	60-80
Pastel de masa de bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de desayuno)*	Moldes concéntrico, de corona y rectangular	1		150-160	-	60-70
Pastel de nueces	Molde desmontable	1	 	170-180	90	30-35
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	1		160-170	-	35-40
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desmontable	1		160-170	-	45-50
Tarta de frutas o requesón de masa quebrada*	Molde desmontable	2	 	150-160	360	40-50
Bizcocho de frutas, delicado, con masa de bizcocho	Molde redondo/molde desmontable	1	 	170-190	90	30-45
Pastel salado (p. ej., quiche/pastel de cebolla)	Molde desmontable	2	 	160-180	90	50-70

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

## Bizcochos en bandeja

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca	Bandeja de cristal	2		160-170	-	-	30-40
Bizcochos de levadura con capa jugosa, p. ej., masa de levadura con crocante de manzana*	Bandeja de cristal	1		160-170	-	-	30-45
Trenza de levadura con 500 g de harina*	Bandeja de cristal	1	 	170-180	-	3	35-45
Strudel con relleno de fruta, precocinado, congelado	Bandeja de cristal	1	 	180-200	-	2	40-50
Pizza	Bandeja de cristal	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2	 	180-190	180	-	8-15
Baguette de pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2	 	190-210	180	-	12-15

\*precalentar

## Repostería pequeña y galletas

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min
Galletas	Bandeja de cristal	2		50-170	20-35
Merengue	Bandeja de cristal	2		100	90-120
Almendrados	Bandeja de cristal	2		110	35-45
Pastel de hojaldre	Bandeja de cristal	2		170-180	35-45

## Pan y panecillos

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Pasos	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de vapor	Duración en min	Notas
Pan, 1 kg*	Bandeja de cristal	1	 	1	230	-	3	10-15	No verter nunca agua caliente directamente en el interior del horno caliente.
				2	190-200	-	-	30-45	
Pan, 1,5 kg*	Molde rectangular	0	 	1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Panecillos, p. ej., panecillos de harina de trigo*	Bandeja de cristal	1	 	1	200-220	-	3	25-35	
Pan de molde, 12 rebanadas	Parrilla	3		1	-	3	-	3-6	
Pan de molde, 4 rebanadas	Parrilla	3		1	-	3	-	3-6	Colocar las rebanadas de pan de molde una al lado de otra en el centro de la parrilla.
Gratinar tostadas, 2-4 rebanadas	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		1	-	3	-	8-10	

\*precalentar

## Consejos prácticos para el horneado

Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el horno. Si esto no funciona, seguir asando sin microondas o utilizar la bandeja de cristal como soporte. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.
Para determinar si la pasta está hecha.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto de la pasta. La pasta estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
La pasta se desmonta.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
La pasta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender la pasta con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
La pasta está demasiado seca.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
La pasta completa ha quedado demasiado clara.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
La pasta de molde o de molde rectangular se pone muy oscura por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
La pasta completa ha quedado demasiado oscura.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.
La pasta tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecha.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pastas con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura.
La pasta no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar la pasta entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente la pasta y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

## Gratinados

Este aparato permite preparar gratinados. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para algunos platos.

El estado de cocción de un gratinado depende del tamaño del accesorio y de la altura del gratinado. Para los gratinados utilizar un recipiente ancho y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan

más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie. Utilizar siempre las alturas de inserción indicadas.

Observar las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → "El microondas" en la página 65

Utilizar un molde para gratinar plano con una altura de 4-5 cm. Los gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el horno una vez desconectado.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura	Nivel de potencia del microondas	Duración en min
Gratinados dulces, p. ej., soufflé de requesón con fruta, 1,5 kg	Molde para gratinar	0		130-150	180	25-35
Gratinados salados con ingredientes cocidos, p. ej., gratinado de pasta, 1 kg	Molde para gratinar	0		180-190	600	12-17
Gratinados salados con ingredientes crudos, p. ej., gratinado de patatas, 1,1 kg	Molde para gratinar	0		170-180	600	20-30

## Aves, carne y pescado

Su aparato proporciona varias opciones para la preparación de aves, carne y pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al cocinarlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

### Cocinar a fuego lento en un recipiente

#### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesión por rotura del cristal!**

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para su uso. Los recipientes de cristal son los más adecuados. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio no son adecuadas para usar en el microondas. En el uso convencional las fuentes de asado brillantes reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El ave, carne o pescado tarda más en hacerse y se dora menos. Para cocinar a fuego lento de forma convencional seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

#### **Recipiente sin tapa**

Para preparar aves, carne y pescado, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde en la base del compartimento de cocción. Si se quiere usar el aporte adicional de vapor, utilizar recipientes sin tapa. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja de cristal.

#### **Recipiente con tapa**

Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

#### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

### Cocinar a fuego lento en combinación con el microondas

Con este modo se acorta considerablemente el tiempo de cocción. A diferencia del funcionamiento convencional, en el modo de asado en combinación con el microondas el tiempo de cocción depende del peso total.

**Nota:** Si las cantidades que se van a asar son diferentes a las indicadas en las tablas de ajustes, tomar como referencia la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración. Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Los moldes para asar de metal o la cazuela de barro ovalada solo son adecuados para asar sin microondas. Observe las

indicaciones de la vajilla apta para microondas. → "El microondas" en la página 65

### Cocinar a fuego lento con función de vapor

Algunos platos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se secan menos.

Utilizar un recipiente sin tapa. El recipiente debe ser resistente al calor y al vapor. Conectar la función de vapor como se indica en la tabla de ajustes. Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si se consume toda el agua, el plato se seguirá cocinando con el tipo de calentamiento ajustado sin aporte adicional de vapor.

### Cocer al vapor en el recipiente para cocción al vapor

A diferencia de la función de vapor, con la función de cocción al vapor la carne se cocina más suavemente, pero no se obtiene corteza. Queda especialmente jugosa.

Como variante de sabor, se pueden dorar las piezas de carne antes de la cocción al vapor, acortando así el tiempo de cocción. Las piezas de gran tamaño necesitan tiempos de cocción más prolongados. No hace falta dar la vuelta a las piezas de carne.

Para la cocción al vapor de aves, carne o pescado, colocar el alimento en el recipiente de cocción al vapor en la bandeja de cristal e insertarlo en la altura 3. Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el funcionamiento se detiene. En la pantalla aparecerá una indicación al respecto.

### Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del electrodoméstico abierta.

Colocar el alimento sobre la parrilla. Colocar adicionalmente la bandeja de cristal debajo de la parrilla. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas para grill. Si se pica la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.

Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

#### **Notas**

- Las varillas calefactoras del grill se conectan y desconectan automáticamente, es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

## Ajustes recomendados

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carnes, aves o pescados sin rellenar, listos para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar.

En la tabla figura información para carnes, aves y pescados con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una carne, ave o pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para el cálculo de la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Cuanto más grande es el ave, el pescado o la porción de carne, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Girar las aves, la carne y el pescado cuando se indica en la tabla de ajustes.

## Ave

Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas. De este modo, se expulsa la grasa.

Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta.

Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga o de la piel se coloquen primero hacia abajo.

## Carne

Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.

Añadir algo de líquido para asar las carnes magras. En recipientes de cristal, la base deberá estar ligeramente cubierta de líquido.

Cortar una corteza en forma de cruz.

## Ave

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min	Notas
Pollo, entero, 1,3 kg (cocer)	Recipiente tapado	0		-	-	600	-	25-35	Dar la vuelta a mitad de cocción.
Pollo, entero, 1,3 kg (asar)	Recipiente abierto	0	++	190	-	360	3	40-45	Colocar con el lado de la pechuga hacia arriba. No dar la vuelta. Dejar reposar 5 min.
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo, 800 g	Recipiente abierto	0		190	-	180	-	20-35	Pinchar la piel. Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato, 500 g	Parrilla + bandeja de cristal	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de ganso, muslos de ganso 700-900 g	Recipiente abierto	0	+	-	2	180	-	30-40	Recipiente alto sin tapa. No dar la vuelta.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. Si es necesario, envolver la carne en papel de aluminio. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo, se puede sacar el asado más fácilmente del compartimento de cocción y preparar la salsa directamente en el recipiente.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del material del recipiente y de si se utiliza con tapa. Cuando se usan fuentes de asados esmaltadas u oscuras se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.
















Para estofar, sofreír antes la carne según sea necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.

## Pescado








A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

Si se quiere cocinar a fuego lento el pescado en la parrilla, pincelar previamente esta última con aceite para que resulte más fácil después despegar el pescado.

**Carne**

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Pasos	Temperatura	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min	Notas
Estofado de vacuno, 1 kg	Recipiente tapado	0		1	160-170	-	180	-	80-90	
Rosbif poco hecho, 1,5 kg	Recipiente abierto	0		1	180-190	-	180	-	30-40	Dar la vuelta a mitad de cocción. Al final, dejar reposar 10 minutos.
Bistec de ternera 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades, cada una de 200 g	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Carne de cerdo sin corteza, 750 g, p. ej., cuello	Recipiente abierto	0	 +  + 	1	170-180	-	360	3	25-35	Al final, dejar reposar 10 minutos.
Carne de cerdo con corteza, 1 kg, p. ej., paletilla	Recipiente abierto	0	 +  + 	1	170-180	-	180	3	60-80	Cortar la corteza. Al final, dejar reposar 10 minutos. No dar la vuelta.
Lomo de cerdo 500-600 g	Recipiente abierto	0		1	180-190	-	180	-	35-40	Al final, dejar reposar 10 minutos.
Filetes de cuello de cerdo, de 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades, cada una de 120 g	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Salchichas para grill, 4-6 unidades, cada una de 150 g	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Asado de carne picada, 750 g	Recipiente abierto	0	 +  + 	1	190	-	360	3	15-20	Al final, dejar reposar 10 minutos.

**Pescado**

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Filete de pescado, fresco, 400 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	15-17
Trozos de filetes de pescado, congelados, 400 g	Recipiente tapado	0		-	-	600	-	10-15
Trozos de filetes de pescado, congelados, 800 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	23-25
Filete de pescado, gratinado, 500 g	Recipiente abierto	0	 + 	-	3	600	-	10-15
Ventresca 2-3 unidades, cada una de 150 g	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		-	3	-	-	8-12
Pescado, entero, p. ej., truchas, 2-3 unidades, cada una de 300 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	18-22

## Consejos prácticos para asar y estofar

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir todavía más líquido durante el estofado en caso necesario.

## Verduras y guarniciones

Aquí se ofrecen datos para la preparación rápida y cuidadosa de varios tipos de verduras, arroz y patatas, así como productos elaborados a base de patatas congeladas.

### Microondas

Cocinar a fuego lento las verduras siempre en un recipiente apto para microondas cerrado. Utilizar un recipiente alto con tapa para cocinar arroz y añadir la cantidad de agua indicada en la tabla.

### Cocer al vapor

Para cocer al vapor, utilizar la bandeja de cristal y el recipiente de cocción al vapor.

Tener en cuenta los tamaños de piezas indicados en la tabla de ajustes. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de piezas más grandes. La

calidad y el grado de madurez repercuten también sobre el tiempo de cocción. Por lo tanto, los ajustes especificados deben servir solamente de guía.

Distribuir siempre los alimentos de manera uniforme en los respectivos recipientes. Si están distribuidos en capas de distinta altura, el resultado de la cocción será irregular. No apilar demasiado los alimentos sensibles a la presión en el recipiente de cocción al vapor.

Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el funcionamiento se detiene. En la pantalla aparecerá una indicación al respecto.















### Cuscús

Añadir agua o líquido en la proporción indicada. Por ejemplo, en una proporción de 1:2, cada 100 g de cuscús añadir 200 ml de líquido.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Pasos	Temperatura	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Alcachofas, enteras, frescas	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	36-40
Hojas de espinacas, frescas, 250 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	5-7
Coliflor, entera, fresca	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	2		1	-	-	3	28-35
Brócoli, entero, fresco, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	2		1	-	-	3	20-23
Cogollos de brócoli, congelados, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	14-16
Verduras, frescas, 250 g*	Recipiente tapado	0		1	-	600	-	6-10
Verduras, frescas, 500 g*	Recipiente tapado	0		1	-	600	-	10-15
Mazorcas de maíz, frescas, 2 unidades	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	35-45

\*remover de vez en cuando

\*\*El depósito de agua debe rellenarse de vez en cuando

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Pasos	Temperatura	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Verduras variadas, congeladas, 250 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	12-15
Cocer al vapor zanahorias en rodajas	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	18-20
Aros de puerro, frescos, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	10-12
Judías verdes frescas, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	18-20
Remolacha, entera, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	50-60
Espárragos, verdes, 250 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	15-18
Cocer al vapor calabacines en rodajas	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	12-14
Patatas, cortadas en cuartos, 250 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	28-30
Patatas, cortadas en cuartos, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	30-32
Patatas, cortadas en cuartos, 750 g**	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	32-35
Patatas fritas, congeladas	Bandeja de cristal	2		1	180-210	-	-	30-40
Tortitas de patata, congeladas	Bandeja de cristal	2		1	190-210	-	-	25-35
Croquetas, congeladas	Bandeja de cristal	2		1	190-210	-	-	25-35
Arroz, 125 g + 300 ml agua	Recipiente tapado	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Arroz, 250 g + 500 ml agua	Recipiente tapado	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Cuscús, 1:2	Bandeja de cristal	3		1	-	-	3	3-10

\*remover de vez en cuando

\*\*El depósito de agua debe rellenarse de vez en cuando

es Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

## Postres

Este aparato permite preparar postres rápidos y delicados.

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla de ajustes.

## Arroz con leche

Añadir leche en la proporción indicada. Por ejemplo, en una proporción de 1:2,5 cada 100 g de arroz con leche añadir 250 ml de leche.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Flan de caramelo	Bandeja de cristal	3		-	3	40-50
Bollos dulces al vapor	Bandeja de cristal	3		-	2	20-25
Arroz con leche 1:2, 5	Recipiente tapado	3		-	3	30-40
Fruta, compota, 500 g	Recipiente tapado	3		-	3	9-12
Palomitas para microondas, 1 bolsa de 100 g	Recipiente tapado	0		600	-	3-5
Dulces, p. ej., pudding (instantáneo) 500 ml*	Recipiente tapado	0		600	-	6-8

\*remover de vez en cuando

## Presencia de acrilamida en alimentos

### ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se genera sobre todo cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata

preparados como, p.ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas con especias).

### Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

Observaciones de carácter general	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Horneado	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Galletas	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Repartir una capa sobre el accesorio de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g cada vez por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

## Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Conforme a la IEC 60350-1 o IEC 60705.

### Horneado

#### Notas

- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.

- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para hornear, emplear al comienzo la temperatura más baja de las indicadas.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Colocar el molde para hornear sobre la parrilla.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min
Pastas de té	Bandeja de cristal	2		160-170	30-35
Pastelitos*	Bandeja de cristal	2		160-170	20-25
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Pastel de manzana cubierto	Molde desarmable Ø 20 cm	2		170-190	80-100

\*Precalentar el horno durante 5 minutos

### Preparación con microondas

Para cocinar con el microondas utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para microondas. Observe las

indicaciones de la vajilla apta para microondas. → "El microondas" en la página 65

### Descongelar en el microondas

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso	Pasos	Nivel de potencia del microondas	Duración en min
Descongelar carne	Recipiente abierto	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

### Cocer en el microondas

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso	Pasos	Nivel de potencia del microondas	Duración en min
Crema pastelera	Recipiente abierto	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Bizcocho	Recipiente abierto	0		475 g	1	600	8-10
Albóndigas	Recipiente abierto	0		900 g	1	600	20-25

### Cocinar a fuego lento combinado con el microondas

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas	Duración en min.	Notas
Gratinado de patata	Recipiente abierto	0	+	-	1	360	25-32	
Bizcocho, 700 g	Recipiente abierto	1	+	190-200	-	180	20-27	
Pollo	Recipiente abierto	0	+	190	-	360	30-45	Lado de la pechuga hacia abajo. Recipiente alto sin tapa. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

### Cocer al vapor

Colocar la bandeja de cristal con el recipiente de cocción al vapor en el nivel de inserción 3.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Nivel de vapor	Duración en min.	Notas
Guisantes, congelados	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		3	-	La prueba concluye en cuanto el lugar más frío ha alcanzado 85 °C.
Brócoli, fresco, 300 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		3	11-13	
Brócoli, fresco, un recipiente	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		3	18-20	

### Asar al grill

Colocar la bandeja de cristal debajo de la parrilla. De este modo se recoge el líquido, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en min	Notas
Dorar tostadas	Parrilla	3		3	4-5	
Hamburguesa de ternera, 12 unidades	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		3	35-45	Dar la vuelta a mitad de cocción

# Índice

 <b>Utilização adequada</b> .....	<b>99</b>	 <b>Programas automáticos</b> .....	<b>120</b>
 <b>Instruções de segurança importantes</b> .....	<b>99</b>	Regular um programa.....	120
Generalidades .....	99	Tabela de programas .....	121
Micro-ondas .....	100	 <b>Regular as funções de tempo</b> .....	<b>123</b>
Vapor .....	102	Consultar as regulações de tempo.....	123
 <b>Causas de danos</b> .....	<b>102</b>	Regular o temporizador .....	123
Generalidades .....	102	Regular o tempo de duração .....	123
Micro-ondas .....	103	Primeira colocação em funcionamento.....	124
Vapor .....	103	 <b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>124</b>
 <b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>104</b>	Ativar e desativar .....	124
Poupança energética .....	104	 <b>Regulações base</b> .....	<b>125</b>
Eliminação ecológica .....	104	Alterar as regulações base.....	125
 <b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>105</b>	Lista das regulações base .....	125
Painel de comandos.....	105	 <b>Limpeza</b> .....	<b>126</b>
Seletor de funções .....	105	Produtos de limpeza adequados .....	126
Campos táteis e visor.....	106	Limpar as superfícies de auto-limpeza .....	127
Seletor rotativo .....	107	Manter o aparelho limpo.....	127
Modos de funcionamento.....	107	 <b>Função de limpeza</b> .....	<b>128</b>
Tipos de aquecimento .....	107	Descalcificação.....	128
Vapor .....	108	Enxaguamento.....	128
Micro-ondas .....	108	Limpeza posterior .....	129
Interior do aparelho .....	108	Esvaziar o recipiente de recolha.....	129
Guarnição do depósito.....	109	 <b>Defeito: O que fazer?</b> .....	<b>130</b>
Depósito de água.....	109	 <b>Serviços Técnicos</b> .....	<b>131</b>
Recipiente de recolha.....	109	Número E e número FD .....	131
 <b>Acessórios</b> .....	<b>110</b>	 <b>Testado para si no nosso estúdio de cozinha</b> <b>131</b>	
Acessórios incluídos.....	110	Indicações gerais .....	131
Acessórios adicionais.....	110	Descongelar .....	132
Acessórios especiais .....	110	Aquecer alimentos ultracongelados .....	134
Inserir o acessório .....	110	Aquecer .....	134
 <b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>111</b>	Bolos, biscoitos e pão .....	135
Primeira colocação em funcionamento.....	111	Pratos de forno e gratinados .....	138
Regule a dureza da água.....	111	Aves, carne e peixe .....	138
Limpar o interior do aparelho e o acessório.....	111	Legumes e acompanhamentos.....	142
 <b>Utilizar o aparelho</b> .....	<b>112</b>	Sobremesas .....	143
Ligar e desligar o aparelho.....	112	Acrilamida nos alimentos .....	144
Regular o modo de funcionamento .....	112	Refeições de teste .....	144
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura .....	112		
Aquecimento rápido .....	113		
Desativação de segurança automática.....	113		
 <b>O microondas</b> .....	<b>113</b>		
Recipiente .....	113		
Níveis de micro-ondas .....	114		
Regular o micro-ondas.....	114		
Regular o funcionamento combinado do microondas .....	115		
 <b>Vapor</b> .....	<b>116</b>		
Ruídos .....	116		
Cozinhar ao vapor .....	116		
Regular o funcionamento combinado de vapor .....	117		
Encher o depósito de água .....	118		
Atestar o depósito da água .....	118		
Após a operação a vapor.....	118		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) e na loja Online: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

## Instruções de segurança importantes

### Generalidades

#### **Aviso – Perigo de incêndio!**

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

#### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

#### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

**⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!**

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

**⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- A penetração de humidade pode provocar choques eléctricos. Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade. Use o aparelho apenas em espaços fechados.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

**⚠ Aviso – Perigo devido a magnetismo!**

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes electrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes electrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

## Micro-ondas

**⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras
- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções. Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

**⚠ Aviso – Perigo de explosão!**

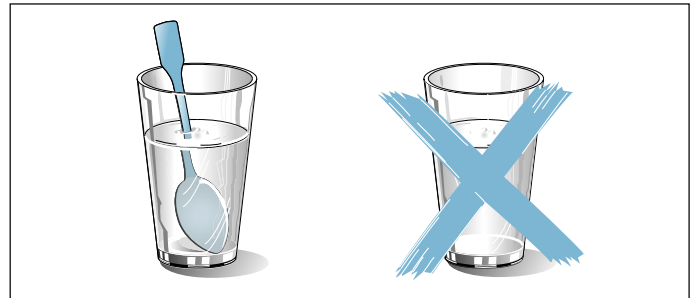
Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem explodir. Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras

**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.

**⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!**

- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

**⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

- O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

### **Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!**

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos. → *"Limpeza" na página 126*
- Através da porta do aparelho ou do respetivo vedante pode escapar energia de micro-ondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados. Contacte a assistência técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

### Vapor

#### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

- A água que se encontra no interior do depósito pode atingir temperaturas muito elevadas durante o funcionamento contínuo do aparelho. Esvaziar o depósito de água com vapor após cada funcionamento do aparelho.
- No interior do aparelho forma-se vapor quente. Durante o funcionamento a vapor, não toque no interior do aparelho.
- Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente o acessório quente apenas com uma luva de forno.

#### **Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!**

Os líquidos inflamáveis podem inflamar-se no interior quente do aparelho (deflagração). Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas). Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

## **Causas de danos**

### Generalidades

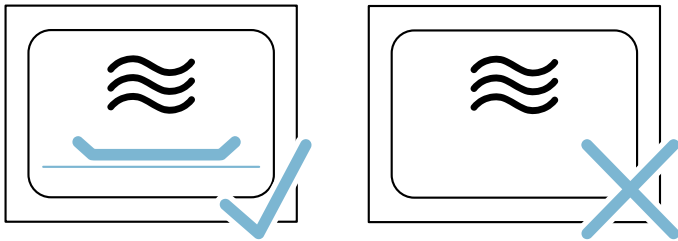
#### Atenção!

- **Água dentro do aparelho quente:** Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode causar danos.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. → *"Limpeza" na página 126*
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

## Micro-ondas

### Atenção!

- **Papel de alumínio:** o papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Tal poderá dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- **Faíscas:** o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- **Funcionamento de microondas e combinado:** a grelha não é adequada para o funcionamento de microondas e para o funcionamento de microondas em combinação com um tipo de aquecimento. Podem formar-se faíscas e danificar-se o interior do aparelho.
- **Recipientes de alumínio:** Não coloque recipientes de alumínio no interior do aparelho. As faíscas daí resultantes danificam o aparelho.
- **Funcionamento do micro-ondas sem alimentos:** O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça. → "O microondas" na página 113



- **Pipocas no micro-ondas:** Nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. O vidro da porta pode saltar devido a sobrecarga. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro.

## Vapor

### Atenção!

- **Manutenção do aparelho:** o interior do seu aparelho é de aço inox de elevada qualidade. A manutenção indevida pode provocar corrosão dentro do aparelho. Observe as indicações de limpeza e manutenção do manual de instruções. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer.
- **Formas de ir ao forno:** os recipientes têm de ser resistentes ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.
- **Recipientes com manchas de ferrugem:** não utilize recipientes com manchas de ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão dentro do aparelho.
- **Líquidos a gotejar:** ao cozinhar a vapor, insira o tabuleiro de vidro no nível 3 e coloque o recipiente para cozinhar a vapor sobre o tabuleiro de vidro. O líquido que escorre é recolhido no tabuleiro de vidro.
- **Água quente no depósito de água:** a água quente pode danificar a bomba. Não deite água quente no depósito de água.
- **Danos no interior do aparelho:** não inicie o funcionamento se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.
- **Solução anticalcário:** não derrame solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.
- **Limpar o depósito de água:** não lave o depósito de água na máquina de lavar louça. Caso contrário, o depósito de água ficará danificado. Limpe o depósito de água com um pano macio e detergente comum, disponível no mercado.
- **Proteção anticongelante:** para prevenir danos provocados por temperaturas baixas durante o transporte e armazenamento, o aparelho deve ser previamente e completamente esvaziado.

## Protecção do meio ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

### Poupança energética

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Ao assar, utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O interior do aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Conhecer o aparelho

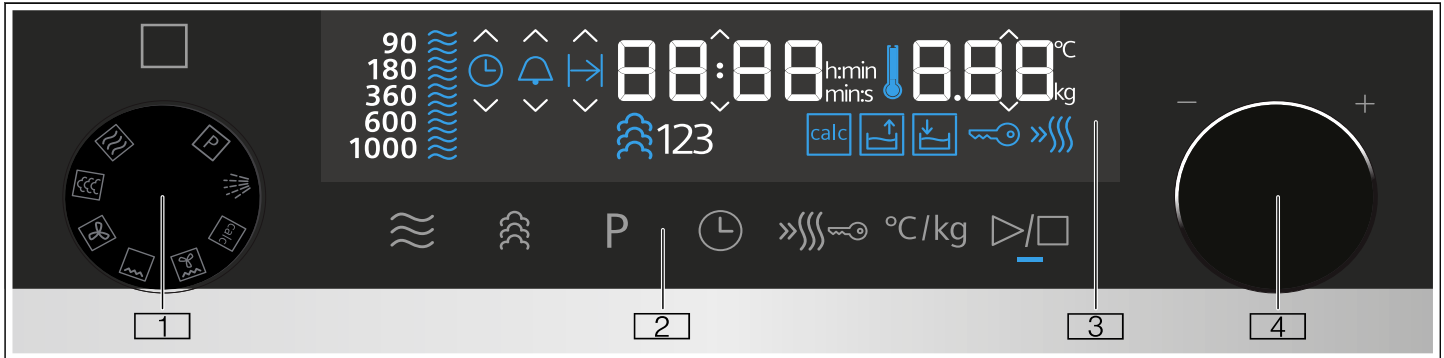
Neste capítulo explicamos o visor e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

**Conselho:** Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

## Painel de comandos

Através do painel de comandos, regule as diferentes funções do seu aparelho, com o auxílio de campos de toque e do seletor de funções e rotativo. O visor indica as regulações atuais.

Com o aparelho ligado, a visão geral apresenta o painel de comandos com um modo de funcionamento selecionado.



### 1 Seletor de funções

O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de funcionamento ou outras funções. Pode rodar o seletor de funções a partir da posição zero para a esquerda ou para a direita.

### 2 Campos táteis

Atrás dos campos táteis existem sensores. Toque no símbolo, para selecionar a função.

### 3 Visor

O visor exibe símbolos de funções ativas e funções relacionadas com o tempo.

### 4 Seletor rotativo

O seletor rotativo permite-lhe regular a temperatura do tipo de aquecimento ou selecionar a regulação para outras funções. O seletor rotativo pode ser rodado para a esquerda ou para direita.









## Conselhos

- Em alguns aparelhos, os seletores de funções ou rotativos são retrácteis. Para os retrair ou extrair, prima o seletor de funções ou rotativo na posição inicial.
- Se o seletor de funções estiver na posição inicial (modo de economia de energia) e se for selecionada uma função, demora poucos segundos até que a respetiva função fique disponível (p. ex. micro-ondas).

## Seletor de funções

O seletor de funções permite-lhe regular os modos de funcionamento e outras funções.

Para que encontre sempre o modo de funcionamento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os campos de aplicação.

Posição	Utilização
<input type="checkbox"/>	Posição zero O aparelho está desligado e encontra-se no modo de poupança de energia.
	Microondas Selecione o funcionamento de microondas.
	Vapor É alimentado vapor quente para o interior do aparelho.
	Ar quente circulante A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homoganeamente pelo interior do aparelho.
	Grelhador Toda a superfície por baixo dos elementos de aquecimento do grelhador fica quente.
	Grelhador com circulação de ar A ventoinha espalha o ar quente dos elementos de aquecimento do grelhador em torno dos alimentos.
	Descalcificar Serve para descalcificar o evaporador e mantê-lo operacional.
	Enxaguamento Lava os tubos da unidade de vapor com água.
	Programas Aqui pode encontrar regulações previamente programadas para muitos pratos.

## Campos táteis e visor

Os campos táteis permitem regular diversas funções adicionais do seu aparelho. No visor pode ver os valores.

### Campos táteis

O significado dos diferentes campos táteis é aqui explicado de forma resumida.

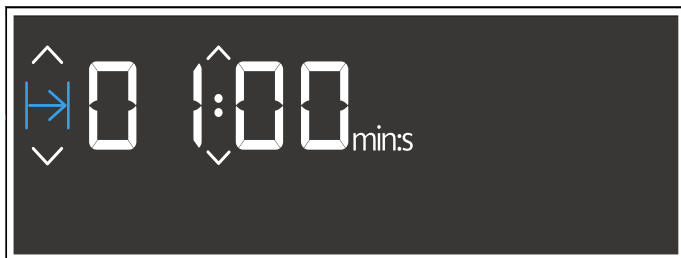
Símbolo		Significado
	Micro-ondas	Selecionar os níveis de potência do micro-ondas, ou ativar uma função de micro-ondas para um tipo de aquecimento.
	Vapor	Selecione o nível de vapor ou ative a função de vapor juntamente com um tipo de aquecimento.
	Programas	Acéder à seleção de programas, regular o número de programa com o seletor rotativo.
	Funções de tempo	Selecionar as funções de tempo e regular com o seletor rotativo.
	Pré-aquecimento rápido / Fecho de segurança para crianças	Premir brevemente: ativar/desativar pré-aquecimento rápido. Premir prolongadamente: ativar/desativar o fecho de segurança para crianças.
	Temperatura/peso	Selecione Temperatura/peso e regule com o seletor rotativo.
	Start/stop	Iniciar ou parar o funcionamento <b>Conselho:</b> Premir prolongadamente termina o funcionamento, as regulações do ripo de funcionamento selecionado são repostas para os valores padrão.

### Visor

O visor está estruturado de modo a permitir-lhe a leitura imediata dos dados, de acordo com cada situação.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. O foco é assinalado por duas setas pequenas por cima e por baixo do valor de regulação.

O valor em foco pode ser alterado diretamente com o seletor rotativo.



### Elementos do visor

O significado dos vários elementos do display é aqui explicado de forma resumida.

Símbolo		Significado
	Temporizador	Se o símbolo estiver assinalado, o tempo do temporizador é indicado no visor.
	Duração	Se o símbolo estiver assinalado, o tempo de duração é indicado no visor.
	Hora	Se o símbolo estiver assinalado, as horas são indicadas no visor.
	Horas/minutos	Tempo de duração em horas e minutos
	Minutos/segundos	Tempo de duração em minutos e segundos
	Fecho de segurança para crianças	Se o símbolo se acender a proteção para crianças está ativa.
	Recipiente de recolha	Indicação de estado do recipiente de recolha
	Depósito de água	Indicação de estado do depósito de água
	Aquecimento rápido	Se o símbolo se acender, o aquecimento rápido está ativado.
	Descalcificar	Se o símbolo acender, é necessário descalcificar o aparelho.

### Indicação de estado do recipiente de recolha e do depósito de água

A indicação de estado só acende, se for necessário o recipiente de recolha ou o depósito de água para o modo de funcionamento selecionado. É capaz de representar diferentes estados e informa-o acerca dos procedimentos necessários.

#### Indicação de estado do depósito de água

Símbolo		Significado
	Símbolo aceso, seta pisca	O depósito de água encontra-se no respetivo compartimento e tem de ser enchido.
	Símbolo sem seta a piscar	O depósito de água não se encontra no respetivo compartimento e tem de ser inserido.
	Símbolo sem seta aceso	O depósito de água encontra-se no respetivo compartimento. Não é necessária qualquer ação adicional.

#### Indicação de estado do recipiente de recolha

Símbolo		Significado
	Símbolo aceso, seta pisca	O recipiente de recolha encontra-se no compartimento do depósito e tem de ser esvaziado.
	Símbolo sem seta a piscar	O recipiente de recolha não se encontra no compartimento do depósito. Insira o recipiente de recolha no compartimento do depósito.
	Símbolo sem seta aceso	O recipiente de recolha encontra-se no compartimento do depósito. Não é necessária qualquer ação adicional.

### Indicação de temperatura

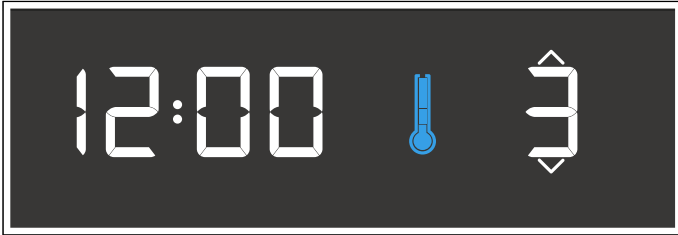
O termómetro azul do lado direito perto da indicação do tempo indica que o aparelho está a aquecer.

Se estiver regulado um tipo de aquecimento, o termómetro fica azul em quatro passos, à medida que o interior do aparelho vai sendo aquecido.

Para grelhar e cozinhar a vapor, o termómetro fica imediatamente todo azul.

Na função de micro-ondas o termómetro não se acende.

Se preaquecer o forno, o momento ideal para colocar o prato é atingido quando o termómetro acender totalmente a azul.



**Conselho:** Devido à inércia térmica, a temperatura regulada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

### Modo noturno

Para poupar energia, desde as 22 horas até às 5h59, a luminosidade do visor é automaticamente reduzida para um valor mais baixo.

### Seletor rotativo

Com o seletor rotativo, pode alterar os valores de regulação apresentados no visor e realçados.

Nas listas de seleção, p. ex., Programas, após o último ponto, recomeça-se com o primeiro.

Nos valores, p. ex., Peso, tem de rodar novamente o seletor rotativo para trás, quando são alcançados os valores mínimo ou máximo.

### Modos de funcionamento

O aparelho dispõe de diversos modos de funcionamento, que facilitam a utilização do aparelho.

Para descrições detalhadas, consulte os respetivos capítulos.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento → "Utilizar o aparelho" na página 112	Existem vários tipos de aquecimento de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos.
Microondas → "O microondas" na página 113	O microondas permite cozinhar, aquecer ou descongelar os pratos de forma mais rápida.
Vapor → "Vapor" na página 116	Existem vários níveis de vapor de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos.

Funcionamento combinado com micro-ondas → "Regular o funcionamento combinado de microondas" na página 115	Esta função permite ativar um tipo de funcionamento juntamente com o micro-ondas.
Funcionamento combinado de vapor → "Regular o funcionamento combinado de vapor" na página 117	Deste modo, pode ativar a função de vapor adicionalmente a um tipo de aquecimento.
Limpeza → "Função de limpeza" na página 128	Há várias funções de limpeza disponíveis: descalcificar e enxaguar.
Regulações base → "Regulações base" na página 125	Pode adaptar as regulações base do seu aparelho aos seus desejos.

### Tipos de aquecimento

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

Os símbolos de cada tipo de aquecimento ajudam no reconhecimento.

Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
Ar quente circulante	40 °C 100 - 230 °C	Deixar levedar massa lêveda descongelar tartes de natas. Para cozer e assar num só nível.
Grelhador	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar alimentos planos, tais como bifés, salsichas ou tostas e para gratinar.
Grelhar com ar circulante	100-190 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores.

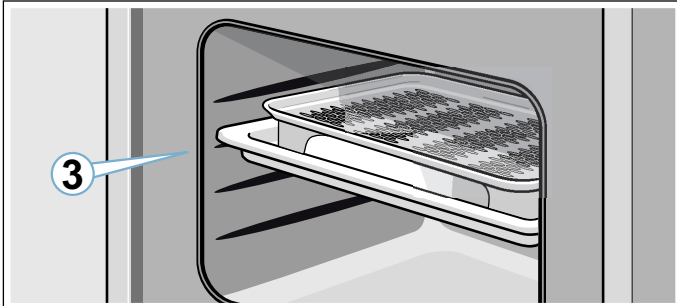
### Valores recomendados

O aparelho sugere uma temperatura para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

## Vapor

Pode utilizar apenas a função de vapor ou combiná-la com todos os tipos de aquecimento e a função de microondas.

Para utilizar corretamente a função de vapor, remova a grelha. Insira o tabuleiro de vidro no nível 3 e coloque o recipiente para cozinhar a vapor no tabuleiro de vidro.



### Níveis de vapor

Para a função de vapor tem à disposição diferentes intensidades. Os níveis de vapor podem ser selecionados através do campo tátil . O nível de vapor selecionado é apresentado no visor.

Nível	Intensidade	Utilização	Indicação no visor
1	baixo	Para descongelar legumes, carne, peixe e fruta.	123
2	médio	Para preparar sobremesas, peixe e salsichas.	123
3	forte	Para cozinhar legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo e para branquear.	123

## Micro-ondas

Estão disponíveis diferentes potências de micro-ondas distribuídas por níveis, adequadas para diferentes tipos de alimentos e preparação. As potências do micro-ondas nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

Estão disponíveis as seguintes potências do micro-ondas.

Potência do micro-ondas	Tempo de duração máximo
90	1 hora 30 minutos
180	1 hora 30 minutos
360	1 hora 30 minutos
600	1 hora 30 minutos
1000	30 minutos

Pode utilizar apenas a função de microondas ou combiná-la com todos os tipos de aquecimento e a função de vapor.

### Exceções:

- Potência de microondas 1000 W
- Ar quente circulante 40°C

Descubra aqui como combinar o microondas com os tipos de aquecimento a função de vapor: → "Regular o funcionamento combinado do microondas" na página 115

## Interior do aparelho

Diversas funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste. O interior do aparelho tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.

### Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Fechar a porta e tocar no campo para prosseguir o funcionamento.

### Iluminação do interior do aparelho

A iluminação do interior do aparelho acende-se sempre durante o funcionamento. Quando o funcionamento for concluído, desliga-se.

Ao abrir a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho liga-se. Isso torna-se útil por ex. na limpeza do seu aparelho. Após cerca de 15 minutos, a iluminação do interior do aparelho volta a desligar-se automaticamente.

### Ventoinha de arrefecimento

O seu aparelho dispõe de uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha de arrefecimento liga quando o aparelho está a funcionar. O ar quente sai por cima da porta.

Terminado o funcionamento do aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua ainda a funcionar durante algum tempo.

### Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho aquece demasiado.

### Conselhos

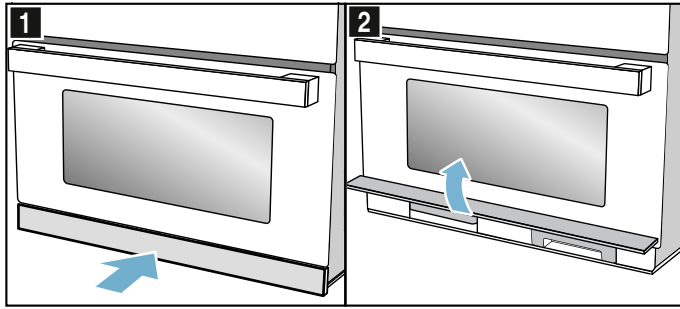
- Durante o funcionamento do micro-ondas, o aparelho permanece frio. Apesar disso, a ventoinha de arrefecimento liga-se. Esta pode continuar a funcionar, mesmo que o funcionamento do micro-ondas já tenha terminado.
- Pode surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base. Essa situação é normal e não afeta o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar os alimentos, remova a água de condensação.

## Guarnição do depósito

A guarnição do depósito encontra-se por baixo da porta do aparelho e permite o acesso ao recipiente de recolha e ao depósito de água. Ambos encontram-se atrás da guarnição do depósito. Para abrir e fechar a guarnição do depósito, proceda do seguinte modo:

Para abrir, pressione ligeiramente a parte central da guarnição do depósito. A guarnição do depósito abre para cima.


Para fechar, vire a guarnição do depósito para baixo e pressione ligeiramente a parte central da guarnição. A guarnição do depósito fica bloqueada.

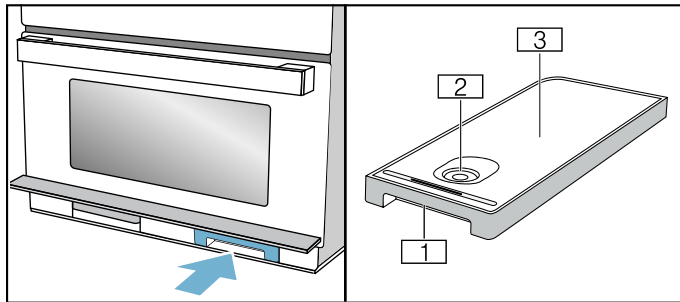


## Depósito de água

O aparelho está equipado com um depósito de água. O depósito de água encontra-se à direita, atrás da guarnição do depósito. Para o funcionamento com vapor, encha o depósito de água com água.

→ "Encher depósito de água" na página 118


Se a seta do símbolo do depósito de água  começar a piscar no visor, é necessário encher o depósito de água com água fresca.

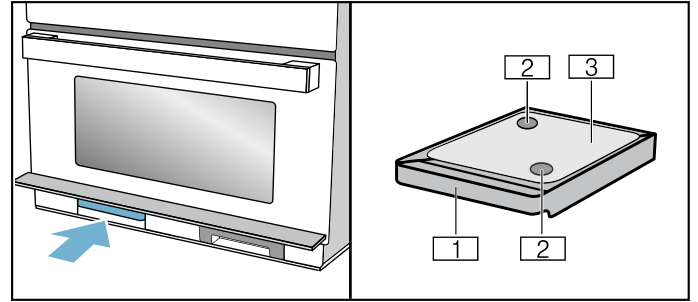


- 1 Pega para retirar e introduzir o depósito de água
- 2 Abertura de enchimento
- 3 Tampa do depósito

## Recipiente de recolha

O aparelho está equipado com um recipiente de recolha. O recipiente de recolha encontra-se à esquerda, atrás da guarnição do depósito. Esvazie o recipiente de recolha antes e depois da execução das funções de limpeza → "Função de limpeza" na página 128

Se a tecla do símbolo do recipiente de recolha  começar a piscar no visor, é necessário esvaziar o recipiente de recolha.



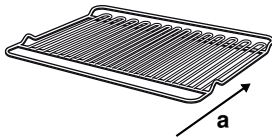
- 1 Pega para retirar e introduzir o depósito de água
- 2 Aberturas de recolha
- 3 Tampa do depósito

## Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

### Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



#### Grelha

Como superfície de apoio para formas ou para grelhar e gratinar.

Utilize a grelha para grelhar nos níveis de inserção 3 e 4.

A grelha não é adequada para o funcionamento de microondas ou para o funcionamento a vapor.

Ao inserir, respeite o sentido de inserção a.



#### Tabuleiro de vidro

O tabuleiro de vidro pode ser utilizado para cozinhar em todos os modos de funcionamento e no funcionamento combinado. Além disso, funciona como proteção contra salpicos quando os alimentos são grelhados diretamente sobre a grelha.

Deixe arrefecer o tabuleiro de vidro antes de o limpar ou colocar em água fria; caso contrário, o vidro pode ficar danificado.



#### Recipiente de cozer a vapor

O recipiente para cozinhar a vapor é colocado no tabuleiro de vidro, para cozinhar com os modos de funcionamento Vapor ou Vapor com microondas. Para isso, é necessário inserir o tabuleiro de vidro no nível 3. Os alimentos podem ser colocados diretamente no recipiente para cozinhar a vapor.

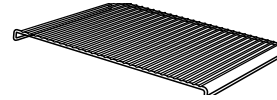
O recipiente para cozinhar a vapor é resistente à lavagem na máquina. Não utilize o recipiente para cozinhar a vapor no funcionamento exclusivo de microondas nem nos tipos de aquecimento Grelhador, Ar quente circulante ou Grelhador com circulação de ar.

Utilize apenas acessórios originais do fabricante do seu aparelho, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

### Acessórios adicionais

Consoante o modelo do aparelho, podem ser fornecidos acessórios adicionais.



#### Grelha de forno

Para assar. Coloque a grelha de forno no tabuleiro de vidro, com as bases viradas para baixo. Certifica-se assim de que a gordura que escorre e os sucos da carne são recolhidos. A grelha de forno não é adequada para o funcionamento de microondas ou para o funcionamento a vapor.

### Acessórios especiais

Poderá adquirir outros acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

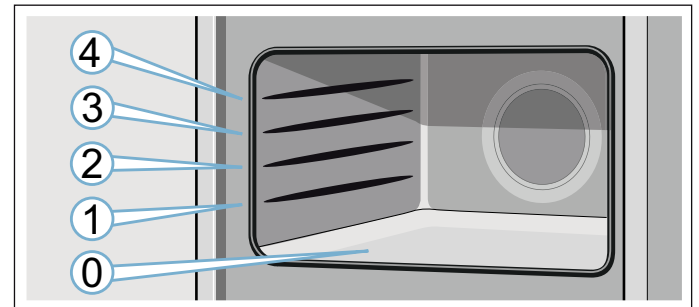
#### Acessórios especiais

##### Assadeira de vidro

Para estufados e pratos preparados no forno.

### Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 4 níveis de inserção. Os níveis são contados de baixo para cima.



Coloque o acessório na guia e insira-o completamente.

**Conselho:** A base do aparelho (nível 0) é particularmente adequada ao funcionamento de microondas, pois a potência do microondas é melhor aqui. Para isso, utilize exclusivamente um recipiente apropriado para microondas.

## Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

O aparelho tem de estar devidamente instalado e ligado à corrente.

### Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação da corrente ou uma falha de energia, no visor surge o pedido para acertar a hora. Pode demorar alguns segundos, até surgir o pedido.

#### Acertar a hora

Aquando da colocação em funcionamento a indicação da hora está realçada. O valor **12:00** pisca no visor e o símbolo ☹ está iluminado. Acerte a hora.

1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Toque no campo ☹.  
A hora foi acertada.

#### Alterar a hora

**Conselho:** Para poder alterar a hora, o aparelho tem de estar desligado.

1. Toque duas vezes no campo ☹.  
O símbolo ☹ e a hora aparecem no visor.
2. Acerte a hora com o seletor rotativo.
3. Toque no campo ☹.  
A hora foi acertada.

#### Conselhos

- Se após a regulação da hora o campo ☹ não for premido, o valor regulado é assumido automaticamente.
- Se o seletor de funções tiver sido movido durante as regulações, este tem de ser novamente colocado na posição inicial. Só então o aparelho pode ser utilizado.
- Para reduzir o consumo em standby do seu aparelho, pode ocultar a hora.

### Regule a dureza da água.

Para que o aparelho possa lembrar atempadamente de fazer a descalcificação, tem de ajustar corretamente a dureza da água.

A dureza da água 4 (muito dura) encontra-se regulada de fábrica.

#### Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos.

Utilize exclusivamente água potável fresca e fria sem gás ou água descalcificada.

#### Conselhos

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para descalcificada.
- Se utilizar água mineral, regule a dureza da água "4 muito dura".
- Se utilizar água mineral, use apenas água mineral sem gás.

Dureza da água	Regulação
0	0 descalcificada
1 (até 1,3 mmol/l)	1 macia
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 média
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (superior a 3,8 mmol/l)	4 muito dura

Pode alterar a regulação da dureza da água nas regulações base. → "Regulações base" na página 125

### Limpar o interior do aparelho e o acessório

Antes de preparar refeições, pela primeira vez, com o aparelho, limpe o interior do mesmo e o acessório.

#### Limpar o interior do forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho vazio e fechado. O ideal será ligar o ar quente circulante ☒ durante uma hora a 180 °C. Certifique-se de que não se encontram restos de embalagem no interior do aparelho.

1. Com o seletor de funções, regular o ar quente circulante ☒.
2. Com o seletor rotativo, regule 180 °C.
3. Toque no campo ▷/□.  
O aparelho começa a aquecer.

Uma hora depois, desligue o aparelho. Para tal, toque no campo ▷/□ e depois rode o seletor de funções para a posição inicial.

#### Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

## Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficará a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

### Ligar e desligar o aparelho

Antes de poder efetuar qualquer regulação, tem de ligar o aparelho.

**Conselho:** O fecho de segurança para crianças apenas pode ser regulado com o aparelho desligado. Algumas indicações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

Se não estiver a precisar do aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

#### Ligar o aparelho

Rode o seletor de funções, para ligar o aparelho.

No visor aparece um valor padrão realçado. O aparelho está pronto a funcionar.

Consulte em cada um dos capítulos como regular os modos de funcionamento.

#### Desligar o aparelho

Rodar o seletor de funções para a posição inicial.

Se houver uma função em curso, esta é cancelada.

A hora aparece no visor.

**Conselho:** Nas regulações base pode definir se a hora deve ou não ser apresentada com o aparelho desligado.

### Regular o modo de funcionamento

Depois de seleccionar um tipo de funcionamento são apresentados valores recomendados no visor. Pode iniciar esta regulação de imediato.

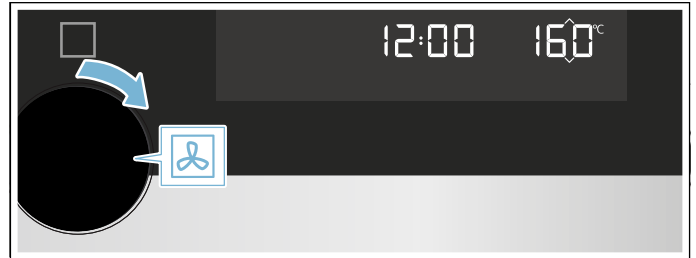
Por norma, aplica-se o seguinte:

1. Selecione o tipo de funcionamento com o seletor de funções.
2. Se necessário, efetue outras regulações. Para tal, toque no respetivo campo e altere o valor com o seletor rotativo.
3. Toque no campo ▷/□. O aparelho começa a funcionar. O LED ▷/□ fica iluminado.

### Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Exemplo: ar quente circulante ☒ a 200 °C

1. Regule o tipo de aquecimento Ar quente circulante ☒ com o seletor de funções. A temperatura sugerida 160 °C aparece no visor.



2. Regule a temperatura para 200°C com o seletor rotativo.
3. Toque no campo ▷/□.



O aparelho começa a aquecer. O LED ▷/□ fica iluminado. A indicação de temperatura fica preenchida. Pode alterar a temperatura em qualquer altura durante o funcionamento, com o seletor rotativo.

#### Conselhos

- Após o pré-aquecimento, é normal que ocorram oscilações mínimas de temperatura, dependendo do tipo de aquecimento.
- Durante o funcionamento, a temperatura não pode ser regulada para 40°C.

#### Regular o tempo de duração

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo ⏸, até que o símbolo I→I fique realçado.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
4. Toque no campo ▷/□. O aparelho começa a aquecer. O LED ▷/□ fica iluminado. O tempo de duração decorre de forma visível.

#### Interromper o funcionamento

1. Toque no campo ▷/□ ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED ▷/□ pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo ▷/□. O funcionamento é retomado, o LED ▷/□ acende.

## Cancelar o funcionamento

Rode o seletor de funções para a posição inicial.



O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.





## Aquecimento rápido

Com o aquecimento rápido o seu aparelho atinge a temperatura regulada muito rapidamente.


Utilize o aquecimento rápido com temperaturas reguladas superiores a 100 °C. O aquecimento rápido está disponível para os tipos de aquecimento seguintes:

-  Ar quente circulante (exceção: ar quente circulante 40 °C)
-  Grelhador com circulação de ar



Para obter um cozinhado homogêneo, coloque o prato dentro do forno apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo . O símbolo  acende no visor.
3. Toque no campo . O aparelho começa a aquecer. O LED  fica iluminado.

## O aquecimento rápido chegou ao fim

Ouve-se um sinal. O símbolo  apaga-se no visor. O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura reguladas. Coloque o seu prato no interior do aparelho.

## Cancelar o aquecimento rápido

Toque no campo . O símbolo  apaga-se no visor. O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura reguladas.

**Conselho:** O aquecimento rápido é automaticamente desativo, após 15 minutos, ou mais tardar.

## Desativação de segurança automática

A desativação de segurança automática é ativada no caso de, não estando regulado qualquer tempo de duração, o aparelho funcionar durante muito tempo.

Decorridas 9 horas, o aparelho desliga-se automaticamente.

## O microondas

O microondas permite-lhe cozinhar, aquecer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida. Pode utilizar apenas o microondas ou combiná-lo com tipos de aquecimento.

Para utilizar corretamente o microondas, observe as indicações relativas aos recipientes e oriente-se pelos dados constantes das tabelas de aplicação, no fim do manual de instruções.

Para utilizar corretamente o microondas, coloque o seu recipiente na base do aparelho. Remova a grelha. Observe as indicações relativas ao recipiente.

## Recipiente

Nem todos os recipientes são adequados para microondas. Para que os seus alimentos sejam aquecidos e o aparelho não fique danificado, utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.

### Recipientes adequados

São adequados recipientes resistentes ao calor, em vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistente a altas temperaturas. Os micro-ondas penetram nestes materiais.

Pode também utilizar recipientes para servir. Assim, não precisa de realizar qualquer transferência. Utilize recipientes com decoração em ouro ou prata apenas se o fabricante garantir que os mesmos são adequados para micro-ondas.

### Recipientes inadequados

Recipientes metálicos são inadequados. Os micro-ondas não penetram no metal. Em recipientes metálicos fechados, os alimentos permanecem frios.

### Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

### Teste de loiça

Nunca ligue o micro-ondas sem alimentos. A única exceção é o breve teste de loiça.

Se não estiver seguro de que o seu recipiente é adequado para micro-ondas, faça este teste.

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho, durante ½ - 1 minuto, com potência máxima.
2. Verifique, entretanto, a temperatura do recipiente. O recipiente deve permanecer frio ou morno.

Se ficar quente ou se surgirem faíscas, o recipiente é inadequado. Interrompa o teste.

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

## Níveis de micro-ondas

As potências do micro-ondas são níveis e nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

Estão disponíveis as seguintes potências do micro-ondas.

Potência do micro-ondas	Tempo de duração máximo	Utilização
90	1 hora 30 minutos	Para descongelar alimentos sensíveis.
180	1 hora 30 minutos	Para descongelar e continuar a cozinhar.
360	1 hora 30 minutos	Para cozinhar carne e para aquecer alimentos sensíveis.
600	1 hora 30 minutos	Para aquecer e cozinhar alimentos.
1000	30 minutos	Para aquecer líquidos.

Valores recomendados:

O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do micro-ondas. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na respetiva área.

A definição máxima está prevista para o aquecimento de líquidos. Para proteger o aparelho, a potência máxima do micro-ondas é reduzida durante algum tempo. A potência total ficará novamente disponível após um período de arrefecimento.



### Intervalos da regulação de tempo

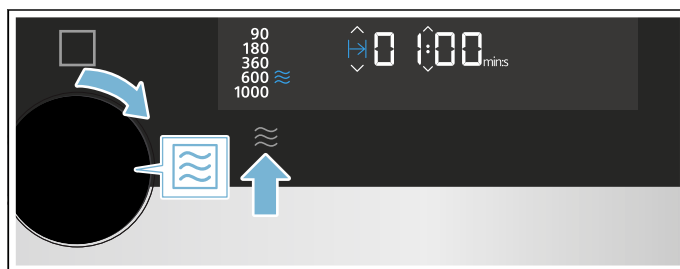
O intervalo aquando da regulação da duração de funcionamento altera-se com o tempo da duração de funcionamento.

Duração de funcionamento	Intervalo
0 - 1 minuto	5 segundos
1 - 3 minutos	10 segundos
3 - 15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 hora 30 minutos	5 minutos


## Regular o micro-ondas

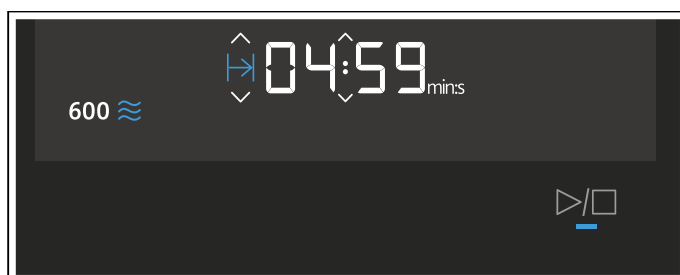
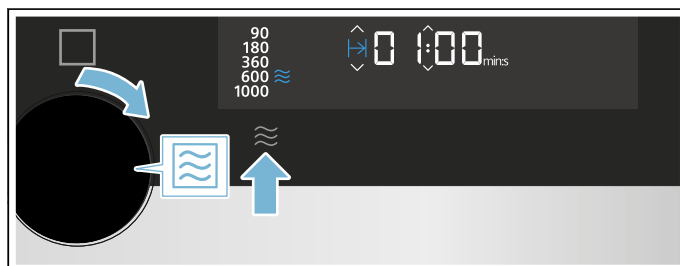
Exemplo: potência do micro-ondas 600 W, tempo de duração 5 minutos.


1. Selecione a função micro-ondas  com o seletor de funções. O aparelho está pronto a funcionar. No visor é apresentada como recomendação a potência máxima do micro-ondas , que poderá ser alterada a qualquer altura.
2. Selecione a potência pretendida com o campo tátil Potência de micro-ondas.



No visor são apresentadas a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.

3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido. **Conselho:** Também pode regular primeiro o tempo de duração e só depois a potência de micro-ondas.
4. Toque no campo .



Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. O LED  fica iluminado.


### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. Toque num campo à escolha ou abra a porta do aparelho.

### Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

### Alterar a potência do micro-ondas

Toque no campo , até que a potência pretendida esteja selecionada no visor.

### Conselhos

- Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa.
- Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento através do campo ▷/□.

### Interromper o funcionamento

1. Toque no campo ▷/□ ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED ▷/□ pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo ▷/□. O funcionamento é retomado, o LED ▷/□ acende.

### Cancelar o funcionamento

Rode o seletor de funções para a posição inicial.





O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.



### Regular o funcionamento combinado do microondas

Pode combinar a função de microondas com todos os tipos de aquecimento e a função de vapor. O aparelho aquece e, ao mesmo tempo, o microondas é ativado. Assim, os seus alimentos ficam prontos mais depressa.


### Possibilidades de combinação



-  Vapor
-  Ar quente circulante
-  Grelhador
-  Grelhador com circulação de ar

### Exceções:

-  Potência de microondas 1000 W
-  Ar quente circulante 40°C

### Regular o funcionamento combinado


Exemplo: ar quente circulante  190 °C com microondas 360 W, 17 minutos.

1. Com o seletor de funções, regular a função ar quente circulante . Surge um valor recomendado para a temperatura.
2. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
3. Toque no campo potência do micro-ondas , até que a potência pretendida esteja selecionada no visor. É apresentada uma sugestão de tempo de duração.
4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração.
5. Toque no campo ▷/□. O funcionamento começa, o LED ▷/□ fica iluminado. O tempo de duração decorre de forma visível.

### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo ▷/□ apaga-se. O funcionamento combinado terminou. Toque num campo à escolha, para cancelar o sinal de aviso.

### Alterar a potência do micro-ondas

Toque no campo , até que a potência pretendida esteja selecionada no visor.

### Conselhos

- Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa.
- Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento através do campo ▷/□.

### Interromper o funcionamento

1. Toque no campo ▷/□ ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED ▷/□ pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo ▷/□. O funcionamento é retomado, o LED ▷/□ acende.

### Cancelar o funcionamento

Rode o seletor de funções para a posição inicial.

O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.




**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

### Secar o interior do aparelho

Seque o interior do aparelho após o funcionamento, para remover toda a humidade.

### Aquecer o interior do aparelho

Para a secagem, aquecer o interior do aparelho, de forma a evaporar a humidade no interior. Em seguida, abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia do interior do aparelho.

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Com o seletor de funções Grelhador com circulação de ar .
4. Toque duas vezes no campo . O símbolo tempo de duração  está assinalado no visor.
5. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 15 minutos.
6. Inicie o funcionamento com o campo ▷/□. A secagem inicia-se a termina automaticamente após 15 minutos.
7. Abra a porta do aparelho e deixe aberta durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.

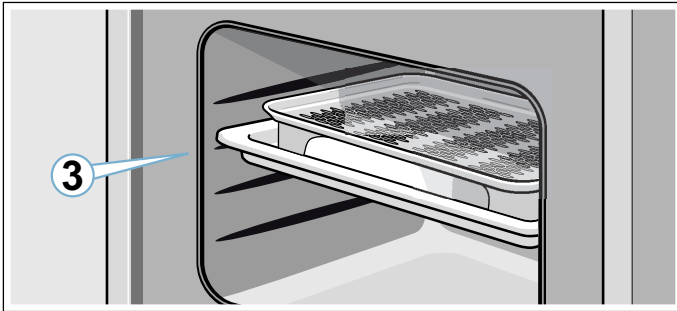
### Secar manualmente o interior do aparelho

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova a sujidade no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

## Vapor

Pode utilizar apenas a função de vapor ou combiná-la com todos os tipos de aquecimento e a função de microondas.

Para utilizar corretamente a função de vapor, remova a grelha. Insira o tabuleiro de vidro no nível 3 e coloque o recipiente para cozinhar a vapor no tabuleiro de vidro.



### **⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!**

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

## Ruídos

### Bomba

Durante o funcionamento, ouve um zumbido. O ruído resulta do funcionamento da bomba. Trata-se de um ruído normal de funcionamento.

## Cozinhar ao vapor

### Níveis de vapor

Para a função de vapor tem à disposição diferentes intensidades. Os níveis de vapor podem ser selecionados através do campo tátil . O nível de vapor selecionado é apresentado no visor.

Nível	Intensidade	Utilização	Indicação no visor
1	baixo	Para descongelar legumes, carne, peixe e fruta.	123
2	médio	Para preparar sobremesas, peixe e salsichas.	123
3	forte	Para cozinhar legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo e para branquear.	123

## Regular o vapor

**Conselho:** Se não tiver utilizado o aparelho há bastante tempo, realize primeiro uma lavagem . → "Função de limpeza" na página 128

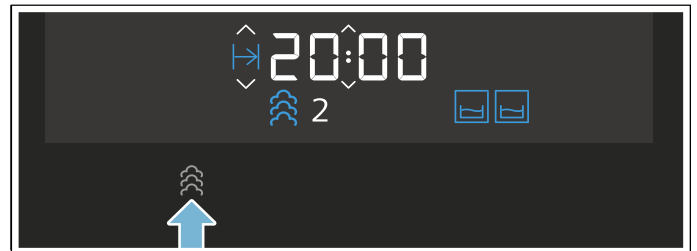
Exemplo: nível de vapor 2: médio, duração 10 minutos.

1. Com o seletor de funções, selecione a função Vapor .



O aparelho está pronto a funcionar. O nível de vapor máximo e um tempo de duração de 20 minutos estão regulados como valores padrão. A seta do símbolo do depósito de água pisca.

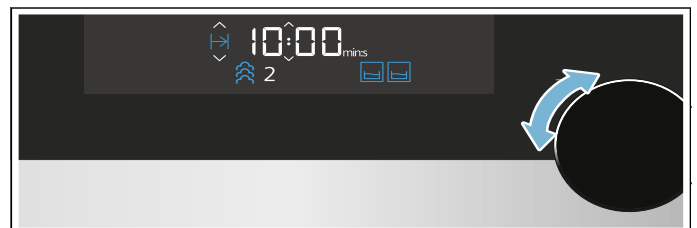
2. Retire o depósito de água, encha-o com água fresca até à marcação "MAX" e insira-o totalmente no compartimento do depósito. → "Encher depósito de água" na página 118
3. Toque no campo até alcançar o nível de potência pretendido.



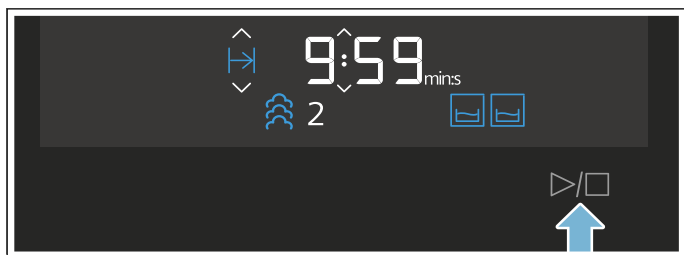
No visor é indicado o nível de vapor selecionado.

4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.

**Conselho:** Pode também regular primeiro o tempo de duração e só depois o nível de vapor.



5. Toque no campo ▷/□.



A seta do símbolo do depósito de água ☹ apaga-se e o símbolo do depósito de água ☹ acende. Inicia-se o funcionamento. O LED ▷/□ fica iluminado. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. O enchimento do depósito de água pode ser suficiente para diferentes tempos de duração, consoante o nível de vapor. Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este é interrompido e a seta do símbolo do depósito de água ☹ pisca. Encha o depósito de água com água fresca até à marca "max" e prossiga o funcionamento através do campo ▷/□.

### Conselhos

- O nível de vapor pode ser alterado a qualquer altura durante o funcionamento, através do campo ☹.
- Depois de cozinhar ao vapor, limpe a calha e o interior do aparelho. → "Após a operação a vapor" na página 118

## Regular o funcionamento combinado de vapor

Em alguns tipos de aquecimento, pode ativar a função de vapor.

Ao cozinhar com a ajuda do vapor, este é adicionado no interior do aparelho em diferentes intervalos e intensidades durante a operação. Consegue-se, assim, um melhor resultado de cozedura.

O seu alimento a cozinhar

- fica com uma crosta estaladiça
- fica com uma superfície brilhante
- apresenta um interior tenro e suculento
- reduz o seu volume ao mínimo

### Possibilidades de combinação

- ☹ Microondas
- ☹ Ar quente circulante
- ☹ Grelhador
- ☹ Grelhador com circulação de ar

### Exceções:

- ☹ Potência de microondas 1000 W
- ☹ Ar quente circulante 40°C

## Regular o funcionamento combinado

Exemplo: ar quente circulante ☹ 190 °C com nível de vapor 2.

1. Regule o tipo de aquecimento Ar quente circulante ☹ com o seletor de funções. Surge um valor recomendado para a temperatura.
2. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
3. Toque no campo Vapor ☹, até que o nível pretendido esteja selecionado no visor. No visor surge o símbolo de depósito de água ☹.
4. Encher o depósito de água.
5. Toque no campo ▷/□. O funcionamento começa, o LED ▷/□ acende-se. O tempo de duração decorre de forma visível.

**Conselho:** Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este continua sem auxílio de vapor. Não surge qualquer indicação no display.

### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo ▷/□ apaga-se. O funcionamento combinado terminou. Toque num campo à escolha, para cancelar o sinal de aviso.

### Alterar o nível de vapor

Toque no campo ☹, até que o nível pretendido esteja selecionado no visor.

**Conselho:** Se tocar várias vezes, percorre todos os níveis, do mais alto para o mais baixo. Após o nível mais baixo, a função de vapor é desativada. Se tocar novamente, a função de vapor é ativada, começando no nível mais alto.

## Interromper o funcionamento

1. Toque no campo ▷/□ ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED ▷/□ pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo ▷/□. O funcionamento é retomado, o LED ▷/□ acende.

## Cancelar o funcionamento

Rode o seletor de funções para a posição inicial.

O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

## Encher o depósito de água

O depósito de água encontra-se à direita, atrás da guarnição do depósito, por baixo da porta do aparelho. Antes de iniciar um funcionamento com vapor, abra a guarnição do depósito e encha o depósito de água.

Certifique-se de que regulou corretamente a dureza da água. → "Regulações base" na página 125

### ⚠ Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

Encha o depósito de água exclusivamente com água. Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas). Os vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (explosão) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem ocorrer vapores quentes e chamas.

### Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos.

Utilize exclusivamente água potável fresca e fria sem gás ou água descalcificada.

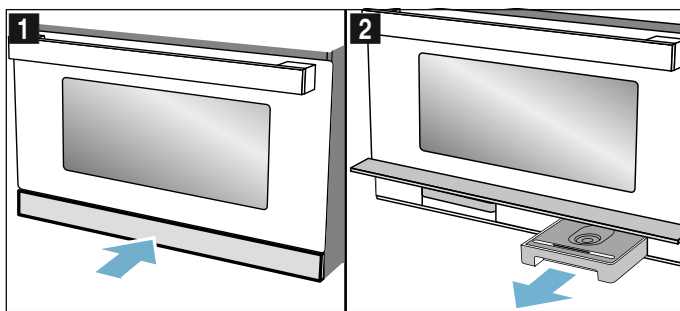
### Conselhos

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para "descalcificada".

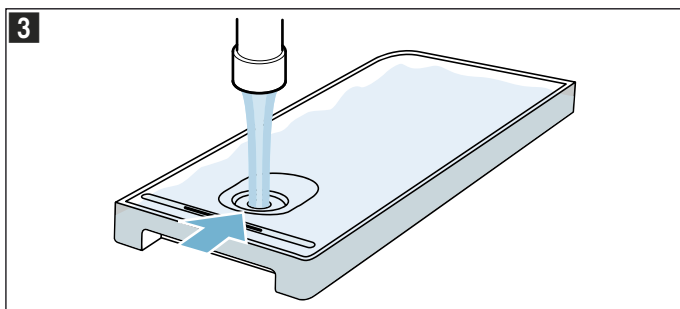
1. Pressione ligeiramente a parte central da guarnição do depósito.

A guarnição do depósito abre-se. O recipiente de recolha (esquerda) e o depósito de água (direita) ficam acessíveis.

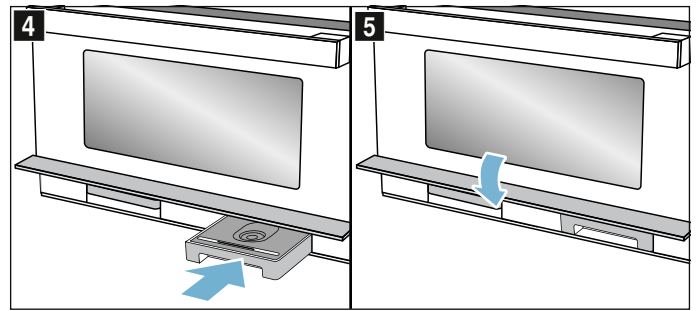
2. Retire o depósito de água do respetivo compartimento.



3. Encha o depósito de água até à marca "MAX" com água fria.



4. Volte a colocar o depósito de água no respetivo compartimento e insira-o totalmente.
5. Feche a aba do depósito.



A função de vapor está operacional.

## Atestar o depósito da água

Se o depósito de água estiver vazio durante o funcionamento, o aparelho comporta-se de modo diferente consoante o modo de funcionamento:

- Funcionamento a vapor: o funcionamento é interrompido e surge uma mensagem no visor. No nível de vapor máximo, basta um enchimento do depósito de aprox. 30-40 minutos; nos níveis de vapor mais baixos, consideravelmente mais prolongado.
- Vapor com micro-ondas: o funcionamento é interrompido. Um enchimento do depósito chega para aprox. 50 minutos.
- Ar quente circulante ou grelhador com vapor: o funcionamento prossegue com ar quente circulante ou grelha e não surge qualquer mensagem no visor. No nível de vapor máximo, um enchimento do depósito é suficiente para aprox. 3 horas de funcionamento; nos níveis de vapor mais baixos, consideravelmente mais prolongado.
- Grelhador com ar circulante e vapor: o funcionamento prossegue com grelha com ar circulante e não surge qualquer mensagem no visor. Um enchimento do depósito chega para aprox. 9 horas de funcionamento.

**Conselho:** Os tempos indicados podem variar.

Encha novamente o depósito de água até à marca MAX.

1. Abra a aba.
2. Retire e encha o depósito de água.
3. Insira o depósito de água cheio e feche a aba.

## Após a operação a vapor


No interior do aparelho permanece humidade. Limpe cuidadosamente a calha e o interior do aparelho. Após qualquer funcionamento a vapor recomenda-se a execução da função de limpeza Enxaguamento. Em seguida, esvazie e seque o depósito de água e o recipiente de recolha.

**Conselho:** Remova as manchas de calcário com um pano embebido em vinagre, passe por água limpa e seque com um pano macio.

## Enxaguamento

Para que o seu aparelho permaneça limpo, pode bombear água através do sistema de tubos. Em seguida, a água é escoada para o recipiente de recolha.

### Iniciar

1. Selecione a lavagem  com o seletor de funções. É apresentado o tempo de duração do programa, que não pode ser alterado.
2. Abra a guarnição do depósito.
3. Retire e esvazie o recipiente de recolha.
4. Insira totalmente o recipiente de recolha vazio.
5. Retire o depósito de água e encha-o com água fresca.
6. Insira totalmente o depósito de água.
7. Feche a guarnição do depósito.
8. Toque no campo ▷/□.  
É bombeada água através dos tubos. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. Assim que o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. Esvazie o recipiente de recolha.

### Esvaziar o depósito de água

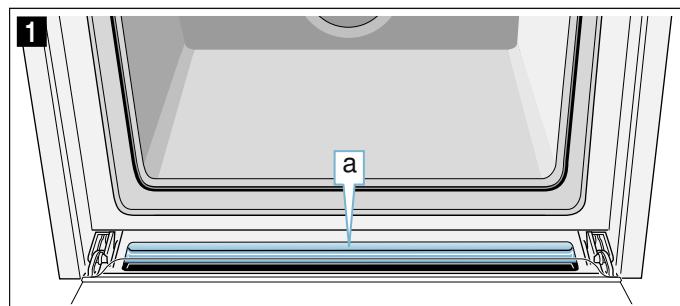
1. Pressione ligeiramente a parte central da guarnição do depósito.  
A guarnição do depósito abre para cima.
2. Retire o depósito de água.
3. Retire cuidadosamente a tampa do depósito de água.
4. Esvazie o depósito de água, lave-o com detergente e enxague-o bem com água limpa.
5. Seque todas as peças com um pano macio.
6. Friccione o vedante na tampa a seco.
7. Deixe secar com a tampa aberta.
8. Coloque a tampa no depósito de água e pressione-a.
9. Insira totalmente o depósito de água.
10. Feche a guarnição do depósito e pressione ligeiramente a parte central.  
A guarnição do depósito fica bloqueada.

### Atenção!

- Não seque o depósito de água dentro do interior quente do aparelho, pois danifica o depósito de água.
- Não lave o depósito de água na máquina de lavar loiça. O depósito de água ficará danificado.

## Secar a calha de escoamento

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Abra a guarnição do depósito.
4. Retire o depósito de água e o recipiente de recolha.
5. Passe um pano esponja pela calha **a** na parte inferior do aparelho (Figura **1**).






## Secar o interior do aparelho

Seque o interior do aparelho após o funcionamento, para remover toda a humidade.

### Aquecer o interior do aparelho

Para a secagem, aquecer o interior do aparelho, de forma a evaporar a humidade no interior. Em seguida, abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia do interior do aparelho.

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Com o seletor de funções Grelhador com circulação de ar .
4. Toque duas vezes no campo .  
O símbolo tempo de duração  está assinalado no visor.
5. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 15 minutos.
6. Inicie o funcionamento com o campo ▷/□.  
A secagem inicia-se a termina automaticamente após 15 minutos.
7. Abra a porta do aparelho e deixe aberta durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.

### Secar manualmente o interior do aparelho

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova a sujidade no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

## Programas automáticos

Os programas automáticos permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do seu prato. O programa automático assume a regulação ideal. Tem à sua escolha 30 programas diferentes.

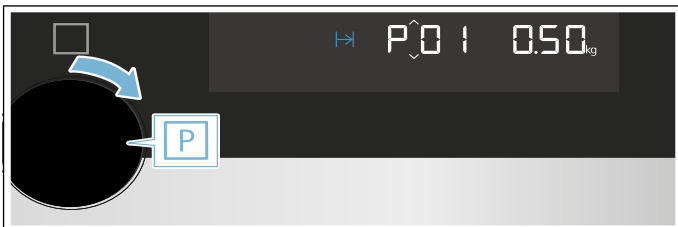
### Conselhos

- Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível introduzir o peso exato, arredonde-o para cima ou para baixo.
- Coloque os alimentos no interior do aparelho frio.
- Para os programas, utilize sempre recipientes resistente ao calor, adequados para micro-ondas, p. ex., em vidro ou cerâmica. Observe, a este respeito, as indicações relativas a acessórios na tabela de programas.
- Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico. No caso de alimentos ultracongelados, utilize apenas alimentos diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.

### Regular um programa

Exemplo na figura: programa 3 com 1 quilo de peso.

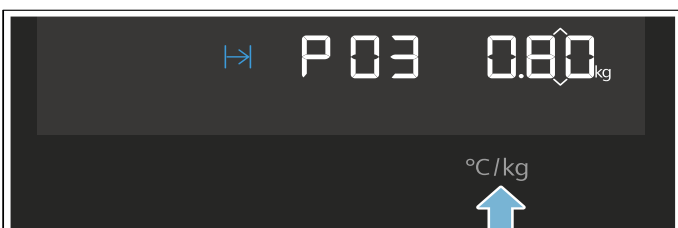
1. Coloque o seletor de funções nos programas automáticos [P].  
No visor surge o número do primeiro programa e uma sugestão de peso.



2. Com o seletor rotativo, selecione o número de programa 3.

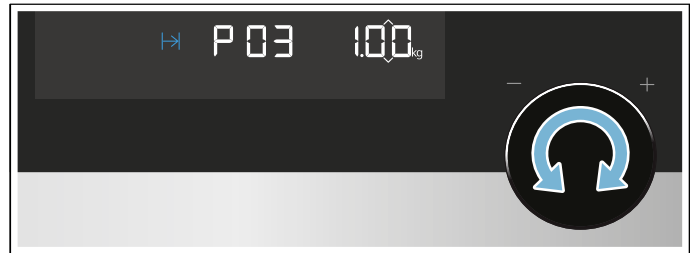


3. Toque no campo kg.  
No visor, a regulação do peso encontra-se em destaque.

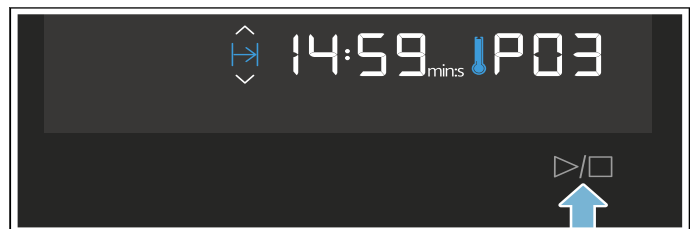


4. Com o seletor rotativo, regule 1 quilo de peso.

O aparelho regula automaticamente a duração adequada ao peso.



5. Toque no campo ▷/□.  
O programa é iniciado. A duração entra em contagem decrescente, as barras da temperatura e os LED ▷/□ acendem-se.



### Conselhos

- Antes de iniciar, pode alternar entre os programas e o peso, através dos campos [P] e °C/kg.
- Depois de iniciado o funcionamento, não é possível alterar o número de programa nem o peso. Pode consultar o peso regulado através do campo °C/kg.

### O programa terminou

Ouve-se um sinal. O programa terminou, o aparelho deixa de aquecer.  
Rode o seletor de funções para a posição inicial.

### Alterar o programa

1. Toque no campo ▷/□ durante aprox. 4 segundos.  
O programa é repostado.
2. Seleccionar um novo programa.

### Interromper o funcionamento

1. Toque no campo ▷/□ ou abra a porta do aparelho.  
O funcionamento é interrompido, o LED ▷/□ pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo ▷/□.  
O funcionamento é retomado, o LED ▷/□ acende.

### Cancelar o funcionamento

Rode o seletor de funções para a posição inicial.  
O funcionamento é cancelado e todas as regulação são apagadas.

**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

**Tabela de programas**


Programa	Prato	Peso em kg	Recipiente / acessório, nível de inserção	Notas	Particularidades
<b>Descongelar</b>					
P 01	Carne picada*	0,10 - 1,20	Recipiente raso, aberto Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Carne picada de vaca, borrego, porco; depois de virar, remova a carne picada já descongelada.
P 02	Filete de peixe*	0,10 - 1,00	Recipiente raso, aberto Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca
P 03	Frango em pedaços com osso*	0,15 - 1,20	Recipiente raso, aberto Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Lado da pele virado para baixo
P 04	Fatias de pão*	0,10 - 0,50	Recipiente raso, aberto Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Pão de trigo, pão de mistura de trigo, pão integral; descongelar pão apenas na quantidade necessária, pois o pão fica duro depressa. Separe as fatias, se possível.
<b>Aves, carne, peixe</b>					
P 05	Frango em pedaços, fresco*	0,15 - 1,00	Grelha + tabuleiro de vidro Nível 3 + 2	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Pernas de frango, meio frango, lado da pele virado para baixo
P 06	Rosbife, mal passado	0,50 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 07	Rosbife, no ponto	0,50 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 08	Rosbife, bem passado	0,50 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 09	Perna de borrego com osso, no ponto	1,00 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 10	Perna de borrego com osso, bem passada	1,00 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 11	Peixe, inteiro, fresco	0,20 - 1,20	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	Tempere o lado de dentro com sumo de limão.
P 12	Filete de peixe, fresco	0,20 - 0,50	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	
P 13	Filete de peixe, congelado	0,20 - 0,50	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Utilize filetes de peixe planos e uniformes. Encha o depósito de água.	
P 14	Guisado de ingredientes frescos**	0,50 - 2,00	Recipiente com tampa Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Utilize carne, legumes e caldo em partes iguais e indique o peso total.
<b>Legumes e acompanhamentos</b>					
P 15	Brócolos, frescos	0,10 - 1,00	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	
P 16	Ervilhas, congeladas	0,10 - 1,00	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	




\*Observar o sinal para virar \*\*Observar o sinal para mexer


Programa	Prato	Peso em kg	Recipiente / acessório, nível de inserção	Notas	Particularidades
P 17	Cenouras às rodadas, frescas	0,10 - 0,75	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	
P 18	Espargos verdes, frescos	0,10 - 0,70	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	Não colocar uns sobre os outros
P 19	Ovos, mal cozidos	2 - 10 unidades	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	Ovos de galinha refrigerados
P 20	Arroz**	0,10 - 0,50	Recipiente fundo com tampa Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Arroz agulha, não use arroz em sacos de cozinhar. Adicione 2-3 vezes a quantidade de água ao arroz. Após o fim do programa, deixe repousar 5-10 minutos.
P 21	Batatas assadas	0,20 - 1,50	Grelha Nível 2		Lave e seque as batatas de tamanho médio, aprox. 250 g, e pique várias vezes a casca com um garfo.
P 22	Batatas cozidas	0,20 - 0,50	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	Batatas, descascadas e cortadas em quartos.
P 23	Compota de frutas**	0,30 - 0,80	Recipiente raso no tabuleiro de vidro Nível 3	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas. Encha o depósito de água.	Adicione um pouco de açúcar e canela aos frutos. Na compota de frutos vermelhos, adicione as framboesas e os morangos apenas aquando do sinal de mexer.
<b>Pré-confecionados</b>					
P 24	Batatas fritas, congeladas*	0,20 - 0,80	Tabuleiro de vidro Nível 2		Não colocar uns sobre os outros
P 25	Croquetes, congelados*	0,25 - 0,80	Tabuleiro de vidro Nível 2		Não colocar uns sobre os outros
P 26	Pizza, pré-confecionada, refrigerada	0,10 - 0,60	Grelha Nível 2		Pizza com base de massa fina
P 27	Pizza, pré-confecionada, congelada	0,10 - 0,50	Grelha Nível 1		Pizza com base de massa fina, baguete de pizza
P 28	Massa gratinada, pré-confecionada e refrigerada	0,30 - 1,00	Recipiente no tabuleiro de vidro Nível 2	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Lasanha, canelones ou massas gratinadas com massas pré-cozidas
P 29	Aquecer refeições, refrigeradas	0,20 - 0,50	Recipiente raso no tabuleiro de vidro Nível 3	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas. Encha o depósito de água.	
P 30	Aquecer refeições, congeladas	0,20 - 0,50	Recipiente raso no tabuleiro de vidro Nível 3	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas. Encha o depósito de água.	


\*Observar o sinal para virar \*\*Observar o sinal para mexer

## Regular as funções de tempo

O seu aparelho dispõe de várias funções de tempo. O campo de toque  permite-lhe aceder ao menu e percorrer as várias funções. No visor estão acesos os símbolos das funções disponíveis, a função acabada de seleccionar está realçada.

Função de tempo	Utilização
 Temporizador	O temporizador funciona como um relógio de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo e não influencia o aparelho.
 Duração	Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento.
 Hora	Se não estiver a ser executada outra função em primeiro plano, o aparelho exibirá a hora no visor.





Só após a regulação de um tipo de aquecimento é que pode aceder à duração com o campo . O temporizador pode ser regulado em qualquer altura.

Decorrido um tempo de duração ou do temporizador, soa um sinal. Pode desligar antecipadamente o sinal, tocando no campo .

**Conselho:** Nas regulações base, pode alterar o tempo durante o qual soa um sinal. → "Regulações base" na página 125



### Consultar as regulações de tempo


Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes no visor. O tempo de duração decorre de forma visível.

Para consultar o temporizador , o tempo de duração  ou as horas , toque as vezes necessárias no campo , até que o respetivo símbolo fique realçado. Durante o funcionamento só estão disponíveis o temporizador e o tempo de duração, em standby apenas o temporizador e as horas. O valor correspondente é apresentado no visor durante alguns segundos.

### Regular o temporizador

Poderá utilizar o temporizador como se fosse um alarme de cozinha. Este funciona independentemente do aparelho. O temporizador tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

1. Toque no campo .  
O símbolo  e os símbolos de tempo estão iluminados no visor.
2. Regule o tempo do temporizador com o seletor rotativo.

Após alguns segundos, o tempo regulado é assumido. O temporizador inicia a contagem. No visor está aceso o símbolo  e a contagem decrescente do tempo do

temporizador. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

### O tempo do temporizador terminou

Ouve-se um sinal. No visor é apresentado **00:00**. Toque num campo à escolha para desligar o temporizador.

### Alterar a hora do temporizador

Com o seletor rotativo, altere o tempo do temporizador. Após alguns segundos, a alteração é assumida.


### Anular o tempo do temporizador

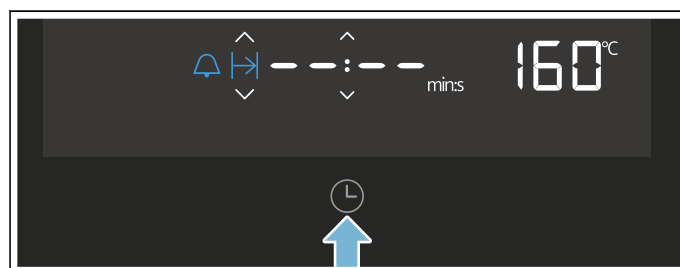
Com o seletor rotativo reponha o tempo do temporizador para **00:00**. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O alarme está desligado.

### Regular o tempo de duração

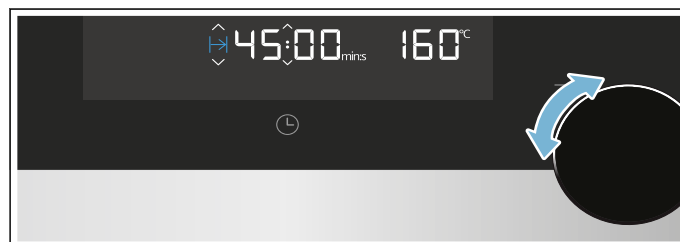
O aparelho permite-lhe regular o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o aparelho desliga-se automaticamente. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura inadvertidamente.



Exemplo na figura: tipo de aquecimento ar quente circulante, tempo de duração 45 minutos.

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.  
No visor é indicada uma temperatura como valor recomendado.
2. Se necessário, regule a temperatura com o seletor rotativo.
3. Toque duas vezes no campo .  
No visor surge -- : -- e os símbolos de tempo acendem.




4. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 45 minutos.



5. Toque no campo .  
O forno começa a funcionar. No visor, o tempo de duração passa de forma visível e o LED  acende-se. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

### O tempo de duração terminou


Ouve-se um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado **00:00**.

1. Toque no campo .  
O sinal apaga-se.
2. Rodar o seletor de funções para a posição inicial. O aparelho está desligado.

### Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

### Anular o tempo de duração


Caso a função de temporizador esteja regulada, toque primeiro no campo . Só depois pode alterar o tempo de duração.


Com o seletor rotativo, reponha o tempo de duração para **00:00**. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

### Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação da corrente ou uma falha de energia, no visor surge o pedido para acertar a hora. Pode demorar alguns segundos, até surgir o pedido.




### Acertar a hora

Aquando da colocação em funcionamento a indicação da hora está realçada. O valor **12:00** pisca no visor e o símbolo  está iluminado. Acerte a hora.


1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Toque no campo .  
A hora foi acertada.

### Alterar a hora

**Conselho:** Para poder alterar a hora, o aparelho tem de estar desligado.

1. Toque duas vezes no campo .  
O símbolo  e a hora aparecem no visor.
2. Acerte a hora com o seletor rotativo.
3. Toque no campo .  
A hora foi acertada.



### Conselhos

- Se após a regulação da hora o campo  não for premido, o valor regulado é assumido automaticamente.
- Se o seletor de funções tiver sido movido durante as regulações, este tem de ser novamente colocado na posição inicial. Só então o aparelho pode ser utilizado.
- Para reduzir o consumo em standby do seu aparelho, pode ocultar a hora.


## Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho, o seu aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.

### Ativar e desativar

1. Rodar o seletor de funções para a posição inicial.
2. Toque no campo  durante aprox. 4 segundos. No visor surge o símbolo . O fecho de segurança para crianças está ativado ou desativado.

### Conselhos





- Se estiver regulado um tempo de temporizador , este avança. Enquanto o fecho de segurança para crianças estiver ativado, o tempo de temporizador não pode ser alterado.
- Os sinais de aviso, p. ex., decorrido o tempo de temporizador, podem ser cancelados tocando num campo à escolha.

## Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

### Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar desligado.

1. Toque no campo  durante alguns segundos. No visor aparece a primeira regulação base.
2. Com o seletor rotativo, altere a regulação base.
3. Toque no campo . No visor aparece a próxima regulação base. Com o campo , pode percorrer todas as regulações base e proceder a alterações com o seletor rotativo.
4. Toque no campo  durante alguns segundos. Todas as regulações foram assumidas. Se o aparelho se encontrar no modo de standby, poderá alterar as regulações a qualquer altura.

### Cancelar

Se não pretender guardar as alterações, rode o seletor de funções. As regulações base são terminadas, sem serem guardadas.

## Lista das regulações base

	Regulação base	Possibilidades	Explicação
<b>c01</b>	Duração do sinal sonoro 2 = média = 30 segundos	1 = curta = 10 segundos 3 = longa = 2 minutos	Sinal após decorrido um tempo de duração ou um alarme
<b>c02</b>	Som das teclas* 1 = ligado	0 = desligado	Som ao tocar nos campos táteis
<b>c03</b>	Luminosidade do visor* 2 = médio	1 = baixo 3 = alto	Regular a luminosidade do visor
<b>c04</b>	Indicação da hora 1 = ligado	0 = desligado	Mostrar a hora no visor
<b>c05</b>	Iluminação do interior do aparelho 1 = ligado	0 = desligado	Ligar e desligar a iluminação do interior do aparelho durante o funcionamento
<b>c06</b>	Dureza da água 4 = muito dura	0 = descalcificada 1 = macia 2 = média 3 = dura	A dureza da água influencia os ciclos de limpeza do aparelho
<b>c07</b>	Configurações de fábrica 0 = desligado	1 = ligado	Repor as regulações de fábrica do aparelho
<b>c08</b>	Modo de demonstração 0 = desligado	1 = ligado	Ativar e desativar o modo de demonstração <b>Conselho:</b> O modo de demonstração só fica visível durante os primeiros 5 minutos após ligar o aparelho.

\*A alteração é assumida diretamente.

## Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

### **Aviso – Perigo de ferimentos!**

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

**Conselho:** Os cheiros desagradáveis, por exemplo, depois da confecção de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque sempre uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do micro-ondas.

## Produtos de limpeza adequados

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Consoante o tipo do aparelho, nem todas as áreas existem no seu aparelho.

Pode adquirir outros acessórios para o seu aparelho junto do Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre o número de artigo correspondente.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

### Pano de microfibras

O pano de microfibras é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inoxidável ou alumínio. Numa única passagem, remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Ref.<sup>a</sup> 466 148

### Pano para limpar superfícies em aço inoxidável

Pode tratar as superfícies com um pano de conservação impregnado em óleo, testado e recomendado (disponível para encomenda), para aumentar a sua resistência às impressões digitais e riscos.

Ref.<sup>a</sup> 311 134

## Óleo de conservação para superfícies modernas em aço inoxidável

O mesmo óleo de conservação utilizado nos panos, está disponível para encomenda em garrafa.

Ref.<sup>a</sup> 311 567

## Desengordurante

Para a limpeza intensiva de superfícies com grande quantidade de gordura.

Ref.<sup>a</sup> 311 781

Produtos anticalcário

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário regularmente. Utilize apenas os produtos anticalcário aqui recomendados. Outros produtos anticalcário podem danificar o aparelho.

Produto anticalcário líquido: n.º de encomenda 311 680

Pastilhas anticalcário: n.º de encomenda 311 846

## Atenção!

### Danos na superfície

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas,
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor,
- produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

Zona	Limpeza
<b>Exterior do aparelho</b>	
Frente em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Painel de comandos	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Vidros da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável.
Puxador da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixa de ser possível remover estas manchas.

<b>Interior do aparelho</b>	
Superfícies de auto-limpeza	Observe as indicações relativas às superfícies do interior do aparelho, que se seguem à tabela.
Parte interior da porta e vedante da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não remova o vedante. Não esfregue. Após a limpeza, verifique a posição do vedante da porta.
Superfícies de aço inoxidável	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue. Após a limpeza, verifique a posição do vedante da porta.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Recipiente de recolha e depósito de água	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e lave minuciosamente com água muito limpa, para remover restos de detergente. Seque com um pano macio. Deixe secar com a tampa aberta. Friccione o vedante na tampa a seco. Não coloque na máquina de lavar louça.
Caixa do depósito	Seque com um pano após cada utilização do aparelho.
Saída de vapor no interior do aparelho	Solução quente à base de detergente: utilize uma esponja ou uma escova macia.

### Conselhos

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.

## Limpar as superfícies de auto-limpeza

A parte de trás do interior do aparelho dispõe de um revestimento catalítico com função de autolimpeza. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou assados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o aparelho estiver a funcionar. Não é, por isso, necessário limpar esta área.

### Atenção!

Não utilize qualquer produto limpa-fornos nas superfícies de auto-limpeza. As superfícies ficam danificadas. Se, no entanto, um produto limpa-fornos entrar em contacto com estas superfícies, molhe-as imediatamente com água e um pano de esponja. Não esfregue nem utilize qualquer produto de limpeza abrasivo.

Quando o aparelho tiver arrefecido, remova resíduos de cor castanha ou branca do seu interior com água e uma esponja macia.

**Conselho:** Durante o funcionamento, podem formar-se manchas avermelhadas nas superfícies. Não se trata de corrosão, mas sim de restos de alimentos. Estas manchas não são prejudiciais à saúde nem limitam a capacidade de limpeza das superfícies de autolimpeza.

## Manter o aparelho limpo

Para evitar a formação de sujidade grosseira, mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujidade de imediato.

### Dicas

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. Deste modo, a sujidade não pode queimar.
- Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.
- Utilize o tabuleiro de vidro para cozer bolos muito húmidos.
- Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.
- Utilize, sempre que possível, o ar quente circulante. Neste tipo de aquecimento, a sujidade é menor.

## Função de limpeza

### Descalcificação

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário regularmente.


#### Atenção!

- Danos no aparelho: para a descalcificação, utilize unicamente o anticalcário líquido ou em forma de pastilha recomendado por nós. Os períodos de atuação durante a descalcificação estão ajustados ao anticalcário. Outros anticalcários podem provocar danos no aparelho. Obtenha o anticalcário junto do Serviço de Assistência Técnica. Produto anticalcário líquido: n.º de encomenda 311 680 Pastilhas anticalcário: n.º de encomenda 311 846
- Solução anticalcário: não derrame anticalcário ou solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.

A descalcificação consiste em dois passos. Por motivos de higiene, a descalcificação tem de estar totalmente concluída, para que o aparelho esteja, de novo, pronto a funcionar. Ao todo, a descalcificação demora aprox. 30 minutos.



- Descalcificação (29 minutos), em seguida, esvazie o recipiente de recolha e encha o depósito com água fresca.
- Enxaguamento após descalcificação (aprox. 1 minuto) e, em seguida, esvazie o recipiente de recolha.

Se a descalcificação for interrompida (p. ex., devido a uma falha de corrente, à desativação do aparelho ou à interrupção do processo de descalcificação), ser-lhe-á solicitado, depois de voltar a ligar o aparelho, que execute o ciclo de enxaguamento. O aparelho permanece bloqueado para outras operações até ao final do ciclo de enxaguamento.


A frequência com que o aparelho tem de ser descalcificado, depende da dureza da água utilizada. Quando já só forem possíveis 5 ou menos funcionamentos a vapor, é apresentado o símbolo  no visor, lembrando da necessidade de descalcificar o aparelho. Deste modo, tem tempo de preparar atempadamente a descalcificação.

Depois disso, o funcionamento a vapor só volta a ser possível depois de efetuada a descalcificação.

### Iniciar

1. Selecione a descalcificação  com o seletor de funções. É apresentado o tempo de duração da descalcificação, que não pode ser alterado.
2. Abra a aba do depósito.
3. Retire e esvazie o recipiente de recolha.
4. Insira totalmente o recipiente de recolha vazio.
5. Retire o depósito de água.
6. Misture água e anticalcário de acordo com o indicado na embalagem, até obter uma solução anticalcária.
7. Deite a solução anticalcária no depósito de água e insira totalmente o depósito de água.
8. Feche a aba do depósito.
9. Toque no campo /□. O aparelho é descalcificado. No visor começa a contagem decrescente do tempo de duração restante. Assim que a descalcificação chega ao fim, soa um sinal. O funcionamento é interrompido.

### Enxaguamento após descalcificação

1. Abra a aba do depósito.
2. Retire o recipiente de recolha, esvazie-o e volte a inseri-lo.
3. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água fresca e volte a inseri-lo.
4. Feche a aba do depósito.
5. Toque no campo /□. O aparelho faz o enxaguamento. Assim que o ciclo de enxaguamento chega ao fim, soa um sinal. Esvazie o recipiente de recolha.



#### Conselho:

No caso de utilização das tabelas de descalcificação (ref.ª 311 846) terá de executar adicionalmente duas vezes a função de limpeza Enxaguamento.

### Enxaguamento

Para que o seu aparelho permaneça limpo, pode bombear água através do sistema de tubos. Em seguida, a água é escoada para o recipiente de recolha.

### Iniciar

1. Selecione a lavagem  com o seletor de funções. É apresentado o tempo de duração do programa, que não pode ser alterado.
2. Abra a guarnição do depósito.
3. Retire e esvazie o recipiente de recolha.
4. Insira totalmente o recipiente de recolha vazio.
5. Retire o depósito de água e encha-o com água fresca.
6. Insira totalmente o depósito de água.
7. Feche a guarnição do depósito.
8. Toque no campo /□. É bombeada água através dos tubos. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. Assim que o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. Esvazie o recipiente de recolha.

## Limpeza posterior

Depois de cada descalcificação ou lavagem, realize os seguintes passos:

1. Abra a guarnição do depósito.
2. Esvazie o recipiente de recolha e o depósito de água, limpe-os e seque-os.
3. Rode o seletor de funções para a posição inicial. O processo está concluído e o aparelho, de novo, pronto a funcionar.

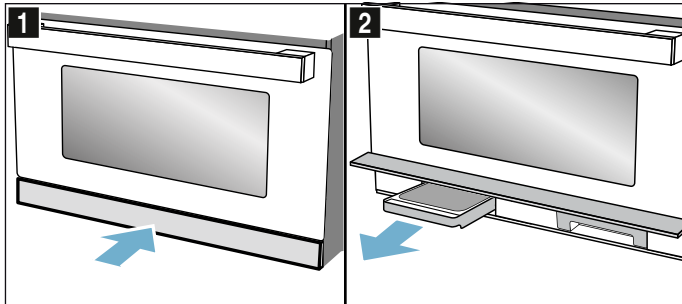
## Esvaziar o recipiente de recolha

Nas funções de limpeza, a água residual é acumulada no recipiente de recolha. Esvazie o recipiente de recolha e, em seguida, seque-o.

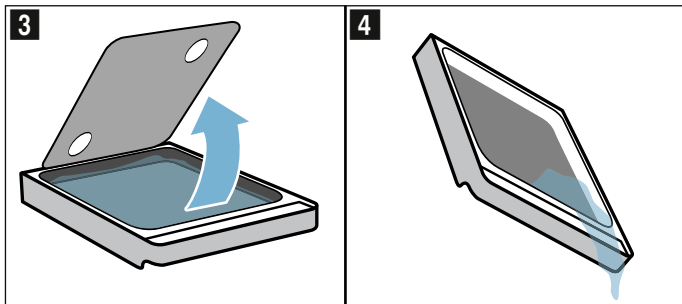
### Atenção!

- Não seque o recipiente de recolha no interior do aparelho quente. O recipiente de recolha fica danificado.
- Não lave o recipiente de recolha na máquina de lavar loiça. O recipiente de recolha fica danificado.

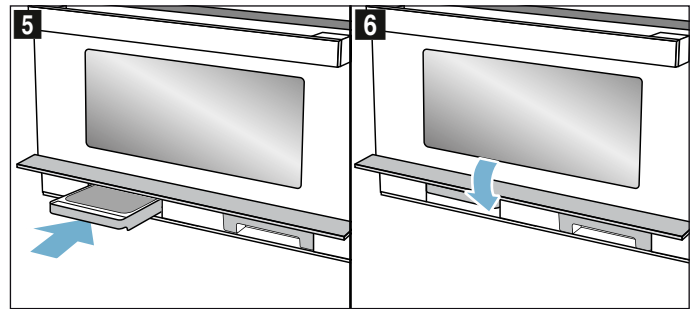
1. Pressione ligeiramente a parte central da guarnição do depósito.  
A guarnição do depósito abre-se. O recipiente de recolha e o depósito de água ficam acessíveis.
2. Retire o recipiente de recolha do compartimento do depósito.



3. Abra a tampa do recipiente de recolha.
4. Esvazie o recipiente de recolha.



5. Volte a colocar o recipiente de recolha no compartimento do depósito e insira-o totalmente.
6. Feche a guarnição do depósito.



O aparelho está pronto a funcionar.

## Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

No caso de algumas mensagens de erro, pode solucionar o problema autonomamente.

### Uma anomalia, que fazer?

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/indicação
O aparelho não funciona	A ficha não foi ligada	Ligue a ficha à tomada
	Falha de corrente	Verifique se a luz da cozinha funciona
	Falha do fusível	Verifique, na caixa de fusíveis, se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorreta	Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos
Não é possível operar o aparelho ligado; no visor surge o símbolo »SS↻	O fecho de segurança para crianças está ativado	Toque no campo »SS↻ até o símbolo »SS↻ se apagar
A iluminação do interior do aparelho está avariada.	Lâmpada LED avariada	Contactar o Centro de Assistência
No visor pisca 12:00 e o símbolo ☉ acende.	Falha de corrente	Acerte novamente a hora
O aparelho não está em funcionamento. No visor surge o tempo de duração.	O campo ▷/□ não foi premido depois da regulação.	Toque no campo ▷/□ ou apague as regulações, seleccionando outra função com o seletor de funções.
O microondas não funciona.	A porta não foi totalmente fechada.	Verifique se há restos de comida ou um elemento estranho presos na porta
	O campo ▷/□ não foi tocado.	Toque no campo ▷/□
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais elevada
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	O dobro da quantidade - o dobro do tempo
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexa ou vire os alimentos de vez em quando
O funcionamento do microondas é cancelado sem razão aparente.	O microondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
É possível regular o aparelho, mas este não aquece. Os dois pontos piscam.	O aparelho está em modo de demonstração.	Desative o modo de demonstração nas regulações base. <b>Conselho:</b> O modo de demonstração só fica visível durante os primeiros 5 minutos após ligar o aparelho.
Os símbolos relativos ao depósito de água e ao recipiente de recolha piscam continuamente.	Problema técnico.	Certifique-se de que o depósito de água e o recipiente de recolha estão totalmente inseridos no respetivo compartimento do depósito. Se os símbolos continuarem a piscar de forma permanente, contacte o Serviço de Assistência Técnica. É possível continuar a utilizar o aparelho, com exceção da função de vapor.
<b>E0532.</b>	Sujidade no painel de comandos faz com que uma zona tátil esteja permanentemente ativa.	Desligue o aparelho e limpe o painel de comandos. Volte a ligar o aparelho. Se o erro se repetir imediatamente depois de ligar o aparelho, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<b>E5005.</b>	A função de vapor foi várias vezes ativada com o depósito de água vazio.	Antes de voltar a utilizar o aparelho, certifique-se de que o depósito de água está cheio de água fria e totalmente inserido no compartimento do depósito. Se o erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

### Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E

N.º FD

**Serviço de Assistência Técnica** 

Tenha em atenção que, no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

**Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias**  
**PT** 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

## Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

**Conselho:** Durante a preparação de alimentos pode formar-se muito vapor de água no interior do aparelho. O seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético e, em funcionamento, desperdiça muito pouco calor para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as respetivas partes exteriores, pode formar-se água de condensação junto à porta, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. Esta é uma situação normal causada por fenómenos físicos. A condensação pode ser reduzida mediante o pré-aquecimento ou a abertura cuidadosa da porta. Se cozinhar a vapor ou utilizar o auxílio de vapor, é desejável que se forme muito vapor de água no interior do aparelho. Depois de cozinhar, lave o interior do aparelho assim que arrefecer.

### Indicações gerais

#### Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra a função ideal para diversos pratos. Temperatura/níveis e duração dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

No modo de funcionamento com micro-ondas, regule o tempo máximo indicado e verifique o seu prato após o tempo mais curto indicado.

No caso de aplicações com vapor, certifique-se, no início, de que o depósito de água está cheio.

Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para o funcionamento isolado com micro-ondas existe uma fórmula empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

Algumas receitas resultam melhor se forem confeccionadas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante

da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas no final da tabela dos valores de regulação.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho.

### Acessórios

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Certifique-se de que utiliza sempre recipientes adequados e que os introduz corretamente.

Tenha também em atenção as indicações sobre recipientes adequados para o funcionamento com micro-ondas e com vapor, nos respetivos capítulos. → "O microondas" na página 113 → "Vapor" na página 116

Utilize sempre pegas ao retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

### Formas e recipientes para bolos

Para um resultado de cozedura ideal recomendamos a utilização de formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme.

Se pretender utilizar formas de silicone, verifique as indicações do fabricante sobre adequação para utilização com vapor e micro-ondas, e siga as indicações e receitas do fabricante das formas.

As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as formas normais. As indicações relativas às quantidades e à receita podem variar.

Regra geral aplica-se:

- Cozer com ar quente circulante no tabuleiro de vidro, nível 2
- Cozer com ar quente circulante na forma sobre a grelha, nível 1
- Assar sobre a grelha ou no tabuleiro de vidro, nível 2. Se utilizar a grelha, insira o tabuleiro por baixo desta.

- Grelhar sobre a grelha no nível 3 ou 4. Insira o tabuleiro por baixo desta.
- Modo micro-ondas isolado: Recipiente na base do aparelho, nível 0.
- Modo vapor isolado: Tabuleiro de vidro com recipiente para cozinhar a vapor no nível 3.

### Papel vegetal

Utilize apenas papel vegetal, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel vegetal em excesso.

Apenas deve forrar os acessórios com papel-manteiga após o pré-aquecimento.

### Descongela

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho.

Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha não pode tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

Da descongelação de peixe e aves resultam líquidos. Remova-os ao virar os alimentos e não os reutilize nem os faça entrar em contacto com outros alimentos em nenhuma circunstância.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Os bocados grandes devem ser virados várias vezes.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 60 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

A carne também pode ser processada com um pequeno centro congelado.

### Conselhos

- Utilize recipientes abertos e coloque o recipiente na base do aparelho.
- Tenha em atenção que pode ser necessária uma regulação em várias etapas.
- Regule sempre o tempo máximo indicado, verifique o seu prato após o tempo mais curto indicado.

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso	Etapas	Potência do micro-ondas	Duração em min.	Notas
Carne de vaca, vitela, porco inteira (com e sem osso)	Recipiente aberto	0		800 g	1	180	15	Vire várias vezes.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Carne de vaca, vitela, porco em pedaços ou fatias	Recipiente aberto	0		200 g	1	180	5	Ao virar os pedaços de carne, separe-os.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso	Etapas	Potência do micro-ondas	Duração em min.	Notas
Carne mista picada	Recipiente aberto	0		200 g	1	90	15	Congelar o mais espalmada possível. Virar de vez em quando e retirar a carne já descongelada.
				500 g	1	180	5	
				800 g	1	180	10	
Aves ou pedaços de aves	Recipiente aberto	0		600 g	1	180	5	Virar de vez em quando. Remover o líquido resultante da descongelação.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
Pato	Recipiente aberto	0		2000 g	1	180	20	Virar várias vezes. Remover o líquido resultante da descongelação.
					2	90	30 - 40	
Ganso	Recipiente aberto	0		4500 g	1	180	30	Virar a cada 20 minutos. Remover o líquido resultante da descongelação.
					2	90	60 - 80	
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	Recipiente aberto	0		400 g	1	180	5	Separar as partes descongeladas.
					2	90	10 - 15	
Peixe inteiro	Recipiente aberto	0		300 g	1	180	3	Virar de vez em quando.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
Legumes, p. ex. ervilhas	Recipiente aberto	0		300 g	1	180	10 - 15	Mexer cuidadosamente de vez em quando.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Fruta, p. ex. framboesas	Recipiente aberto	0		300 g	1	180	7 - 10	Mexer cuidadosamente de vez em quando e separar as partes descongeladas.
				500 g	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Manteiga, descongelar	Recipiente aberto	0		125 g	1	90	6 - 8	Remover a embalagem por completo.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Pão, inteiro	Recipiente aberto	0		500 g	1	180	3	Virar de vez em quando.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	Recipiente aberto	0		500 g	1	90	10 - 15	Separar os pedaços de bolo. Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheese-cakes	Recipiente aberto	0		500 g	1	180	5	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
	2	90	15 - 25					

## Aquecer alimentos ultracongelados

Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos planos aquecem mais depressa do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.

Depois de aquecidos, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.

### Conselhos

- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- Regule sempre o tempo máximo indicado, verifique o seu prato após o tempo mais curto indicado.

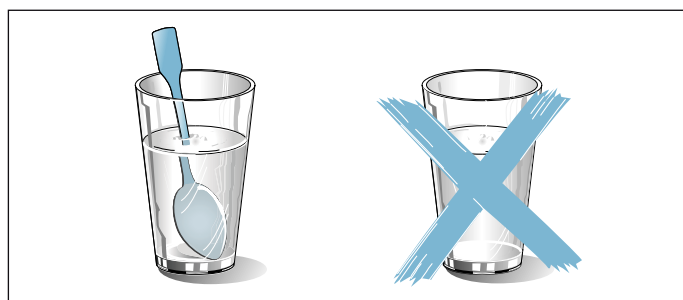
Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso	Potência do micro-ondas	Duração em min.	Notas
Sopa, congelada	Recipiente fechado	0		400 g	600	8-15	
Guisado, congelado	Recipiente fechado	0		500 g	600	8-13	
				1000 g	600	10-15	
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes), congelada	Recipiente fechado	0		300-400 g	600	11-15	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, congelados	Recipiente fechado	0		500 g	600	12-17	Ao virar, separar os pedaços de carne uns dos outros.
				1000 g	600	25-30	
Pratos de forno, p. ex., lasanha, cannelloni, congelados	Recipiente fechado	0		450 g	600	10-15	
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, congelados	Recipiente fechado	0		250 g	600	2-5	Adicionar líquido
				500 g	600	8-10	
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, congelados	Recipiente fechado	0		300 g	600	8-10	Adicionar água, cobrindo o fundo do recipiente
				600 g	600	14-17	
Espinafres com natas, congelados	Recipiente fechado	0		500 g	600	11-16	Cozinhar sem adição de água, mexer de vez em quando

## Aquecer

### Aviso

#### Perigo de queimaduras!

- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



### Atenção!

O metal - p. ex., uma colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

### Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.
- Se estiver indicado na tabela, tape os alimentos. Coloque o recipiente na base do aparelho. Se quiser ativar a função de vapor, coloque o seu prato no tabuleiro de vidro no nível 3. Encha o depósito de água.

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso / quantidade	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.	Notas
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	Recipiente aberto	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Sem tetina ou tampa. Agitar sempre bem depois de aquecer. Verificar sempre a temperatura.
Bebidas	Recipiente aberto	0		200 ml	1000	-	1-2	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; verificar de vez em quando
				500 ml	1000	-	4-5	
Sopa, 2 tigelas de 175 g cada	Recipiente aberto	0		350 g	600	-	3-4	
Sopa, 4 tigelas de 175 g cada	Recipiente aberto	0		700 g	600	-	6-8	
Carne ou pedaços de carne com molho	Recipiente fechado	0		500 g	600	-	7-10	Separar as fatias de carne
Menu, refeição confecionada, refeição pronta (2-3 componentes)	Recipiente aberto	3	+	400 g	360	3	9-14	
Guisado	Recipiente fechado	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Legumes	Recipiente aberto	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Recipiente aberto	3	+	300 g	360	3	4-7	

### Conselhos para a utilização do micro-ondas

#### Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.

Prolongue ou encurte o tempo de cozedura de acordo com a seguinte regra empírica: dobro da quantidade = quase o dobro do tempo, metade da quantidade = metade do tempo

#### O cozinhado ficou demasiado seco.

Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou selecione uma potência de micro-ondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.

#### Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.

Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.

#### Após o fim do tempo de cozedura, o prato está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.

Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e tempo de duração maior.

#### Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.

Da próxima vez, selecione uma potência de micro-ondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

### Bolos, biscoitos e pão

Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos tipos de pastelaria.

Para deixar levedar a massa, tape a tigela da massa com película ou um pano, coloque-a na base do interior do aparelho e regule ar quente circulante 40 °C.

#### Cozer em combinação com micro-ondas

Ao cozer em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 113

No modo combinado, pode utilizar formas metálicas comuns. Caso se formem faíscas entre a forma e a

grelha, verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma na grelha. Se não resultar, continue a cozedura sem micro-ondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado. Se utilizar formas de plástico, cerâmica ou vidro, o tempo de cozedura indicado nas tabelas dos valores de regulação é encurtado.

#### Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, certos bolos (p. ex. bolos de massa levedada) adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Encha o depósito de água até à marca "MAX". Caso a água se evapore, o seu prato continua a ser cozinhado com o tipo de aquecimento, sem adição de vapor.

## Produtos ultracongelados

Retire completamente a embalagem. Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo. Remova o gelo do alimento.

Os produtos ultracongelados ficam pré-cozidos apenas parcialmente. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

## Pão e pãezinhos

Nunca deite água no interior do aparelho quente nem coloque recipientes com água sobre a base do interior do aparelho. As mudanças de temperatura podem danificar a base do aparelho.

Ative a função de vapor juntamente com o ar quente circulante. Os valores de regulação para as massas de pão aplicam-se quer a massas em tabuleiro quer a massas em formas de bolo inglês.

## Bolos na forma

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas	Duração em min.
Bolo de massa batida, simples*	Forma redonda alta com abertura/ redonda baixa com abertura/ de bolo inglês	1		160-170	-	60-80
Bolos de massa batida finos (p. ex. bolo de areia)*	Forma redonda alta com abertura/ redonda baixa com abertura/ de bolo inglês	1		150-160	-	60-70
Bolo de nozes	Forma de mola	1	+	170-180	90	30-35
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	1		160-170	-	35-40
Bolo simples, 3 ovos	Forma de mola	1		160-170	-	45-50
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, de massa quebrada*	Forma de mola	2	+	150-160	360	40-50
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco/ forma de mola	1	+	170-190	90	30-45
Tartes salgadas (p. ex., quiche/tarte de cebola)	Forma de mola	2	+	160-180	90	50-70

\* Deixar repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos

## Bolos no tabuleiro

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Bolo de massa batida com cobertura seca	Tabuleiro de vidro	2		160-170	-	-	30-40
Bolo lêvedo com cobertura húmida, p. ex. massa lêveda com Crumble de maçã*	Tabuleiro de vidro	1		160-170	-	-	30-45
Trança levedada com 500 g de farinha*	Tabuleiro de vidro	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel com recheio de fruta, pré-confecionado, congelado	Tabuleiro de vidro	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Tabuleiro de vidro	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, pré-confecionada, congelada	Grelha	2	+	180-190	180	-	8-15
Baguete de pizza, pré-confecionada, congelada	Grelha	2	+	190-210	180	-	12-15

\*pré-aquecer

**Bolinhos e Bolachas**

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Bolachas	Tabuleiro de vidro	2		50 -170	20-35
Suspiros	Tabuleiro de vidro	2		100	90-120
Macarons	Tabuleiro de vidro	2		110	35-45
Folhados	Tabuleiro de vidro	2		170 -180	35-45

**Pão e pãezinhos**

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Etapas	Temperatura em °C	Nível do grelhador	Nível de vapor	Duração em min.	Notas
Pão, 1 kg*	Tabuleiro de vidro	1	+	1	230	-	3	10-15	Nunca deite água quente diretamente no forno quente.
				2	190-200	-	-	30-45	
Pão, 1,5 kg*	Forma de bolo inglês	0	+	1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Pãezinhos, p. ex. pãezinhos de trigo*	Tabuleiro de vidro	1	+	1	200-220	-	3	25-35	
12 fatias de pão de forma	Grelha	3		1	-	3	-	3-6	
4 fatias de pão de forma	Grelha	3		1	-	3	-	3-6	Coloque as fatias de pão para torrar lado a lado, no meio da grelha.
Gratinar tostas, 2-4 fatias	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		1	-	3	-	8-10	

\*pré-aquecer

**Sugestões para cozer bolos**

Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.	Verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma no forno. Se não resultar, continue a cozedura sem micro-ondas ou utilize o tabuleiro de vidro como superfície. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.
Como saber se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto.
O bolo afunda.	Use menos líquido da próxima vez. Ou baixe a temperatura uns 10 °C e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita.
O bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas.	Unte apenas o fundo da forma de mola. Depois de cozer, desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca.
Os bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura.	Entre cada bolo tem de haver um espaço de aprox. 2 cm. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
O bolo está muito seco.	Aumente a temperatura uns 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O bolo está, na totalidade, muito claro.	Estando a usar o nível e os acessórios corretos, aumente, se necessário, a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura.
O bolo no interior da forma fica muito escuro atrás.	Não coloque a forma para bolos diretamente na parede traseira, mas no centro, sobre o acessório.
O bolo está, na totalidade, muito escuro.	Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, prolongue o tempo de cozedura.
O bolo não ficou uniformemente tostado.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa. Até mesmo papel vegetal em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel vegetal em excesso. Certifique-se de que a forma para bolos não fica diretamente por baixo das aberturas da parede traseira do interior do aparelho. Quando cozer bolos pequenos, deverá dar preferência a espessuras e tamanhos idênticos.
O bolo tem bom aspeto, mas não ficou bem cozido.	Coza mais tempo com a temperatura mais baixa e adicione um pouco mais de líquido, se necessário. No caso de bolos com uma cobertura succulenta, coza primeiro a base do bolo. Polvilhe o bolo com amêndoas ou pão ralado e adicione a cobertura de seguida.
O bolo não desenforma depois de virar a forma.	Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desenformar o bolo, descole cuidadosamente as bordas com uma faca. Volte a virar a forma do bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Unte a forma e polvilhe com pão ralado da próxima vez.

## Pratos de forno e gratinados

Pode preparar pratos de forno e gratinados no seu aparelho. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para alguns pratos.

O estado de cozedura de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. Para soufflés e gratinados utilize um recipiente largo e plano. Os alimentos preparados num recipiente alto e estreito

precisam de mais tempo e ficam mais escuros em cima. Utilize sempre os níveis do tabuleiro indicados.

Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 113

Utilize uma forma para gratinados rasa com 4-5 cm de altura. Os pratos de forno e gratinados devem ainda acabar de cozer durante 5 minutos com o forno desligado.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Potência de micro-ondas	Duração em min.
Pratos de forno doces, p. ex., prato de forno de queijo fresco batido com fruta, 1,5 kg	Forma para gratinados	0		130-150	180	25-35
Pratos de forno salgados à base de ingredientes cozinhados, p. ex., massa gratinada, 1 kg	Forma para gratinados	0	+	180-190	600	12-17
Pratos de forno salgados à base de ingredientes crus, p. ex., massa gratinada, 1,1 kg	Forma para gratinados	0	+	170-180	600	20-30

## Aves, carne e peixe

O seu aparelho permite-lhe uma escolha variada para a preparação de pratos de aves, carne e peixe. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

### Cozinhar no recipiente

#### **Aviso – Perigo de ferimentos devido à quebra do vidro!**

Coloque os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

Utilize apenas recipientes apropriados para o fim a que se destinam. O mais apropriado é um recipiente de vidro. Verifique se o recipiente cabe no interior do aparelho.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio não são adequadas para utilização com micro-ondas. Na utilização convencional, as assadeiras reluzentes refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. As aves, a carne e o peixe cozem lentamente e coram menos. Para cozinhar de forma convencional, utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

#### **Recipiente aberto**

Para preparar aves, carne e peixe, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a forma na base do aparelho. Se pretender usar a adição de vapor, utilize um recipiente aberto. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro de vidro.

#### **Recipiente fechado**

Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

#### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

### Cozinhar em combinação com micro-ondas

Desta forma, reduzirá substancialmente o tempo de cozedura. Ao contrário do modo convencional, ao assar em combinação com micro-ondas, o tempo de cozedura depende do peso total.

**Conselho:** Se usar quantidades diferentes das indicadas nas tabelas dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração. Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. As assadeiras em metal ou as "Römertopf" (assadeiras em barro com tampa) são adequadas apenas para cozinhar sem micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 113

### Cozinhar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços com o auxílio de vapor. Adquirem um aspeto mais reluzente e ficam menos secos.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor. Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Encha o depósito de água até à marca "MAX". Caso a água se evapore, o seu prato continua a ser cozinhado com o tipo de aquecimento, sem adição de vapor.

### Cozinhar a vapor no recipiente para cozinhar a vapor

Por oposição ao auxílio de vapor, a função cozinhar a vapor permite cozinhar a carne conservando os nutrientes, mas não forma crosta. A carne fica especialmente succulenta.

Para um sabor alternativo, pode saltar peças de carne antes de as cozinhar a vapor, o que reduz o tempo de cozedura. As peças maiores precisam de mais tempo de cozedura. Não é necessário virar as peças de carne.

Para cozinhar aves, peixe ou carne a vapor, coloque os alimentos no recipiente para cozinhar a vapor dentro do tabuleiro de vidro e insira-os no nível 3. Encha o depósito de água até à marca "MAX". Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este é interrompido. Surge uma indicação no visor que alerta para esse facto.

### Grelhar

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha. Adicionalmente, coloque o tabuleiro de vidro por baixo da grelha. As gotas de gordura são recolhidas.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, a carne perde suco e fica seca.

A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada. O sal retém a água da carne.

### Conselhos

- As resistências do grelhador ligam e desligam constantemente, isso é normal. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

### Valores de regulação recomendados

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução das aves, carne ou peixe acabados de sair do frigorífico, sem recheio e prontos a assar no aparelho frio.

Na tabela encontra informações sobre pratos de aves, carne e peixe com sugestões de peso. Se pretender preparar uma ave, carne ou peixe mais pesados, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter várias peças para assar, oriente-se pelo peso da peça mais pesada a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.

Quanto maior for uma ave, carne ou peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Se constar da tabela dos valores de regulação, vire as aves, o peixe e a carne.

### Aves

Se estiver a assar pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.

Corte a pele do peito de pato. Não vire o peito de pato.

Ao virar aves, certifique-se de que é o lado do peito ou da pele que fica virado para baixo.

### Carne

Unte à vontade a carne magra com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.

Para assar carne magra, adicione um pouco mais de líquido. No recipiente de vidro, o fundo do recipiente deve ficar ligeiramente coberto.

Corte um courato transversalmente.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. Se necessário, envolva o assado em folha de alumínio. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso recomendado.

É mais confortável assar e estufar num recipiente. É mais fácil retirar o recipiente com o assado do interior do aparelho e preparar o molho diretamente no recipiente.

A quantidade do líquido depende do tipo de carne, do material do recipiente e da utilização ou não de uma tampa. Se preparar carne numa assadeira de metal escura ou esmaltada, é necessário deitar mais líquido do que se fosse num recipiente de vidro.

Durante o assado, o líquido evapora do recipiente de vidro. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.

A distância entre a carne e a tampa tem de ser de, pelo menos, 3 cm. O volume da carne pode aumentar.

Para estufar, pode ser necessário saltar a carne antes. Para o molho do estufado, adicione água, vinho, vinagre ou algo semelhante. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1-2 cm de altura.

### Peixe

Não é necessário virar peixes inteiros. Saberá que o peixe está cozinhado, se a barbatana dorsal se soltar facilmente.

Se quiser cozinhar peixe sobre a grelha, unte-a previamente com um pouco de óleo, assim o peixe solta-se mais facilmente.

## Aves

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura	Nível do grelhador	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.	Notas
Frango, inteiro, 1,3 kg (cozer)	Recipiente fechado	0		-	-	600	-	25-35	Vire após metade do tempo.
Frango, inteiro, 1,3 kg (assar)	Recipiente aberto	0	++	190	-	360	3	40-45	Colocar com a parte do peito virada para cima. Não virar. Deixar repousar 5 min.
Pedaços de frango, p. ex., 1 quarto de frango, 800 g	Recipiente aberto	0		190	-	180	-	20-35	Picar a pele. Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato, 500 g	Grelha + tabuleiro de vidro	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de ganso, pernas de ganso, 700-900 g	Recipiente aberto	0	+	-	2	180	-	30-40	Recipiente alto, aberto. Não virar.

## Carne

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Etapas	Temperatura	Nível do grelhador	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min	Notas
Carne de vaca para estufar 1 kg	Recipiente fechado	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rosbife, mal passado, 1,5 kg	Recipiente aberto	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Vire após metade do tempo.No fim, deixar repousar 10 minutos.
Bifes de vaca 2-3 cm de espessura 2-3 peças, 200 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		1	-	3	-	-	10-15	
				2	-	3	-	-	5-10	
Carne de porco sem courato, 750 g, p. ex., cachaço	Recipiente aberto	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	No fim, deixar repousar 10 minutos.
Carne de porco com courato 1 kg, p. ex., pá	Recipiente aberto	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Dê uns cortes no courato. No fim, deixar repousar 10 minutos. Não virar.
Lombo de porco 500-600 g	Recipiente aberto	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	No fim, deixar repousar 10 minutos.
Bifes do cachaço de porco, 2-3 cm de espessura, 2-3 peças, 120 g cada	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		1	-	2	-	-	15-20	
				2	-	2	-	-	10-15	

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Etapas	Temperatura	Nível do grelhador	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min	Notas
Salsichas grelhadas 4-6 peças, 150 g cada	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		1	-	3	-	-	10-15	
				2		3	-	-	5-10	
Rolo de carne picada, 750 g	Recipiente aberto	0	++	1	190	-	360	3	15-20	No fim, deixar repousar 10 minutos.

## Peixe

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Nível do grelhador	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Filete de peixe, fresco 400 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		-	-	-	3	15-17
Pedaços de filetes de peixe 400 g, congelados	Recipiente fechado	0		-	-	600	-	10-15
Pedaços de filetes de peixe 800 g, congelados	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		-	-	-	3	23-25
Filete de peixe, gratinado, 500 g	Recipiente aberto	0	+	-	3	600	-	10-15
Posta de peixe 2-3 peças, 150 g cada	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		-	3	-	-	8-12
Peixe, inteiro, p. ex. trutas, 2-3 unidades, 300 g cada	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		-	-	-	3	18-22

## Dicas para assar e estufar

O assado ficou muito escuro e a crosta ficou com partes queimadas e/ou o assado ficou muito seco.	Verifique o nível e a temperatura. Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, reduza o tempo do assado.
A crosta ficou muito fina.	Aumente a temperatura ou ligue o grill por breves instantes no fim do assado.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou queimado.	Para a próxima vez, opte por um tabuleiro mais pequeno e, se necessário, junte mais líquido.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou muito claro e aguado.	Para a próxima vez, opte por um recipiente maior e, se necessário, junte menos líquido.
Ao estufar, a carne fica esturricada.	O recipiente tem de ter uma tampa adequada e vedar bem. Reduza a temperatura e, se necessário, adicione mais líquido durante o estufado.

## Legumes e acompanhamentos

Aqui encontra informações sobre a preparação mais rápida e delicada de vários tipos de legumes, arroz e batatas, bem como de produtos de batata ultracongelados.

### Micro-ondas

Cozinhe sempre os legumes em recipientes fechados adequados para micro-ondas. Utilize um recipiente alto com tampa para cozer arroz e adicione a quantidade de água indicada na tabela.

### Cozinhar a vapor

Para cozinhar a vapor, utilize o tabuleiro de vidro e o recipiente para cozinhar a vapor.

Tenha atenção aos tamanhos das peças indicados na tabela dos valores de regulação. No caso de peças mais pequenas, o tempo de cozedura diminui, no caso de peças maiores aumenta. A qualidade e o grau de maturidade influenciam igualmente o tempo de













cozedura. Por isso, os valores de regulação são meramente indicativos.

Distribua os alimentos sempre de modo uniforme no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam uniformemente cozinhados. Não disponha os alimentos sensíveis à pressão em camadas muito altas no recipiente para cozinhar a vapor.

Encha o depósito de água até à marca "MAX". Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este é interrompido. Surge uma indicação no visor que alerta para esse facto.













### Couscous

Adicione água ou líquido na proporção indicada. Por exemplo, para a uma proporção de 1:2, adicione 200 ml de líquido para 100 g de couscous.

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Etapas	Temperatura	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Alcachofras, inteiras, frescas	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	36-40
Espinafres, frescos 250 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	5-7
Couve-flor, inteira, fresca	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	2		1	-	-	3	28-35
Brócolos, inteiros, frescos, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	2		1	-	-	3	20-23
Raminhos de brócolos, congelados 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	14-16
Legumes, frescos, 250 g*	Recipiente fechado	0		1	-	600	-	6-10
Legumes, frescos, 500 g*	Recipiente fechado	0		1	-	600	-	10-15
Maçarocas de milho, frescas, 2 unidades	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	35-45
Mistura de legumes, congelados 250 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	12-15
Cozinhar cenouras às rodellas a vapor	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	18-20
Rodelas de alho francês, frescas, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	10-12
Feijão-verde fresco, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	18-20

\*mexa de vez em quando

\*\*caso necessário, o depósito de água tem de ser novamente cheio

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Etapas	Temperatura	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Beterraba, inteira, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	50-60
Espargos verdes, 250 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	15-18
Cozinhar curgetes às rodela a vapor	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	12-14
Batatas, cortadas em quartos, 250 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	28-30
Batatas, cortadas em quartos, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	30-32
Batatas, cortadas em quartos, 750 g**	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	32-35
Batatas fritas, congeladas	Tabuleiro de vidro	2		1	180-210	-	-	30-40
Batatas Rösti, congeladas	Tabuleiro de vidro	2		1	190-210	-	-	25-35
Croquetes, congelados	Tabuleiro de vidro	2		1	190-210	-	-	25-35
Arroz 125 g + 300 ml de água	Recipiente fechado	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Arroz 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Couscous, 1:2	Tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	3-10

\*mexa de vez em quando

\*\*caso necessário, o depósito de água tem de ser novamente cheio

## Sobremesas

Com o seu aparelho pode preparar sobremesas rápidas e refinadas.

Tenha atenção às notas na tabela dos valores de regulação.

## Arroz doce

Adicione leite na proporção indicada. Por exemplo, para a uma proporção de 1:2,5, adicione 250 ml de leite para 100 g de arroz.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Flan Caramel	Tabuleiro de vidro	3		-	3	40-50
Massa a vapor	Tabuleiro de vidro	3		-	2	20-25
Arroz doce 1:2, 5	Recipiente fechado	3		-	3	30-40
Fruta, compota, 500 g	Recipiente fechado	3		-	3	9-12
Pipocas de micro-ondas, 1 saco de 100 g	Recipiente fechado	0		600	-	3-5
Doces, p. ex., pudim (instantâneo) 500 ml*	Recipiente fechado	0		600	-	6-8

\*mexa de vez em quando

## Acrilamida nos alimentos

### Quais os alimentos afetados?

A acrilamida resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas

temperaturas como, p. ex., batatas fritas de pacote, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, artigos de pastelaria fina (bolachas, bolos de especiarias e mel, biscoitos condimentados "Spekulatius").

Sugestões para a preparação de alimentos com baixo índice de acrilamida	
Avisos gerais	Opte por tempos de cozedura tão curtos quanto possível. Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida.
Cozer	Com ar quente circulante, máx. 180 °C O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Bolachas	Com ar quente circulante, máx. 180 °C O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas de forno	Dispor no acessório de modo uniforme e numa só camada. Cozinhar, pelo menos, 400 g de cada vez, para que as batatas não fiquem ressequidas.

## Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes do aparelho.

Segundo a norma CEI 60350-1 ou CEI 60705.

### Cozer

#### Conselhos

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas tabelas. Os valores de regulação não preveem o aquecimento rápido.
- Para cozer, comece por utilizar a temperatura mais baixa.
- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Coloque as formas sobre a grelha.

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Biscoitos	Tabuleiro de vidro	2		160-170	30-35
Bolinhos*	Tabuleiro de vidro	2		160-170	20-25
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Bolo de maçã coberto	Forma de mola com Ø 20 cm	2		170-190	80-100

\*Pré-aquecer o forno durante 5 minutos

## Preparação com micro-ondas

Ao preparar alimentos com micro-ondas, use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para

micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 113







### Descongelar com micro-ondas

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso	Etapas	Potência de micro-ondas	Duração em min.
Descongelar carne	Recipiente aberto	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

### Cozinhar com micro-ondas




Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Peso	Etapas	Potência de micro-ondas	Duração em min.
Doce de ovos	Recipiente aberto	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Pão de ló	Recipiente aberto	0		475 g	1	600	8-10
Bolinhos de carne	Recipiente aberto	0		900 g	1	600	20-25

**Cozinhar em combinação com o micro-ondas**

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência do micro-ondas	Duração em min.	Notas
Gratinado de batatas	Recipiente aberto	0	 + 	-	1	360	25-32	
Bolos, 700 g	Recipiente aberto	1	 + 	190-200	-	180	20-27	
Frango	Recipiente aberto	0	 + 	190	-	360	30-45	Peito virado para baixo. Recipiente alto sem tampa. Virar após metade do tempo.

**Cozinhar a vapor**



Insira o tabuleiro de vidro com o recipiente para cozinhar a vapor no nível 3.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Nível de vapor	Duração em min.	Notas
Ervilhas, congeladas	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		3	-	O teste termina, assim que a parte mais fria atinja 85 °C.
Brócolos, frescos, 300 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		3	11-13	
Brócolos, frescos, um recipiente	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		3	18-20	

**Grelhar**

Insira o tabuleiro de vidro por baixo da grelha. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.

Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Duração em min.	Notas
Dourar tostas	Grelha	3		3	4-5	
Hambúrgueres de vaca, 12 unidades	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		3	35-45	Vire após metade do tempo

# İçindekiler

 <b>Amacına uygun kullanım</b> .....	147
 <b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....	147
Genel .....	147
Mikrodalga .....	148
Buhar .....	150
 <b>Hasar nedenleri</b> .....	150
Genel .....	150
Mikrodalga .....	150
Buhar .....	151
 <b>Çevre koruma</b> .....	151
Enerji tasarrufu .....	151
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması .....	151
 <b>Cihazı tanıyınız</b> .....	152
Kumanda bölümü .....	152
Fonksiyon seçme düğmesi .....	152
Dokunmatik alanlar ve Ekran .....	153
Döner düğme .....	154
Çalışma modları .....	154
Isıtma türleri .....	154
Buhar .....	155
Mikrodalga .....	155
Pişirme bölümü .....	155
Hazne muhafazası .....	156
Su haznesi .....	156
Toplama haznesi .....	156
 <b>Aksesuar</b> .....	157
Birlikte teslim edilen aksesuarlar .....	157
Ek aksesuar .....	157
Özel aksesuar .....	157
Aksesuarın yerleştirilmesi .....	157
 <b>İlk kullanımdan önce</b> .....	158
İlk çalıştırma .....	158
Su sertlik derecesinin ayarlanması .....	158
Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi .....	158
 <b>Cihazın kullanılması</b> .....	159
Cihazın açılması ve kapatılması .....	159
Çalışma modunun ayarlanması .....	159
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması .....	159
Hızlı ısıtma .....	160
Otomatik emniyet kapatması .....	160
 <b>Mikrodalga</b> .....	160
Kap. ....	160
Mikrodalga fırın seviyeleri .....	161
Mikrodalganın ayarlanması .....	161
Mikrodalganın kombine çalışmasının ayarlanması ..	162
 <b>Buhar</b> .....	163
Sesler / Gürültüler .....	163
Buharda pişirme .....	163
Buharlı kombine çalışmanın ayarlanması .....	164
Su haznesini doldurma .....	164
Su haznesinin yeniden doldurulması .....	165
Her buharlı çalışma sonrasında .....	165

 <b>Otomatik programlar</b> .....	166
Programın ayarlanması .....	166
Program tablosu .....	168
 <b>Zaman fonksiyonlarının ayarlanması</b> .....	170
Zaman ayarlarının sorgulanması .....	170
Alarmin ayarlanması .....	170
Sürenin ayarlanması .....	170
İlk çalıştırma .....	171
 <b>Çocuk emniyeti</b> .....	171
Devreye alma ve devreden çıkarma .....	171
 <b>Temel ayarlar</b> .....	172
Temel ayarların değiştirilmesi .....	172
Temel ayarlar listesi .....	172
 <b>Temizleme</b> .....	173
Uygun temizlik malzemeleri .....	173
Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi ..	174
Cihazın temiz tutulması .....	174
 <b>Temizleme fonksiyonu</b> .....	175
Kireç giderme .....	175
Durulama .....	175
Sonradan temizleme .....	175
Toplama haznesinin boşaltılması .....	176
 <b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> .....	177
 <b>Yetkili servisin çağırılması</b> .....	178
E-numarası ve FD-numarası .....	178
 <b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir</b> ..	179
Genel uyarılar .....	179
Buz çözme .....	180
Dondurulmuş yiyeceklerin ısıtılması .....	181
Isıtmak .....	182
Kek, kurabiye ve ekmek .....	183
Sufleler ve gratenler .....	185
Kümes hayvanı, et ve balık .....	185
Garnitürler ve sebze .....	188
Tatlılar .....	190
Gıda maddelerindeki akrilamid .....	190
Test yemekleri .....	190

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) ve Online-Mağaza: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

## Önemli güvenlik uyarıları

### Genel

#### Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirlere pişirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

#### Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

#### Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

### **⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!**

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

### **⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve neme maruz bırakmayınız. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### **⚠ Uyarı – Mıknatıslanma tehlikesi!**

Kumanda bölümünde veya kumanda elemanlarında sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bu mıknatıslar elektronik implantasyonları, örneğin kalp pilini veya insülin pompalarını etkileyebilir. Elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden en az 10 cm uzak durmalıdır.

## **Mikrodalga**

### **⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

- Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Yemeklerin veya kıyafetlerin kurutulmasına, terliklerin ısıtılmasına, tahıl veya tahıl yastıklarının ısıtılmasına, süngerlerin, nemli temizleme bezlerinin ve benzeri cisimlerin ısıtılmasına izin verilmez. Örnek olarak aşırı ısınan terlikler, tahıl veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir
- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

### **⚠ Uyarı – Patlama tehlikesi!**

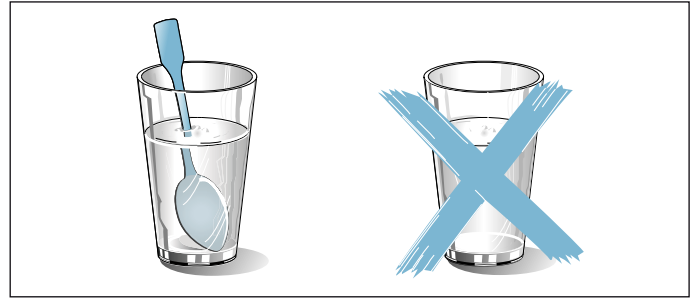
İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

**⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Yemeklerin veya kıyafetlerin kurutulmasına, terliklerin ısıtılmasına, tahıl veya tahıl yastıklarının ısıtılmasına, süngerlerin, nemli temizleme bezlerinin ve benzeri cisimlerin ısıtılmasına izin verilmez. Örnek olarak aşırı ısınan terlikler, tahıl veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir

**⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!**

- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

**⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!**

- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabin çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.
- Metalden üretilen kaplar ve tencereler veya metal içeren kaplar sadece mikrodalga kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir. Sadece mikrodalga kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız.

**⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

**⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!**

- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal çıkartınız. Pişirme alanını, kapak contasını, kapağı ve kapak yuvasını daima temiz tutunuz. → "Temizleme", Sayfa 173
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapağı, kapı contası veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Yetkili servisi çağırınız.
- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

## Buhar

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Su haznesindeki su cihaz çalıştıkça aşırı derecede ısınabilir. Su haznesi, cihazın buharla her çalışmasından sonra boşaltılmalıdır.
- Pişirme alanında sıcak buhar çıkışı olur. Buharlı cihaz çalışması esnasında pişirme alanına dokunulmamalıdır.
- Aksesuarların çıkarılması esnasında sıcak sıvı akabilir. Sıcak aksesuarları, dikkatli bir şekilde sadece fırın eldivenleri ile çıkarınız.

### ⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

Yanıcı sıvılar sıcak pişirme alanında tutuşabilir (alev alma). Yanıcı sıvılar (örn alkollü içecekler) su haznesine doldurulmamalıdır. Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözelti doldurulmalıdır.

## Hasar nedenleri

### Genel

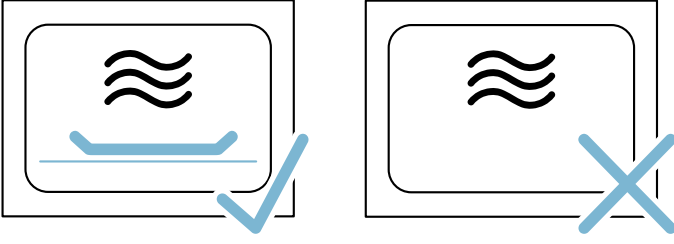
#### Dikkat!

- **Sıcak pişirme alanında su:** Asla sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz. Su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi zarar verebilir.
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurumasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Yüksek sıcaklıkla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir. Sadece çok neme sahip çalışmalar sonrasında pişirme alanı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
- Çok kirli conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz. → "Temizleme", Sayfa 173
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

### Mikrodalga

#### Dikkat!

- Alüminyum folyo: Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Mikrodalgalar ve mikrodalganın kombine çalışması: Bu ızgara, mikrodalga işletimi ve ısıtma türü ile kombine mikrodalga işletimi için uygun değildir. Kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme bölümü hasar görür.
- Alüminyum kap: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Yemeksiz mikrodalga çalışması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Asla mikrodalgayı pişirme alanında yiyecek olmadan çalıştırmayınız. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir. → "Mikrodalga", Sayfa 160



- **Mikrodalgada patlamış mısır:** Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Aşırı yüklenme nedeniyle kapak camında çatlama olabilir. Maksimum 600 Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz.

## Buhar

### Dikkat!

- Cihazın bakımı: Cihazınızın pişirme bölümü yüksek kaliteli paslanmaz çelikten oluşmaktadır. Yanlış bakım yüzünden pişirme bölümünde korozyon oluşabilir. Kullanım kılavuzunda yer alan bakım ve temizlik uyarılarını dikkate alınız. Pişirme bölümündeki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyiniz.
- Fırın kalıpları: Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- Paslı kaplar: Paslı kaplar kullanmayınız. Çok küçük lekeler bile pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Damlayan sıvılar: Buharlaşıma olursa cam tavayı raf yüksekliği 3'e yerleştiriniz ve buharda pişirme tepsisini cam tavanın üzerine konumlandırınız. Damlayan sıvılar cam tavada toplanır.
- Su haznesindeki sıcak su: Sıcak su pompaya zarar verebilir. Su haznesine sıcak su doldurmayınız.
- Pişirme bölümünde hasar: Pişirme bölümü tabanında su varsa işletimi başlatmayınız. Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışmayı başlatmadan önce suyu temizleyiniz.
- Kireç sökücü çözelti: Kumanda bölümüne veya cihazın diğer yüzeylerine kireç sökücü çözelti dökmeyiniz. Yüzeyler hasar görür. Yine de temas ederse kireç sökücü çözeltiyi derhal su ile temizleyiniz.
- Su haznesinin temizlenmesi: Su haznesi bulaşık makinesinde temizlenmemelidir. Aksi takdirde su haznesi zarar görebilir. Su haznesini yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz.
- Donma koruması: Nakliye ve depolama esnasında donma etkisiyle hasar oluşmasını önlemek için cihazın önceden tamamen boşaltılması gerekir.

## Çevre koruma

Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

### Enerji tasarrufu

- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme sırasında koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde emer.
- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.
- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme bölümü hala sıcak. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısaldır. Ayrıca 2 kek kalıbını yan yana pişirme bölümüne yerleştirebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce cihazı kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

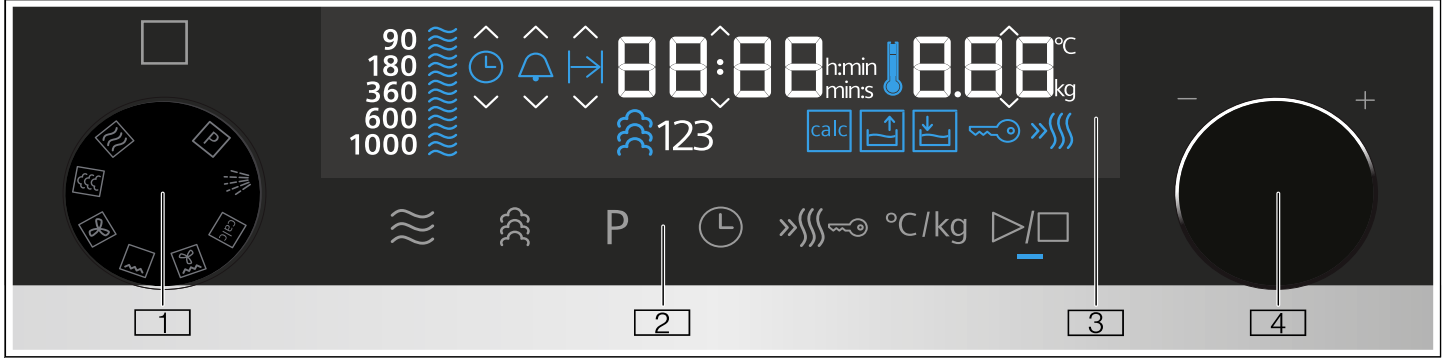


Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Cihazı tanıyınız

Bu bölümde ekran ve kumanda elemanları açıklanmıştır. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

**Bilgi:** Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.



- 1 **Fonksiyon seçme düğmesi**  
Fonksiyon seçme düğmesi ile çalışma modunu veya diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumundan sola veya sağa çevirebilirsiniz.
- 2 **Dokunmatik alanlar**  
Dokunmatik alanların arkasında sensörler bulunur. İlgili fonksiyonu seçmek için sembole dokununuz.
- 3 **Ekran**  
Bu ekran, aktif fonksiyonların ve zaman fonksiyonlarının sembollerini gösterir.
- 4 **Döner düğme**  
Döner düğme ile ısıtma türü sıcaklığını ayarlayabilir veya diğer fonksiyonların ayarını seçebilirsiniz. Döner düğmeyi sola veya sağa çevirebilirsiniz.

### Bilgiler

- Bazı cihazlarda fonksiyon seçme düğmesi veya döner düğme gömülebilir yapıdadır. Bastırılması ve serbest bırakılması için fonksiyon seçme düğmesine veya döner düğmeye sıfır konumunda iken basınız.
- Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda ise (enerji tasarrufu modu) ve bir fonksiyon seçilirse ilgili fonksiyon devreye girene kadar birkaç saniye gereklidir (örneğin Mikrodalga).

## Kumanda bölümü

Kumanda alanı üzerinden fonksiyon seçme düğmesi ve döner düğme ile dokunmatik alanlar yardımıyla cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekran size güncel ayarları gösterir.

Bir çalışma modu seçilmiş olan bir cihaz açıkken genel bakışta kumanda bölümü görünür.

## Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile işletim türlerini ve diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz.

Yemeğiniz için her zaman doğru işletim türünü bulabilmeniz için burada size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.

Pozisyon	Kullanımı
<input type="checkbox"/> Sıfır konum	Cihaz kapatılır ve enerji tasarruf moduna geçer.
Mikrodalga	Mikrodalga işletimini seçiniz.
Buhar	Pişirme bölümüne sıcak buhar besleme yapılır.
Sıcak hava	Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır.
Izgara	Izgara ısıtıcısının altındaki tüm yüzey ısıtır.
Sıcak hava dolaşımı izgara	Fan, izgara ısıtıcısının sıcak havasını yemeğin etrafında döndürür.
Kireçten arındırma	Buharlaştırıcı kirecinin giderilmesinde kullanılır ve bunu çalışır durumda tutar.
Durulama	Buhar ünitesinin boruları suyla temizlenir.
Programlar	Çok sayıda yemek için burada önceden programlanmış ayarları bulabilirsiniz.

## Dokunmatik alanlar ve Ekran

Dokunmatik alanlar aracılığıyla cihazın çeşitli ilave fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekranda ilgili değerler görünür.

### Dokunmatik alanlar

Farklı dokunmatik alanların anlamları burada kısaca açıklanmıştır.

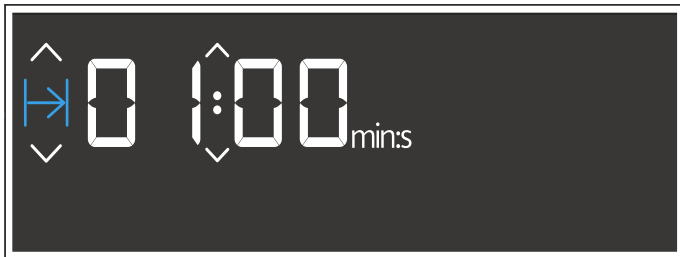
Sembol	Anlamı
	Mikrodalga Mikrodalga güç kademelerini seçiniz veya bir ısıtma türüne ek olarak mikrodalga fonksiyonunu devreye alınız.
	Buhar Buhar kademesini seçiniz veya bir ısıtma türüne buhar fonksiyonunu ekleyiniz.
	Programlar Program seçimini çağırınız, döner düğme ile program numarasını ayarlayınız.
	Zaman fonksiyonları Zaman fonksiyonlarını seçiniz ve döner düğme ile ayarlayınız.
	Hızlı ön ısıtma / Çocuk emniyeti Kısa süreli basma: Hızlı ön ısıtmanın devreye alınması/devre dışı bırakılması. Uzun süreli basma: Çocuk emniyetinin devreye alınması/devre dışı bırakılması.
	Sıcaklık / Ağırlık Sıcaklık / Ağırlık seçimini yapınız ve döner düğme ile ayarlayınız.
	Start/Stop Çalışmayı başlat veya duraklat <b>Bilgi:</b> Uzun süreli basma devam eden çalışmayı durdurur, seçilen çalışma modunun ayarları standart değerlere geri alınır.

### Ekran

Ekran, tüm bilgileri tek bakışta görebileceğiniz biçimde ve her duruma uygun olarak tasarlanmıştır.

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Odaklama işlemi, ayar değerinin üzerindeki ve altındaki iki küçük ok ile gösterilir.

Odaklama içindeki değeri doğrudan döner düğme ile değiştirebilirsiniz.



### Ekran elemanları

Farklı ekran elemanlarının anlamları burada kısaca açıklanmıştır.

Sembol	Anlamı
	Çalar saat Bu sembol işaretlendiğinde, ekranda ilgili alarm süresi görünür.
	Süre Bu sembol işaretlendiğinde, ekranda ilgili süre görünür.
	Saat Bu sembol işaretlendiğinde, ekranda ilgili saat görünür.
h:min	Saat/Dakika Saat ve dakika cinsinden süre
min:s	Dakika/Saniye Dakika ve saniye cinsinden süre
	Çocuk emniyeti Bu sembol yanıyorsa çocuk emniyeti devrededir.
	Toplama haznesi Toplama haznesi durum göstergesi
	Su haznesi Su haznesi durum göstergesi
	Hızlı ısıtma Bu sembol yanıyorsa hızlı ısıtma devrededir.
	Kireçten arındırma Bu sembol yanıyorsa cihazın kireci giderilmelidir.

### Toplama haznesi ve su haznesi durum göstergesi

Durum göstergesi sadece toplama haznesi veya su haznesi seçilen işletim türü için gerekli olduğunda yanar. Farklı durumları gösterebilir ve gerekli adımlar konusunda sizi bilgilendirir.

### Su haznesi durum göstergesi

Sembol	Anlamı
	Sembol yanıyor, ok yanıp sönüyor Su haznesi hazne kanalında bulunuyor ve doldurulması gerekiyor.
	Sembol, ok olmadan yanıp sönüyor Su haznesi hazne kanalında bulunuyor ve içeri sürülmesi gerekiyor.
	Sembol, ok olmadan yanıyor Su haznesi hazne kanalında bulunuyor. Başka bir işlem yapılması gerekli değil.

### Toplama haznesi durum göstergesi

Sembol	Anlamı
	Sembol yanıyor, ok yanıp sönüyor Toplama haznesi hazne kanalında bulunuyor ve boşaltılması gerekiyor.
	Sembol, ok olmadan yanıp sönüyor Toplama haznesi hazne kanalında değil. Toplama haznesini hazne kanalına yerleştiriniz.
	Sembol, ok olmadan yanıyor Toplama haznesi hazne kanalında bulunuyor. Başka bir işlem yapılması gerekli değil.

## Sıcaklık göstergesi

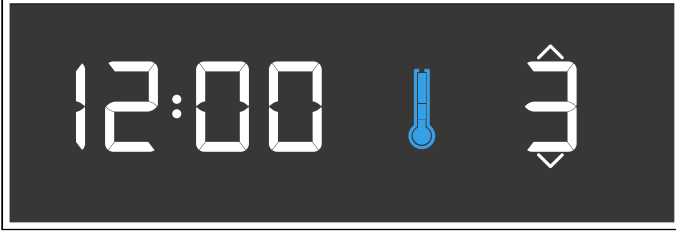
Zaman göstergesinin sağındaki mavi termometre cihazın ısıtma yaptığını gösterir.

Bir ısıtma türü ayarlanmışsa pişirme bölümünün ısınma derecesine bağlı olarak termometre dört kademe mavi renkte dolar.

Izgara ve buharda pişirme durumunda termometre derhal tamamen mavi olur.

Mikrodalga fonksiyonunda termometre yanmaz.

Ön ısıtma yaptığınızda, termometre tamamen mavi yandığında yemekleri yerleştirmek için doğru zamana ulaşılmıştır.



**Bilgi:** Termik hareketsizlik nedeniyle, ayarlanan sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

## Gece modu

Enerji tasarrufu için saat 22 ile 5.59 arasında ekran parlaklığı otomatik olarak düşük bir kademeye indirilir.

## Döner düğme

Döner düğme ile ekranda gösterilen ve odaklanan ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Seçim listelerinde, örneğin Programlar, son noktadan sonra tekrar ilk noktaya dönlür.

İlgili değerlerde, örneğin Ağırlık, minimum veya maksimum değere ulaştığınızda döner düğmeyi tekrar geri çevirmeniz gerekir.

## Çalışma modları

Cihazınız, çalışmasını sizin için kolaylaştıran farklı çalışma modlarına sahiptir.

Bunlara ilişkin daha ayrıntılı tanımları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

Çalışma modu	Kullanımı
Isıtma türleri → "Cihazın kullanılması", Sayfa 159	Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur.
Mikrodalga → "Mikrodalga", Sayfa 160	Mikrodalga ile yemekleri daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz.
Buhar → "Buhar", Sayfa 163	Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış buhar kademeleri mevcuttur.

Mikrodalganın kombine çalışması → "Mikrodalganın kombine çalışmasının ayarlanması", Sayfa 162	Bu sayede bir ısıtma türüne ek olarak mikrodalga fonksiyonunu da devreye alabilirsiniz.
Buharlı kombine çalışma → "Buharlı kombine çalışmanın ayarlanması", Sayfa 164	Bu fonksiyon sayesinde bir ısıtma türüne ilave olarak buhar fonksiyonunu da devreye alabilirsiniz.
Temizleme → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 175	Temizleme için farklı temizleme fonksiyonları mevcuttur: Kireç giderme ve Durulama.
Temel ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 172	Cihazınızın temel ayarlarını kendi isteklerinize uygun olarak ayarlayabilirsiniz.

## Isıtma türleri

Yemeğiniz için her zaman doğru ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla burada size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.

Her bir ısıtma türüne ilişkin semboller yeniden tanıma için desteklenir.

Isıtma tipi	Sıcaklık	Kullanımı
☒ Sıcak hava	40 °C	Hamuru mayalanması için bırakınız, kremalı keki çözünüz.
	100-230 °C	Tek kademe yemek pişirmeniz ve kızartmanız için.
☒ Izgara	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için.
☒ Sıcak hava dolaşimli ızgara	100-190 °C	Büyük et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için.

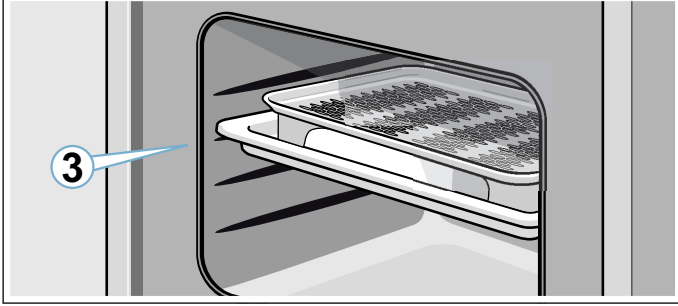
## Varsayılan değerler

Her bir ısıtma türü için cihaz bir varsayılan sıcaklık veya kademe belirler. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.


## Buhar




Buhar fonksiyonunu tek başına veya tüm ısıtma türleri ve mikrodalga fonksiyonu ile kombine olarak kullanabilirsiniz.

Buhar fonksiyonunu optimum kullanmak için ızgara telini çıkarınız. Cam tavayı raf yüksekliği 3'e yerleştiriniz ve buharda pişirme tepsisini cam tavaya koyunuz.



### Buhar kademeleri

Buhar fonksiyonu için farklı yoğunluklar kullanımınıza sunulmuştur. İlgili buhar kademelerini dokunmatik alan  üzerinden seçebilirsiniz. Seçilen buhar kademesi ekranda görünür.

Kademe	Yoğunluk	Kullanımı	Ekrandaki gösterge
1	az	Sebze, et, balık ve meyve için buz çözme.	
2	orta	Tatlı, balık ve sosis pişirmek için.	
3	güçlü	Sebze, balık, garnitür pişirme, suyunu alma ve biraz haşlama için.	

## Mikrodalga

Farklı yemek türleri ve hazırlıklar için farklı mikrodalga güçleri ve farklı kademe seçenekleri kullanımınıza sunulmuştur. Mikrodalga kademeleri her zaman cihaz tarafından kullanılan Watt sayısına karşılık gelmez.

Aşağıdaki mikrodalga kademeleri mevcuttur.

Mikrodalga kademeleri	maksimum süre
90	1 saat 30 dakika
180	1 saat 30 dakika
360	1 saat 30 dakika
600	1 saat 30 dakika
1000	30 dakika

Mikrodalga fonksiyonunu tek başına veya diğer tüm ısıtma türleri ve buhar fonksiyonu ile birlikte kullanabilirsiniz.

## İstisnalar


-  Mikrodalga kademesi 1000 Watt
-  Sıcak hava 40°C

Mikrodalganızı ısıtma türleri ve buhar fonksiyonu ile nasıl kombine etmeniz gerektiğini burada öğrenebilirsiniz: → "Mikrodalganın kombine çalışmasının ayarlanması", Sayfa 162

## Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki çeşitli fonksiyonlar cihazı çalıştırmayı kolaylaştırır. Böylece örneğin pişirme bölümü geniş yüzeyli biçimde aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.

### Cihazın kapağının açılması

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Çalışmanın devam etmesi için kapağı kapatınız ve  alanına dokununuz.

### Pişirme bölümü aydınlatması

Çalışma sırasında pişirme bölümü aydınlatması her zaman yanar. Çalışma sonlandırıldığında bu aydınlatma kapanır.

Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümü aydınlatması açılır. Bu size örneğin cihazın temizliği sırasında kolaylık sağlar. Yakl. 15 dakika sonra pişirme bölümü aydınlatması otomatik olarak kapanır.

### Soğutma fanı

Cihazınız bir soğutma fanına sahiptir. Soğutma fanı, çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Çalışma tamamlandıktan sonra soğutucu fan bir süre daha çalışmaya devam eder.

### Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

### Bilgiler

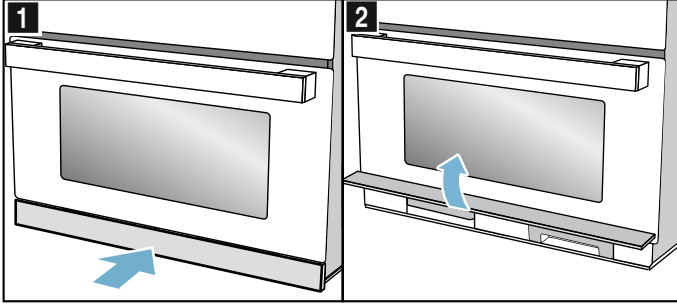
- Mikrodalga işlemi sırasında cihaz soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu durum normaldir ve cihazın fonksiyonu bu durumdan etkilenmez. Yoğuşma suyunu pişirme işleminden sonra temizleyiniz.

## Hazne muhafazası

Hazne muhafazası cihaz kapağının altında bulunur ve toplama haznesi ile su haznesine erişim sağlar. Bu haznelerin ikisi de hazne muhafazasının arkasında bulunur. Hazne muhafazasının açılması ve kapatılması için şu şekilde hareket ediniz:

Açmak için hazne muhafazasının ortasına kısa süreli basın. Hazne muhafazası yukarı doğru katlanır.

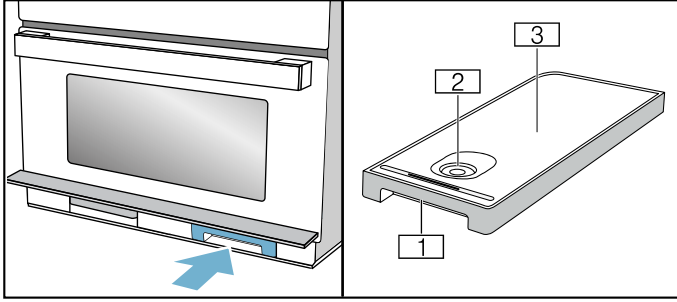
Kapatmak için hazne muhafazasını aşağı katlayınız ve hazne muhafazasının ortasına kısa süreli basın. Hazne muhafazası kilitlenir.



## Su haznesi

Cihaz bir su haznesi ile donatılmıştır. Su haznesi hazne kapağının sağ arka kısmında bulunur. Buharlı çalışmalar için su haznesini suyla doldurunuz. → "Su haznesini doldurunuz", Sayfa 164

Ekranda su haznesi sembolünün oku yanıp sönüyorsa su haznesine temiz su doldurunuz.

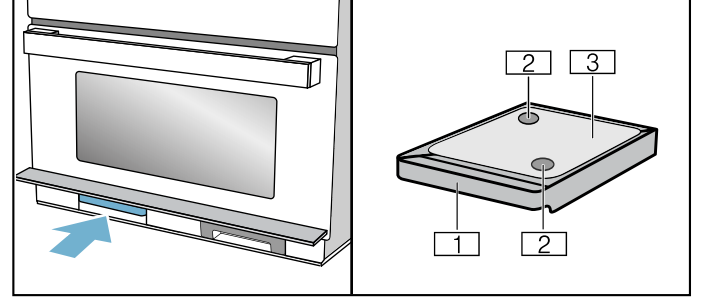


- 1 Su haznesini çıkarmak ve içeri itmek için tutamak
- 2 Doldurma açıklığı
- 3 Hazne kapağı

## Toplama haznesi

Cihazda bir toplama haznesi bulunur. Bu toplama haznesi hazne kapağının sol arka kısmında bulunur. Toplama haznesini, temizleme fonksiyonlarının → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 175 yürütülmesinden önce ve sonra boşaltınız

Ekranda toplama haznesi sembolünün oku yanıp sönüyorsa toplama haznesini boşaltınız.



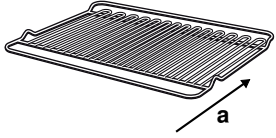
- 1 Su haznesini çıkarmak ve içeri itmek için tutamak
- 2 Toplama delikleri
- 3 Hazne kapağı

## Aksesuar

Cihazınız çeşitli aksesuarlara sahiptir. Burada ürüne birlikte teslim edilen aksesuarlara ve bunların doğru biçimde kullanılmasına ilişkin bir genel bakış mevcuttur.

### Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:



#### Tel ızgara

Pişirme kaplarını yerleştirmek veya ızgara ve kızartma yapmak için.

İzgara telini raf yüksekliği 3 ve 4'te kullanınız.

Bu ızgara teli mikrodalga işletimi veya buharda pişirme için uygun değildir.

Yerleştirme sırasında yerleştirme yönüne a dikkat ediniz.



#### Cam tava

Bu cam tava tüm işletim türlerinde ve pişirmeye yönelik kombine çalışmada kullanılabilir. Bu tava ayrıca, doğrudan tel ızgara üzerinde yemek pişirdiğinizde sıçrama emniyeti görevi görür.

Temizlemeden veya soğuk suya yatırmadan önce cam tavanın soğumasını bekleyiniz, aksi takdirde cam hasar görebilir.



#### Buharda pişirme kabı

Buharda pişirme ve mikrodalga ile buharda pişirme işletim türlerinin kullanılması için buharda pişirme tepsi cam tavaya yerleştirilir. Bunun için cam tava raf yüksekliği 3'e yerleştirilmelidir. Yiyecekleri doğrudan buharda pişirme tepsinde koyabilirsiniz.

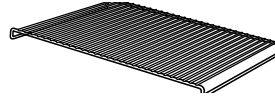
Buharda pişirme tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir. Buharda pişirme tepsinin sadece mikrodalga işletiminde veya ızgara, Sıcak hava veya sıcak hava dolaşım ızgara ısıtma türlerinde kullanmayınız.

Sadece cihazınızın üreticisine ait orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

### Ek aksesuar

Cihaz modeline bağlı olarak ek aksesuarlar mevcuttur.



#### Tel

Kızartma için. Yerleştirme ızgarasını, ayakları aşağıda kalacak şekilde cam tavaya yerleştiriniz. Bu sayede damlayan yağ ve et suyunu toplamış olursunuz. Yerleştirme ızgarası mikrodalga işletimi ve buharlı işletim için uygun değildir.

### Özel aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

#### Özel aksesuar

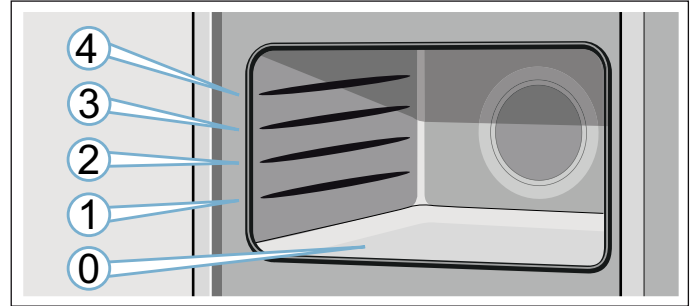
##### Cam kızartma tenceresi

Fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve güveçler için.

### Aksesuarın yerleştirilmesi

Pişirme bölümünün 4 yerleştirme seviyesi vardır.

Yerleştirme seviyeleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.



Aksesuarı yuvasına yerleştiriniz ve tamamen içeri sürünüz.

**Bilgi:** Pişirme bölümü tabanı (yükseklik 0) özellikle mikrodalga işletimi için uygundur, burada mikrodalga gücü en üst seviyededir. Burada sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

## İlk kullanımdan önce


Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir. Ayrıca pişirme alanını ve aksesuarları da temizleyiniz


Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

### İlk çalıştırma

Elektrik bağlantısından veya elektrik kesintisinden sonra ekranda saat ayarı talep edilir. Talep ekranda görünene kadar birkaç saniye geçebilir.




#### Saatin ayarlanması

İlk çalıştırma sırasında zaman göstergesi odaklanmış durumdadır. **12:00** değeri ekranda yanıp söner ve  sembolü yanar. Saati ayarlayınız.


1. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
2.  alanına dokununuz.  
Saat ayarlanmıştır.

#### Saatin değiştirilmesi

**Bilgi:** Saatin değiştirilebilmesi için cihaz kapalı olmalıdır.

1. İki defa  alanına dokununuz.  
Ekranda ilgili sembol  ve saat görünür.
2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
3.  alanına dokununuz.  
Saat ayarlanmıştır.

#### Bilgiler

- Saat ayarlandıktan sonra ilgili alana  basılmazsa ayarlanan değer birkaç saniye sonra otomatik olarak devreye alınır.
- Fonksiyon seçme düğmesi ayarlar sırasında hareket ettirilirse daha sonra tekrar sıfır konumuna geri alınmalıdır. Cihaz ancak bu durumda kullanılabilir.
- Cihazın bekleme modundaki tüketimini azaltmak için saati gizleyebilirsiniz.

### Su sertlik derecesinin ayarlanması.

Cihazınızın size güvenilir biçimde kireç gidermeyi hatırlatabilmesi için su sertlik derecesini doğru ayarlamalısınız.

Fabrika çıkışı su sertlik derecesi 4 (çok sert) olarak ayarlanmıştır.

#### Dikkat!

Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.  
Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.  
Sadece temiz, soğuk karbonik asit içermeyen içme suyu veya yumuşatılmış su kullanınız.

#### Bilgiler

- Suyunuz çok kireçliyse yumuşatılmış su kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.
- Mineralli su kullanırsanız su sertlik derecesini "4 çok sert" olarak ayarlayınız.
- Mineralli su kullanıyorsanız sadece karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.


Su sertlik derecesi	Ayar
0	0 yumuşatılmış
1 (maksimum 1,3 mmol/l)	1 yumuşak
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 orta
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 sert
4 (3,8 mmol/l üzerinde)	4 çok sert



Su sertlik derecesini Temel ayarlar bölümünde değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 172


### Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce pişirme alanını ve aksesuarları temizleyiniz.

#### Pişirme bölümünün temizlenmesi

Yeni cihaz kokusunun kaybolması için pişirme bölümünü boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için en uygun olan 180 °C sıcak hava  ile bir saatlik ısıtmadır. Pişirme bölümünde ambalaj artıkları olmamasına dikkat ediniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi  ile sıcak havayı ayarlayınız.
2. Döner düğme ile 180 °C değerini ayarlayınız.
3.  alanına dokununuz.  
Cihaz ısınmaya başlar.

Bir saat sonra cihazı kapatınız. Bunun için  alanına dokununuz ve ardından fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

#### Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

## Cihazın kullanılması

Kumanda elemanlarını ve çalışma biçimlerini zaten öğrendiniz. Şimdi size cihazını nasıl ayarlayacağınızı açıklayacağız. Açma ve kapama sırasında neler olduğunu ve çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

### Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

**Bilgi:** Çocuk emniyeti sadece cihaz kapalıyken ayarlanabilir. Ekrandaki bazı göstergeler cihaz kapalı olsa da ekranda kalır.

Cihazınızı kullanmayacaksanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

#### Cihazın açılması

Cihazı açmak için fonksiyon seçme düğmesini döndürünüz.

Ekranda standart bir değer görünür. Cihaz çalışmaya hazırdır.

Çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

#### Cihazın kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

Varsa devam eden fonksiyon iptal edilir.

Ekranda saat görünür.

**Bilgi:** Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmeyeceğini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.

### Çalışma modunun ayarlanması

Bir çalışma modunun seçilmesinden sonra ekranda varsayılan değerler görünür. Bu ayarı hemen başlatabilirsiniz.

Temel ilke olarak şu geçerlidir:

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile çalışma modunu seçiniz.
2. Gerekliyse diğer ayarları yapınız. Bunun için ilgili alana dokununuz ve döner düğme ile ilgili değeri değiştiriniz.
3. İlgili alana ▷/□ dokununuz. Cihaz çalışmayı başlatır. LED ▷/□ yanar.

### Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Örnek: Sıcak hava ☒200°C'de

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile sıcak hava ☒ ısıtma türünü ayarlayınız. Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık 160°C görünür.



2. Döner düğme ile sıcaklığı 200°C'ye ayarlayınız.
3. ▷/□ alanına dokununuz.



Cihaz ısınmaya başlar. LED ▷/□ yanar. Sıcaklık göstergesi dolar.

Döner düğme ile çalışma sırasında her zaman sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

#### Bilgiler

- Isıtmadan sonra, ısıtma türüne bağlı olarak düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.
- Devam eden çalışma sırasında sıcaklık 40°C'ye ayarlanamaz.

#### Sürenin ayarlanması

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2. İlgili alana ⊖ dokununuz ve sembol I→I odaklanana kadar bekleyiniz.
3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
4. ▷/□ alanına dokununuz. Cihaz ısınmaya başlar. LED ▷/□ yanar. Süre görünür şekilde ilerler.

#### Çalışmanın duraklatılması

1. İlgili alana ▷/□ dokununuz veya cihaz kapağını açınız. Çalışma durdurulur, LED ▷/□ yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. İlgili alana ▷/□ dokununuz. Çalışma devam ettirilir, LED ▷/□ yanar.

## Çalışmanın iptal edilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.



Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar silinir.

**Bilgi:** Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.





## Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma ile cihazınız ayarlanan sıcaklığa hızlı bir şekilde ulaşır.


Ayarlanan sıcaklık değerleri 100 °C'nin üzerinde ise hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanınız. Aşağıdaki ısıtma türleri için hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılabilir:

-  Sıcak hava (İstisna: Sıcak hava 40 °C)
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara



Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra yemeği pişirme bölümüne koyunuz.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2.  alanına dokununuz.  
Ekranında  sembolü görünür.
3.  alanına dokununuz.  
Cihaz ısınmaya başlar. LED  yanar.

## Hızlı ısıtma sona erdiğinde

Sinyal sesi duyulur. Ekrandaki  sembolü söner. Cihazınız ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık ile çalışmaya devam eder. Yemeğinizi pişirme bölümüne yerleştiriniz.

## Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

 alanına dokununuz. Ekrandaki  sembolü söner. Cihazınız ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık ile çalışmaya devam eder.

**Bilgi:** Hızlı ısıtma fonksiyonu en geç 15 dakika sonra otomatik olarak devre dışı bırakılır.

## Otomatik emniyet kapatması

Cihaz uzun bir süre boyunca ayarlanmadan çalışması durumunda otomatik güvenlik kapatması devreye girer.

9 saat sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

## Mikrodalga

Mikrodalga ile yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalga fırını tek başına veya ısıtma türleri ile kombine olarak kullanabilirsiniz.

Mikrodalgayı optimum biçimde kullanmak için kap uyarılarını dikkate alınız ve kullanım kılavuzunun sonundaki uygulama tablosundaki verilere göre hareket ediniz.

Optimum mikrodalga kullanımı için kabınızı pişirme bölümü tabanına koyunuz. Izgara telini çıkarınız. Kap uyarılarına dikkat ediniz.

## Kap

Her kap mikrodalgayı uygun değildir. Yiyeceklerinizin ısıtılması ve cihazın hasar görmemesi için sadece mikrodalgayı uygun kap kullanınız.

## Uygun kap

Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar uygundur. Bu materyaller mikrodalga ısısını geçirir.

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgayı dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

## Uygun olmayan kap

Metal kaplar uygun değildir. Metal mikrodalgalı geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

## Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

## Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız. Tek istisna aşağıda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabınızın mikrodalgayı uygun olup olmadığından emin değilseniz aşağıdaki testi yapınız.

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
2. Ara sıra kabın sıcaklığını kontrol ediniz.  
Kap soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.  
Testi iptal ediniz.

## Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

## Mikrodalga fırın seviyeleri

Mikrodalga güçleri belirlenmiş kademelerdir ve her zaman cihazın kullandığı Watt değerine tam olarak karşılık gelmeyebilir.

Aşağıdaki mikrodalga kademeleri mevcuttur.

Mikrodalga kademeleri	maksimum süre	Kullanımı
90	1 saat 30 dakika	Hassas yemeklerin buzunu çözmek için.
180	1 saat 30 dakika	Buz çözme ve pişirmeye devam etmek için.
360	1 saat 30 dakika	Et pişirmek için ve hassas yemekleri ısıtmak için.
600	1 saat 30 dakika	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için.
1000	30 dakika	Sıvıların ısıtılması için.

Varsayılan değerler:

Her bir mikrodalga kademesi için cihaz bir süre önerir. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Maksimum ayar sınırların ısıtılması için öngörülmüştür. Cihazı korumak için bir süre sonra mikrodalğanın maksimum gücü azaltılır. Tam güç, bir soğuma süresinin ardından yeniden kullanılabilir.


## Zaman ayarı aralıkları

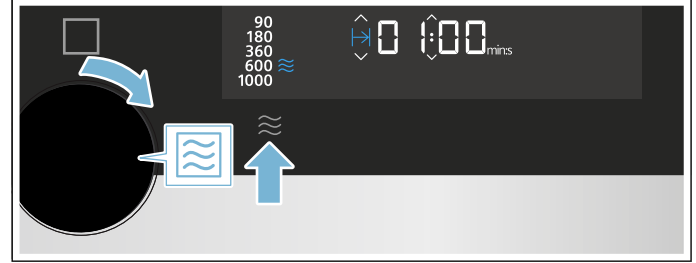
Çalışma süresinin ayarlanması sırasındaki ilgili aralık, çalışma süresinin uzunluğuna bağlı olarak değişiklik gösterir.

Çalışma süresi	Aralık
0 - 1 dakika	5 saniye
1 - 3 dakika	10 saniye
3 - 15 dakika	30 saniye
15 dakika - 1 saat	1 dakika
1 saat - 1 saat 30 dakika	5 dakika


## Mikrodalğanın ayarlanması

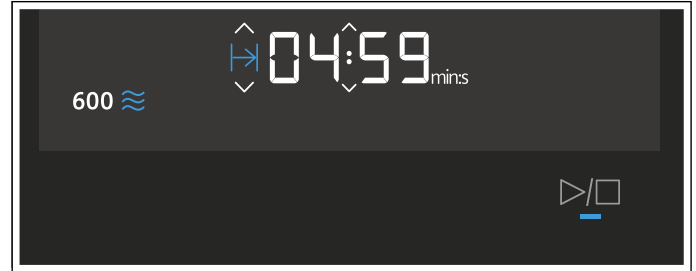
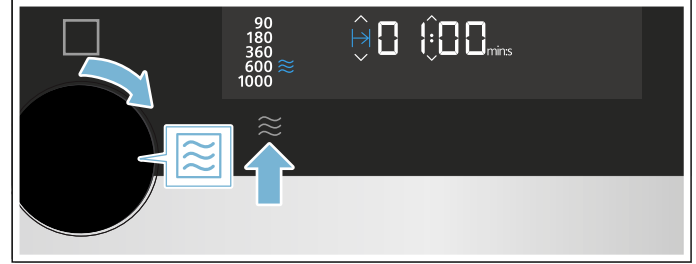
Örnek: Mikrodalga kademesi 600 Watt, süre 5 dakika.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile mikrodalga  fonksiyonunu seçiniz. Cihaz çalışmaya hazırdır. Ekranda varsayılan değer olarak maksimum mikrodalga gücü  $\approx$  görünür, bu değer her zaman değiştirilebilir.
2. Mikrodalga kademesi dokunmatik alanı üzerinden istediğiniz güç kademesini seçiniz.



Ekranda mikrodalga kademesi seçilir ve varsayılan süre görünür.

3. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız. **Bilgi:** Önce süreyi ve ardından mikrodalga kademesini ayarlayabilirsiniz.
4. İlgili alana  dokununuz.



Ekranda ilgili süre azalmaya başlar. LED  yanar.

## Süre doldu

Sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya istediğiniz bir alana dokununuz.

## Sürenin değiştirilmesi

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

## Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Ekranda istenen kademe görünene kadar ilgili alana  $\approx$  dokununuz.

### Bilgiler

- Birkaç defa dokunursanız güç kademeleri büyükten küçüğe doğru değişir.
- Mikrodalga fonksiyonu çalışma sonrasında dahil edilirse cihaz duraklar. İlgili çalışmayı alan ▷/□ üzerinden başlatınız

### Çalışmanın duraklatılması

1. İlgili alana ▷/□ dokununuz veya cihaz kapağını açınız.  
Çalışma durdurulur, LED ▷/□ yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. İlgili alana ▷/□ dokununuz.  
Çalışma devam ettirilir, LED ▷/□ yanar.

### Çalışmanın iptal edilmesi





Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.  
Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar silinir.

**Bilgi:** Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.


### Mikrodalğanın kombine çalışmasının ayarlanması

Mikrodalga fonksiyonunu tüm ısıtma türleri ve buhar fonksiyonu ile kombine edebilirsiniz. Cihaz ısıtır ve aynı zamanda mikrodalga açılır. Böylece yemeğiniz daha hızlı hazırlanır.


### Kombinasyon seçenekleri



-  Buhar
-  Sıcak hava
-  Izgara
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara

### İstisnalar

-  Mikrodalga kademesi 1000 Watt
-  Sıcak hava 40°C

### Kombine çalışmanın ayarlanması


Örnek: Sıcak hava  190 °C ile mikrodalga 360 W, 17 dakika.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile sıcak hava  fonksiyonunu ayarlayınız.  
Sıcaklık için varsayılan değer görünür.
2. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
3. Mikrodalga gücü  alanına, ekranda istenen kademe görünene kadar dokununuz.  
Önerilen süre görünür.
4. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
5. ▷/□ alanına dokununuz.  
Çalışma başlatılır, LED ▷/□ yanar. Süre görünür şekilde ilerler.

### Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur, sembol ▷/□ artık yanmaz.  
Kombine çalışma sonlandırılır. Sinyal sesini sonlandırmak için istediğiniz bir alana dokununuz.

### Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Ekranda istenen kademe görünene kadar ilgili alana  dokununuz.

### Bilgiler

- Birkaç defa dokunursanız güç kademeleri büyükten küçüğe doğru değişir.
- Mikrodalga fonksiyonu çalışma sonrasında dahil edilirse cihaz duraklar. İlgili çalışmayı alan ▷/□ üzerinden başlatınız

### Çalışmanın duraklatılması

1. İlgili alana ▷/□ dokununuz veya cihaz kapağını açınız.  
Çalışma durdurulur, LED ▷/□ yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. İlgili alana ▷/□ dokununuz.  
Çalışma devam ettirilir, LED ▷/□ yanar.

### Çalışmanın iptal edilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.  
Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar silinir.



**Bilgi:** Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

### Pişirme bölümünün kurutulması

İçinde nem kalmaması için çalışma sonrasında pişirme bölümünü kurutunuz.

### Pişirme bölümünün ısıtılması

Kurutma sırasında pişirme bölümünü ısıtınız ve pişirme bölümündeki nemin buharlaşmasını sağlayınız.  
Ardından su buharının pişirme bölümünden çıkabilmesi için cihaz kapağını açınız.

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme bölümündeki kaba kirleri hemen temizleyiniz ve pişirme bölümü zeminindeki nemi siliniz.
3. Fonksiyon seçme düğmesi ile sıcak hava dolaşimli ızgarayı  seçiniz
4. İki kere ilgili alana  dokununuz.  
Ekranda Süre I→I sembolü görünür.
5. Döner düğme ile süreyi 15 dakika olarak ayarlayınız.
6. İlgili alan ▷/□ üzerinden çalışmayı başlatınız.  
Kurutma işlemi başlatılır ve 15 dakika sonra otomatik olarak sonlandırılır.
7. Cihaz kapağını açınız ve 1 - 2 dakika açık olarak bırakınız, böylece pişirme bölümündeki nem uçup gidebilir.

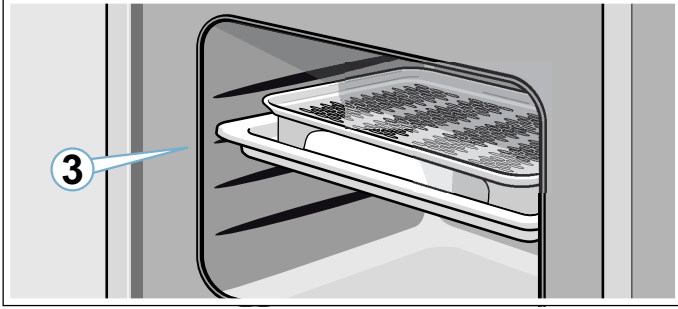
### Pişirme alanının elle kurulması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
3. Pişirme bölümünü bir bulaşık süngerıyla kuruyunuz.
4. Cihaz kapağını 1 saat açık tutunuz, böylece pişirme bölümü tamamen kuruyabilir.

## Buhar

Buhar fonksiyonunu tek başına veya tüm ısıtma türleri ve mikrodalga fonksiyonu ile kombine olarak kullanabilirsiniz.

Buhar fonksiyonunu optimum kullanmak için ızgara telini çıkarınız. Cam tavayı raf yüksekliği 3'e yerleştiriniz ve buharda pişirme tepsisini cam tavaya koyunuz.



### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.

## Sesler / Gürültüler

### Pompa

Çalışma sırasında bir uğultu sesi duyarsınız. Bu ses pompa fonksiyonundan kaynaklanır. Bu normal bir çalışma sesidir.

## Buharda pişirme

### Buhar kademeleri

Buhar fonksiyonu için farklı yoğunluklar kullanımınıza sunulmuştur. İlgili buhar kademelerini dokunmatik alan üzerinden seçebilirsiniz. Seçilen buhar kademesi ekranda görünür.

Kade-me	Yoğun-luk	Kullanımı	Ekrandaki gösterge
1	az	Sebze, et, balık ve meyve için buz çözme.	123
2	orta	Tatlı, balık ve sosis pişirmek için.	123
3	güçlü	Sebze, balık, garnitür pişirme, suyunu alma ve biraz haşlama için.	123

### Buhar uyarı

**Bilgi:** Cihaz uzun süre kullanılmadıysa önce bir yıkama işlemi yapınız. → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 175

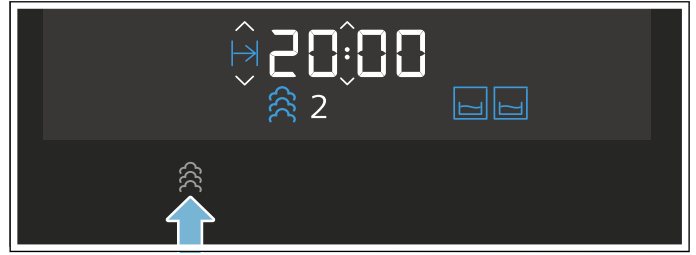
Örnek: Buhar kademesi 2: Orta, süre 10 dakika.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile Buhar fonksiyonunu seçiniz.



Cihaz çalışmaya hazırdır. Maksimum buhar kademesi ve 20 dakikalık bir süre varsayılan değerler olarak ayarlanmıştır. Su haznesi sembolünün oku yanıp söner.

2. Su haznesini çıkarınız, MAX işaretine kadar temiz su doldurunuz ve tamamen hazne kanalına yerleştiriniz. → "Su haznesini doldurunuz", Sayfa 164
3. İlgili alana dokununuz ve istenen güç kademesine ulaşılmasını sağlayınız.



Ekranda seçilen buhar kademesi görünür.

4. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.

**Bilgi:** Önce süreyi ve ardından buhar kademesini ayarlayabilirsiniz.




5. alanına dokununuz.



Su haznesi sembolünün oku söner, su haznesi sembolü yanar. İşletim başlar. LED yanar. Ekranda süre azalmaya başlar. Buhar kademesine bağlı olarak su haznesinin dolun süresi farklılık gösterebilir. Su haznesi işletim sırasında boşalır, çalışma yarıda kesilir ve su haznesi sembolünün oku yanıp söner. Su haznesine MAX işaretine kadar temiz su doldurunuz ve çalışmayı ilgili alan üzerinden devam ettiriniz.

## Bilgiler

- Buhar kademesi çalışma sırasında her zaman ilgili alan  üzerinden değiştirilebilir.
- Buharda pişirme sonrasında damla oluşunu ve pişirme bölümünü siliniz. → "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 165

## Buharlı kombine çalışmanın ayarlanması





Bazı ısıtma türlerinde buhar fonksiyonunu devreye alabilirsiniz.

Buharda pişirme sırasında, cihaz çalışırken farklı mesafelerden ve farklı yoğunluklarla pişirme bölümüne buhar verilir. Böylece daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir.

Piştirilecek yiyeceğiniz

- çıtır çıtır bir deriye sahip olur
- parlak bir yüzeye sahip olur
- içi sulu ve yumuşak kalır
- hacmini minimum düzeyde kaybeder


## Kombinasyon seçenekleri






-  Mikrodalga
-  Sıcak hava
-  Izgara
-  Sıcak hava dolaşimli izgara

## İstisnalar

-  Mikrodalga kademesi 1000 Watt
-  Sıcak hava 40°C


## Kombine çalışmanın ayarlanması

Örnek: Sıcak hava  190 °C Buhar kademesi 2.


1. Fonksiyon seçme düğmesi ile sıcak hava  ısıtma türünü ayarlayınız. Sıcaklık için varsayılan değer görünür.
2. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
3. Buhar  alanına dokununuz ve ekranda istenen kademenin görünmesini sağlayınız. Ekranda su haznesi simbolü  görünür.
4. Su haznesini doldurunuz.
5.  alanına dokununuz. Çalışma başlatılır, LED  yanar. Süre görünür şekilde ilerler.

**Bilgi:** Su haznesi işletim sırasında boşalırsa, çalışma buhar desteği olmadan devam eder. Ekranda hiçbir gösterge görünmez.

## Süre doldu





Bir sinyal sesi duyulur, sembol  artık yanmaz. Kombine çalışma sonlandırılır. Sinyal sesini sonlandırmak için istediğiniz bir alana dokununuz.

## Buhar kademesinin değiştirilmesi

İlgili alana , ekranda istenen kademe seçilene kadar dokununuz.

**Bilgi:** Birkaç defa dokunarak kademeleri yüksekte doğru değiştirebilirsiniz. En düşük kademedен sonra buhar fonksiyonu devre dışı bırakılır. Yeniden dokunulduğunda buhar fonksiyonu en yüksek kademedен tekrar başlatılır.

## Çalışmanın duraklatılması

1. İlgili alana  dokununuz veya cihaz kapağını açınız. Çalışma durdurulur, LED  yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. İlgili alana  dokununuz. Çalışma devam ettirilir, LED  yanar.

## Çalışmanın iptal edilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar silinir.

**Bilgi:** Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

## Su haznesini doldurma

Su haznesi cihaz kapağının altında, hazne kapağının sağ arka kısmında bulunur. Buharlı çalışmayı başlatmadan önce hazne kapağını açınız ve su haznesine su doldurunuz.

Su sertlik derecesini doğru olarak ayarladığınızdan emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 172

## ⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

Su haznesine sadece su doldurunuz. Yanıcı sıvıları (örneğin alkolü içecekler) su haznesine doldurmayınız. Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

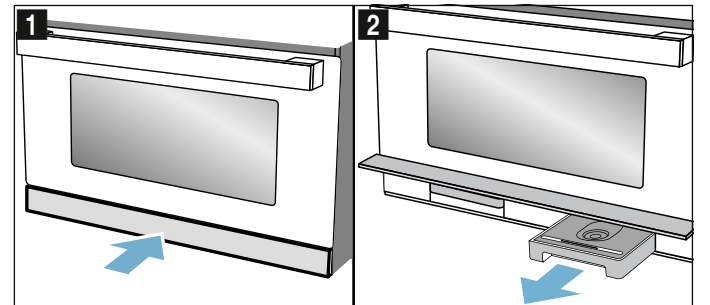
## Dikkat!

Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir. Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız. Sadece temiz, soğuk karbonik asit içermeyen içme suyu veya yumuşatılmış su kullanınız.

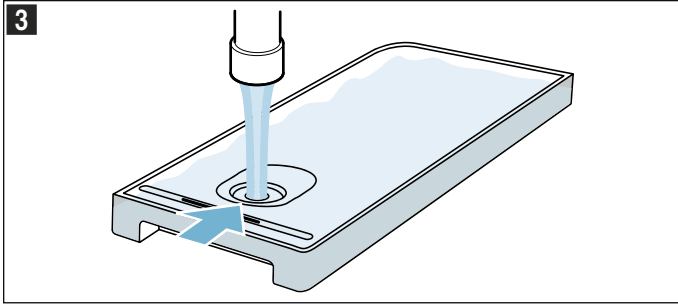
## Bilgiler

- Suyunuz çok kireçliyse yumuşatılmış su kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.

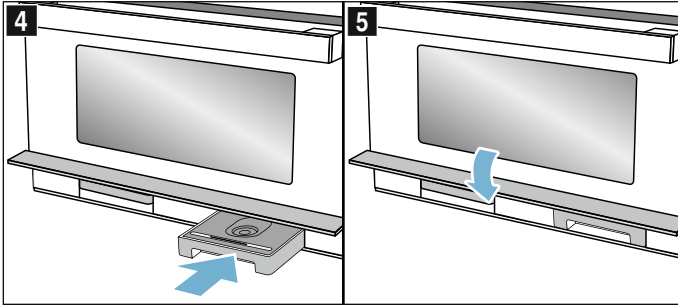
1. Hazne kapağının ortasına kısa süreli basınız. Hazne kapağı açılır. Şimdi toplama haznesine (sol) ve su haznesine (sağ) erişebilirsiniz.
2. Su haznesini hazne kanalından çıkarınız .



3. Su haznesini "MAX" işaretine kadar soğuk suyla doldurunuz.



4. Su haznesini tekrar hazne kanalına yerleştiriniz ve tamamen içeri sürünüz.  
5. Hazne kapağını kapatınız.



Buhar fonksiyonu kullanıma hazırdır.

### Su haznesinin yeniden doldurulması

İşletim sırasında su haznesi boş ise cihaz işletim türüne göre farklı tutum gösterir:


- Buhar işletimi: İşletim durdurulur, ekranda bir mesaj görünür. En yüksek buhar kademesinde haznedeki buhar yaklaşık 30-40 dakika yeter, en düşük buhar kademelerinde süre bundan belirgin bir biçimde daha uzundur.
- Mikrodalga ile buhar: Çalışma yarıda kesilir. Dolu bir hazne yakl. 50 dakika dayanır.
- Sıcak hava veya buharlı ızgara: Sıcak hava veya ızgara ile işleme devam edilir, ekranda hiçbir mesaj görünmez. Dolu bir hazne en yüksek buhar kademesinde yaklaşık 3 saat çalışma için yeterlidir, daha düşük buhar kademelerinde bu süre belirgin biçimde daha uzundur.
- Buharlı hava dolaşımli ızgara: Dolaşımli hava ızgarası ile işletim devam eder, ekranda hiçbir mesaj görünmez. Bir hazne dolumu ile yakl. 9 saatlik işletim sağlanır.

**Bilgi:** Belirtilen sürelerde sapmalar görülebilir.

Su haznesini yeniden MAX işaretine kadar doldurunuz.

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkarınız ve doldurunuz.
3. Dolu su haznesini yerleştiriniz ve paneli kapatınız.

### Her buharlı çalışma sonrasında



Pişirme bölümünde nem kalır. Damlama oluşunu ve pişirme bölümünü dikkatlice siliniz. Her buharlı işletim sonrasında, Durulama  temizleme fonksiyonunun yürütülmesi önerilir. Ardından su haznesini ve toplama haznesini boşaltınız ve kurulayınız.

**Bilgi:** Kireç lekelerini sirkeli suya batırılmış bir bezle çıkartınız, temiz suya batırılmış bir bezle siliniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.

### Durulama

Cihazınızın temiz kalması için boru sisteminden su pompalayabilirsiniz. Bu işlemin ardından su toplama haznesine boşaltılır.

### Başlat

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile Durulama  seçimini yapınız. Program süresi görünür. Bu süre değiştirilemez.
2. Hazne kapağını açınız.
3. Toplama haznesini çıkarınız ve boşaltınız.
4. Boş toplama haznesini tamamen içeri sürünüz.
5. Su haznesini çıkarınız ve temiz su doldurunuz.
6. Su haznesini tamamen içeri sürünüz.
7. Hazne kapağını kapatınız.
8. İlgili alana  dokununuz. Borular üzerinden su pompalanır. Ekranda ilgili süre azalmaya başlar. İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Toplama haznesini boşaltınız.

### Su haznesinin boşaltılması

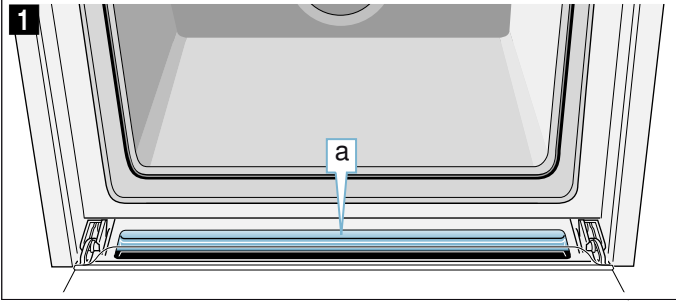
1. Hazne muhafazasının ortasına kısa süreli basınız. Hazne muhafazası yukarı doğru katlanır.
2. Su haznesini çıkarınız.
3. Su haznesi kapağını dikkatlice çıkarınız.
4. Su haznesini boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.
7. Kapak açıkken kurumaya bırakınız.
8. Kapağı su haznesinin üzerine yerleştiriniz ve bastırınız.
9. Su haznesini tamamen içeri sürünüz.
10. Hazne muhafazasını kapatınız ve ortasına kısa süreli basınız. Hazne muhafazası kilitletir.

### Dikkat!

- Su haznesini pişirme alanı sıcakken kurulamayınız. Su haznesi zarar görür.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Su haznesi zarar görür.

## Damla oluğunun kurutulması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Fırınınızın kapısını açınız.
3. Hazne kapağını açınız.
4. Su haznesini ve toplama haznesini çıkarınız.
5. Pişirme bölümünün altındaki damla oluğunu **a** bir bulaşık bezile siliniz (resim **1**).





## Piştirme bölümünün kurutulması

İçinde nem kalmaması için çalışma sonrasında piştirme bölümünü kurutunuz.

## Piştirme bölümünün ısıtılması

Kurutma sırasında piştirme bölümünü ısıtınız ve piştirme bölümündeki nemin buharlaşmasını sağlayınız. Ardından su buharının piştirme bölümünden çıkabilmesi için cihaz kapağını açınız.

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Piştirme bölümündeki kaba kirleri hemen temizleyiniz ve piştirme bölümü zeminindeki nemi siliniz.
3. Fonksiyon seçme düğmesini ile sıcak hava dolaşımı izgarayı  seçiniz
4. İki kere ilgili alana  dokununuz. Ekranda Süre  $\rightarrow$  sembolü görünür.
5. Döner düğme ile süreyi 15 dakika olarak ayarlayınız.
6. İlgili alan  $\rightarrow$  /  $\square$  üzerinden çalışmayı başlatınız. Kurutma işlemi başlatılır ve 15 dakika sonra otomatik olarak sonlandırılır.
7. Cihaz kapağını açınız ve 1 - 2 dakika açık olarak bırakınız, böylece piştirme bölümündeki nem uçup gidebilir.

## Piştirme alanının elle kurulması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Piştirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
3. Piştirme bölümünü bir bulaşık süngeriyle kurulayınız.
4. Cihaz kapağını 1 saat açık tutunuz, böylece piştirme bölümü tamamen kuruyabilir.

## Otomatik programlar


Otomatik programlar ile yemekleri çok basit bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Optimum ayar, otomatik program tarafından yürütülür. Burada 30 program arasından seçim yapabilirsiniz.

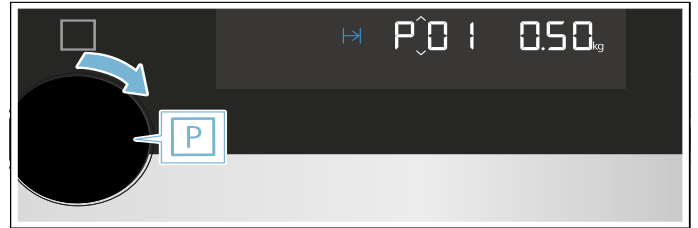
### Bilgiler

- Yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.
- Gıda maddelerini soğuk piştirme bölümüne yerleştiriniz.
- Programlar için her zaman mikrodalgaya uyumlu, ısıya dayanıklı kaplar kullanınız, örn. cam veya seramik kaplar. Bunun için program tablosundaki aksesuar bilgilerine dikkat ediniz.
- Optimum piştirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız. Dondurulmuş yemeklerde yiyeceği doğrudan derin dondurucudan alıp kullanınız.

## Programın ayarlanması

Resimdeki örnek: Program 3, 1 kilogram ağırlığında.

1. Fonksiyon seçme düğmesini Otomatik programlar  konumuna getiriniz. Ekranda ilk program numarası ve bir ağırlık önerisi görünür.



2. Döner düğme ile program numarası 3'ü seçiniz.



3. kg alanına dokununuz. Ekranda odaklanmış şekilde bir ağırlık ayarı belirir.



4. Döner düğme ile 1 kilogram ağırlık değerini ayarlayınız.  
Cihaz otomatik olarak ağırlığa uygun süreyi ayarlar.



5. ▷/□ alanına dokununuz.  
Program başlar. Süre görünür şekilde işler, sıcaklık çubuğu ve LED ▷/□ yanar.



### Bilgiler

- Başlatmadan önce [P] ve °C/kg alanları üzerinden programlar ile ağırlık arasında geçiş yapabilirsiniz.
- Fırın çalışmaya başladıktan sonra program numarasını ve ağırlığı artık değiştiremezsiniz. Ayarlanan ağırlığı °C/kg alanı üzerinden sorgulayabilirsiniz.

### Program sonlandırıldı

Sinyal sesi duyulur. Program sonlandırıldığında cihaz artık ısınmaz.  
Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

### Programın değiştirilmesi

1. Yakl. 4 saniye süreyle ▷/□ alanına dokununuz.  
Program geri alınır.
2. Yeni program seçiniz.

### Çalışmanın duraklatılması

1. İlgili alana ▷/□ dokununuz veya cihaz kapağını açınız.  
Çalışma durdurulur, LED ▷/□ yanıp söner.
2. Cihaz kapağını kapatınız.
3. İlgili alana ▷/□ dokununuz.  
Çalışma devam ettirilir, LED ▷/□ yanar.

### Çalışmanın iptal edilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.  
Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar silinir.


**Bilgi:** Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.




## Program tablosu


Program	Yemek	kg cinsinden ağırlık	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği	Bilgiler	Özellikler
<b>Buz çözme</b>					
P 01	Kıyım*	0,10 - 1,20	Yassı, açık kap Pişirme bölümü tabanı	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız.	Dana, kuzu, domuz kıyması; buzu çözülmüş kıymayı çevirdikten sonra çıkarınız
P 02	Balık filetosu*	0,10 - 1,00	Yassı, açık kap Pişirme bölümü tabanı	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız.	Turna balığı, Morina balığı, Barbunya balığı, Somon balığı, Uzun levrek filetosu
P 03	Kemikli tavuk parçaları*	0,15 - 1,20	Yassı, açık kap Pişirme bölümü tabanı	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız.	Derili taraf aşağı gelecek şekilde
P 04	Ekmek dilimleri*	0,10 - 0,50	Yassı, açık kap Pişirme bölümü tabanı	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız.	Buğday ekmeği, buğday ve çavdar ekmeği, kepekli ekmek; sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmek çok çabuk bayatlar. Mümkünse dilimleri ayırınız.
<b>Kümes hayvanı, et, balık</b>					
P 05	Tavuk parçaları, taze*	0,15 - 1,00	Izgara teli + cam tava Yerleştirme seviyesi 3 + 2	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız.	Tavuk budu, yarım tavuk, deri tarafı aşağı gelecek şekilde
P 06	Rozbif, İngiliz usulü	0,50 - 2,00	Cam tava Yerleştirme seviyesi 1		
P 07	Rozbif, az pişmiş	0,50 - 2,00	Cam tava Yerleştirme seviyesi 1		
P 08	Rozbif, pişmiş	0,50 - 2,00	Cam tava Yerleştirme seviyesi 1		
P 09	Kemikli kuzu budu, az pişmiş	1,00 - 2,00	Cam tava Yerleştirme seviyesi 1		
P 10	Kemikli kuzu budu, iyi pişmiş	1,00 - 2,00	Cam tava Yerleştirme seviyesi 1		
P 11	Balık, bütün, taze	0,20 - 1,20	Buharda pişirme kabı + cam tava Yerleştirme seviyesi 3	Su haznesini doldurunuz.	İç kısmına limon suyu damlatınız.
P 12	Balık fileto, taze	0,20 - 0,50	Buharda pişirme kabı + cam tava Yerleştirme seviyesi 3	Su haznesini doldurunuz.	
P 13	Balık filetosu, donmuş	0,20 - 0,50	Buharda pişirme kabı + cam tava Yerleştirme seviyesi 3	Eşit oranda yassı balık filetoları kullanınız. Su haznesini doldurunuz.	
P 14	Taze malzemelerden güveç**	0,50 - 2,00	Kapaklı kap Pişirme bölümü tabanı	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız.	Eşit miktarda balık, sebze ve et suyu kullanınız ve toplam ağırlığı giriniz.
<b>Sebze ve Garnitürler</b>					
P 15	Brokoli, taze	0,10 - 1,00	Buharda pişirme kabı + cam tava Yerleştirme seviyesi 3	Su haznesini doldurunuz.	
P 16	Bezelye, dondurulmuş	0,10 - 1,00	Buharda pişirme kabı + cam tava Yerleştirme seviyesi 3	Su haznesini doldurunuz.	
P 17	Havuç dilimleri, taze	0,10 - 0,75	Buharda pişirme kabı + cam tava Yerleştirme seviyesi 3	Su haznesini doldurunuz.	
P 18	Yeşil kuşkonmaz, taze	0,10 - 0,70	Buharda pişirme kabı + cam tava Yerleştirme seviyesi 3	Su haznesini doldurunuz.	Üst üste koymayınız
*Döndürme sinyaline dikkat ediniz **Karıştırma sinyaline dikkat ediniz					


Program	Yemek	kg cinsinden ağırlık	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği	Bilgiler	Özellikler
P 19	Yumurta, rafadan	2 - 10 adet	Buharda pişirme kabı + cam tava Yerleştirme seviyesi 3	Su haznesini doldurunuz.	Tavuk yumurtası, soğutulmuş
P 20	Pirinç**	0,10 - 0,50	Kapaklı yüksek kap Pişirme bölümü tabanı	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız.	Uzun taneli pirinç, hazır pişirme torbalarında pirinç kullanmayınız. 2-3 katı suyu pirince ilave ediniz. Program tamamlandıktan sonra 5-10 dakika dinlenmesi için bırakınız.
P 21	Fırında patates	0,20 - 1,50	Tel ızgara Yerleştirme seviyesi 2		Orta büyüklükteki patatesleri, yakl. 250 g, yıkayınız, kurulayınız ve kabuklarını bir çatal ile birkaç yerden deliniz.
P 22	Tuzlu patates	0,20 - 0,50	Buharda pişirme kabı + cam tava Yerleştirme seviyesi 3	Su haznesini doldurunuz.	Patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş.
P 23	Meyve kompostosu**	0,30 - 0,80	Cam tavada yassı kap Yerleştirme seviyesi 3	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız. Su haznesini doldurunuz.	Meyvelere biraz şeker ve tarçın ekleyiniz. Taneli komposto için ilk karıştırma sinyalinde ahududu ve çilek ekleyiniz.
<b>Kolaylık</b>					
P 24	Patates kızartması, dondurulmuş*	0,20 - 0,80	Cam tava Yerleştirme seviyesi 2		Üst üste koymayınız
P 25	Kroket, dondurulmuş*	0,25 - 0,80	Cam tava Yerleştirme seviyesi 2		Üst üste koymayınız
P 26	Pizza, önceden pişirilmiş, soğutulmuş	0,10 - 0,60	Tel ızgara Yerleştirme seviyesi 2		İnce tabanlı pizza
P 27	Pizza, önceden pişirilmiş, dondurulmuş	0,10 - 0,50	Tel ızgara Yerleştirme seviyesi 1		İnce tabanlı pizza, Pizza baget
P 28	Fırında makarna, önceden pişirilmiş ve soğutulmuş	0,30 - 1,00	Cam tavada kap Yerleştirme seviyesi 2	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız.	Lazanya, Canelloni veya önceden pişirilmiş fırında makarna
P 29	Sulu yemeği ısıtmak, soğutulmuş	0,20 - 0,50	Cam tavada yassı kap Yerleştirme seviyesi 3	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız. Su haznesini doldurunuz.	
P 30	Sulu yemeği ısıtmak, dondurulmuş	0,20 - 0,50	Cam tavada yassı kap Yerleştirme seviyesi 3	Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız. Su haznesini doldurunuz.	
*Döndürme sinyaline dikkat ediniz **Karıştırma sinyaline dikkat ediniz					

## Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

Cihazınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir. Dokunmatik alan  ile menüyü çağırabilir ve münferit fonksiyonlar arasında dolaşabilirsiniz. Ekranda mevcut fonksiyonların sembolleri yanar, o anda seçilen fonksiyon odaklanmış olarak görünür.

Zaman fonksiyonu	Kullanımı
 Çalar saat	Çalar saat, yumurta haşlama saati gibi çalışır. Çalışmadan ve diğer zaman fonksiyonlarından bağımsız olarak çalışır ve cihazı etkilemez.
 Süre	Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz otomatik olarak çalışmayı durdurur.
 Saat	Ön planda başka bir fonksiyon çalışmıyorsa cihaz ekranında saat görünür.





Süreyi ancak ısıtma türünü ayarladıktan sonra ilgili  alan üzerinden çağırabilirsiniz. Alarm istenen her zaman ayarlanabilir.

Süre bitiminde veya alarm zamanında bir sinyal duyulur. İlgili  alanına dokunarak sinyali zamanından önce sonlandırabilirsiniz.

**Bilgi:** Bir sinyalin duyulacağı süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 172




### Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden çok zaman fonksiyonu ayarlandığında, ekrandaki ilgili semboller yanar. Süre görünür şekilde ilerler.

Alarmı , süreyi  veya saati  sorgulamak için ilgili alana , ilgili sembol odaklanmış şekilde görünene kadar dokununuz. Çalışma sırasında sadece alarm ve süre mevcuttur, bekleme modunda ise sadece alarm ve saat kullanılabilir. İlgili değer birkaç saniye süreyle ekranda görünür.

### Alarmın ayarlanması

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Bu fonksiyon cihazdan bağımsız olarak çalışır. Alarm, ayrı bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarm zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlayabilirsiniz.

-  alanına dokununuz. Ekranda sembol  ve zaman sembolleri yanar.
- Döner düğme ile alarm zamanını ayarlayınız. Birkaç saniye sonra ayarlanan zaman devreye girer. Alarm çalışmaya başlar. Ekranda sembol  görünür ve alarm süresi görünür şekilde ilerler. Diğer zaman sembollerini siliniz.

### Alarm süresi dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Ekranda **00:00** görünür. Alarmı kapatmak için istediğiniz bir alana dokununuz.

### Alarm zamanının değiştirilmesi

Döner düğme ile alarm zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra yapılan değişiklik devreye girer.


### Alarm zamanının silinmesi

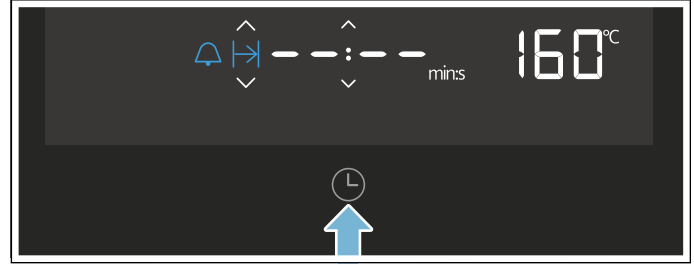
Döner düğme ile alarm zamanını **00:00** değerine geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm kapalı.

### Sürenin ayarlanması

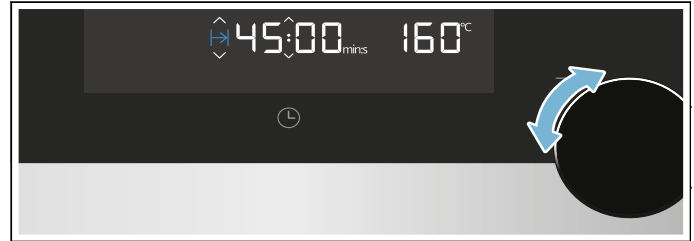
Cihazınızda hazırlayacağınız yemeğin pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. İlgili süre dolduğunda, cihaz otomatik olarak kapanır. Pişirme süresi istem dışı aşılmaz.



Resimdeki örnek: Sıcak hava ısıtma türü, süre 45 dakika.

- Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız. Ekranda önerilen değer olarak bir sıcaklık görünür.
- Gerekirse döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
- İki defa  alanına dokununuz. Ekranda -- : -- görünür ve zaman sembolleri yanar.




- Döner düğme ile süreyi 45 dakika olarak ayarlayınız.



-  alanına dokununuz. Fırın çalışmaya başlar. Ekranda ilgili süre görünür şekilde azalmaya başlar ve LED  yanar. Diğer zaman sembolleri söner.

### Süre doldu


Sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda **00:00** görünür.

-  alanına dokununuz. Sinyal sesi kesilir.
- Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Cihaz kapatılmıştır.

### Sürenin değiştirilmesi

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

### Sürenin silinmesi


Alarm fonksiyonu ayarlanmışsa önce ilgili  alana dokununuz. Ancak bundan sonra süreyi değiştirebilirsiniz.


Döner düğme ile süreyi **00:00** olana kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra yapılan değişiklik devreye girer.

### İlk çalıştırma

Elektrik bağlantısından veya elektrik kesintisinden sonra ekranda saat ayarı talep edilir. Talep ekranda görünene kadar birkaç saniye geçebilir.




### Saatın ayarlanması

İlk çalıştırma sırasında zaman göstergesi odaklanmış durumdadır. **12:00** değeri ekranda yanıp söner ve  sembolü yanar. Saati ayarlayınız.


1. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
2.  alanına dokununuz.  
Saat ayarlanmıştır.

### Saatın değiştirilmesi

**Bilgi:** Saatın değiştirilebilmesi için cihaz kapalı olmalıdır.

1. İki defa  alanına dokununuz.  
Ekranda ilgili sembol  ve saat görünür.
2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
3.  alanına dokununuz.  
Saat ayarlanmıştır.



### Bilgiler

- Saat ayarlandıktan sonra ilgili alana  basılmazsa ayarlanan değer birkaç saniye sonra otomatik olarak devreye alınır.
- Fonksiyon seçme düğmesi ayarlar sırasında hareket ettirilirse daha sonra tekrar sıfır konumuna geri alınmalıdır. Cihaz ancak bu durumda kullanılabilir.
- Cihazın bekleme modundaki tüketimini azaltmak için saati gizleyebilirsiniz.


## Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla cihazı çalıştırmamaları için cihazınızda bir çocuk emniyeti mevcuttur.

### Devreye alma ve devreden çıkarma

1. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.
2. Yakl. 4 saniye süreyle ilgili alana  dokununuz. Ekranda  sembolü görünür. Çocuk emniyeti devreye alınır veya devre dışı bırakılır.

### Bilgiler

- Bir alarm süresi  ayarlanmışsa çalışmaya devam eder. Çocuk emniyeti aktif olduğu sürece, alarm süresi değiştirilemez.
- Sinyal sesleri, örneğin alarm süresi dolduktan sonra, istenen bir alana basılarak sonlandırılabilir.

## Temel ayarlar

Cihazınızın optimum ve kolayca çalışabilmesi için farklı ayarlar kullanımınıza sunulmuştur. Bu ayarları gerektiğinde değiştirebilirsiniz.

### Temel ayarların değiştirilmesi

Cihaz kapalı konumda olmalıdır.

1. Birkaç saniye  $\ominus$  alanına dokununuz. Ekranda ilk temel ayar görünür.
2. Döner düğme ile temel ayarı değiştirebilirsiniz.
3.  $\ominus$  alanına dokununuz. Ekranda sonraki temel ayar görünür. Alan  $\ominus$  üzerinden tüm temel ayarlara ulaşabilir ve döner düğme ile değişiklik yapabilirsiniz.
4. Birkaç saniye  $\ominus$  alanına dokununuz. Tüm ayarlar devreye alınır.

Bekleme modunda bulunan cihazın ayarlarını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

### İptal et

Değişiklikleri kaydetmek istemiyorsanız fonksiyon seçme düğmesini döndürünüz. Temel ayarlar kaydedilmeden sonlandırılır.

### Temel ayarlar listesi

Temel ayar	Kullanılabilir ayarlar	Açıklama
c01	Sinyal sesi süresi 1 = kısa = 10 saniye 2 = orta = 30 saniye 3 = uzun = 2 dakika	Bir sürenin veya alarımın dolmasından sonra sinyal
c02	Tuş sesi* 1 = açık 0 = Kapalı	Dokunmatik alan tuşlama sesi
c03	Ekran parlaklığı* 1 = düşük 2 = Orta 3 = yüksek	Ekran parlaklık ayarı
c04	Zaman göstergesi 1 = açık 0 = Kapalı	Ekranda saatin gösterilmesi
c05	Pişirme bölümü aydınlatması 1 = açık 0 = Kapalı	Pişirme bölümü aydınlatmasının işletim sırasında açılması ve kapatılması
c06	Su sertliği 4 = çok sert 1 = yumuşak 2 = orta 3 = sert 0 = yumuşatılmış	Su sertliği cihazın temizleme evrelerini etkiler
c07	Fabrika ayarı 1 = açık 0 = Kapalı	Cihazın fabrika ayarlarına geri alınması
c08	Demo modu 1 = açık 0 = Kapalı	Demo modunun açılması ve kapatılması <b>Bilgi:</b> Demo modu sadece cihaz bağlantısından sonraki ilk 5 dakika boyunca görünür.

\*Değişiklik doğrudan devreye girer.

## Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

### ⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

### ⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

**Bilgi:** Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırebilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Kaynama noktasını geciktirmek için kabın içine mutlaka bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalga gücünde 1 - 2 dakika süreyle suyu ısıtınız.

## Uygun temizlik malzemeleri

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Cihaz tipine bağlı olarak tüm alanlar sizin cihazınızda mevcut olmayabilir.

Cihazınız için müşteri hizmetlerinden diğer aksesuarları satın alabilirsiniz. Bunun için ilgili ürün numarasını giriniz.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

### Mikro elyaf bez

Mikro elyaf bez özellikle özellikle hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur örneğin cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum. Bir işlemde sulu ve yağlı kiri çıkarr.

Sipariş no. 466 148

### Paslanmaz çelik yüzeyler için bakım bezi

Yüzeyleri denenmiş ve onaylanmış (bizden sipariş edebileceğiniz) yağ emprenyeli bezle silebilirsiniz, böylece parmak izi ve çiziklere karşı dayanıklılığı artar.

Sipariş no. 311 134

### Modern paslanmaz çelik yüzeyler için bakım yağı

Bezlerdeki bakım yağının aynısı şişe olarak bizden sipariş edilebilir.

Sipariş no. 311 567

## Yağ çözücü

İnatçı yağ kirlerine yönelik yoğun yüzey temizliği için.

Sipariş no. 311 781

Kireç giderme maddesi

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemi yapmalısınız. Sadece önerilen kireç giderme maddesini kullanınız. Diğer kireç önleyici maddeler cihazda hasarlara neden olabilir.

Sıvı kireç giderme maddesi: Sipariş no. 311 680

Kireç giderme tabletleri: Sipariş no. 311 846

## Dikkat!

### Yüzey hasarları

Asla

- Keskin ve aşındırıcı temizlik malzemeleri,
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri,
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi,
- Sıcak temizleme için özel deterjanlar.

Alan	Temizlenmesi
<b>Cihazın dışı</b>	
Paslanmaz çelik ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu lekelerin altında paslanma meydana gelebilir. Sıcak yüzeyler için uygun özel paslanmaz çelik bakım malzemelerini müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Biraz bakım malzemesini yumuşak bir bezle yüzeye sürünüz.
Kumanda bölümü	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak camları	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bulaşık teli kullanmayınız.
Kapı tutamağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kapı tutamağına kireç giderme maddesi bulaşırsa hemen siliniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağımız lekeler oluşabilir.
<b>Cihazın içi</b>	
Kendi kendini temizleyen yüzeyler	Pişirme yüzeyleriyle ilgili uyarıları ve tabloyu dikkate alınız.
Kapak iç tarafı ve kapak contası	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Kapak contasını çıkarmayınız. Ovalayarak temizlemeyiniz. Temizlik sonrasında kapı contasının konumunu kontrol ediniz.

Paslanmaz çelik yüzeyler	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalayarak temizlemeyiniz. Temizlik sonrasında kapı contasının konumunu kontrol ediniz.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Toplama haznesi ve su haznesi	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve temiz suyla iyice durulayarak deterjan artıklarını gideriniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kapak açıkken kurumaya bırakınız. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Tank haznesi	Her kullanım sonrasında kurulayınız.
Pişirme bölümünde buhar çıkışı	Sıcak deterjanlı su: Temizleme süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanınız.

### Bilgiler

- Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları örneğin cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme bölümü aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.

### Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Pişirme bölümünün arka tarafında kendi kendini temizleyen katalitik bir kaplama mevcuttur. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve cihaz çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Bu nedenle bu alanın temizlenmesi için gerekli değildir.

### Dikkat!

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yüzeyler hasar görebilir. Bu yüzeylere fırın temizleyicisi temas ederse yüzeyleri hemen su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Lütfen yüzeyleri ovalamayınız ve aşındırıcı temizleme yardımcı maddeleri kullanmayınız.

Pişirme bölümü soğuduysa kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyiniz.

**Bilgi:** Çalışma sırasında yüzeylerde kırmızı lekeler oluşabilir. Bunlar pas değil, gıda artıklarıdır. Bu lekeler sağlık açısından bir tehlike oluşturmaz ve kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme yeteneğini sınırlamaz.

### Cihazın temiz tutulması

İnatçı kirlerin oluşmasını engellemek için cihazı her zaman temiz tutunuz ve kirleri hemen temizleyiniz.

### Yararlı bilgiler

- Pişirme bölümünü her kullanımdan sonra temizleyiniz. Bu sayede kirlerin yapışmasını önlemiş olursunuz.
- Kireç, yağ, nişasta ve yumurta lekelerini hemen temizleyiniz.
- Çok ıslak keklerin pişirilmesi için cam tava kullanınız.
- Kızartma için uygun kaplar kullanınız, örneğin kızartma tenceresi.
- Mümkünse Sıcak hava işletim türünü kullanınız. Bu ısıtma türünde kirlenme daha az olur.

## Temizleme fonksiyonu

### Kireç giderme

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemi yapmalısınız.

#### Dikkat!

- Cihaz hasarları: Kireç giderme için sadece önerilen sıvı veya tablet kireç giderme maddelerini kullanınız. Kireç giderme sırasındaki etki süresi, kullanılan kireç giderme maddesine göre değişir. Diğer kireç giderme maddeleri cihazda hasarlara neden olabilir. Kireç giderme maddelerini müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Sıvı kireç giderme maddesi: Sipariş no.311 680


Kireç giderme tabletleri: Sipariş no. 311 846

- Kireç sökücü çözelti: Kumanda bölümüne veya cihazın diğer yüzeylerine kireç sökücü çözelti veya kireç giderme maddesi dökmeyiniz. Yüzeyler hasar görür. Yine de temas ederse kireç sökücü çözeltiyi derhal su ile temizleyiniz.

Kireç giderme işlemi iki adımdan oluşur. Hijyenik nedenlerden ötürü cihazın yeniden çalışmaya hazır olabilmesi için önce kireç giderme işleminin tamamlanmış olması gerekir. Kireç giderme işlemi toplamda yakl. 30 dakika sürer.


- Kireç giderme işlemi yürütünüz (29 dakika), ardından toplama haznesini boşaltınız ve su haznesini temiz suyla doldurunuz.
- Kireç giderme sonrasında durulama işlemi yapınız (yakl. 1 dakika), ardından toplama haznesini boşaltınız.


Kireç giderme işlemi yarıda kesilirse (örneğin elektrik kesintisi, cihazın kapatılması veya kireç giderme prosesinin iptal edilmesi nedeniyle), cihazın tekrar açılmasından sonra durulama işlemi yapmanız talep edilir. Cihaz, durulama işleminin sonuna kadar diğer çalışmalara karşı bloke edilir.

Cihazda kireç giderme işleminin ne sıklıkla yürütülmesi gerektiği, kullanılan suyun su sertlik derecesine bağlıdır. Buharla 5 veya daha fazla çalışma mümkün olduğunda, cihaz sizi ekrandaki  sembolü ile kireç giderme konusunda uyarır. Böylece kireç giderme işlemine hazırlanmak için yeterince zamanınız olur.


Ardından buharlı işletim ancak başarılı bir kireç giderme sonrasında mümkündür.

#### Başlat

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile Kireç giderme  seçimini yapınız. Kireç giderme süresi gösterilir. Değiştirilemez.
2. Hazne kapağını açınız.
3. Toplama haznesini çıkarınız ve boşaltınız.
4. Boş toplama haznesini tamamen içeri sürünüz.
5. Su haznesini çıkarınız.
6. Su ve kireç giderme maddesini paket talimatlarına göre karıştırarak kireç giderme çözeltisini hazırlayınız.

7. Kireç giderme çözeltisini su haznesine doldurunuz ve su haznesini tamamen içeri sürünüz.
8. Hazne kapağını kapatınız.
9. İlgili alana  dokununuz. Cihazdaki kireçler giderilir. Ekranda kalan süre görünür. Kireç giderme sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Çalışma işlemi durdurulur.

#### Kireç giderme sonrası durulama işlemi

1. Hazne kapağını açınız.
2. Toplama haznesini çıkarınız, boşaltınız ve tekrar yerleştiriniz.
3. Su haznesini çıkartınız, iyice yıkayınız, temiz suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
4. Hazne kapağını kapatınız.
5.  alanına dokununuz. Cihaz durulama işlemine geçer. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra bir sinyal duyulur. Toplama haznesini boşaltınız.



#### Bilgi:

Kireç giderme tabletleri (sipariş no. 311 846) kullanırken temizleme fonksiyonuna ek olarak durulama işlemi iki kez yapmalısınız.

#### Durulama

Cihazınızın temiz kalması için boru sisteminden su pompalayabilirsiniz. Bu işlemin ardından su toplama haznesine boşaltılır.

#### Başlat

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile Durulama  seçimini yapınız. Program süresi görünür. Bu süre değiştirilemez.
2. Hazne kapağını açınız.
3. Toplama haznesini çıkarınız ve boşaltınız.
4. Boş toplama haznesini tamamen içeri sürünüz.
5. Su haznesini çıkarınız ve temiz su doldurunuz.
6. Su haznesini tamamen içeri sürünüz.
7. Hazne kapağını kapatınız.
8. İlgili alana  dokununuz. Borular üzerinden su pompalanır. Ekranda ilgili süre azalmaya başlar. İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Toplama haznesini boşaltınız.

#### Sonradan temizleme

Kireç giderme veya durulama sonrasında aşağıdaki adımları uygulayınız:

1. Hazne kapağını açınız.
2. Toplama haznesini ve su haznesini boşaltınız, temizleyiniz ve kurulayınız.
3. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. İşlem tamamlanmıştır ve cihaz tekrar kullanıma hazırdır.

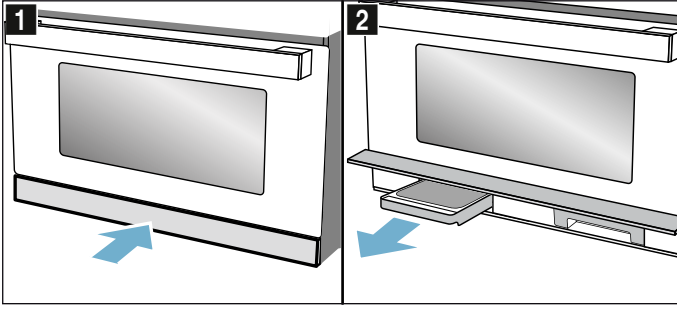
## Toplama haznesinin boşaltılması

Temizleme fonksiyonlarında artık su toplama haznesinde toplanır. Toplama haznesini boşaltınız ve kurulaınız.

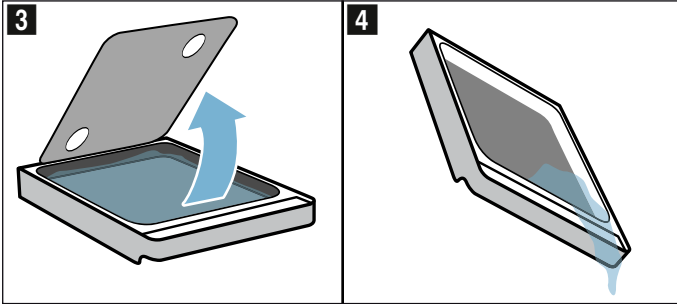
### Dikkat!

- Toplama haznesini sıcak pişirme bölümünde kurutmayınız. Toplama haznesi zarar görür.
- Toplama haznesini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Toplama haznesi zarar görür.

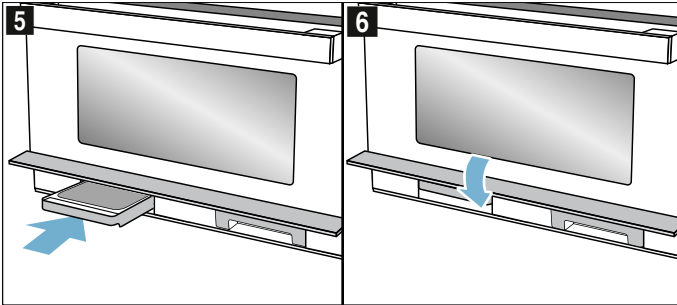
1. Hazne kapağının ortasına kısa süreli basınız. Hazne kapağı açılır. Şimdi toplama haznesine ve su haznesine erişim sağlayabilirsiniz.
2. Toplama haznesini hazne kanalından çıkarınız.



3. Toplama haznesinin kapağını açınız.
4. Toplama haznesini boşaltınız.



5. Toplama haznesini tekrar hazne kanalına yerleştiriniz ve tamamen itiniz.
6. Hazne kapağını kapatınız.



Cihaz çalışmaya hazırdır.

## Arıza halinde ne yapılmalı?

Bir arıza ortaya çıkarsa, nedeni genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı kendiniz gidermeye çalışın.

### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Bazı hata mesajlarında kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

### Arıza durumunda ne yapılmalıdır?

Hata mesajı	Olası nedeni	Yardım / Bilgi
Cihaz çalışmıyor	Fiş takılmadı.	Fişi takınız
	Elektrik kesintisi	Mutfak lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz.
	Hatalı kullanım	Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra yeniden açınız
Açılan cihaz kullanılamaz, ekranda »SSS☞ sembolü görünür	Çocuk emniyeti devreye alınmıştır.	İlgili alana »SSS☞ basılı tutunuz ve sembolün »SSS☞ sönmesini bekleyiniz
Pişirme bölümü aydınlatması devre dışı.	LED lambası arızalı	Müşteri hizmetlerini arayınız
Ekranda 12:00 yanıp söner ve sembol ☹ yanar.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz devrede değil. Ekranda ilgili bir süre görünür.	Ayar sonrasında ilgili alana ▷/□ basılmadı.	İlgili alana ▷/□ basınız veya fonksiyon seçme düğmesi ile başka bir fonksiyon seçerek ayarı siliniz.
Mikrodalga çalışmıyor.	Kapak tam kapatılmadı.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin sıkışıp sıkışmadığını kontrol ediniz
	İlgili alana ▷/□ basılmadı.	İlgili alana ▷/□ dokununuz
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyor	Çok düşük bir mikrodalga fırın kademesi ayarlanmıştır.	Daha yüksek bir mikrodalga gücü seçiniz
	Her zamankinden daha büyük bir miktar cihaza yerleştirildi.	İki katı miktar - iki katı süre
	Yemekler her zamankinden daha soğuktu.	Yemekleri arada karıştırınız veya çeviriniz
Mikro dalganın çalışması belirli bir nedenden kesildi.	Mikrodalgada arıza var.	Bu hata tekrar ortaya çıkarsa müşteri hizmetlerini arayınız.
Cihaz ayarlanabiliyor ancak ısınmıyor. İki nokta yanıp sönüyor.	Cihaz demo modunda bulunuyor.	Demo modunu temel ayarlardan devre dışı bırakınız. <b>Bilgi:</b> Demo modu sadece cihaz bağlantısından sonraki ilk 5 dakika boyunca görünür.
Su haznesi ve toplama haznesi sembolleri sürekli yanıp sönüyor.	Teknik problem.	Su haznesinin ve toplama haznesinin ilgili haznelere tamamen itildiğinden emin olunuz. Bu semboller sürekli yanıp sönmeye devam ediyorsa müşteri hizmetlerini arayınız. Cihaz kullanımına devam edilebilir, sadece buhar fonksiyonu kullanılamaz.
E0532.	Kumanda panelindeki kirler dokunmatik alanın sürekli aktif olmasına neden olur.	Cihazı kapatınız ve kumanda panelini temizleyiniz. Cihazı tekrar açınız. İlgili hata cihazı açtıktan hemen sonra tekrar ortaya çıkıyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.
E5005.	Buhar fonksiyonu su haznesi boşken birkaç defa devreye girdi.	Yeniden kullanmadan önce su haznesine soğuk su doldurulduğundan ve hazne kanalına tamamen yerleştirildiğinden emin olunuz. Bu hata tekrar ortaya çıkarsa müşteri hizmetlerini arayınız.

## Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

### E-numarası ve FD-numarası

Telefon görüşmesi sırasında size güvenebilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve üretim numarasını (FD-No.) giriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda, sağ tarafta göreceksiniz. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınına ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.
-------	--------

### Müşteri hizmetleri

Garanti süresi içerisinde olsa bile hatalı bir kullanım durumunda servis teknisyenlerinin gelmesinin ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

**TR** 444 6688  
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

### Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - **Sözleşmeden dönme**
  - **Satış bedelinden indirim isteme,**
  - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

## Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Burada sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün ve sıcaklığın uygun olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlara ve kapların hangi yerleştirme seviyesine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgiler de verilmektedir. Kaplar ve yemek hazırlama işlemi için öneriler verilmektedir.

**Bilgi:** Gıda maddeleri pişirilirken pişme çok fazla buhar oluşabilir.

Cihazınızın enerji açısından çok verimli çalışır ve dışarıya çok az ısı verir. Cihazın iç bölümü ve dış bölümü arasındaki yüksek sıcaklık farkı nedeniyle kapıda, kumanda alanında veya bitişikteki mobilya üstlerinde yoğunlaşma suyu oluşabilir. Bu durum normal, fiziksel bir olaydır. Ön ısıtma yapılarak veya kapı dikkatle açılarak yoğunlaşma suyu azaltılabilir.

Buhar destekli pişirme yapıldığında, pişirme alanında bolca su buharı oluşması hedeflenir. Pişirmenin ardından pişirme alanın soğuduktan sonra pişirme alanını siliniz.

### Genel uyarılar

#### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli yemekler için en iyi fonksiyonlar verilmiştir. Sıcaklık/kademeler ve süre gibi değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve yiyeceğin özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

Mikrodalga çalışmasında belirtilen en yüksek süreye ayarlayınız ve en kısa süre dolduğunda yemeğinizi kontrol ediniz.

Buharlı uygulamalar sırasında su haznesinin dolu olduğundan emin olunuz.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Mikrodalga solo işletimi için basit bir kural vardır: İki kat miktar - yakl. iki kat süre, yarı miktar - sürenin yarısı.

Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme alanına yerleştiriniz.

Bazı yemekler birkaç adımda pişirdiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alınız. Ek bilgi için ayar tablolarından sonraki ipuçlarına bakınız.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız.

### Aksesuar

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanın. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

Daima doğru pişirme kaplarını ve aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat ediniz.

Mikrodalga ve buharlı işletim için uygun kapların ne olduğuna ilişkin uyarıları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz. → "Mikrodalga", Sayfa 160 → "Buhar", Sayfa 163

Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme bölümünden çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

### Kek kalıpları ve kaplar

En iyi pişirme neticesini almak için koyu renkli metalden formlar kullanmanızı öneririz.

Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz.

Silikon kalıplar kullanmak istiyorsanız üreticinin buharlı ve mikrodalga pişirme uygunluğuna dair verilerini kontrol ediniz ve üreticinin verilerine ve tariflerine uygun davranınız.

Silikon kalıplar genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Miktarlar ve yemek tarifi bilgileri farklı olabilir.

Prensip olarak aşağıdakiler geçerlidir:

- Cam tavada sıcak hava ile pişirme, yerleştirme yüksekliği 2
- Tel ızgara üzerindeki kalıp içinde sıcak hava ile pişirme, yerleştirme yüksekliği 1
- Tel ızgara veya cam tava üzerinde kızartma, yerleştirme yüksekliği 2. Tel ızgarayı kullanırsanız cam tavayı altına sürünüz.
- Tel ızgara üzerinde ızgara, yerleştirme yüksekliği 3 veya 4. Cam tavayı altına sürünüz.
- Mikrodalga solo işletimi: Pişirme kabı pişirme alanı tabanında, yerleştirme yüksekliği 0.
- Buharlı sol işletim: Buharda pişirme kabı ile cam tava, yerleştirme yüksekliği 3.

### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

Ön ısıtma işleminden hemen sonra aksesuarın üzerine yağlı kağıdı yerleştiriniz.

## Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini pişirme alanı tabanında bulunan açık kaba yerleştiriniz.

Örn. tavuk butları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kaplayabilirsiniz. Folyo cihaz duvarlarına temas etmemelidir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.

Et ve kümes hayvanlarının buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.

Yemekleri arada 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir.






Sıcaklığın dengelenebilmesi için, buzu çözülmüş gıdaları 10- 60 dakika daha oda sıcaklığında dinlendiriniz. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

Etin içinde küçük donmuş bir bölüm olsa bile işleme devam edebilirsiniz.

### Bilgiler

- Açık kaplar kullanınız ve kapları pişirme alanı tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Bir ayarın birden fazla adımdan oluşabileceğine dikkat ediniz.
- Her zaman belirtilen maksimum süreyi ayarlayınız, belirtilen minimum süre dolunca yemeğinizi kontrol ediniz.

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	Ağırlık	Adımlar	Mikrodalga kademesi	Süre dakika olarak	Bilgiler					
Bütün sığır, domuz ve koyun eti (kemikli ve kemiksiz)	Açık kap	0		800 g	1	180	15	Birkaç kez çevirin.					
					2	90	25						
				1000 g	1	180	15						
					2	90	25 - 35						
				1500 g	1	180	25						
					2	90	25 - 30						
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, domuz ve koyun eti	Açık kap	0		200 g	1	180	5	Çevirme sırasında ek parçalarını birbirinden ayırınız.					
					2	90	4 - 6						
				500 g	1	180	10						
					2	90	5 - 10						
				800 g	1	180	10						
					2	90	10 - 15						
Kıyma, karışık	Açık kap	0		200 g	1	90	15	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş eti alınız.					
					2	90	10 - 15						
				500 g	1	180	5						
					2	90	10 - 15						
				800 g	1	180	10						
					2	90	15 - 20						
Kümes hayvanı veya kümes hayvanı parçaları	Açık kap	0		600 g	1	180	5	Ara sıra çeviriniz. Çözülme sıvısını boşaltınız.					
					2	90	10 - 15						
				1200 g	1	180	10						
					2	90	20 - 25						
				2000 g	1	180	20						
					2	90	30 - 40						
Kaz	Açık kap	0		4500 g	1	180	30	Her 20 dakikada bir çeviriniz. Çözülme sıvısını boşaltınız.					
					2	90	60 - 80						
Balık filetosu, balık pizolasi veya dilimleri	Açık kap	0		400 g	1	180	5	Buzu çözülen parçaları birbirinden ayırınız.					
					2	90	10 - 15						
Bütün balık	Açık kap	0		300 g	1	180	3	Ara sıra çeviriniz.					
					2	90	10 - 15						
				600 g	1	180	8						
					2	90	15 - 25						
				Sebze, örn. bezelye	Açık kap	0			300 g	1	180	10 - 15	Ara sıra dikkatlice karıştırınız.
										2	90	9 - 15	
600 g	1	180	10										
					2	90	9 - 15						

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Ağırlık	Adımlar	Mikrodalga kademesi	Süre dakika olarak	Bilgiler
Meyve, örn. frambuaz	Açık kap	0		300 g	1	180	7 - 10	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve çözülen parçaları birbirinden ayırınız.
				500 g	1	18	8	
Tereyağı, yumuşatma	Açık kap	0		125 g	1	90	6 - 8	Ambalajını tamamen çıkarınız.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Ekmek, bütün	Açık kap	0		500 g	1	180	3	Ara sıra çeviriniz.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Pasta, kuru, örn. kuru pasta	Açık kap	0		500 g	1	90	10 - 15	Pasta parçalarını birbirinden ayırınız. Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	Açık kap	0		500 g	1	180	5	Sadece kaplamasız, kremasız veya jelatinsiz pasta için.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

## Dondurulmuş yiyeceklerin ısıtılması

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kaptaki daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Yassı yemekler, yüksek yemeklerden daha hızlı ısınır. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.





Yemekler ara sıra 2- 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri ısıttıktan sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.

Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

### Bilgiler

- Kapları pişirme alanı tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabının için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Her zaman belirtilen maksimum süreyi ayarlayınız, belirtilen minimum süre dolunca yemeğinizi kontrol ediniz.

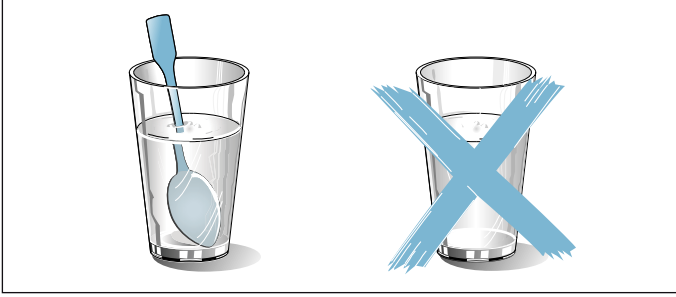
Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Ağırlık	Mikrodalga kademesi	Süre dakika olarak	Bilgiler
Çorba, dondurulmuş	Kapalı kap	0		400 g	600	8 - 15	
Sebze yemeği, dondurulmuş	Kapalı kap	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 malzemeli), dondurulmuş	Kapalı kap	0		300 - 400 g	600	11 - 15	
Sosta et dilimleri veya parçaları, örneğin gulaş, dondurulmuş	Kapalı kap	0		500 g	600	12 - 17	Karıştırırken et parçalarını birbirinden ayırınız.
				1000 g	600	25 - 30	
Güveçler, örneğin Lazanya, Cannelloni, dondurulmuş	Kapalı kap	0		450 g	600	10 - 15	
Garnitürler, örneğin pilav, makarna, dondurulmuş	Kapalı kap	0		250 g	600	2 - 5	Sıvı ekleyiniz
				500 g	600	8 - 10	
Sebze, örneğin bezelye, brokoli, havuç, dondurulmuş	Kapalı kap	0		300 g	600	8 - 10	Kaba zemini kaplayacak kadar su koyunuz
				600 g	600	14 - 17	
Kremalı ıspanak, dondurulmuş	Kapalı kap	0		500 g	600	11 - 16	Su eklemeyen pişiriniz, ara sıra karıştırınız

## Isıtmak

### ⚠ Uyarı

#### Haşlanma tehlikesi!

- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.



### Dikkat!

Metal - örn. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcıklar kapağın iç camına zarar verebilir.

### Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.
- Sıcaklığın dengelenmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.
- Tabloda belirtilmişse yemeklerin üzerini örtünüz. Kapları pişirme alanı tabanı üzerine yerleştiriniz. Buhar fonksiyonunu açmak istiyorsanız pişirme kabını cam tava üzerinde yerleştirme yüksekliği 3'e yerleştiriniz. Su haznesini doldurunuz.

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Ağırlık / Miktar	Mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Süre Dakika cinsinden	Bilgiler
Bebek maması, örn. biberonda süt	Açık kap	0	☞	150 ml	360	-	0,5-1,5	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz.
İçecekler	Açık kap	0	☞	200 ml	1000	-	1-2	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
				500 ml	1000	-	4-5	
Çorba, 2 tas, her biri 175 g	Açık kap	0	☞	350 g	600	-	3-4	
Çorba, 4 tas, her biri 175 g	Açık kap	0	☞	700 g	600	-	6-8	
Soslu et veya et parçaları	Kapalı kap	0	☞	500 g	600	-	7-10	Et dilimlerini birbirinden ayırınız
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşenli)	Açık kap	3	☞+☞	400 g	360	3	9-14	
Sebze yemeği	Kapalı kap	0	☞	400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Sebze	Açık kap	3	☞+☞	150 g	360	3	3-5	
	Açık kap	3	☞+☞	300 g	360	3	4-7	

### Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

<b>Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.</b>	Pişirme süresini aşağıdaki ana kurala göre uzatınız ve kısaltınız: İki katı miktar = neredeyse iki katı süre, miktarın yarısı = sürenin yarısı
<b>Yemek çok kuru oldu.</b>	Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga gücü seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
<b>Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.</b>	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha yüksek yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
<b>Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.</b>	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
<b>Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.</b>	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga gücü seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz.

## Kek, kurabiye ve ekmek

Ayar çizelgesinde fırında pişen çok sayıda ürün için en iyi ayarlar verilmiştir.

Hamurun mayalanması için hamurun bulunduğu kabı bir bezle örtünüz, bu kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz ve cihazı sıcak hava 40 °C ayarına getiriniz.

### Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirdiğinizde, pişme süresini önemli oranda kısaltabilirsiniz.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 160

Birleşik pişirme modunda normal metal kek kalıpları kullanabilirsiniz. Kek kalıbı ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyorsa kalıbın dıştan temiz olup olmadığını kontrol edin. Tel ızgara üzerinde kalıbın pozisyonunu değiştiriniz. Fayda etmiyorsa mikrodalgasız pişirmeye devam edin. Pişirme süresi uzayacaktır. Plastik, seramik veya cam kalıplar kullanacak olursanız ayar tablosunda verilen pişirme süresi kısalmaz.

### Kalıp içinde pasta

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Sıcaklık °C olarak	Mikrodalga kademesi	Süre Dakika cinsinden
Pound kek, basit*	Tas kalıp / delikli kek kalıbı / baton kek kalıbı	1	☒	160-170	-	60-80
Pound kek, ince (örn. kuru kek)*	Tas kalıp / delikli kek kalıbı / baton kek kalıbı	1	☒	150-160	-	60-70
Findıklı kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	☒+☒	170-180	90	30-35
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	1	☒	160-170	-	35-40
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı	1	☒	160-170	-	45-50
Poğaç hamurundan meyveli veya yağsız yoğurtlu pasta*	Kelepçeli kek kalıbı	2	☒+☒	150-160	360	40-50
Meyveli kek, ince pasta hamurundan	Ortası delik yüksek kek kalıbı / kelepçeli kek kalıbı	1	☒+☒	170-190	90	30-45
Baharatlı pasta (örn. kiş / soğanlı kek)	Kelepçeli kek kalıbı	2	☒+☒	160-180	90	50-70

\*Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır

### Fırın tepsisinde pasta

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	cinsinden süre
Kuru malzeme kaplı kuru pasta	Cam tava	2	☒	160-170	-	-	30-40
Yumuşak katmanlı pasta, örneğin elma pürel, mayalı hamur*	Cam tava	1	☒	160-170	-	-	30-45
Örgü şeklinde mayalı ekmek, 500 g un ile*	Cam tava	1	☒+☒	170-180	-	3	35-45
Meyve dolgulu kek, önceden pişirilmiş, dondurulmuş	Cam tava	1	☒+☒	180-200	-	2	40-50
Pizza	Cam tava	2	☒	210-230	-	-	25-35

\*ön ısıtma

### Buhar desteğiyle pişirme

Belirli hamur işleri (örneğin mayalı hamur işleri) buhar desteğiyle çıtır bir kabuğa ve parlak bir yüzeye sahip olabilirler. Hamur işi daha az kurur.

Su haznesine "MAX" işaretine kadar su doldurunuz. Haznedeki su biterse yemeğinizin ayarlanan ısıtma türünde pişirilmesi buhar kullanılmadan devam eder.

### Dondurulmuş ürünler

Yiyeceği ambalajından tamamen çıkarınız. Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

Dondurulmuş ürünler bazen yarı yarıya önceden pişirilmiştir. Bu dengesiz kızarma seviyesi pişirme sonrasında da korunur.

### Ekmek ve sandviç ekmeği





Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz veya ıslak kapları pişirme alanına yerleştirmeyiniz. Sıcaklık değişimi nedeniyle pişirme alanı tabanı hasar görebilir.

Sıcak havaya ek olarak buharla pişirme fonksiyonunu açınız. Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.







Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	cinsinden süre
Pizza, önceden pişirilmiş, dondurulmuş	Tel ızgara	2		180-190	180	-	8-15
Pizza baget, önceden pişirilmiş, dondurulmuş	Tel ızgara	2		190-210	180	-	12-15

\*ön ısıtma

### Küçük ve normal kurabiyeler

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kurabiye	Cam tava	2		50-170	20-35
Beze	Cam tava	2		100	90-120
Badem kurabiyesi	Cam tava	2		110	35-45
Milföy hamurlu börek	Cam tava	2		170-180	35-45

### Ekmek ve sandviç ekmeği

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Adımlar	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar kademesi	Süre Dakika cinsinden	Bilgiler
Ekmek, 1 kg*	Cam tava	1		1	230	-	3	10-15	Kesinlikle fırına sıcakken doğrudan sıcak su dökmeyiniz.
				2	190-200	-	-	30-45	
Ekmek, 1,5 kg*	Baton kek kalıbı	0		1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Küçük ekmek,örneğin buğday unlu sandviç ekmeği*	Cam tava	1		1	200-220	-	3	25-35	
Tost ekmeği, 12 dilim	Tel ızgara	3		1	-	3	-	3-6	Tost ekmeklerini ızgaranın ortasına yan yana yerleştiriniz.
Tost ekmeği, 4 dilim	Tel ızgara	3		1	-	3	-	3-6	
Tostu üstten kızartma, 2-4 dilim	Izgara teli + cam tava	3+1		1	-	3	-	8-10	

\*ön ısıtma

### Yemek pişirme ile ilgili ipuçları

Kalıp ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyor.	Kalıbın dış yüzeyinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Kabin fırındaki pozisyonunu değiştiriniz. Bu işe yaramazsa mikrodalgasız pişirmeye devam ediniz veya yerleştirme yüzeyi olarak cam tavayı kullanınız. Bu durumda, pişme süresi uzayacaktır.
Kekin tümüyle pişip pişmediğini tespit etmek istiyorsunuz.	Bir kürdanı en yüksek noktasından kekin içine batırın. Kürdana hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kek çöküyor.	Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız. Ya da sıcaklığı 10 °C daha düşük ayarlayın ve pişirme süresini uzatınız. Reçetede belirtilen katkı maddelerini ve hazırlama önerilerini dikkate alın.
Kekin ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra keki bir bıçakla dikkatlice ayırınız.
Küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışıyor.	Her çörek parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, çörek parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Kek çok kuru.	Ya da sıcaklığı 10 °C daha yükseğe ayarlayın ve pişirme süresini kısaltın.
Kek çok açık renkte.	Yerleştirme yüksekliği ve aksesuar doğruysa duruma göre ya pişirme süresini uzatınız ya da sıcaklığı arttırınız.
Kalıptaki veya kutudaki kekin arka tarafı çok koyu.	Kek kalıbını doğrudan arka duvara değil, aksesuarın üzerine ortalı şekilde yerleştiriniz.
Kek çok koyu renkte.	Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık ayarlayınız ve gerekirse pişirme süresini uzatınız.

Hamur işinin her tarafı aynı kızarmamış.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Fazla büyük olan pişirme kağıdı hava dolaşımını etkileyebilir. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz. Kek kalıbının doğrudan pişirme alanı arka duvarı delikleri önünde durmamasına dikkat ediniz. Kurabiye/çörek pişirirken mümkün olduğunca aynı büyüklükte ve kalınlıkta kurabiyeler/çörek kullanınız.
Kek iyi görünüyör fakat içi pişmemiş.	Düşük sıcaklıkta biraz daha uzun pişiriniz ve duruma göre biraz daha az sıvı veriniz. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce pastanın tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya kızartma unu serpiniz ve kaplama malzemesini koyunuz.
Kek tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.	Keki piştikten sonra 5 ile 10 dakika soğumaya bırakınız. Halen ayrılmıyorsa, pastanın kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından keki tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini ıslak, soğuk bir bezle örtünüz. Bir dahaki sefere formu yağlayın ve kızartma unu serpiştirin.

## Sufleler ve gratenler

Cihazınızla sufleler ve gratenler hazırlayabilirsiniz. Ayar tablolarında bazı yemekler için en iyi ayarlar verilmiştir.

Sufleyi pişme durumu kapların büyüklüğüne ve suflelerin yerleştirme seviyesine bağlıdır. Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda yemeklerin pişmesi daha uzun sürecek ve üst tarafları

daha koyu olacaktır. Daima belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 160

Sadece yüksekliği 4-5 cm olan yassı sufle kabı kullanınız. Sufleler ve gratenler söndürülmüş fırında 5 dakika daha bekletilmelidir.

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Sıcaklık	Mikrodalga kademesi	Dakika cinsinden süre
Tatlı sufle, örn. Meyveli ve yoğurtlu sufle 1,5 kg	Güveç kabı	0		130-150	180	25-35
Pişişmiş malzemeli lezzetli sufleler, örn. fırında makarna, 1 kg	Güveç kabı	0	+	180-190	600	12-17
Çiğ malzemeli lezzetli sufleler, örn. patates graten, 1,1 kg	Güveç kabı	0	+	170-180	600	20-30

## Kümes hayvanı, et ve balık

Cihaz, kümes hayvanı, et ve balık hazırlama konusunda çok sayıda olanağa sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir. Bazı yemekler birkaç adımda pişirildiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

### Kap içinde pişirme

#### Uyarı – Sıçrayan camlar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Sadece bu uygulama için uygun olan kapları kullanınız. En iyisi cam bir kap kullanınız. Kabın pişirme bölümüne uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Paslanmaz çelik veya alüminyumdan imal edilmiş parlak kaplar mikrodalga uygulamaları için uygun değildir. Geleneksel uygulamalarda parlak kızartma tencereleri ısıyı bir aynesi gibi yansıtır ve bu nedenle çok uygun değildir. Kümes hayvanı, et ve balık daha yavaş pişer ve daha az kızartır. Geleneksel pişirme için daha yüksek bir sıcaklık ve/veya daha uzun bir pişirme süresi kullanınız.

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz

#### Üzeri açık kaplar

Kümes hayvanını, eti ve balığı hazırlamak için en iyisi derin bir kızartma kabı kullanınız. Kalıbı pişirme alanı tabanına yerleştiriniz. Buhar ekleme uygulamasını kullanmak istiyorsanız açık bir kap kullanınız. Uygun bir kabınız yoksa cam tavayı kullanınız.

#### Üzeri kapalı kaplar

Kapağın uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

#### Uyarı – Yanma tehlikesi!

Pişirme sonrasında kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Kapağı arka kısımdan biraz kaldırarak sıcak buharın sizden uzağa çıkmasını sağlayınız.

#### Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

Pişirme süresi bu sayede çok kısılacaktır. Geleneksel kullanım şekline farklı olarak mikrodalga ile kombine olarak pişirmedeki pişirme süresi toplam ağırlığa göre değişecektir.

**Bilgi:** Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel ilkedden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır. Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Metal kızartma kalıpları veya tencereler sadece mikrodalgasız kızartma için uygundur. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 160

#### Buhar destekli pişirme

Belirli yemekler buhar desteği kullanıldığında daha çıtır bir kıvama sahip olur. Yüzeyleri parlaklaşır ve daha az kururlar.

Üzeri açık kaplar kullanınız. Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Buhar desteğini ayar çizelgesinde belirtilen bilgilere göre devreye alınız. Su haznesine "MAX" işaretine kadar su doldurunuz. Haznedeki su biterse yemeğinin ayarlanan ısıtma türünde pişirilmesi buhar kullanılmadan devam eder.

## Buharla pişirme kabı ile fırında buharla pişirme

Buhar desteğinden farklı olarak Buharda pişirme işleviyle et daha yumuşakça pişirilir fakat derisi kızarmaz. Sulu kalır.

Lezzet tercihinize bağlı olarak et parçalarını ön pişirmeye tabi tutarak toplam pişirme süresini kısaltabilirsiniz. Büyük parçalar için daha uzun pişirme süresi gerekir. Et parçalarının çevrilmesi gerekli değildir.

Kanatlı hayvanlar, et veya balığın fırında buharla pişirilmesi için pişirilecek yiyeceği cam tava içinde buharlı pişirme haznesine yerleştiriniz ve yerleştirme yüksekliği 3'e sürünüz. Su haznesine "MAX" işaretine kadar su doldurunuz. Su haznesi işletim sırasında boşalırsa çalışma yarıda kesilir. Ekranda size bu konuda bilgi verilir.

## Izgara

Izgara yaparken cihazın kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Cihazın kapısı açıkken asla ızgara yapmayınız.

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Ek olarak cam tavayı ızgaranın altına sürünüz. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.

Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanın. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Izgara etlerini doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.

Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız. Tuz, etin suyunu alır.

## Bilgiler

- Izgara ısıtma çubukları sürekli olarak açılıp kapanır, bu normaldir. Açma kapamanın sıklığı, ayarlanmış kızartma kademesine göre değişir.
- Izgara sırasında duman oluşabilir.

## Önerilen ayar değerleri

Ayar değerleri, doldurulmamış, pişirmeye hazır, buzdolabı soğukluğunda kümes hayvanı etinin, kırmızı etin ve balığın, pişirme bölümü soğukken içeri sürülmesi durumunda geçerlidir.

Tabloda önerilen ağırlığa sahip kümes hayvanı eti, kırmızı et ve balık için önerilen değerler verilmiştir. Daha ağır olan kümes hayvanı eti, kırmızı et veya balık pişirecekseniz mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok parça varsa pişirme süresini tespit etmek için en ağır parçayı referans olarak alınız. Tüm parçalar benzer büyüklükte olmalıdır.

Kümes hayvanı eti, kırmızı et veya balık ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de o kadar uzun olmalıdır.

Kanatlı hayvanlar, et ve balığı ayar çizelgesinde belirtilmişse çeviriniz.

## Kümes hayvanı

Ördek veya kaz için, kanat altındaki deriyi deliniz. Böylece yağ dışarı akabilir.

Ördek göğsüne kesik açınız. Ördek göğsünü çevirmeyiniz.

Kümes hayvanı etini çevirdiğinizde ilk olarak göğüs veya deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.

## Et

Yağsız eti isteğe göre yağlayınız veya üzerine yağ dilimleri yerleştiriniz.

Yağsız etin kızartılması için biraz sıvı ekleyiniz. Cam kaplarda, kabın tabanı neredeyse tamamen örtülmüş olmalıdır.

Et derisine çarpı işareti şeklinde kesik atınız.

Kızartma piştikten sonra, fırın kapatılmış ve kapısı kapalı olduğu halde, fırın içerisinde 10 dakika daha dinlendirilmelidir. Bu sayede etin suyu daha iyi dağılır. Duruma göre kızartmayı alüminyum folyoya sarın. Belirtilen kızartma süresine tavsiye edilen dinlenme süresi dahil değildir.

Kap içerisinde kızartmak ve buğulamak daha konforludur. Kızartmayı kapla birlikte pişirme alanından çıkartmak daha kolay olur ve sosu doğrudan kap içerisinde hazırlayabilirsiniz.

Sıvının miktarı etin türüne, kabın malzemesine ve kapak kullanıp kullanmadığınıza bağlıdır. Eti emaye kaplı veya koyu renkli kızartma tenceresinde hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir.

Kızartma işlemi sırasında kaptaki sıvı buharlaşır. İhtiyaç halinde dikkatli bir şekilde sıcak sıvı ilave ediniz.

Et ve kapak arasındaki mesafe en az 3 cm olmalıdır. Et şişebilir.

Buğulama için eti ihtiyaca göre önceden hafif kızartın. Pişirmek için su, şarap, sirke veya benzer sıvılar ekleyiniz. Kabın tabanı 1-2 cm kadar örtülmelidir.

## Balık

Bütün balığın çevrilmesi gerekli değildir. Balığın sırt yüzgeci kolayca kopartılabiliyorsa balık pişmiş sayılır.

Balığı ızgara üzerinde pişirmek istiyorsanız önce ızgaraya biraz yağ sürünüz, böylece balık piştiğinde ızgaradan daha kolay ayrılacaktır.

**Kümes hayvanı**

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	Sıcaklık	Izgara kademesi	Mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Süre Dakika cinsinden	Bilgiler
Tavuk, bütün 1,3 kg (haşlama)	Kapalı kap	0		-	-	600	-	25-35	Sürenin yarısı dolduğunda çeviriniz.
Tavuk, bütün 1,3 kg (kızartma)	Açık kap	0	++	190	-	360	3	40-45	Göğüs tarafı yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz. 5 dakika suyunu çekmesini bekleyiniz.
Tavuk parçaları, örneğin çeyrek tavuk, 800 g	Açık kap	0		190	-	180	-	20-35	Derisine delik açınız. Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Ördek göğsü, 500g	Izgara teli + cam tava	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Kaz göğsü, kaz budu, 700-900 g	Açık kap	0	+	-	2	180	-	30-40	Yüksek açık kap. Çevirmeyiniz.

**Et**

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	Adımlar	Sıcaklık	Izgara kademesi	Mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Süre Dakika cinsinden	Bilgiler
Dana kızartma, 1 kg	Kapalı kap	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rozbif, İngiliz usulü, 1,5 kg	Açık kap	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Sürenin yarısı dolduğunda çeviriniz. Son olarak 10 dakika dinlendiriniz.
Sığır biftek 2-3 cm kalınlıkta, 2-3 adet, her biri 200 g	Tel ızgara + Cam tava	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Domuz eti derisiz, 750 g, örneğin boyun	Açık kap	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	Son olarak 10 dakika dinlendiriniz.
Domuz eti derili, 1 kg, örneğin omuz	Açık kap	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Derisini kesiniz. Son olarak 10 dakika dinlendiriniz. Çevirmeyiniz.
Domuz kalçası 500-600 g	Açık kap	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	Son olarak 10 dakika dinlendiriniz.
Domuz boynu biftek 2-3 cm kalınlıkta, 2-3 adet, her biri 120 g	Izgara teli + cam tava	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Adımlar	Sıcaklık	Izgara kademesi	Mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Süre Dakika cinsinden	Bilgiler
Izgara sosis 4-6 parça, her biri 150 g	Izgara teli + cam tava	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Dalyan köfte, 750 g	Açık kap	0		1	190	-	360	3	15-20	Son olarak 10 dakika dinlendiriniz.

## Balık

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Sıcaklık °C olarak	Izgara kademesi	Mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Süre dakika olarak
Balık fileto, taze, 400 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		-	-	-	3	15-17
Balık fileto parçaları, dondurulmuş, 400 g	Kapalı kap	0		-	-	600	-	10-15
Balık fileto parçaları, dondurulmuş, 800 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		-	-	-	3	23-25
Balık filetosu, fırınlama, 500 g	Açık kap	0		-	3	600	-	10-15
Balık pizolasi 2-3 dilim, her biri 150 g	Izgara teli + cam tava	3+1		-	3	-	-	8-12
Bütün balık, örneğin alabalık, 2-3 dilim, her biri 300 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		-	-	-	3	18-22

## Kızartma ve buğulama ile ilgili öneriler

Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var ve/veya kızartma fazla kuru.	Yerleştirme yüksekliğini ve sıcaklığı kontrol ediniz. Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve duruma göre pişirme süresini kısaltınız.
Kabuk çok ince.	Sıcaklığı artırın veya kızartma süresinin sonunda ızgarayı kısa süreli açınız.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir daha ki sefere daha büyük bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha az sıvı ekleyiniz.
Buğulamada et yaniyor.	Kap ve kapak uyumlu olmalı ve iyi kapanmalıdır. Sıcaklığı azaltın ve duruma göre buğulama sırasında biraz sıvı ekleyiniz.

## Garnitürler ve sebze

Burada çeşitli sebze türleri, pirinç ve patates için ve dondurulmuş patates ürünleri için hızlı ve koruyucu pişirme bilgileri verilmiştir.

### Mikrodalga

Sebzeleri mikrodalga için uygun kaplarda pişiriniz. Pirinci pişirmek için kapaklı ve yüksek bir kap kullanınız ve tabloda belirtilen miktarda su ekleyiniz.

### Buharda pişirme

Fırında buharla pişirme için cam tavayı ve buharda pişirme kabını kullanınız.

Ayar tablosunda belirtilen parça büyüklüklerini dikkate alınız. Küçük parçalarda pişirme süresi kısılırken büyük parçalarda uzar. Besin kalitesinin ve olgunluğunun

























pişirme süresi üzerinde etkisi vardır. Bu nedenle belirtilmiş olan ayar değerleri sadece referans niteliğindedir.

Gıda maddelerini kabın içinde daima eşit bir şekilde dağıtınız. Katmanlar farklıysa, yemekler dengesiz pişecektir. Basınca dayanıksız gıda maddelerini buharda pişirme haznesinde çok yükseğe yerleştirmeyiniz.

Su haznesine "MAX" işaretine kadar su doldurunuz. Su haznesi işletim sırasında boşalırsa çalışma yarıda kesilir. Ekranda size bu konuda bilgi verilir.

### Kuskus

Su veya sıvıyı bildirilen oranda ekleyiniz. Örneğin 1:2 oranında sıvı ekleyiniz, her 100 g kuskus için 200 ml sıvı.

Yemek	Kaplar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	Adımlar	Sıcaklık	Mikrodalga kademesi	Buhar kademe-si	Süre dakika ola-rak
Enginar, bütün, taze	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	36-40
Yaprak ıspanak, taze, 250 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	5-7
Karnabahar, bütün, taze	Cam tava + buharda pişirme kabı	2		1	-	-	3	28-35
Brokoli, bütün, taze, 500 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	2		1	-	-	3	20-23
Brokoli çiçeği, dondurulmuş, 500 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	14-16
Sebze, taze, 250 g*	Kapalı kap	0		1	-	600	-	6-10
Sebze, taze, 500 g*	Kapalı kap	0		1	-	600	-	10-15
Mısır koçanı, taze, 2 adet	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	35-45
Karışık sebze, dondurulmuş, 250 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	12-15
Dilimlenmiş havucun buharda pişirilmesi	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	18-20
Pirasa dilimleri, taze, 500 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	10-12
Yeşil fasulye, taze, 500 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	18-20
Kırmızı pancar, bütün, 500 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	50-60
Kuşkonmaz, yeşil, 250 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	15-18
Dilimlenmiş kabak buharda pişirme	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	12-14
Patates, dörde bölünmüş, 250 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	28-30
Patates, dörde bölünmüş, 500 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	30-32
Patates, dörde bölünmüş, 750 g**	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		1	-	-	3	32-35
Patates kızartması, dondurulmuş	Cam tava	2		1	180-210	-	-	30-40
Rösti, dondurulmuş	Cam tava	2		1	190-210	-	-	25-35
Kroket, dondurulmuş	Cam tava	2		1	190-210	-	-	25-35
Pirinç, 125 g + 300 ml su	Kapalı kap	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Pirinç, 250 g + 500 ml su	Kapalı kap	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Kuskus, 1:2	Cam tava	3		1	-	-	3	3-10

\*ara sıra karıştırınız

\*\*Su haznesini arada bir doldurmak gerekebilir.

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

## Tatlılar

Cihazınızla tatlıları hızla ve güzel biçimde hazırlayabilirsiniz.

Ayar çizelgesinde belirtilen uyarıları dikkate alınız.

## Sütlaç

Sütü bildirilen oranda ekleyiniz. Örneğin 1:2,5 oranında sıvı ekleyiniz, her 100 g sütlaç için 250 ml süt.

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Mikrodalga kademesi	Buhar kademesi	Süre dakika olarak
Flan Caramel	Cam tava	3		-	3	40-50
Buharla pişirilmiş makarna	Cam tava	3		-	2	20-25
Sütlaç 1:2, 5	Kapalı kap	3		-	3	30-40
Meyve, komposto, 500 g	Kapalı kap	3		-	3	9-12
Mikrodalga için patlamış mısır, 1 poşet her biri 100 g	Kapalı kap	0		600	-	3-5
Tatlı, örneğin Puding (toz halinde) 500 ml*	Kapalı kap	0		600	-	6-8

\*ara sıra karıştırınız

## Gıda maddelerindeki akrilamid

### Hangi gıdalar risklidir?

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek

veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Akrilamid miktarı düşük olan yemeklerin hazırlanması için öneriler	
Genel bilgi	Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz. Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Fırında pişirme	Maks. 180 °C sıcak hava, yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Kurabiye	Maks. 180 °C sıcak hava, yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde aksesuar üzerine yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için işlem başına en az 400 g patates pişiriniz.

## Test yemekleri

Bu çizelgeler, cihazın test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

IEC 60350-1 veya IEC 60705 normuna göre.

### Fırında pişirme

#### Bilgiler

- Ayar değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.

- Çizelgede bulunan ön ısıtmaya ilişkin uyarılara dikkat ediniz. Ayar değerleri hızlı ısıtma olmadan geçerlidir.
- Pişirmek için ilk olarak, belirtilen sıcaklıkların daha düşük olanını kullanınız.
- Tablo değerleri besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.
- Kalıpları ızgara teli üzerine koyunuz.

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Sıcaklık °C olarak	Süre dakika olarak
Şekerpare	Cam tava	2		160-170	30-35
Küçük pastalar*	Cam tava	2		160-170	20-25
Revani	Kelepçeli kek kalıbı Çap 26 cm	1		160-170	40-50
Üstü kapalı elmalı pasta	Kelepçeli kek kalıbı Çap 20 cm	2		170-190	80-100

\*Fırında 5 dakika ön ısıtma yapınız

**Mikrodalga ile hazırlama**

Mikrodalga ile hazırlamak için daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için

uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 160

**Mikrodalga fırın ile buz çözme**

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Ağırlık	Adımlar	Mikrodalga kademesi	Süre dakika olarak
Etin buzunu çözme	Açık kap	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

**Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi**

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Ağırlık	Adımlar	Mikrodalga kademesi	Süre dakika olarak
Muhallebi	Açık kap	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sünger kek	Açık kap	0		475 g	1	600	8-10
Köfte	Açık kap	0		900 g	1	600	20-25

**Mikrodalga ile kombine olarak pişirme**

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Sıcaklık °C olarak	Izgara kademesi	Mikrodalga kademesi	Süre Dakika cinsinden	Bilgiler
Patates graten	Açık kap	0		-	1	360	25-32	
Kek, 700 g	Açık kap	1		190-200	-	180	20-27	
Tavuk	Açık kap	0		190	-	360	30-45	Göğüs kısmı aşağı bakacak şekilde. Kapaksız yüksek kap. Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.

**Buharda pişirme**

Cam tavayı buharda pişirme kabı ile birlikte yerleştirme yüksekliği 3'e yerleştiriniz.

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Buhar kademesi	Süre dakika olarak	Bilgiler
Bezelye, dondurulmuş	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		3	-	En soğuk nokta 85 °C sıcaklığa erişince test sona ermiştir.
Brokoli, taze, 300 g	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		3	11-13	
Brokoli, taze, bir kap	Cam tava + buharda pişirme kabı	3		3	18-20	

**Izgara**

Cam tavayı izgaranın altına sürünüz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve pişirme alanı temiz kalır.

Tablo değerleri besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Izgara kademesi	Süre dakika olarak	Bilgiler
Ekmek dilimleri kızartma	Tel izgara	3		3	4-5	
Dana burger, 12 adet	Izgara teli + cam tava	3+1		3	35-45	Sürenin yarısı dolduğunda çeviriniz

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG  
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG  
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG  
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir



9001277296  
0970830