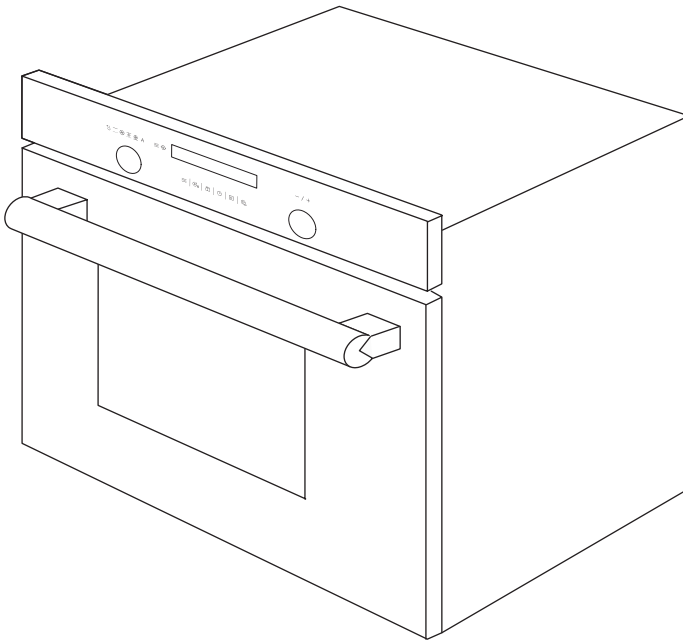




COOKE™
/ & LEWIS



5059340213828
CLCPSTa

5059340213835
CLCPBLa

V10821 BX220IM



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

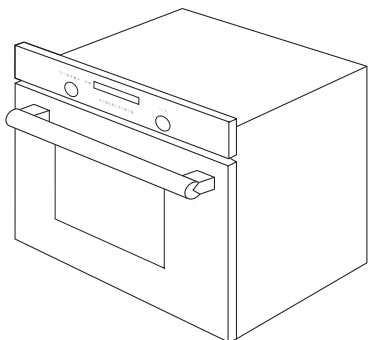
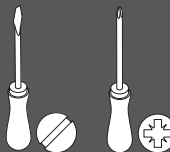
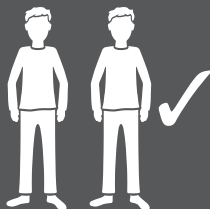
FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

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

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

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

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



[01] x 1



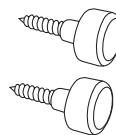
[02] x 1



[03] x 1



[04] x 1

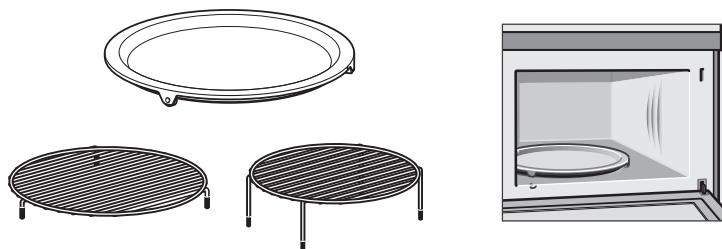


[05] x 2



EN Preparation
FR Préparation
PL Przygotowanie

RO Pregătire
ES Preparación
PT Preparação



EN Accessories

Turntable: Always use the appliance with the turntable in place; maximum weight 5 kg.

Lower wire rack: Used for baking and roasting. **Higher wire rack:** Used for grilling and toasting.

FR Accessoires

Plateau tournant : Toujours utiliser l'appareil avec le plateau tournant en place ; poids maximal 5 kg.

Grille métallique basse : Utilisée pour la cuisson et le rôtissage. **Grille métallique haute :** Utilisée pour les grillades et le pain grillé.

PL Akcesoria

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

RO Accesorii

Suport rotativ: Întotdeauna utilizați aparatul având suportul rotativ montat; greutate maximă 5 kg.

Grătar inferior: Folosit pentru coacere și prăjire. **Grătar superior:** Folosit pentru prepararea la grătar și rumenire.

ES Accesorios

Plato giratorio: Utilice siempre el aparato con el plato giratorio en su lugar; peso máximo de 5 kg.

Rejilla inferior: Se utiliza para hornear y asar. **Rejilla superior:** Se utiliza para gratinar y tostar.

PT Acessórios

Prato giratório: Utilize sempre o aparelho com o prato giratório instalado; peso máximo de 5 kg.

Grelha inferior: Utilizada para cozinhar e assar. **Grelha superior:** Utilizada para grelhar e torrar.



EN Preparation
FR Préparation
PL Przygotowanie
RO Pregătire
ES Preparación
PT Preparação

3



EN Installation
FR Installation
PL Instalacja
RO Instalare
ES Instalación
PT Instalação

5

EN 5
FR 5
PL 5

RO 6
ES 6
PT 6



EN Use
FR Utilisation
PL Użytkowanie
RO Utilizare
ES Uso
PT Utilização

16

EN 16
FR 41
PL 68

RO 95
ES 121
PT 148



+



EN Care & maintenance
FR Entretien et maintenance
PL Pielęgnacja i konserwacja
RO Îngrijire și întreținere
ES Cuidado y mantenimiento
PT Cuidados e manutenção

39

EN 39
FR 66
PL 93

RO 119
ES 146
PT 173



EN Installation
FR Installation
PL Instalacja

RO Instalare
ES Instalación
PT Instalação

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

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

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

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

Decide on the appropriate location for your product.

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

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

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

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

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

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

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

Décider de l'emplacement approprié pour votre produit.

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

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

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

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

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

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

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

Należy wybrać odpowiednie miejsce montażu produktu.

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

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

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

RO Acest aparat trebuie instalat corespunzător de o persoană calificată, urmând cu strictețe instrucțiunile producătorului.

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

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

Verificați ambalajul și asigurați-vă că aveți toate piesele specificate.

Decideți asupra unei locații adecvate pentru poziționarea produsului.

Acest produs conține sticlă, aveți grijă la montare sau manipulare pentru a preveni vătămrile corporale sau deteriorarea produsului.

Plăcuța cu specificații este disponibilă pe aparat. Pe plăcuță sunt afișate toate informațiile de identificare necesare pentru comandarea pieselor de schimb.

Dacă vindeți aparatul, îl donați sau abandonați când vă mutați, asigurați-vă că predați și acest manual împreună cu produsul pentru ca noul proprietar să se familiarizeze cu aparatul și cu avertismentele de siguranță.

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

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

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

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

Decida sobre la ubicación adecuada para el producto.

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

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

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

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

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

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

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

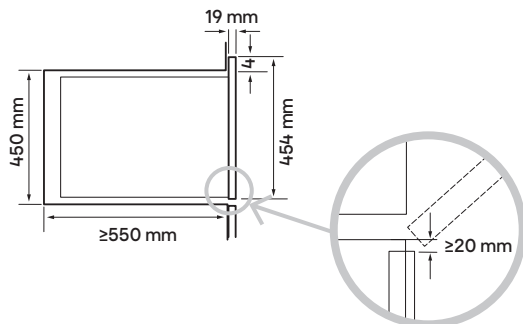
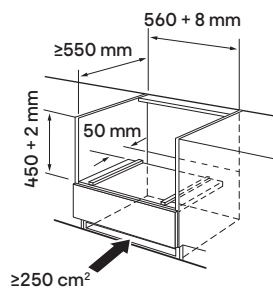
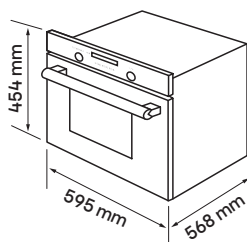
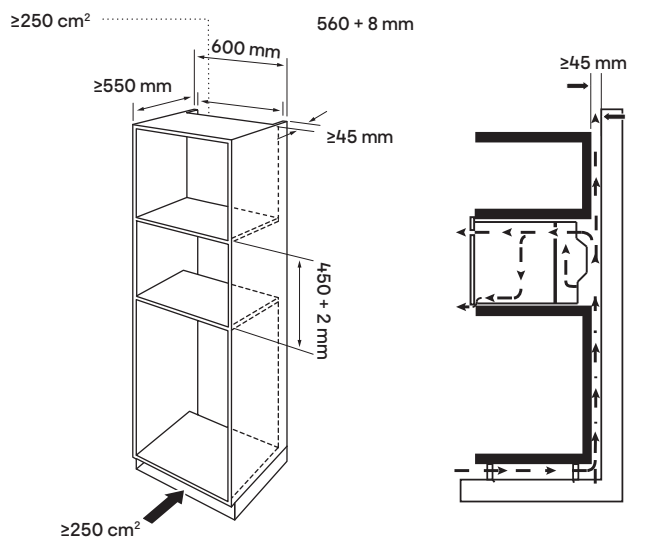
Escolha o local adequado para o produto.

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

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

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

01



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

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

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

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

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

Ventilation slots and intakes must not be covered.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PL Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w kuchni.

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

Dopasowana szafka musi mieć wymontowaną tylną ściankę za urządzeniem.

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

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

Nie należy zakrywać otworów i wlotów wentylacyjnych.

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

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

Za uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym montażem odpowiada instalator.

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

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

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

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

Dulapul montat trebuie să aibă o deschidere de ventilație de 250 cm în partea frontală. În acest scop, decupați panoul de bază sau montați un grilaj de ventilație.

Trebuie să păstrați un spațiu de cel puțin 25 mm între perete și panoul de bază sau panoul posterior al unității de deasupra.

Fantele de ventilație și prizele nu trebuie acoperite.

Spațiul dintre blat și aparat nu trebuie obturat cu plăci suplimentare.

Funcționarea în siguranță a acestui aparat poate fi asigurată doar dacă aparatul a fost instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.

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

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

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

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

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

El armario en que se instale debe contar con una apertura de ventilación de 250 cm en la parte frontal.

Para ello, recorte el panel de base o instale una rejilla de ventilación.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O armário onde for ser montado deve ter uma abertura de ventilação de 250 cm na parte frontal.

Para isso, corte o painel de base ou aplique uma grelha de ventilação.

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

As ranhuras e entradas de ventilação não podem ser tapadas.

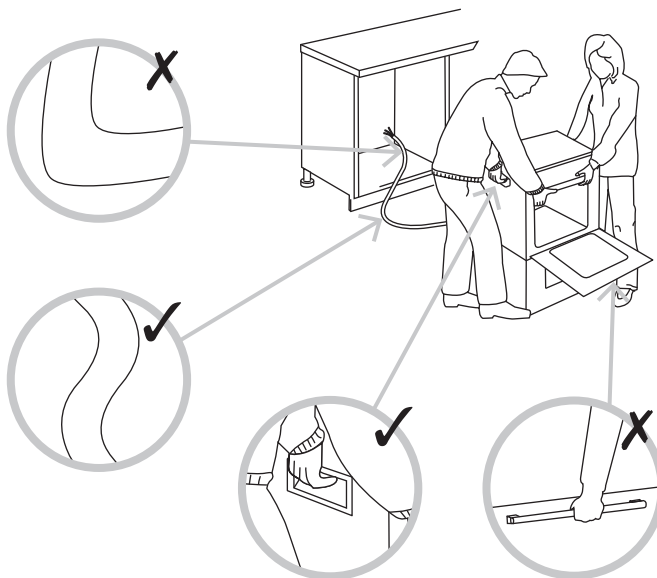
A folga entre a bancada e o aparelho não pode ser fechada com ripas adicionais.

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

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

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

02



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

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

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

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

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

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

RO IMPORTANT: Nu ridicați cuptorul ținându-l de mânerul ușii pentru a evita orice potențiale deteriorări ale sticlei și balamalelor.

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

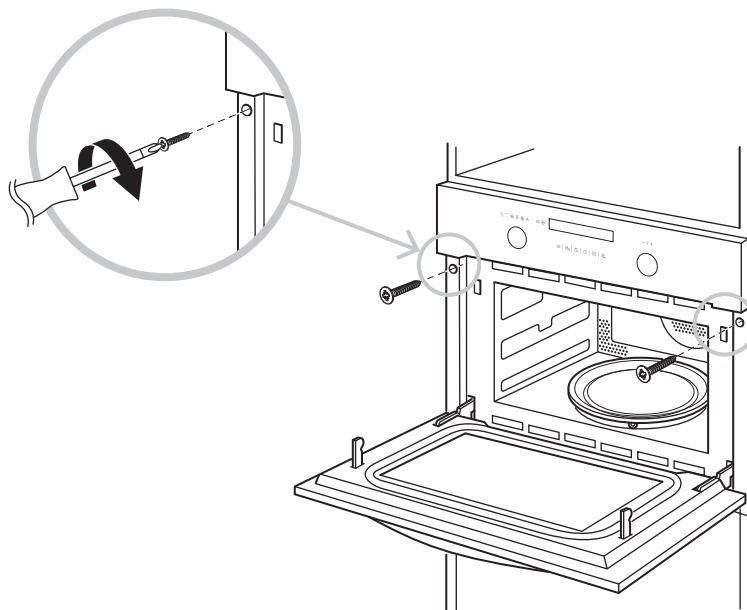
ES IMPORTANTE: No levante el horno por el asa de la puerta para evitar posibles daños en el cristal y las bisagras.

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

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

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

03



EN Once the oven has been lifted into place inside the housing unit, use the 2 holes located within the sides of the metal casing of the oven to secure it. Secure with the 2 screws [5].

IMPORTANT: Finger tight only, do not use tools to avoid damage to the screws!

FR Une fois que le four est placé à l'intérieur de l'élément de cuisine, utiliser les 2 trous situés sur les parois latérales de l'enveloppe métallique du four pour le fixer. Fixer le four avec les 2 vis [5].

IMPORTANT : Les serrer à la main uniquement, ne pas utiliser d'outils pour éviter d'endommager les vis !

PL Po zamocowaniu piekarnika w module docelowym, w celu zabezpieczenia urządzenia należy skorzystać z 2 śrub [5] i umieścić je w otworach zlokalizowanych po bokach metalowej obudowy.

WAŻNE: Dokręcać wyłącznie palcami. Nie korzystać z narzędzi, aby nie uszkodzić śrub!

RO După ce cuptorul a fost ridicat în poziția de amplasare în interiorul unității în care va fi instalat, folosiți cele 2 găuri situate pe părțile laterale ale carcasei de metal ale cuptorului pentru a fixa cuptorul. Fixați în poziție cu ajutorul celor 2 șuruburi [5].

IMPORTANT: Strângeți doar manual, nu folosiți unelte pentru a nu deteriora șuruburile!

ES Una vez que el horno se haya levantado e introducido en su lugar dentro de la unidad de alojamiento, utilice los dos orificios situados en los laterales de la carcasa metálica del horno para fijarlo. Fije el horno con los dos tornillos [5].

IMPORTANTE: Apriételes a mano únicamente; no utilice herramientas para evitar dañar los tornillos.

PT Assim que o forno tiver sido colocado no devido local, utilize os 2 orifícios nas laterais do revestimento metálico do forno para o fixar. Fixe o forno com os 2 parafusos [5].

IMPORTANTE: Aperte apenas com os dedos, não utilize ferramentas para evitar danificar os parafusos!

EN Installation

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

Direct Connection

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

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

The cable must not be bent or compressed.

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

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

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

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow = E or Earth 

This appliance should be connected directly to the consumer unit with a 24 Amp Residual Current Device (RCD) protecting its circuit.

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

FR Installation

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

Raccordement direct

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

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

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifier régulièrement la présence de dommages sur la fiche secteur et le cordon d'alimentation.


Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial ou un ensemble prévu à cet effet, disponible auprès du fabricant ou son prestataire de service.

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

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

Marron = L ou Phase

Bleu = N ou Neutre

Vert et jaune = E ou Terre 

Cet appareil électroménager doit être raccordé directement au tableau électrique par l'intermédiaire d'un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) de 24 A protégeant son circuit.

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

PL Instalacja

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

Bezpośrednie podłączenie

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

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

Przewód nie może być zgięty lub ściśnięty.

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

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

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

Brązowy = L lub Pod napięciem

Niebieski = N lub Neutralny

Zielony i żółty = E lub Uziemienie (⊕)

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do tablicy rozdzielczej poprzez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o natężeniu 24 A.

Aby zminimalizować ryzyko związane z używaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i uniknął nieprawidłowego użytkowania oraz zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom.

Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie należy używać urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta – aby dowiedzieć się więcej patrz koniec rozdziału 'Utrzymanie i konserwacja'.

RO Instalare

Toate operațiunile de instalare trebuie efectuate de o persoană competentă sau un electrician calificat. Înainte de conectarea la rețeaua electrică, asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde tensiunii specificate pe plăcuța de identificare.

Legătură directă

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

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

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Fișa de rețea și cablul de alimentare trebuie verificate în mod regulat pentru a identifica eventualele deteriorări. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit cu un cablu special sau cu o instalație puse la dispoziție de producător sau agentul de service.

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

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

Maro = L sau sub tensiune

Albastru = N sau Neutru

Verde sau galben = E sau Împământare (⊕)

Aparatul trebuie conectat direct la tabloul de distribuție cu un dispozitiv de protecție la curent rezidual (RCD) de 24 A care să îi protejeze circuitul.

Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect și să citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță în vederea evitării utilizării greșite și a pericolelor. Păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru referințe ulterioare și predați-o proprietarilor viitori. După despachetarea aparatului, verificați să nu fie deteriorat. Dacă aveți îndoieli, nu folosiți aparatul și contactați Serviciul clienți - a se vedea sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere pentru detalii.

ES Instalación

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

Conexión directa

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

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

El cable no debe quedar doblado ni comprimido.

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

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

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

Marrón = L o positivo

Azul = N o negativo

Verde y amarillo = E o tierra (⊕)

Este aparato debe conectarse directamente a la unidad de consumo con un dispositivo de corriente residual (RCD) de 24 amperios a modo de protección del circuito.

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

PT Instalação

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

Ligação direta

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

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

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.


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

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

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

Castanho = L ou ativo

Azul = N ou neutro

Verde e amarelo = E ou terra 

Este aparelho deve ser ligado diretamente ao contador elétrico com um disjuntor diferencial residual (DDR) de 24 A que proteja o circuito.

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



EN Use
FR Utilisation
PL Użytkowanie

RO Utilizare
ES Uso
PT Utilização

Before you start

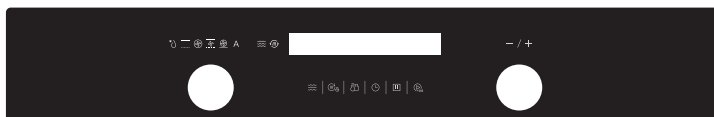


WARNING: Read the instructions before using the appliance.

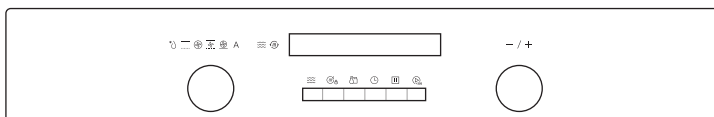
Switch on the appliance at the switched fused connection unit. The appliance is ready for use.

Functions and settings

Model with touch controls: CLCPBLa



Model with button control: CLCPSTa











Controls

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










Function selector

Used for selecting the program type.

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

Function selector

Used for selecting the program options.

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

Cooling fan

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

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

Caution!

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

Notes


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

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

01 Setting the clock




Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once.

Set the clock.

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

02 Heating up the oven

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

1. Use the function selector to set  Hot air.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the  key. Turn "– / +" to set the cooking time to 1 hour.
4. Touch the  key. The oven begins to heat up.

03 Cleaning the accessories




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

04 Setting the oven

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

Setting the type of heating and temperature

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

1. Set the function selector to 
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn "– / +" knob to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the  key. Turn "– / +" knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Maximum cooking time is 5 hours.

Opening the oven door during operation

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

Pausing operation

Touch the  key to pause the operation. Then touch the  key to continue operation.


Changing the cooking time

This can be done at any time.

Touch the  key. Turn “- / +” knob to change the cooking time. Press  to continue.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch the  key for the new temperature setting.

Turn “- / +” knob to set the temperature. Press  to continue.

Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel operation.




05 Rapid Preheating

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


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

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

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


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

The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks.

Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

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

Note:

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

06 The Microwave

Note:

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

Note:

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

0-1 min	: 1 second	1-5 min	: 10 seconds
5-15 min	: 30 seconds	15-60 min	: 1 minute
60 min	: 5 minutes		

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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


Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.

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





Notes

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

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

Setting the Microwave

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

1. Touch the  key. The default microwave power 900 W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Touch the  key. to activate the microwave function. Turn “- / +” knob to adjust the microwave power to 300 W.
3. Touch the  key. Turn “- / +” knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key to start cooking. The cooking time starts counting down in the display.


The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave cooking has finished.



Opening the door during operation

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

Changing the cooking time

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

Changing the microwave power setting

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

Pausing the operation


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

Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel cooking.

Notes

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

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





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

07 MicroCombi operation





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

Setting Microwave Combi operation

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

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


Alternative example:

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

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.



Opening the oven door during cooking

Cooking is suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue.


Pausing operation

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


Changing the cooking time

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

Changing the microwave power setting

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

Changing the temperature

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

Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel cooking.

08 Automatic programmes



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

Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven.

The temperature selector must be in the off position.

Example: programme 3 with a weight of 1 kilo.

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

Auto Menu

Programme No.	Max weight	Category	Item
P 01**	0.6 kg	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	0.8 kg	Side dishes	Peeled potatoes
P 03*	1.0 kg	Side dishes	Roast potatoes. If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.
P 04	1.0 kg	Poultry/Fish	Chicken pieces. If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.
P 05*	1.0 kg	Bakery	Cake
P 06*	1.4 kg	Bakery	Apple pie
P 07*	0.9 kg	Bakery	Quiche
P 08**	0.5 kg	Reheat	Drink or soup
P 09**	0.5 kg	Reheat	Plated meal
P 10**	0.7 kg	Reheat	Sauces or stews
P 11*	0.5 kg	Convenience	Frozen Pizza
P 12*	0.8 kg	Convenience	Oven chips If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.
P 13*	1.0 kg	Convenience	Lasagna

Notes

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

The programmes with ** only use the microwave function.

Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

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

Cancelling the programme




Touch the  key twice to cancel cooking.

Changing the cooking time

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

09 Defrosting programmes

There are 2 options available for defrosting.

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

Notes

Preparing food

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

Ovenware

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

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

Resting time


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

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

Programme No.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	Meat, poultry and fish	0.2 - 1.0 kg
d 02*	Bread, cake and fruit	0.1 - 0.5 kg



*During defrosting, place the food on the lower wire rack

10 Time setting options

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

Setting the timer

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

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

The timer duration has elapsed

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

Canceling the timer

Touch the  key to cancel the timer operation.

Setting the cooking time


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

The cooking time has elapsed



An audible signal sounds. The oven stops cooking.

Setting the clock

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

1. Turn "- / +" knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the  key. The time is set.

Changing the clock

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


11 Childproof lock

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

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


Switching on the childproof lock

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

Touch and hold the  key for approximately 3 seconds.

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

Switching off the childproof lock

Touch and hold the  key for approximately 3 seconds.


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

Childproof lock with other cooking operations

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

12 Quick Start


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

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

13 Malfunction table

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

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

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
0:00 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E1 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the customer services helpline.
E4 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the customer services helpline.
E11 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the customer services helpline.



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

14 Expert Cooking Guide

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

Notes:

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

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

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

Use the accessories supplied.

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

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

Defrosting

Notes:

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

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

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

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

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes:

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

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

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

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

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

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

Cooking food

Popcorn for the microwave

Notes:

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

Do not use porcelain or overly curved plates.

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

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

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork – on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Turn during cooking
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	1.2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	–
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	–
Vegetables, e.g. peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	
Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 10-15 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	500 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1tbsp of water
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution!
	300 ml	900 W, 2-3 mins	Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup 1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
Soup 2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	–
Soup 4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	
Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	–
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	–



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

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

Microwave tips

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

Cakes and pastries

About the tables

Notes:

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

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
















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

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

Baking tins:








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

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin	☼	170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin	☼	150-170	–	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin	☼	160-180	–	30-40

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

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

** the food should be placed in the turntable.

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

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray	☼	210-230	50-60
Flatbread	Round pizza tray	☼	220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray	☼	210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray	☼	200-220	15-25

Microwave tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

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

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

Ovenware

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

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

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

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat: Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- Poultry: Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes

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

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

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

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time.
- Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

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

* Lower wire rack.

** Higher wire rack.

Veal

Note:

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

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

* Lower wire rack.

Pork

Notes:

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of pork after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid	☉	220-230	100	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid	☉	190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid	☉	220-230	100	25-30

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid	☼	210-230	100	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	300	45-45
Neck of pork, 2 cm thick**		—	3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

* Lower wire rack.

** Higher wire rack.

Lamb

Note:

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

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

* Lower wire rack.

Miscellaneous

Notes:

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

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










* Lower wire rack.

** Higher wire rack.

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg*	Ovenware with lid		220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg*	Ovenware with lid		220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each*	Ovenware without lid		180-200	300	30-35
Chicken portions, approx. 800 g*	Ovenware without lid		210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g**	Ovenware without lid		190-210	100	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each*	Ovenware without lid	—	3	100	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each*	Ovenware without lid		210-230	100	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*	Ovenware with lid		200-220	100	50-60

* Lower wire rack.

** Higher wire rack.

Fish

Note:

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

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





Tips for roasting and grilling

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

Bakes, gratins, toast with toppings

Note:














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

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

Convenience products, frozen

Notes:

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




Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	25-35
Pizza baguette*	Turntable	 	- 220-230	700	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

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



 Care & maintenance
 Entretien et maintenance
 Pielęgnacja i konserwacja

 Îngrijire și întreținere
 Cuidado y mantenimiento
 Cuidados e manutenção

Care and cleaning

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

Cleaning agents

Do not use:

- Sharp or abrasive cleaning agents.
- Metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- Metal or glass scrapers to clean the door seal.
- Hard scouring pads and sponges.
- Cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

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



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



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



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

Customer Helpline (Freephone):

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1800 932 230 eire@kingfisherservice.com



EN Use
FR **Utilisation**
PL Użytkowanie

RO Utilizare
ES Uso
PT Utilização

Avant de commencer

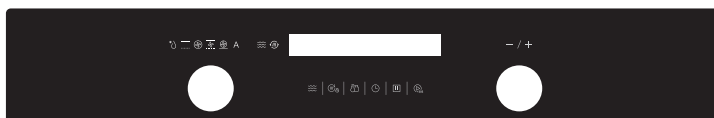


AVERTISSEMENT : Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

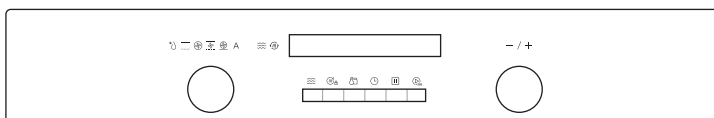
Mettre l'appareil en marche sur l'unité de raccordement avec fusible. L'appareil est prêt à l'emploi.

Fonctionnement et réglages

Modèle avec commandes tactiles : CLCPBLa



Modèle avec boutons de commande : CLCPSTa














Commandes

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










Sélecteur de fonction

Utilisé pour sélectionner le type de programme.

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

Sélecteur de fonction

Utilisé pour sélectionner les options du programme.

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

Attention !

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

Remarques


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

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

01 Réglage de l'horloge




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

Régler l'horloge.

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

02 Chauffage du four

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

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

03 Nettoyage des accessoires




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

04 Réglage du four

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


Réglage du type de chauffage et de la température

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



1. Placer le sélecteur de fonction sur 
2. La température par défaut 180 °C clignote. Tourner le bouton « -/ + » pour régler la température sur 200 °C.
3. Appuyer sur la touche . Tourner le bouton « -/ + » pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
4. Appuyer sur la touche . Le four commence à chauffer.

Le temps de cuisson maximal est de 5 heures.

Ouverture de la porte du four pendant son fonctionnement



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

Fonctionnement en pause

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

Modification du temps de cuisson

Cela peut être effectué à tout moment.

Appuyer sur la touche . Tourner le bouton « -/ + » pour modifier le temps de cuisson. Appuyer sur  pour continuer.

Modification de la température

Cela peut être effectué à tout moment.

Appuyer sur la touche  pour effectuer un nouveau réglage de puissance.

Tourner le bouton « -/ + » pour régler la température. Appuyer sur  pour continuer.









Annulation du fonctionnement

Appuyer deux fois sur la touche  pour annuler la cuisson.




05 Préchauffage rapide

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

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

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

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

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

Le processus de préchauffage est terminé

Un signal retentit. Le symbole  clignote sur l'affichage.

Mettre le plat au four.

Annulation du préchauffage rapide

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

Remarque :

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

06 Le micro-ondes

Remarque :

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

Remarque :

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

0 à 1 min : 1 seconde 1 à 5 min : 10 secondes
 5 à 15 min : 30 secondes 15 à 60 min : 1 min
 60 min : 5 minutes

Remarques concernant les plats de cuisson**Plats de cuisson appropriés**

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

Plats de cuisson non appropriés au four

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

Attention !

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

Réglages de la puissance du micro-ondes

Utiliser la touche  pour régler la puissance micro-ondes.

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





Remarques

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

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

Réglage du micro-ondes

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

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


Le temps de cuisson est écoulé

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



Ouverture de la porte pendant le fonctionnement

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

Modification du temps de cuisson

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

Modification du réglage de puissance du micro-ondes

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

Fonctionnement en pause


Appuyer brièvement sur la touche . Le four est en pause. Appuyer sur la touche  pour reprendre la cuisson.

Annulation du fonctionnement

Appuyer deux fois sur la touche  pour annuler la cuisson.

Remarques

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

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





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

07 Fonctionnement avec la fonction MicroCombi





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

Réglage du fonctionnement avec la fonction MicroCombi

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

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


Autre exemple :

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



Le temps de cuisson est écoulé

Une alarme retentit. Le mode de combinaison est terminé.



Ouverture de la porte du four pendant la cuisson

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

Fonctionnement en pause

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


Modification du temps de cuisson

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

Modification du réglage de puissance du micro-ondes

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

Modification de la température

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

Annulation du fonctionnement

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

08 Programmes automatiques



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

Réglage d'un programme

Lorsque vous avez sélectionné un programme, régler le four.

Le sélecteur de température doit être en position arrêt.

Exemple : programme 3 avec un poids de 1 kilo.

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

Menu automatique

N ° de programme	Poids max.	Catégorie	Élément
P 01**	0,6 kg	Légumes	Légumes frais
P 02**	0,8 kg	Garniture	Pommes de terre pelées
P 03*	1,0 kg	Garniture	Pommes de terre rôties. Si vous entendez un signal sonore, retourner les aliments. Le four micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.
P 04	1,0 kg	Volaille/ poisson	Morceaux de poulet. Si vous entendez un signal sonore, retourner les aliments. Le four micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.
P 05*	1,0 kg	Pâtisserie	Gâteau
P 06*	1,4 kg	Pâtisserie	Tarte aux pommes

N ° de programme	Poids max.	Catégorie	Élément
P 07*	0,9 kg	Pâtisserie	Quiche
P 08**	0,5 kg	Réchauffer	Boisson ou soupe
P 09**	0,5 kg	Réchauffer	Repas dans assiette
P 10**	0,7 kg	Réchauffer	Sauces et ragoûts
P 11*	0,5 kg	Plats cuisinés	Pizza congelée
P 12*	0,8 kg	Plats cuisinés	Frites au four Si vous entendez un signal sonore, retourner les aliments. Le four micro-ondes combiné commence la prochaine étape automatiquement.
P 13*	1,0 kg	Plats cuisinés	Lasagnes

Remarques

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

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

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four arrête de chauffer.

Modification du programme

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

Annulation du programme




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

Modification du temps de cuisson

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

09 Programmes de décongélation

Deux options sont disponibles pour la décongélation.

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

Remarques

Préparation des aliments

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

Plats de cuisson

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

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

Temps de repos


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

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

N ° de programme	Décongélation	Plage de poids en kg
d 01*	Viande, volaille et poisson	0,2 à 0,1 kg
d 02*	Pain, gâteaux et fruits	0,1 à 0,5 kg



*Pendant la décongélation, placer les aliments sur la grille basse

10 Options de réglage de l'heure

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

Réglage du minuteur

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

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

La durée de la minuterie est écoulée

Un signal retentit. 0:00 s'affiche.

Annulation de la minuterie

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

Réglage du temps de cuisson


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

Le temps de cuisson est écoulé



Un signal sonore retentit. Le four arrête la cuisson.

Réglage de l'horloge

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

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

Modification de l'horloge

1. Appuyer et maintenir enfoncée la touche «  » pendant quelques secondes, l'heure clignote à l'écran.
2. Tourner le bouton « -/ + » pour régler la nouvelle heure et appuyer sur la touche «  » pour confirmer le réglage.

11 Sécurité enfant

Le four dispose d'une sécurité enfant pour empêcher que les enfants n'allument le four accidentellement. La minuterie et l'horloge peuvent également être réglées lorsque la sécurité enfant a été activée.

Activation de la sécurité enfant


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

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

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

Désactivation de la sécurité enfant


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


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

Sécurité enfant avec d'autres opérations de cuisson

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

12 Démarrage rapide


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

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

13 Tableau des pannes

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

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

Problème	Cause possible	Corrections/informations
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Vérifier dans la boîte à fusibles si le disjoncteur pour l'appareil est en bon état.
	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Coupure de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas. «  » apparaît sur l'affichage.	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant (voir la section : Sécurité enfant).
0:00 apparaît dans le panneau d'affichage.	Coupure de courant	Réinitialiser l'horloge.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	Porte pas complètement fermée.	Vérifier si des résidus de nourriture ou des débris sont coincés dans la porte.

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



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

14 Guide de cuisson expert

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

Remarques :

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

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

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

Utiliser les accessoires fournis.

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

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

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

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

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

Décongélation

Remarques :

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

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

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

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

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments congelés

Remarques :

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

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

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

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

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

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

Cuisson des aliments

Pop-corn pour micro-ondes

Remarques :

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

Toujours placer le plat sur la grille.

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

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

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

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

Décongélation	Poids	Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes	Remarques
Miche de pain	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5 à 10 min	Retourner pendant la cuisson
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15 à 25 min	
Gâteaux secs, par exemple, génoise	500 g	100 W, 15 à 20 min	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème pâtissière, séparer les parts de gâteau
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10 à 15 min	
Gâteaux moelleux, par exemple, tarte aux fruits, cheesecake	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10 à 15 min	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10 à 15 min	

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

Cuisson des aliments	Poids	Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes	Remarques
Repas, plat à l'assiette, plat cuisiné	350-500 g	700 W, 5 à 10 min	Retirer le plat de son emballage, le couvrir pour chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1 à 2 min	Attention ! Ne pas surchauffer les boissons alcoolisées. Vérifier au cours du chauffage
	300 ml	900 W, 2 à 3 min	
	500 ml	900 W, 3 à 4 min	
Aliments pour bébés, par exemple, biberon	50 ml	300 W, environ 1 min	Placer les biberons sur le fond du compartiment de cuisson sans la tétine ou le couvercle. Secouer ou mélanger après chauffage. Il convient de vérifier la température
	100 ml	300 W, 1 à 2 min	
	200 ml	300 W, 2 à 3 min	
1 cuillère à soupe	175 g	900 W, 2 à 3 min	
2 cuillères à soupe	175 g chacune	900 W, 4 à 5 min	–
4 cuillères à soupe	175 g chacune	900 W, 5 à 6 min	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par exemple, goulasch	500 g	700 W, 10 à 15 min	Couvert
Ragoût	400 g	700 W, 5 à 10 min,	Plat de cuisson avec couvercle
	800 g	700 W, 10 à 15 min	
Légumes	150 g	700 W 2 à 3 min	Ajouter un peu de liquide
	300 g	700 W, 3 à 5 min	
Cuisson des aliments	Poids	Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, pas d'abats	1,5 kg	700 W, 30 à 35 min	Les retourner à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	700 W, 5 à 10 min	–
	250 g	700 W, 5 à 10 min	Les couper en morceaux de même grosseur ;
Légumes frais	500 g	700 W, 10 à 15 min	ajouter 1 à 2 c. à soupe d'eau pour 100 g ; mélanger pendant la cuisson
	250 g	700 W, 8 à 10 min	Les couper en morceaux de même grosseur ;
Pommes de terre	500 g	700 W, 11 à 14 min	ajouter 1 à 2 c. à soupe d'eau pour 100 g ; mélanger pendant la cuisson
	750 g	700 W, 15 à 22 min	

Cuisson des aliments	Poids	Réglages de la puissance en Watt du four micro-ondes, temps de cuisson en minutes	Remarques
Riz	125 g	700 W, 7 à 9 min + 300 W, 15 à 20 min	Ajouter une double quantité d'eau et utiliser un plat de cuisson haut et fermé par un couvercle
	250 g	700 W, 10 à 12 min + 300 W, 20 à 25 min	
Aliments sucrés, par exemple, blanc-manger	500 ml	700 W, 7 à 9 min	Remuer 2 à 3 fois avec un fouet pendant la cuisson
Fruit, compote	500 g	700 W, 9 à 12 min	–



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

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

Conseils concernant le micro-ondes

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

Gâteaux et pâtisseries

Concernant les tableaux

Remarques :

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

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

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

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

Moules à pâtisserie :

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

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

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoires	Type de cuisson	Température °C	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza	☼	170-190	-	35-45
Stollen, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza	☼	160-180	-	60-70
Strudel, sucré	Plaque ronde à pizza	☼	190-210	180	35-45

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

** Placer le moule directement sur le plateau tournant.

Petite pâtisserie	Accessoires	Type de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza	☼	150-170	25-35
Macarons	Plaque ronde à pizza	☼	110-130	35-45
Meringue	Plaque ronde à pizza	☼	100	80-100
Muffins	Plaque à muffins sur grille	☼	160-180	35-40
Pâte à choux	Plaque ronde à pizza	☼	200-220	35-45
Pâte feuilletée	Plaque ronde à pizza	☼	190-200	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque ronde à pizza	☼	200-220	25-35

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

Conseils concernant le micro-ondes

Vous souhaitez suivre votre	Se baser sur les tableaux qui se rapprochent le plus de la recette.
Utiliser des moules à pâtisserie en silicone, en verre, en plastique ou en céramique.	Le moule à gâteau doit être résistant à une chaleur allant jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Lors de l'utilisation du four micro-ondes, le temps de cuisson est plus court que celui indiqué dans le tableau.
Comment savoir si une génoise est complètement cuite.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, piquer le gâteau avec un cure-dent. Si le cure-dent en ressort propre, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	Utiliser moins d'eau la prochaine fois ou réduire la température du four de 10 degrés et prolonger le temps de cuisson. temps de mélange indiqué dans la recette.
Le gâteau a gonflé plus au centre que sur les bords.	Ne graisser que le fond du moule à gâteau à charnière. Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisir une température plus basse et faire cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec	À l'aide d'un cure-dent, percer plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arroser de jus de fruit ou de boisson. La prochaine fois, augmenter la température de 10 degrés et réduire le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (cheesecake, par exemple) a un bel aspect, mais l'intérieur est mou (pâteux, humide).	La prochaine fois, veiller à ce que la pâte soit moins liquide, augmenter le temps de cuisson et réduire la température. garniture humide, précuire la pâte, saupoudrer d'amandes ou de farine puis disposer la garniture. Respecter la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas lorsqu'il est retourné.	Après la cuisson, laisser le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. détacher soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau. Retourner à nouveau le gâteau puis recouvrir plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide.
Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Les plats et accessoires influencent la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifier que l'extérieur du moule est propre. Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson. problème persiste, poursuivre la cuisson sans micro-ondes. Le temps de cuisson est alors plus long.

Rôtissage ou grill

Concernant les tableaux

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

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

Plats de cuisson

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

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

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

Conseils pour le rôtissage

Remarques

- Utiliser un plat à rôtir profond pour rôtir de la viande et de la volaille.
- Vérifier que le plat de cuisson entre dans le compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.
- Viande : couvrir environ les deux tiers du fond du plat avec du liquide. Ajouter un peu plus de liquide pour les rôtis braisés. Retourner les morceaux de viande à mi-cuisson. Lorsque le rôt est prêt, éteindre le four et le laisser reposer pendant encore 10 minutes. Cela permet une meilleure répartition du jus de viande.
- Volaille : retourner les morceaux de viande une fois les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson écoulés.

Conseils pour le grill

Remarques

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

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

- Utiliser une pince pour tourner les morceaux de viandes que vous faites griller. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et deviendra sèche.
- La viande rouge, par exemple, le bœuf, dore plus rapidement que la viande blanche, comme le veau ou le porc. Les morceaux de viande blanche ou les poissons deviennent moins colorés en surface lorsqu'ils sont grillés mais ils sont tout de même cuits et juteux à l'intérieur.
- L'élément de grill s'éteint et se rallume automatiquement. Ceci est normal. Le réglage du grill détermine la fréquence de fonctionnement.

Bœuf

Remarques

- Retourner le rôti de bœuf braisé après $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson. Enfin, laisser reposer encore 10 minutes environ.
- Retourner les filets mignons et les faux-filets à mi-cuisson.
- Retourner les steaks après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

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

* Grille basse.

** Grille haute.

Veau**Remarque :**

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

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

* Grille basse.

Porc**Remarques :**

- Retourner le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. Enfin, laisser reposer encore 10 minutes environ.
- Placer le rôti dans le plat de cuisson, la couenne vers le haut. Inciser la couenne. Ne pas retourner le rôti. Enfin, laisser reposer encore 10 minutes environ.
- Ne pas retourner le filet de porc ni les côtes de porc. Enfin, laisser reposer encore 5 minutes environ.
- Retourner la côte d'échine après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

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

* Grille basse.

** Grille haute.

Agneau

Remarque :

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

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

* Grille basse.

Divers

Remarques :

- Enfin, laisser reposer le pain de viande encore environ 10 minutes.
- Retourner les saucisses après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

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

* Grille basse.

** Grille haute.

Volaille

Remarques :

- Placer des poulets entiers et le blanc de poulet vers le bas. Les retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- Placer la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retourner au bout de 30 minutes et régler la puissance micro-ondes sur 180 Watt.
- Placer les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Placer les magrets de canard et d'oie avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Retourner les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.
- Placer les blancs et les cuisses de dinde avec le côté peau vers le bas. Les retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Volaille	Accessoires	Type de cuisson	Température °C, réglage du grill	Puissance du four micro-ondes en Watt	Temps de cuisson en minutes
Poulet, entier, environ 1,2 kg*	Plat de cuisson avec couvercle	☉	220-230	300	35-45
Poularde, entière, environ 1,6 kg*	Plat de cuisson avec couvercle	☉	220-230	300 100	30.
Demi-poulet, 500 g chaque*	Plat de cuisson sans couvercle	☉	180-200	300	30-35
Morceaux de poulet, environ 800 g*	Plat de cuisson sans couvercle	☉	210-230	300	20-30
Blanc de poulet avec peau et os, 2 blancs, environ 350 à 450 g**	Plat de cuisson sans couvercle	☉	190-210	100	30-40
Magret de canard avec peau, 2 magrets, 300 à 400 g chaque*	Plat de cuisson sans couvercle	—	3.	100	20-30
Magrets d'oie, 2 filets, 500 g chacun*	Plat de cuisson sans couvercle	☉	210-230	100	25-30
Cuisses d'oie, 4 cuisses, environ 1,5 kg*	Plat de cuisson sans couvercle	☉	210-230	100	30-40
Blanc de dinde, environ 1 kg*	Plat de cuisson avec couvercle	☉	200-220	-	90-100
Pilons de dinde, environ 1,3 kg*	Plat de cuisson avec couvercle	☉	200-220	100	50-60

* Grille basse.

** Grille haute.

Poisson

Remarque:

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

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






Conseils concernant le rôtissage et le grill

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

Soufflés, gratins, pain grillé avec garniture

Remarque :












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

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

Plats cuisinés, surgelés

Remarques :

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

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

* Préchauffer le compartiment de cuisson 5 minutes.

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



09 Care & maintenance
 09 Entretien et maintenance
 09 Pielęgnacja i konserwacja

09 Îngrijire și întreținere
 09 Cuidado y mantenimiento
 09 Cuidados e manutenção

Entretien et nettoyage

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

Produits de nettoyage

Ne pas utiliser :

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

Laver soigneusement les tissus éponge neufs avant utilisation.

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

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



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



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



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

Assistance téléphonique (sans frais) :

0805 114 951 france@kingfisherservice.com



EN Use
FR Utilisation
PL Użytkowanie

RO Utilizare
ES Uso
PT Utilização

Przed rozpoczęciem użytkowania

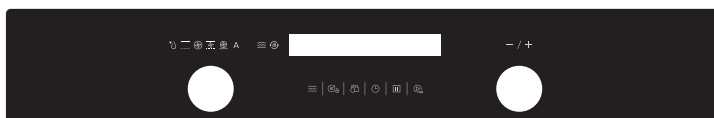


OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

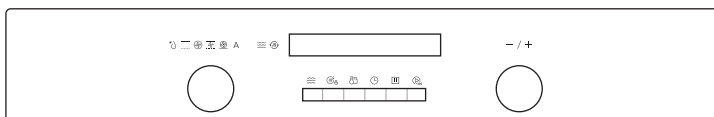
Włączyć urządzenie przełącznikiem zabezpieczonym bezpiecznikiem. Urządzenie jest gotowe do użytk.

Funkcje i ustawienia

Model ze sterowaniem dotykowym: CLCPBLa



Model ze sterowaniem przyciskowym: CLCPSTa











Elementy sterujące

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






Przełącznik funkcji

Służy do wybierania rodzaju programu.

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

Przełącznik funkcji

Służy do wybierania opcji programu.

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

Wentylator chłodzący

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

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

Ważne!

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

Uwagi

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


Na szybie drzwi, ścianach wewnętrznych i dnie urządzenia może skraplać się para wodna.

Jest to normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na działanie funkcji kuchenki mikrofalowej.

Skroploną parę wodną należy zetrzeć po zakończeniu pieczenia.




01 Ustawianie zegara

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

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

02 Nagrzewanie piekarnika

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

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

03 Czyszczenie akcesoriów


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

04 Ustawianie piekarnika

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

Ustawianie trybu nagrzewania i temperatury

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

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

- Dotknij przycisk . Ustaw czas pieczenia na 25 minut, obracając pokrętko „- / +”.
- Dotknij przycisk . Piekarnik zacznie się nagrzewać.

Maksymalny czas pieczenia wynosi 5 godzin.

Otwieranie drzwi piekarnika podczas pracy

Praca zostanie zawieszona. Po zamknięciu drzwi dotknij przycisk . Praca zostanie wznowiona.

Wstrzymywanie pracy

Aby wstrzymać pracę piekarnika, dotknij przycisk . Aby wznowić pracę, dotknij ponownie przycisk .

Zmiana czasu pieczenia

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie.

Dotknij przycisk . Zmień czas pieczenia, obracając pokrętko „- / +”. Naciśnij , aby kontynuować.

Zmiana temperatury

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Aby wprowadzić nowe ustawienie temperatury, dotknij przycisk . Ustaw żądaną temperaturę, obracając pokrętko „- / +”. Naciśnij , aby kontynuować.

Anulowanie pracy

Aby anulować pracę, dwukrotnie dotknij przycisk .

05 Szybkie rozgrzewanie wstępne

Dzięki szybkiemu rozgrzewaniu wstępnemu piekarnik osiąga ustawioną temperaturę wyjątkowo szybko.

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

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

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

- Podczas ustawiania programu i temperatury ikona temperatury będzie migać.
- Dotknij przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Dotknij przycisk . Piekarnik zacznie się nagrzewać.

Proces rozgrzewania wstępnego jest zakończony

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

Anulowanie szybkiego rozgrzewania wstępnego

Aby anulować funkcję szybkiego rozgrzewania wstępnego, dotknij przycisk .

Uwaga:

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

06 Kuchenka mikrofalowa

Uwaga:

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

Uwaga:

Wartości krokowe dla różnych przedziałów czasu:

0-1 min	: 1 s	1-5 min	: 10 s
5-15 min	: 30 s	15-60 min	: 1 min
60 min	: 5 min		

Uwagi dotyczące naczyń żaroodpornych**Odpowiednie naczynia żaroodporne**

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

Nieodpowiednie naczynia żaroodporne

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

Uwaga!

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

Ustawienia mocy mikrofali

Żadaną moc funkcji kuchenki mikrofalowej ustawia się za pomocą przycisku .

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





Uwagi

Po dotknięciu przycisku zaświeci się wybrany poziom mocy.

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

Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej


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

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


Zakończenie pracy / Czas pieczenia zakończył się

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja kuchenki mikrofalowej zakończyła pracę.



Otwieranie drzwi podczas pracy

Pieczenie zostanie wstrzymane. Po zamknięciu drzwi dotknij przycisk . Pieczenie będzie kontynuowane.



Zmiana czasu pieczenia

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Dotknij przycisk . Zmień czas pieczenia, obracając pokrętko „- / +”.

Zmiana ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej

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

Wstrzymywanie pracy

Dotknij krótko przycisk . Praca piekarnika zostanie wstrzymana. Aby kontynuować pieczenie, ponownie dotknij przycisk .

Anulowanie pracy

Aby anulować pieczenie, dwukrotnie dotknij przycisk .

Uwagi

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

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





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

07 Funkcja MicroCombi





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

Ustawianie funkcji Microwave Combi

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

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


Inny przykład:

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



Zakończenie pracy / Czas pieczenia zakończył się

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Tryb MicroCombi zakończył pracę.



Otwieranie drzwi piekarnika podczas pieczenia

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


Wstrzymywanie pracy

Dotknij krótko przycisk . Praca piekarnika zostanie wstrzymana. Aby kontynuować pieczenie, ponownie dotknij przycisk .


Zmiana czasu pieczenia

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Dotknij przycisk . Zmień czas pieczenia, obracając pokrętko „- / +” Naciśnij .

Zmiana ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Aby wprowadzić nowe ustawienie mocy, dotknij przycisk . Ustaw żadaną moc, obracając pokrętko „- / +”.

Zmiana temperatury

Tę czynność można wykonać w dowolnym momencie. Aby wprowadzić nowe ustawienie temperatury, dotknij przycisk . Ustaw żadaną temperaturę, obracając pokrętko „- / +”.

Anulowanie pracy

Aby anulować pieczenie, dwukrotnie dotknij przycisk .



08 Programy automatyczne

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

Wybór programu

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

Przykład: program 3, waga 1 kg.

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

Menu Auto

Program nr	Maks. waga	Kategoria	Pozycja
P 01**	0,6 kg	Warzywa	Świeże warzywa
P 02**	0,8 kg	Dodatki do dań	Obrane ziemniaki
P 03*	1,0 kg	Dodatki do dań	Pieczone ziemniaki. Po usłyszeniu sygnału obróć potrawę. Funkcja combi microwave automatycznie rozpocznie kolejną fazę.
P 04	1,0 kg	Drób/ryby	Kawałki kurczaka. Po usłyszeniu sygnału obróć potrawę. Funkcja combi microwave automatycznie rozpocznie kolejną fazę.
P 05*	1,0 kg	Wypieki	Ciasta
P 06*	1,4 kg	Wypieki	Ciasto owocowe/szarlotka
P 07*	0,9 kg	Wypieki	Quiche

Program nr	Maks. waga	Kategoria	Pozycja
P 08**	0,5 kg	Podgrzewanie	Napój lub zupa
P 09**	0,5 kg	Podgrzewanie	Danie na talerzu
P 10**	0,7 kg	Podgrzanie	Sosy lub gulasze
P 11*	0,5 kg	Gotowe potrawy	Zamrożona pizza
P 12*	0,8 kg	Gotowe potrawy	Frytki Po usłyszeniu sygnału obróć potrawę. Funkcja combi microwave automatycznie rozpocznie kolejną fazę.
P 13*	1,0 kg	Gotowe potrawy	Lasagne

Uwagi

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

Programy oznaczone symbolami ** wykorzystują tylko funkcję kuchenki mikrofalowej.

Program zakończył się

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Podgrzewanie zostanie zatrzymane.

Zmiana programu

Po rozpoczęciu programu nie można zmieniać numeru programu ani wagi.

Anulowanie programu




Aby anulować pieczenie, dwukrotnie dotknij przycisk .

Zmiana czasu pieczenia

W przypadku programów automatycznych nie można zmieniać czasu pieczenia.

09 Programy rozmrażania

Dostępne są 2 opcje rozmrażania.

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

Uwagi

Przygotowywanie potraw

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

Naczynia żaroodporne

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

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

Czas spoczynkowy, rozmrażanie mięsa


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

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

Program nr	Rozmrażanie	Zakres wagi w kg
d 01*	Mięso, drób i ryby	0,2 - 1,0 kg
d 02*	Chleb, ciasto i owoce	0,1 - 0,5 kg



*Podczas rozmrażania umieść danie na kratce dolnej

10 Opcje ustawiania czasu

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

Ustawianie regulatora czasowego

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

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

Upłynął czas regulatora czasowego

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

Anulowanie regulatora czasowego

Aby anulować pracę regulatora czasowego, dotknij przycisk .

Ustawianie czasu pieczenia

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

Czas pieczenia zakończył się



Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Pieczenie zostanie zatrzymane.

Ustawianie zegara

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

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

Zmiana godziny

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

11 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

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

Dotknij przycisk  i przytrzymaj go przez około 3 s.

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

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Dotknij przycisk  i przytrzymaj go przez około 3 s.


Symbol  na wyświetlaczu zgaśnie. Zabezpieczenie przed dziećmi zostało dezaktywowane.

Zabezpieczenie przed dziećmi, a inne funkcje pieczenia

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

12 Szybkie uruchomienie

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

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

13 Tabela awarii

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

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

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/informacja
Urządzenie nie działa	Uszkodzony bezpiecznik.	Otwórz skrzynkę z bezpiecznikami i sprawdź, czy zabezpieczenie elektryczne urządzenia działa poprawnie.
	Wtyczka nie jest podłączona.	Podłącz wtyczkę.
	Brak zasilania	Sprawdź, czy światło w kuchni działa.
Urządzenie nie działa. Na panelu wyświetlacza pojawia się symbol  .	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.	Wyłącz zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi).
Na panelu wyświetlacza pojawia się wartość „0:00”.	Brak zasilania	Zresetuj zegar.
Funkcja kuchenki mikrofalowej nie włącza się.	Drzwi nie są do końca zamknięte.	Sprawdź, czy resztki jedzenia lub odpadki nie blokują drzwi.
	Wybrano zbyt niską moc funkcji kuchenki mikrofalowej.	Wybierz wyższe ustawienie mocy.
	W piekarniku umieszczono więcej potraw niż zwykle.	Dwukrotnie więcej potraw = prawie dwukrotnie dłuższy czas pieczenia.
Rozgrzewanie dania z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej trwa dłużej niż zazwyczaj	Danie było zimniejsze niż zwykle.	Zamieszaj lub obróć potrawę podczas pieczenia.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie/informacja
Zgrzytanie podczas pracy talerza obrotowego.	Zabrudzenia lub odpadki wokół napędu talerza obrotowego.	Wyczyść dokładnie rolki pod talerzem obrotowym oraz zagłębienie w piekarniku.
Nie można ustawić konkretnego trybu pracy lub poziomu zasilania.	Temperatura, poziom mocy lub połączone ustawienie nie są dostępne w danym trybie pracy.	Wybierz dopuszczalne ustawienie.
Na panelu wyświetlacza pojawia się komunikat E1.	Została aktywowana funkcja awaryjnego wyłączenia termicznego/zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Skontaktuj się z infolinią dla Klientów.
Na panelu wyświetlacza pojawia się komunikat E4.	Została aktywowana funkcja awaryjnego wyłączenia termicznego/zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Skontaktuj się z infolinią dla Klientów.
Na panelu wyświetlacza pojawia się komunikat E11.	Wilgoć w panelu sterowania.	Poczekaj na wyschnięcie panelu sterowania.
Na panelu wyświetlacza pojawia się komunikat E17.	Błąd funkcji szybkiego rozgrzewania.	Skontaktuj się z infolinią dla Klientów.



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

14 Eksperski poradnik gotowania

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

Uwagi:

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

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

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

Należy korzystać z dołączonych akcesoriów.

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

Rozmrażanie, podgrzewanie i pieczenie z funkcją kuchenki mikrofalowej

Poniższe tabele przedstawiają różne opcje i ustawienia funkcji kuchenki mikrofalowej.

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

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

Rozmrażanie

Uwagi:

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

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

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

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

Rozmrażanie, podgrzewanie lub pieczenie zamrożonych potraw

Uwagi:

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

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

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

Podczas pieczenia zamieszaj lub obróć potrawę 2 lub 3 razy.

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

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

Pieczenie potraw

Popcorn do kuchenek mikrofalowych

Uwagi:

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

Zawsze umieszczaj naczynia żaroodporne na kratce.

Nie korzystaj z porcelanowych naczyń lub silnie wygiętych talerzy.

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

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

Rozmrażanie	Waga	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)	Uwagi
Całe kawałki mięsa (wołowina, cielęcina lub wieprzowina – z kośćmi lub bez)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Obróć kilka razy
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	

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

Rozmrażanie	Waga	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)	Uwagi
Ciasta wilgotne, np. placki z owocami, sernik	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Tylko ciasta bez lukru, kremu ani żelatyny
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	
Rozmrażanie, podgrzewanie lub pieczenie zamrożonych potraw	Waga	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)	Uwagi
Menu, dania na talerzu, gotowe potrawy	300-400 g	700 W, 10-15 min	Wymnij potrawę z opakowania; zakryj podczas podgrzewania
Zupy	400-500 g	700 W, 8-10 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą
Zupy, gulasze	500 g	700 W, 10-15 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą
	1 kg	700 W, 10-15 min	
Kawałki mięsa w sosie	500 g	700 W, 10-15 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Ryba, np. steki z fileta	400 g	700 W, 10-15 min	Zakryte
	500 g	700 W, 18-20 min	
Dodatki do dań, np. ryż, makaron	250 g	700 W, 2-5 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą; dodaj płyn
	500 g	700 W, 8-10 min	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewki	300 g	700 W, 8-10 min	Naczynie żaroodporne z pokrywą; dodaj 1 łyżkę stołową wody
	600 g	700 W, 15-20 min	
Krem ze szpinaku/ Szpinak ze śmietaną	450 g	700 W, 11-16 min	Piecz bez dodatku wody
Pieczenie potraw	Waga	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)	Uwagi
Menu, dania na talerzu, gotowe potrawy	350-500 g	700 W, 5-10 min	Wymnij potrawę z opakowania; zakryj podczas podgrzewania
Napoje	150 ml	900 W, 1-2 min	Przeostroga! Nie przegrzewaj napojów alkoholowych. Sprawdź podczas ogrzewania
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Żywność dla niemowląt, np. w butelce	50 ml	300 W, około 1 min	Umieść butelkę z żywnością na dnie komory pieczenia bez smoczka ani pokrywy. Wstrząśnij lub dobrze wymieszaj po podgrzaniu. Koniecznie sprawdź temperaturę
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	

Pieczenie potraw	Waga	Moc funkcji kuchenki mikrofalowej (W) i czas pieczenia (min)	Uwagi
Zupa, 1 kubek	175 g	900 W, 2-3 min	
Zupa, 2 kubki	Po 175 g	900 W, 4-5 min	–
Zupa, 4 kubki	Po 175 g	900 W, 5-6 min	
Kawałki mięsa w sosie	500 g	700 W, 10-15 min	Zakryte
Zupy, gulasze	400 g 800 g	700 W, 5-10 mins 700 W, 10-15 mins	Naczynie żaroodporne z pokrywą
Warzywa	150 g 300 g	700 W, 2-3 mins 700 W, 3-5 mins	Dodaj nieco płynu

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



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

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

Porady dotyczące funkcji kuchenki mikrofalowej

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

Torty i ciasta

Informacje o tabelach

Uwagi:

Podane przedziały czasu dotyczą potraw umieszczonych w zimnym piekarniku.

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

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

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

Formy do ciast:

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

Pieczenie w formach do ciast	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Moc uchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Biszkopt, prosty	Forma okrągła do ciast/tortownica	☼	170-180	100	40-50
Biszkopt, delikatny (np. ciasto piaskowe)*	Forma okrągła do ciast/tortownica	☼	150-170	-	70-90
Spód biszkoptowy	Forma do placków	☼	160-180	-	30-40
Delikatny placek owocowy, biszkopt	Tortownica/okrągła forma	☼	170-180	100	35-45
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma do placków	☼	160-170	-	20-25
Placek biszkoptowy, 6 jaj	Ciemna tortownica	☼	170-180	-	35-45

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

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

** Umieść potrawę na talerzu obrotowym.

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

Chleb i bułki	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Zakwas chlebowy z 1,2 kg mąki	Okrągła taca na pizzę		210-230	50-60
Podpłomyk	Okrągła taca na pizzę		220-230	25-35
Bułki	Okrągła taca na pizzę		210-230	25-35
Słodkie bułki drożdżowe	Okrągła taca na pizzę		200-220	15-25

Porady dotyczące funkcji kuchenki mikrofalowej

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

Opiekanie i grillowanie

Informacje o tabelach

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

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

Naczynia żaroodporne

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

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

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

Porady dotyczące opiekania

Uwagi

- Korzystaj z głębokich naczyń do opiekania mięs i drobiu.
- Upewnij się, że naczynie żaroodporne mieści się w komorze pieczenia. Nie może ono być za duże.
- Mięso: Pokryj około dwie trzecie dna naczynia żaroodpornego płynem. Dodaj nieco więcej płynu w przypadku duszonej wołowiny. Obróć kawałki mięsa po upływie połowy czasu pieczenia. Kiedy pieczeń będzie gotowa, wyłącz piekarnik i poczekaj dodatkowe 10 minut. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Drób: Obróć kawałki mięsa po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.

Porady dotyczące grillowania

Uwagi

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

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

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

Wołowina

Uwagi

- Duszoną wołowinę obracaj po upływie $\frac{1}{3}$ i $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia. Na koniec pozostaw potrawę na dodatkowe 10 minut.
- Polędwicę i szponder obracaj po upływie połowy czasu pieczenia.
- Steki obracaj po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.

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

* Kratka dolna

** Kratka górna

Cielęcina

Uwaga:

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

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

* Kratka dolna.

Wieprzowina

Uwagi:

- Chude kawałki wieprzowiny i porcje bez skóry obracaj po upływie połowy czasu pieczenia. Na koniec pozostaw potrawę na dodatkowe 10 minut.
- Schab umieść w naczyniu żaroodpornym skórą do góry. Ponacinaj skórę. Nie obracaj schabu. Na koniec pozostaw potrawę na dodatkowe 10 minut.
- Nie obracaj kawałków polędwiczki wieprzowej ani kotletów. Na koniec pozostaw potrawę na dodatkowe 5 minut.
- Karkówkę wieprzową obracaj po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.

Wieprzowina	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura (°C), ustawienie grilla	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Porcja bez skóry (np. karkówka), około 750 g*	Naczynie żaroodporne z pokrywą	☼	220-230	100	40-50
Porcja ze skórą (np. łopatka), około 1,5 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy	☼	190-210	-	130-150
Plaster wieprzowiny, około 500 g*	Naczynie żaroodporne z pokrywą	☼	220-230	100	25-30
Porcja wieprzowiny, chuda, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą	☼	210-230	100	60-80
Wędzona wieprzowina z kością, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy	-	-	300	45-45
Karkówka wieprzowa, 2 cm grubości**		—	3	-	1. strona: około 15-20 2. strona: około 10-15

* Kratka dolna.

** Kratka górna.

Jagnięcina

Uwaga:

Udziec jagnięcy obróć po upływie połowy czasu pieczenia.*



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

* Kratka dolna.

Różne

Uwagi:

- Upieczone klopsy pozostaw na około 10 minut.
- Kielbaski obracaj po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.

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






* Kratka dolna.

** Kratka górna.

Drób

Uwagi:

- Pierś z kurczaka i całe kurczaki wkładaj, umieszczając pierś na spodzie. Obracaj po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.
- Pularkę wkładaj, umieszczając pierś na spodzie. Obróć po 30 minutach i ustaw moc funkcji kuchenki mikrofalowej na 180 W.
- Połówki kurczaka i porcje z kurczaka układaj skórą do góry. Nie obraca.
- Pierś z kaczki i gęsi układaj skórą do góry. Nie obracaj.
- Udka z gęsi obróć po upływie połowy czasu pieczenia. Nakłuj skórę.
- Udka i pierś z indyka układaj skórą do dołu. Obracaj po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.

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

Drób	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura (°C), ustawienie grilla	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Pierś z kaczki ze skórką, 2 kawałki, 300-400 g każdy*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy	—	3	100	20-30
Pierś z gęsi, 2 kawałki, 500 g każdy*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy	☼	210-230	100	25-30
Nogi gęsi, 4 kawałki, około 1,5 kg*	Naczynie żaroodporne bez pokrywy	☼	210-230	100	30-40
Pierś z indyka, około 1 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą	☼	200-220	-	90-100
Podudzia indyka, około 1,3 kg*	Naczynie żaroodporne z pokrywą	☼	200-220	100	50-60

* Kratka dolna.

** Kratka górna.

Ryby

Uwagi:

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

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





Porady dotyczące grillowania i opiekania

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

Wypieki, zapiekanki, tosty z dodatkami

Uwagi:














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

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

Produkty gotowe, zamrożone

Uwagi:

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

Produkty gotowe	Akcesoria	Ustawienie podgrzewania	Temperatura w °C	Moc kuchenki mikrofalowej (W)	Czas pieczenia w minutach
Pizza na cienkim cieście*	Talerz obrotowy		220-230	-	10-15
Pizza na grubym cieście	Talerz obrotowy	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Talerz obrotowy		220-230	-	25-35
Pizza-bagietka*	Talerz obrotowy	 	- 220-230	700	2 13-18
Frytki	Talerz obrotowy		220-230	-	8-13
Krokiety*	Talerz obrotowy		210-220	-	13-18
Pieczone, nadziewane ziemniaki	Talerz obrotowy		200-220	-	25-30
Wstępnie upieczone bułki lub bagietka	Kratka dolna		170-180	-	13-18
Paluszki rybne	Talerz obrotowy		210-230	-	10-20
Paluszki z kurczaka, kawałki z kurczaka	Talerz obrotowy		200-220	-	15-20
Lasagne, ok. 400 g**	Kratka dolna		220-230	700	12-17

* Rozgrzewać wstępnie komorę pieczenia przez 5 minut.

** Umieścić danie w odpowiednim naczyniu żaroodpornym.



09 Care & maintenance
 10 Entretien et maintenance
 11 Pielęgnacja i konserwacja

12 Îngrijire și întreținere
 13 Cuidado y mantenimiento
 14 Cuidados e manutenção

Czyszczenie i pielęgnacja

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

Środki czyszczące

Nie korzystaj z:

- Ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Metalowych lub szklanych skrobaków do czyszczenia szkła na drzwiach urządzenia.
- Metalowych lub szklanych skrobaków do czyszczenia uszczelek na drzwiach.
- Twardych czyścików ani gąbek.
- Środków czyszczących o wysokim stężeniu alkoholu.

Przed użyciem dokładnie wypłucz nową gąbkę.

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

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



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



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



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

Infolinia dla klientów (bezpłatna):

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



EN Use
FR Utilisation
PL Użytkowanie

RO Utilizare
ES Uso
PT Utilização

Înainte de a începe

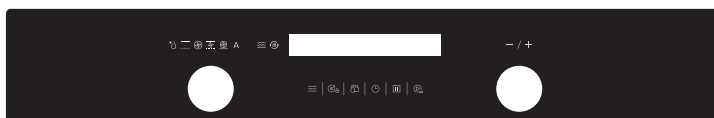


AVERTISMENT: Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.

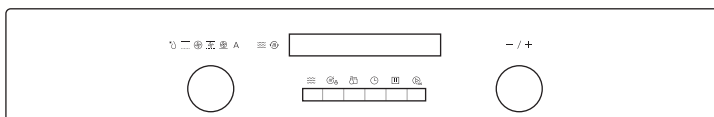
Porniți aparatul de la unitatea de conectare cu siguranță comutată. Aparatul este gata de utilizare.

Funcție și setări

Model cu comenzi tactile: CLCPBLa



Model cu comandă prin butoane: CLCPSTa














Comenzi

Funcție	Function
	Microunde
	Apăsați scurt: Preîncălzire rapidă. Apăsați și țineți apăsat: Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
	Apăsați scurt: Stop. Apăsați de două ori: Anulare
	Temperatură/greutate
	Ceas
	Start










Selectorul de funcții

Utilizat pentru a selecta tipul de program.

Funcție	Utilizare
 Convecție aer 3D	Pentru coacerea în forme de copt a pandișpanului, a tartelilor cu fructe sau cu brânză (cheesecake), precum și a prăjiturilor, diferitelor feluri de pizza și a produselor mici de patiserie pe tava de copt.
 Grătar cu ventilator	Pentru pasăre, caserole și alimente la grătar.
 Setare pentru pizza	Pentru produse preparate congelate și feluri de mâncare care necesită multă căldură de jos.
 Grătar	Selectați între nivelurile: puternic, mediu sau slab. Această funcție este ideală dacă doriți să preparați la grătar fripturi, cârnăciori, bucăți de pește sau felii de pâine.
 Microunde + Convecție aer	Utilizați această funcție pentru prăjirea rapidă a alimentelor.
 Microunde + Grătar cu ventilator	Pentru pasăre, caserole și alimente la grătar.
 Microunde + Pizza	Pentru prăjirea sau prepararea rapidă a felurilor de pizza.
 Microunde + Ventilator	Utilizați această funcție pentru a prepara rapid alimentele și în același timp pentru a le rumeni frumos.
 Decongelare	2 programe de decongelare
 Programe automate	13 programe de preparare. Tipul de încălzire și durata de preparare sunt setate în funcție de greutatea alimentelor.
 Microunde	Decongelare, reîncălzire și preparare.

Selectorul de funcții

Utilizat pentru a selecta opțiunile de program.

Parametru	Funcție
Auto menu	Selectați din 13 programe automate numerotate de la P 01 până la P 13.
Temperatură	Selectați temperatura de preparare (°C).
	 : 50,100,105,110...230
	 : 100,105,110...230
	 : 100,105,110...230
	 +  : 50,100,105,110...230
	 +  : 100,105,110...230
	 +  : 100,105,110...230
Greutate	Setați greutatea alimentelor care vor fi preparate.
Durată	Setarea duratei de preparare.
Microunde	Selectați puterea microundelor. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W și 900 W

Ventilator de răcire

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire pornește în timpul funcționării aparatului. Aerul fierbinte iese deasupra ușii.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze o anumită perioadă de timp după oprirea cuptorului.

Atenție!

Nu acoperiți fantele de ventilație. Dacă nu respectați această indicație, aparatul se va supraîncălzi.


Notă

Aparatul rămâne rece la funcționarea în modul microunde. Totuși, ventilatorul de răcire va porni. Ventilatorul poate să funcționeze în continuare și după terminarea preparării în modul microunde.

Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe baza cuptorului se poate forma condens. Acest lucru este normal și nu afectează funcționarea cuptorului în modul microunde. Ștergeți apa de condens după ați terminat de gătit.




01 Setarea orei curente

După conectarea aparatului, se va afișa intermitent „00:00” și veți auzi un semnal sonor. Setati ora curentă.

1. Rotiți butonul „- / +” între 00:00 și 23:59
2. Apăsati tasta . Ora a fost setată.

02 Încălzirea cuptorului

Înainte de prima utilizare a cuptorului, asigurați-vă că ați îndepărtat toate elementele de ambalaj și încingeți cuptorul timp de o oră, urmând indicațiile de mai jos, pentru a elimina orice resturi din procesul de fabricație.

1. Cu ajutorul selectorului de funcții setați cuptorul pe  Convecție aer.
2. Folosiți selectorul de temperatură pentru a seta temperatura la 230 °C
3. Apăsati tasta  Rotiți butonul „- / +” pentru a seta durata de preparare la o oră.
4. Apăsati tasta . Cuptorul începe să se încălzească.

03 Curățarea accesoriilor




Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.

04 Setarea cuptorului

Există diverse posibilități pentru setarea cuptorului dumneavoastră. În continuare vă explicăm cum puteți seta tipul de încălzire dorit, temperatura sau nivelurile de grătar. De asemenea, puteți seta pentru preparatul dorit durata de preparare la cuptor. Pentru aceasta, consultați secțiunea Setarea funcțiilor de timp.


Setarea tipului de încălzire și a temperaturii

Exemplu:  Convecție aer la 200 °C timp de 25 de minute.



1. Setati selectorul de funcții pe .
2. Temperatura implicită de 180 °C va lumina intermitent. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta temperatura la 200 °C.
3. Apăsati tasta . Rotiți butonul „- / +” pentru a seta durata de preparare la 25 de minute.
4. Apăsati tasta  key. Cuptorul începe să se încălzească.

Durata maximă de preparare este de 5 ore.

Deschiderea ușii cuptorului în timpul funcționării



Funcționarea este întreruptă. După închiderea ușii, apăsați tasta . Funcționarea este reluată.

Întreruperea funcționării

Apăsați tasta  pentru a întrerupe funcționarea. Apoi apăsați din nou tasta  pentru a relua funcționarea.


Modificarea duratei de preparare


Acest lucru se poate face în orice moment.

Apăsați tasta . Rotiți butonul „- / +” pentru a modifica durata de preparare. Apăsați tasta  pentru a continua.

Modificarea temperaturii

Acest lucru se poate face în orice moment.

Apăsați tasta  pentru setarea noii temperaturi.

Rotiți butonul „- / +” pentru a seta temperatura. Apăsați tasta  pentru a continua.

Anularea operațiunea

Apăsați de două ori tasta  pentru a anula operațiunea.




05 Preîncălzire rapidă

Prin funcția de preîncălzire rapidă, cuptorul ajunge foarte repede la temperatura setată.

Funcția de preîncălzire rapidă este disponibilă la următoarele moduri de încălzire: (implică 20 de minute la 180 °C).

 : Convecție aer 3D	 +  : Microunde + Grătar cu ventilator
 : Grătar cu ventilator	 : Setare pentru pizza
 +  : Microunde + Convecție aer	 +  : Microunde + Pizza

Pentru a asigura o preparare uniformă, introduceți preparatul dorit în spațiul de preparare doar după ce faza de preîncălzire s-a încheiat.

1. Atunci când setați programul și temperatura, simbolul temperaturii va lumina intermitent.
2. Apăsați tasta . Simbolul  se va aprinde pe afișaj.
3. Apăsați tasta . Cuptorul începe să se încălzească.

Faza de preîncălzire s-a încheiat

Aparatul emite semnal sonor. Simbolul  de pe afișaj luminează intermitent. Introduceți preparatul în cuptor.

Anularea preîncălzirii rapide

În timpul utilizării funcției de preîncălzire rapidă, apăsați tasta  pentru a anula funcția.

Notă:

Funcția de preîncălzire rapidă va funcționa doar dacă ați selectat deja unul din modurile de mai sus. În timpul preîncălzirii, funcția de microunde va fi oprită.

06 Microunde

Notă:

În Ghid avansat de gătit veți găsi exemple pentru decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

Notă:

Treptele comutatorului pentru durata de reglare a duratei sunt următoarele:

0-1 minut : 1 secundă 1-5 minute : 10 secunde
 5-15 minute : 30 secunde 15-60 minute : 1 minut
 60 minute : 5 minute

Notă referitoare la vesela pentru cuptor**Veselă adecvată**

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan, ceramică sau mase plastice rezistente la temperatură.


Veselă neadecvată

Nu utilizați vase din metal pentru prepararea cu microunde sau veselă care are margini sau finisaje metalice.

Atenție!

Utilizarea de articole metalice într-un cuptor cu microunde poate cauza scânteii și poate deteriora aparatul.

Setări pentru puterea microundelor

Utilizați tasta  pentru a seta puterea dorită a microundelor.

100 W	Pentru decongelarea alimentelor delicate, decongelarea alimentelor cu forme neregulate, înmuierea înghețatei, dospirea aluatului
300 W	Pentru decongelare, topirea ciocolatei sau untului
450 W	Pentru prepararea orezului, supei
700 W	Pentru reîncălzire, prepararea ciupercilor, crustaceelor, prepararea cărnii de pui, a peștelui, a legumelor
900 W	Fierberea apei, reîncălzire, prepararea cărnii de pui, a peștelui, a legumelor





Notă

Când apăsați o tastă, se aprinde puterea aleasă.

Puterea pentru microunde poate fi reglată la 900 wați pentru maxim 30 de minute. În cazul tuturor celorlalte puteri, este posibilă o durată de preparare de până la 1 oră și 30 de minute

Setarea modului microunde

Exemplu: Setarea puterii microundelor 300 W, durata de preparare 17 minute.

1. Apăsați tasta . Pe afișaj va apărea puterea implicită de 900 W și durata de preparare implicită va lumina intermitent.
2. Apăsați tasta  pentru a activa funcția de microunde. Rotiți butonul „- / +” pentru a regla puterea microundelor la 300 W.
3. Apăsați tasta . Rotiți butonul „- / +” pentru a regla durata de preparare la 17 minute.
4. Apăsați tasta  pentru a începe procesul de preparare. Numărătoarea inversă a duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.


Durata de preparare s-a scurs

Aparatul emite un semnal sonor. Prepararea cu microunde s-a încheiat.



Deschiderea cuptorului în timpul funcționării

Prepararea este întreruptă. După închiderea ușii, apăsați tasta . Prepararea este reluată.


Modificarea duratei de preparare

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsați tasta . Rotiți butonul „- / +” pentru a modifica durata de preparare.

Modificarea puterii microundelor

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsați tasta  pentru setarea noii puteri a microundelor. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta puterea microundelor. Timpul setat va lumina intermitent timp de 3 secunde sau apăsați tasta  pentru a continua.

Înteruperea operațiunii


Apăsați scurt tasta . Funcționarea cuptorului este întreruptă. Apăsați din nou tasta  pentru a continua procesul de preparare.

Anularea operațiunii

Apăsați de două ori tasta  pentru a anula procesul de preparare.

Notă

Înainte de prima utilizare a cuptorului, asigurați-vă că ați îndepărtat toate elementele de ambalaj și încingeți cuptorul timp de o oră, urmând indicațiile de mai jos, pentru a elimina orice resturi din procesul de fabricație.

Când setați selectorul de funcții pe , ca valoare propusă se aprinde întotdeauna puterea cea mai mare pentru microunde.





Când deschideți ușa aparatului în timpul procesului de preparare, ventilatorul poate funcționa în continuare.

07 Funcționarea în modul combinat cu microunde





Pentru prepararea simultană folosind cuptorul și microundele. Acest mod poate fi utilizat cu toate puterile pentru microunde, cu excepția puterii de 900 W.

Setarea funcționării în modul combinat cu microunde

Exemplu: microunde 100 W, 17 minute și convecție aer la 190 °C.

1. Setați selectorul de funcții pe  + .
2. Temperatura implicită de 180 °C va lumina intermitent. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta temperatura la 190 °C.
3. Puterea implicită a microundelor este de 300 W, interval 100-700 W. Apăsați tasta, apoi rotiți butonul „- / +” pentru a seta puterea microundelor la 100 W.
4. Apăsați tasta . Rotiți butonul „- / +” pentru a seta durata de preparare la 17 de minute.
5. Apăsați tasta . Începe procesul de preparare. Începe numărătoarea inversă a duratei de preparare.


Exemplu alternativ:

1. Setați selectorul de funcții pe .
2. Temperatura implicită de 180 °C va lumina intermitent. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta temperatura la 190 °C.
3. Apăsați tasta , apoi rotiți butonul „- / +” pentru a seta durata de preparare la 17 minute.
4. Apăsați tasta , puterea implicită a microundelor de 300 W va lumina intermitent. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta puterea microundelor la 100 W, interval 100-700 W.
5. Apăsați tasta . Începe procesul de preparare. Începe numărătoarea inversă a duratei de preparare.



Durata de preparare s-a scurs

Aparatul emite un semnal sonor. Funcționarea în modul combinat cu microunde s-a încheiat.



Deschiderea ușii cuptorului în timpul preparării

Procesul de preparare este întrerupt. După închiderea ușii, apăsați scurt tasta . Acum programul va continua.


Înteruperea operațiunii

Apăsați scurt tasta . Funcționarea cuptorului este întreruptă. Apăsați din nou tasta  pentru a continua procesul de preparare.


Modificarea duratei de preparare

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsăți tasta  key. Rotiți butonul „- / +” pentru a modifica durata de preparare. Apăsăți tasta .

Modificarea puterii microundelor

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsăți tasta  pentru setarea noii temperaturi. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta temperatura.

Modificarea temperaturii

Acest lucru se poate face în orice moment. Apăsăți tasta  pentru setarea noii temperaturi. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta temperatura.

Anularea operațiunii



Apăsăți de două ori tasta  pentru a anula procesul de preparare.

08 Programe automate

Se folosesc pentru setarea greutateii și tipului de alimente care urmează să fie preparate. Aparatul selectează setarea optimă.

Setarea unui program

După ce ați selectat un program, setați cuptorul. Selectorul de temperatură trebuie să fie în poziția oprit. Exemplu: programul 3 cu o greutate de 1 kg.

1. Setăți selectorul de funcții pe modul automat, după care pe afișaj apare numărul primului program.
2. Rotiți butonul „- / +” pentru a selecta numărul programului.
3. Apăsăți tasta .
4. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta greutatea, va fi afișată durata de preparare.
5. Apăsăți tasta . Programul va începe. Este afișată numărătoarea inversă a duratei de preparare.

Meniu automat

Nr. program	Greutate max.	Categorie	Articol
P 01**	0,6 kg	Legume	Legume proaspete
P 02**	0,8 kg	Garnituri	Cartofi curățați
P 03*	1,0 kg	Side dishes	Cartofi la cuptor. Dacă auziți un semnal sonor, întoarceți preparatul. Cuptorul combinat cu microunde începe automat faza următoare.
P 04	1,0 kg	Pasăre/pește	Bucăți de pui. Dacă auziți un semnal sonor, întoarceți preparatul. Cuptorul combinat cu microunde începe automat faza următoare.
P 05*	1,0 kg	Coacere	Prăjituri
P 06*	1,4 kg	Coacere	Tartă cu mere
P 07*	0,9 kg	Coacere	Quiche
P 08**	0,5 kg	Reîncălzire	Băutură sau supă
P 09**	0,5 kg	Reîncălzire	Mâncare pe farfurie
P 10**	0,7 kg	Reîncălzire	Sosuri sau tocane
P 11*	0,5 kg	Produse preparate	Pizza congelată
P 12*	0,8 kg	Produse preparate	Cartofi prăjiți la cuptor Dacă auziți un semnal sonor, întoarceți preparatul. Cuptorul combinat cu microunde începe automat faza următoare.
P 13*	1,0 kg	Produse preparate	Lasagna

Notă

Programele marcate cu * sunt cu preîncălzire. În timpul preîncălzirii, durata de preparare este întreruptă și se aprinde simbolul pentru preîncălzire. După încheierea preîncălzirii, se va emite un semnal sonor, iar simbolul pentru preîncălzire va lumina intermitent.

Programele marcate cu ** utilizează doar funcția de microunde.

Programul s-a încheiat

Se emite un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească.

Modificarea programului

După începerea programului, nu mai puteți modifica numărul programului și greutatea.

Anularea programului

Apăsați de două ori tasta [0] pentru a anula procesul de preparare.

Modificarea duratei de preparare

Dacă folosiți programe automate nu puteți modifica durata de preparare.

09 Programe de decongelare

Aveți la dispoziție 2 opțiuni pentru decongelare.

1. Setati selectorul de funcții pe programe automate *0. Pe afișaj apare numărul primului program.
2. Rotiți butonul „- / +” pentru a selecta numărul programului.
3. Apăsați tasta 0.
4. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta greutatea, va fi afișată durata de preparare.
5. Apăsați tasta 0 key. Programul va începe. Este afișată numărătoarea inversă a duratei de preparare.

Notă**Prepararea alimentelor**

Scoateți toate materialele de ambalare de pe produsul congelat și cântăriți produsul congelat pentru a putea selecta programul corect; greutatea maximă este 1,0 kg.

Veselă pentru cuptor

Așezați alimentele congelate pe un vas plat adecvat pentru microunde, de exemplu o farfurie de porțelan sau sticlă, dar nu le acoperiți.

Atunci când decongețați pui și bucăți de pui (d 01), se va emite un semnal sonor de două ori pentru a indica faptul că respectivul aliment trebuie întors.

Timp de repaus


Alimentele decongelate trebuie lăsate să stea încă 10 până la 30 de minute pentru egalizarea temperaturii. Bucățile mai mari de carne necesită un timp de repaus mai mare decât bucățile mici. Bucățile plate de carne și orice fel de mâncare din carne tocată trebuie separate unele de altele înaintea de a le lăsa să stea.

După timpul de repaus, puteți continua să preparați alimentul, chiar dacă bucățile mai groase de carne pot fi încă congelate la mijloc. În cazul păsărilor, puteți scoate măruntaiele în acest moment.

Nr. program	Decongelare	Interval de greutate în kg
d 01*	Carne, pasăre și pește	0,2 - 0,1 kg
d 02*	Pâine, prăjituri și fructe	0,1 - 0,5 kg



*Pe durata decongelării, așezați alimentele pe grătarul inferior

10 Opțiuni de setare a timpului

Cu ajutorul tastei  puteți accesa meniul și puteți comuta între diferitele funcții individuale. O opțiune care a fost deja setată poate fi modificată direct cu butonul „- / +”.

Setarea temporizatorului

Temporizatorul funcționează independent de cuptor și emite propriul său semnal sonor.

1. În modul în așteptare, apăsați tasta  pentru a accesa temporizatorul; pe afișaj apare „00:00”.
2. Rotiți butonul „- / +” pentru a regla durata la maxim 5 ore.
3. Apăsați tasta  pentru a porni temporizatorul.

Durata temporizatorului s-a scurs

Se emite un semnal sonor. Pe afișaj apare 0:00.

Anularea temporizatorului

Apăsați tasta  pentru a opri temporizatorul.

Setarea duratei de preparare


Durata de preparare poate fi setată și cuptorul se va opri automat la sfârșitul duratei.

Durata de preparare s-a scurs



Aparatul emite un semnal sonor. Cuptorul oprește procesul de preparare.

Setarea orei curente

Când aparatul este pornit pentru prima dată, „00:00” va lumina intermitent și veți auzi un semnal sonor. Setati ora curentă.

1. Rotiți butonul „- / +” între 00:00 și 23:59.
2. Apăsați tasta . Ora a fost setată.

Modificarea orei curente

1. Apăsați și țineți apăsată tasta  timp de câteva secunde; ora va lumina intermitent pe afișaj.
2. Rotiți butonul „- / +” pentru a seta noua oră și apăsați tasta  pentru a confirma setarea.

11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


Pentru a nu permite copiilor să pornească accidental cuptorul, acesta este prevăzut cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor.

Puteți regla temporizatorul și ora curentă și când este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Condiție necesară: Nu trebuie să fie setată nicio durată de preparare, iar selectorul de funcții trebuie să fie în poziția oprit.

Apăsați și țineți apăsată tasta  timp de aproximativ 3 secunde.

Pe afișaj apare simbolul . Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor


Apăsați și țineți apăsată tasta  timp de aproximativ 3 secunde.


Simbolul  de pe afișaj dispăre. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor utilizat cu alte operațiuni de preparare

Dacă sunt setate alte programe de preparare, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor nu funcționează.

12 Pornire rapidă


În modul în așteptare, apăsați tasta  pentru a începe prepararea timp de 30 de secunde la putere maximă.

În timpul preparării (cu excepția Preparării automate și a Decongelării), fiecare atingere a tastei  va mări durata de preparare cu 30 de secunde până la valoarea maximă permisă de program.

13 Tabel de defecțiuni

Consultați tabelul de defecțiuni înainte de a apela la serviciul de asistență clienți, număr de telefon specificat la sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere.

Dacă un preparat nu este gătit în mod optim, consultați secțiunea Ghid avansat de gătit, unde veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție/informații
Aparatul nu funcționează	Disjunctor defect.	Verificați în cutia de siguranțe dacă disjunctorul aparatului este în ordine.
	Ștecherul nu a fost introdus.	Introduceți ștecherul.
	Întrerupere a curentului	Verificați funcționarea lămpii de bucătărie.
Aparatul nu funcționează. Pe afișaj apare  .	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activ	Dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor (consultați secțiunea: Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor).
Pe afișaj apare 0:00.	Întrerupere a curentului	Resetați ora curentă.
Modul microunde nu pornește.	Ușa nu este complet închisă.	Verificați dacă ușa nu este blocată cu resturi de alimente sau alte elemente.
Durează mai mult ca de obicei ca alimentele să se încălzească în modul microunde	Este setată o putere prea mică pentru microunde.	Alegeți o putere mai mare.
	S-a introdus în aparat o cantitate mai mare decât de obicei.	Cantitate dublă = durată de preparare aproape dublă.
	Alimentele erau mai reci decât de obicei.	Amestecați sau întoarceți alimentele pe parcursul preparării.
Suportul rotativ se freacă de ceva.	Există murdărie sau resturi în zona din jurul mecanismului de acționare a suportului rotativ.	Curățați cu atenție rolele de sub suportul rotativ și adâncitura din cuptor.
Nu se poate seta un anumit mod de operare sau nivel de putere.	Temperatura, nivelul de putere sau setarea combinată nu este posibilă pentru acest mod de operare.	Alegeți setările permise.
Pe afișaj apare E1.	Funcția de deconectare prin siguranță termică s-a activat.	Apelați la serviciul de asistență clienți.
Pe afișaj apare E4.	Funcția de deconectare prin siguranță termică s-a activat.	Apelați la serviciul de asistență clienți.
Pe afișaj apare E11.	Umiditate în afișaj.	Așteptați ca afișajul să se usuce.
Pe afișaj apare E17.	Încălzirea rapidă a eșuat.	Apelați la serviciul de asistență clienți.



AVERTISMENT: Risc de electrocutare! Reparațiile incorecte sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai tehnicienilor instruiți din unitatea de service post-vânzare.

14 Ghid avansat de gătit

Aici veți găsi o selecție de rețete și setările optime pentru acestea. Vă vom arăta care tip de încălzire, temperatură sau putere a microundelor este cea mai potrivită pentru preparatul dumneavoastră. Veți primi indicații referitoare la accesoriile adecvate și nivelurile la care acestea trebuie introduse în cuptor. Aici găsiți și recomandări cu privire la vesela pentru cuptor și metodele de preparare.

Notă:

Valorile din tabel sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în spațiul de preparare din cuptor rece și gol. Preîncălziți numai atunci când acest lucru este specificat în tabel. Înainte de utilizarea cuptorului, îndepărtați din spațiul de preparare toate accesoriile care nu sunt necesare.

Acoperiți accesoriul cu hârtie rezistentă la grăsimi numai după preîncălzire.

Datele referitoare la durate reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.

Folosiți accesoriile livrate împreună cu aparatul.

Întotdeauna utilizați șervete de vase sau mănuși pentru cuptor atunci când scoateți accesoriile sau vesela din spațiul de preparare.

Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

În tabelele următoare veți găsi multe posibilități și valori de setare pentru modul microunde.

Datele referitoare la durate reprezintă valori orientative. Acestea pot varia în funcție de vesela pentru cuptor folosită și de calitatea, temperatura și natura alimentului.

În tabele sunt indicate adesea intervale de timp. Setati întâi un timp mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

Decongelare

Notă:

Introduceți alimentele congelate într-un vas deschis pe grătarul inferior.

Puteți acoperi cu mici bucăți de folie de aluminiu părțile sensibile, cum ar fi, de exemplu, pulpele și aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Folia nu trebuie să atingă pereții spațiului de preparare. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.

Pe parcursul decongelării, întoarceți sau amestecați alimentele o dată sau de două ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Când întoarceți alimentul, îndepărtați lichidul care s-a produs la decongelare.

Lăsați alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 10 până la 60 de minute, pentru egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, acum puteți scoate măruntaiele.

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate

Notă:

Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Se vor încălzi mai repede și mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi în ritmuri diferite.

Alimentele așezate orizontal vor fi gata mai rapid, așadar repartizați alimentele pe cât mi nivelate în veselă. Nu așezați diferitele alimente unele peste altele în straturi.

Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.

Pe parcursul preparării, amestecați sau întoarceți alimentele de 2 sau 3 ori.

După încălzire, lăsați alimentele să stea încă 2 până la 5 minute pentru egalizarea temperaturii.
Utilizați întotdeauna șervete de vase sau mănuși pentru cuptor atunci când scoateți vesela din cuptor.

Prepararea alimentelor

Floricele pentru microunde

Notă:

Folosiți veselă plată din sticlă, termorezistentă, de exemplu, capacul unui vas rezistent la cuptor, o farfurie de sticlă sau un tavă de sticlă (Pyrex).

Întotdeauna așezați vesela pe grătar.

Nu folosiți farfuria de porțelan sau farfuria foarte adâncite.

Efectuați setările așa cum este descris în tabel. Puteți regla timpul în funcție de produs și cantitate.

Pentru a se evita arderea floricelelor de porumb, după 1 minut și 30 de secunde scoateți puțin punga de floricele din cuptor și scuturați-o. Atenție, este fierbinte!

Decongelare	Greutate	Puterea microundelor în wați, durata de preparare în minute	Note
Bucăți întregi de carne (vită, vițel sau porc - cu și fără os)	800 g	300 W, 15 minute + 100 W, 10-20 minute	Întoarceți de mai multe ori
	1 kg	300 W, 20 minute + 100 W, 15-25 minute	
	1,5 kg	300 W, 30 minute + 100 W, 20-30 minute	
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	200 g	300 W, 3 minute + 100 W, 10-15 minute	Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate
	500 g	300 W, 5 minute + 100 W, 15-20 minute	
	800 g	300 W, 8 minute + 100 W, 15-20 minute	
Carne tocată, amestecată	200 g	100 W, 10-15 minute	Congelați carnea plat, dacă este posibil Întoarceți de mai multe ori, scoateți carnea deja decongelată
	500 g	300 W, 5 minute + 100 W, 10-15 minute	
	800 g	300 W, 8 minute + 100 W, 15-20 minute	
Carne tocată, amestecată	600 g	300 W, 8 minute + 100 W, 10-15 minute	Întoarceți din când în când în timpul preparării
	1,2 kg	300 W, 15 minute + 100 W, 25-30 minute	
Rață	1,2 kg	300 W, 20 minute + 100 W, 30-40 minute	Întoarceți de mai multe ori
File, medalion sau felii de pește	400 g	300 W, 20 minute + 100 W, 30-40 minute	Desprindeți bucățile decongelate
Pește întreg	300 g	300 W, 3 minute + 100 W, 10-15 minute	-
	600 g	300 W, 8 minute + 100 W, 10-15 minute	

Decongelare	Greutate	Puterea microundelor în wași, durata de preparare în minute	Note
Legume, de exemplu, mazăre	300 g	300 W, 10-15 minute	Amestecați din când în când cu atenție în timpul decongelării
	600 g	300 W, 8 minute + 100 W, 10-15 minute	
Fructe, de exemplu, zmeură	300 g	300 W, 7-10 minute	Amestecați din când în când cu atenție în timpul decongelării și desprindeți bucățile deja decongelate
	500 g	300 W, 8 minute + 100 W, 5-10 minute	
Unt, dezghețare	125 g	300 W, 1 minute + 100 W, 2-4 mins	Îndepărtați întregul ambalaj
	250 g	360 W, 1 minute + 100 W, 2-4 mins	
Pâine întreagă	500 g	300 W, 6 minute + 100 W, 5-10 minute	Întoarceți din când în când în timpul preparării
	1 kg	300 W, 12 minute + 100 W, 15-25 minute	
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan	500 g	100 W, 15-20 minute	Numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau cremă, desprindeți bucățile de prăjitură unele de altele
	750 g	300 W, 5 minute + 100 W, 10-15 minute	
Prăjituri, umede, de exemplu, tartă cu fructe, cu brânză (cheesecake)	500 g	300 W, 5 minute + 100 W, 10-15 minute	Numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină
	750 g	300 W, 7 minute + 100 W, 10-15 minute	

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate	Greutate	Puterea microundelor în wași, durata de preparare în minute	Note
Meniu, mâncăruri pe farfurie, mâncăruri gata preparate	300-400 g	700 W, 10-15 minute	Scoateți preparatul din ambalaj; pentru încălzire, acoperiți
Supă	400-500 g	700 W, 8-10 minute	Veselă pentru cuptor acoperită
Tocană	500 g	700 W, 10-15 minute	Veselă pentru cuptor acoperită
	1 kg	700 W, 10-15 minute	
Feli de carne sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș	500 g	700 W, 10-15 minute	Veselă pentru cuptor acoperită
	1 kg	700 W, 25-30 minute	
Pește, de exemplu, bucăți de file de pește	400 g	700 W, 10-15 minute	Acoperit
	500 g	700 W, 18-20 minute	
Garnituri, de exemplu, orez, paste	250 g	700 W, 2-5 minute	Veselă pentru cuptor acoperită; adăugați lichid
	500 g	700 W, 8-10 minute	

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate	Greutate	Puterea microundelor în wați, durata de preparare în minute	Note
Legume, de exemplu mazăre, broccoli, morcovi	300 g	700 W, 8-10 minute	Veselă pentru cuptor acoperită; adăugați 1 lingură de apă
	600 kg	700 W, 15-20 minute	
Spanac cu smântână	450 g	700 W, 11-16 minute	Preparați fără a adăuga apă
Încălzirea alimentelor	Greutate	Puterea microundelor în wați, durata de preparare în minute	Note
Meniu, mâncăruri pe farfurie, mâncăruri gata preparate	350-500 g	700 W, 5-10 minute	Scoateți preparatul din ambalaj; pentru încălzire, acoperiți
Băuturi	150 ml	900 W, 1-2 minute	Atenție! Nu supraîncălziți băuturile alcoolice. Verificați în timpul încălzirii
	300 ml	900 W, 2-3 minute	
	500 ml	900 W, 3-4 minute	
Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlucțe	50 ml	300 W, approx. 1 minut	Așezați sticlele fără biberon sau capac la baza spațiului de preparare. Agitați sau amestecați bine după încălzire. Verificați neapărat temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 minute	
	200 ml	300 W, 2-3 minute	
Supă o ceașcă	175 g	900 W, 2-3 minute	
Supă 2 cești	175 g fiecare	900 W, 4-5 minute	—
Supă 4 cești	175 g fiecare	900 W, 5-6 minute	
Feli de carne sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș	500 g	700 W, 10-15 minute	Acoperit
Tocană	400 g	700 W, 5-10 minute	Veselă pentru cuptor acoperită
	800 g	700 W, 10-15 minute	
Legume	150 g	700 W, 2-3 minute	Adăugați puțin lichid
	300 g	700 W, 3-5 minute	
Prepararea alimentelor	Greutate	Puterea microundelor în wați, durata de preparare în minute	Note
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie	1,5 kg	700 W, 30-35 minute	Întoarceți la jumătatea duratei de preparare
File de pește, proaspăt	400 g	700 W, 5-10 minute	—

Prepararea alimentelor	Greutate	Puterea microundelor în wași, durata de preparare în minute	Note
Legume proaspete	250 g	700 W, 5-10 minute	Tăiați în bucăți egale; pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați pe parcurs
	500 g	700 W, 10-15 minute	
Cartofi	250 g	700 W, 8-10 minute	Tăiați în bucăți egale; pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați pe parcurs
	500 g	700 W, 11-14 minute	
	750 g	700 W, 15-22 minute	
Orez	125 g	700 W, 7-9 minute + 300 W, 15-20 minute	Adăugați o cantitate dublă de lichid și utilizați un vas înalt, acoperit
	250 g	700 W, 10-12 minute + 300 W, 20-25 minute	
Deserturi, de exemplu, budincă (instant)	500 ml	700 W, 7-9 minute	Amestecați cu telul de 2 până la de 3 ori în timpul încălzirii
Fructe, compot	500 g	700 W, 9-12 minute	–



ATENȚIE: Pericol de opărire! Deschideți cu atenție punga cu floricele de porumb, deoarece se poate degaja abur. Nu setați niciodată cuptorul cu microunde la nivel maxim de putere.

	Greutate	Accesorii	Puterea microundelor în wași, durata de preparare în minute
Floricele pentru microunde	O pungă, 100 g	Vesală pentru cuptor	700 W, 3-5 minute

Recomandări pentru modul microunde

Nu găsiți nicio informație privind setările pentru cantitatea de alimente pregătite.	Prelungiți sau scurtați duratele de preparare după următoarea regulă empirică: Cantitate dublă = durată de preparare aproape dublă Jumătate din cantitate = jumătate din durata de preparare
Alimentul a devenit prea uscat.	La următoarea utilizare setați o durată de preparare mai scurtă sau selectați o putere mai redusă a microundelor. Acoperiți alimentul și adăugați mai mult lichid.
După scurgerea timpului indicat, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau preparat.	Setați o durată de preparare mai lungă. Cantitățile mai mari și alimentele mai groase au nevoie de mai mult timp.
La sfârșitul duratei de preparare, alimentul este supraîncălzit la margine, dar la mijloc nu este încă gata.	Amestecați din când în când și la următoarea utilizare selectați o putere mai redusă a microundelor și o durată de preparare mai lungă.
După decongelare, pasărea sau carnea este decongelată la exterior, dar la mijloc nu este încă decongelată.	Selectați o putere mai redusă a microundelor la următoarea utilizare. Dacă decongeleți o cantitate mare, întoarceți de mai multe ori.

Prăjituri și produse de patiserie

Referitor la tabele

Notă:

Indicațiile de timp sunt valabile pentru introducerea preparatelor în cuptorul rece.

Începeți cu valoarea mai mică de temperatură și, dacă este necesar, data următoare utilizați o valoare mai mare, deoarece la o temperatură mai joasă se obține o rumenire mai uniformă.

Informații suplimentare găsiți în secțiunea Recomandări pentru coacere imediat după tabele.

Întotdeauna așezați forma de tort în centrul grătarului inferior. Preparatele marcate cu ** trebuie așezate pe suportul rotativ.

Forme de copt:

Notă: Cele mai potrivite sunt formele de copt închise la culoare, din metal.

Prăjituri în forme	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Pandișpan, simplu	Formă rotundă/formă de copt tort	☼	170-180	100	40-50
Pandișpan, fin (de exemplu, chec)	Formă rotundă/formă de copt tort	☼	150-170	-	70-90
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	☼	160-180	-	30-40
Tartă fină cu fructe, pandișpan	Formă demontabilă/formă rotundă	☼	170-180	100	35-45
Blat de pandișpan, 2 ouă	Formă pentru blat de tort	☼	160-170	-	20-25
Blat de pandișpan, 6 ouă	Formă de tort demontabilă de culoare închisă	☼	170-180	-	35-45
Blat din cocă fragedă cu margine	Formă de tort demontabilă de culoare închisă	☼	170-190	-	30-40
Tort cu fructe/brânză de vaci, cu blat din aluat fraged*	Formă de tort demontabilă de culoare închisă	☼	170-190	100	35-45
Flan elvețian**	Formă de tort demontabilă de culoare închisă	☼	190-200	-	45-55
Chec rotund	Formă de chec rotund	☼	170-180	-	40-50
Pizza, blat subțire, puține ingrediente ca topping**	Tavă rotundă de pizza	☼	220-230	-	15-25
Plăcinte picante**	Formă de tort demontabilă de culoare închisă	☼	200-220	-	50-60

Prăjituri în forme	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Prăjitură cu nucă	Formă de tort demontabilă de culoare închisă	☼	170-180	100	35-45
Aluat dospit cu umplutură uscată	Tavă rotundă de pizza	☼	160-180	-	50-60
Aluat dospit cu umplutură umedă	Tavă rotundă de pizza	☼	170-190	-	55-65
Franzelă împletită din 500 g de făină	Tavă rotundă de pizza	☼	170-190	-	35-45
Cozonac din 500 g de făină	Tavă rotundă de pizza	☼	160-180	-	60-70
Ștrudel dulce	Tavă rotundă de pizza	☼	190-210	180	35-45

* Lăsați prăjitura să se răcească aproximativ 20 de minute în cuptor.

**Preparatul trebuie așezat pe suportul rotativ.

Produse mici de patiserie	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Durata de preparare în minute
Fursecuri	Tavă rotundă de pizza	☼	150-170	25-35
Pricomigdale	Tavă rotundă de pizza	☼	110-130	35-45
Bezele	Tavă rotundă de pizza	☼	100	80-100
Brioșe	Tavă pentru brioșe pe grătar	☼	160-180	35-40
Choux	Tavă rotundă de pizza	☼	200-220	35-45
Foietaje	Tavă rotundă de pizza	☼	190-200	35-45
Produse de patiserie din aluat dospit	Tavă rotundă de pizza	☼	200-220	25-35

Pâine și chifle	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Durata de preparare în minute
Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină	Tavă rotundă de pizza	☼	210-230	50-60
Lipie	Tavă rotundă de pizza	☼	220-230	25-35
Chifle	Tavă rotundă de pizza	☼	210-230	25-35
Chifle din aluat dospit, dulci	Tavă rotundă de pizza	☼	200-220	15-25

Recomandări pentru modul microunde

Doriți să coaceți după rețeta dumneavoastră proprie.	Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Doriți să utilizați o formă de copt din silicon, sticlă, plastic sau ceramică.	Forma trebuie să fie rezistentă la căldură până la 250 °C. În aceste forme, prăjiturile se rumenesc mai puțin. Dacă porniți microundele, se reduce durata de preparare comparativ cu valoarea indicată în tabel.
Cum puteți să stabiliți dacă pandișpanul este copt complet.	Cu aproximativ 10 minute înainte de sfârșitul duratei de coacere indicate în rețetă, introduceți un bețișor de lemn în punctul cel mai înalt al prăjiturii. Dacă nu se lipește aluat pe bețișor înseamnă că prăjitura este gata.
Prăjitura se lasă.	Data următoare folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului la o valoare mai mică cu 10 grade și prelungiți durata de coacere. Respectați timpii de amestecare indicați în rețetă.
Prăjitura a crescut mai mult în centru decât pe margine.	Ungeți numai partea inferioară a formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura devine prea închisă la culoare.	Selectați o temperatură mai scăzută și coaceți prăjitura puțin mai mult.
Prăjitura este prea uscată	Împungeți prăjitura coaptă cu o scobitoare, făcând mici găuri. Picurați apoi suc de fructe sau alcool peste acestea. Data viitoare selectați o temperatură cu 10 grade mai mare și scurtați durata de coacere.
Pâinea sau prăjitura (de exemplu, tarta cu brânză) arată bine, dar interiorul este clisos (moale, străbătut de firifoare de apă).	Utilizați data viitoare ceva mai puțin lichid și coaceți la o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung. La prăjiturile cu umplutură umedă, coaceți întâi separat partea inferioară, presărați-o cu bucățele de migdale sau pesmet și adăugați apoi deasupra umplutura. Vă rugăm să respectați rețetele și duratele de coacere.
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	Lăsați prăjitura să se răcească după coacere încă 5 până la 10 minute, astfel se va desprinde mai ușor din formă. Dacă tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde marginea cu atenție. Răsturnați prăjitura din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză udă și rece. Data viitoare ungeți bine forma și presărați suplimentar pesmet înăuntru.
Ați măsurat temperatura cuptorului cu propriul termometru și ați constatat o abatere.	Temperatura cuptorului este măsurată de producător după un timp stabilit cu un grătar de probă în centrul spațiului de preparare. Fiecare vas pentru cuptor și accesoriu are o influență asupra valorii măsurate a temperaturii, astfel că la măsurătorile proprii veți constata întotdeauna abateri.
Între forma de copt și grătar se produc scântei.	Verificați dacă forma de copt este curată pe exterior. Modificați poziția formei în spațiul de preparare. Dacă acest lucru nu ajută, coaceți în continuare fără microunde. În acest caz, se prelungeste durata de coacere.

Prăjirea și prepararea la grătar

Referitor la tabele

Temperatura și durata de prăjire depind de tipul și cantitatea alimentelor care sunt preparate. Din acest motiv, în tabele sunt indicate intervale de temperatură. Începeți cu valoarea de temperatură mai mică și, dacă este necesar, data următoare utilizați o valoare mai mare.

Informații suplimentare găsiți în secțiunea Recomandări pentru prăjire și prepararea la grătar imediat după tabele.

Veselă pentru cuptor

Puteți să utilizați orice veselă termorezistentă, adecvată pentru microunde. Formele pentru prăjit din metal nu sunt adecvate pentru prăjire cu microunde.

Vesela pentru cuptor poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși pentru cuptor pentru a scoate vesela din cuptor.

Așezați vasele din sticlă fierbinți pe un șervet de bucătărie uscat după ce le-ați scos din cuptor.

Sticla poate crăpa dacă vasul este așezat pe o suprafață rece sau umedă.

Recomandări pentru prăjire

Notă

- Utilizați o formă de prăjire înaltă pentru prăjirea cărnii și păsărilor.
- Verificați dacă vasul dumneavoastră încapă în spațiul de preparare. Acesta nu trebuie să fie prea mare.
- Carne: Acoperiți cu lichid aproximativ două treimi de la baza vasului. Pentru friptura înăbușită adăugați puțin mai mult lichid. Întoarceți bucățile de carne după jumătate din durata de preparare. După ce friptura este gata, opriți cuptorul și lăsați să mai stea încă 10 minute în cuptorul închis. Astfel, sucul de carne se repartizează mai bine.
- Pasăre: Întoarceți bucățile de carne după $\frac{2}{3}$ din durata de preparare.

Recomandări pentru prepararea la grătar

Notă

- Întotdeauna utilizați grătarul cu ușa cuptorului închisă și nu preîncălziți.
- Pentru prepararea la grătar, folosiți pe cât posibil bucăți de carne cu grosimi egale. Fripturile trebuie să aibă grosimi de cel puțin 2 până la 3 cm.

Astfel se rumenesc uniform și rămân succulente. Sărați friptura abia după ce a fost preparată la grătar.

- Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.
- Carnea închisă la culoare precum carnea de vită se rumenește mai repede decât carnea deschisă, de vițel sau de porc. Bucățile de carne deschisă la culoare sau pește preparate la grătar sunt de multe ori numai puțin rumenite la suprafață, însă în interior sunt preparate și succulente.
- Elementul de încălzit al grătarului se oprește și pornește automat. Acest lucru este normal. Cât de des se repetă acest ciclu depinde de nivelul de grătar setat.

Carne de vită

Notă

- Întoarceți friptura de vită înăbușită după $\frac{1}{3}$ și $\frac{2}{3}$ din durata de preparare. La sfârșit, lăsați să mai stea aproximativ 10 minute.
- Întoarceți fileul de vită și friptura de vită la jumătatea duratei de preparare.
- Întoarceți fripturile după $\frac{2}{3}$ din durata de preparare.

Carne de vită	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Friptură de vită înăbușită, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită	☼	180-200	-	120-143
File de vită, mediu, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită	☼	180-200	100	30-40

Carne de vită	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Friptură de vită, mediu, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită	☉	210-230	100	30-40
Friptură, mediu, grosime 3 cm**	Grătar superior	—	3	-	pe fiecare parte: 10-15

* Grătar inferior.

** Grătar superior.

Carne de vițel

Notă:

Întoarceți friptura și ciolanul de vițel la jumătatea duratei de preparare. La sfârșit, lăsați să mai stea aproximativ 10 minute.

Carne de vițel	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Friptură de vițel, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită	☉	180-200	-	110-130
Ciolan de vită, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită	☉	200-220	-	120-130


* Grătar inferior.

Carne de porc

Notă:

- Întoarceți friptura slabă de porc și friptura fără șorici la jumătatea duratei de preparare. La sfârșit, lăsați să mai stea aproximativ 10 minute.
- Așezați friptura în vas cu șoricul în sus. Crestați șoricul. Nu întoarceți friptura. La sfârșit, lăsați să mai stea aproximativ 10 minute.
- Nu întoarceți fileul de porc și cotletul de porc. La sfârșit, lăsați să mai stea aproximativ 5 minute.
- Întoarceți ceafa prăjită după $\frac{2}{3}$ din durata de preparare.

Carne de porc	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Friptură fără șorici (de exemplu, ceafă), aprox. 750 g*	Veselă pentru cuptor acoperită	☉	220-230	100	40-50
Friptură cu șorici (de exemplu, spată), aprox. 1,5 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită	☉	190-210	-	130-150
File de porc, aprox. 500 g*	Veselă pentru cuptor acoperită	☉	220-230	100	25-30

Carne de porc	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în wași	Durata de preparare în minute
Friptură de porc, slabă, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		210-230	100	60-80
Cotlet de porc afumat cu os, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită	-	-	300	45-45
Ceafă prăjită, grosime 2 cm**		—	3	-	pe o parte: aprox. 15-20 pe cealaltă parte: aprox. 10-15



* Grătar inferior.

** Grătar superior.

Carne de miel

Notă:

Întoarceți pulpa de miel după jumătate din durata de preparare.*


Carne de miel	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în wași	Durata de preparare în minute
Spată de miel cu os, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		210-230	-	40-50
Pulpă de miel fără os, mediu, aprox. 1,5 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		190-210	-	90-95

*Grătar inferior.

Alte informații

Notă:

- La sfârșit, lăsați bucata de carne să mai stea aproximativ 10 minute.
- Întoarceți cărnăciorii după $\frac{2}{3}$ din durata de preparare.

Alte informații	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în wași	Durata de preparare în minute
Friptură din carne tocată, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		180-200	700 W + 100 W	-
4 până la 6 cărnăciori pentru grătar, fiecare aprox. 150 g**	-	—	3	-	pe fiecare parte: 10-15










* Grătar inferior.

** Grătar superior.

Carne de pasăre

Notă:

- Așezați puiul întreg și pieptul de pui cu partea pieptului în jos. Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din durata de preparare.
- Așezați găina cu partea pieptului în jos. Întoarceți după 30 de minute și setați puterea microundelor la 180 wați.
- Așezați jumătățile de pui și bucățile de pui cu partea cu piele în sus. Nu întoarceți.
- Așezați pieptul de rață și de gâscă cu partea cu piele în sus. Nu întoarceți.
- Întoarceți pulpele de gâscă la jumătatea duratei de preparare. Străpungeți pielea.
- Așezați pieptul și pulpele de curcă cu partea cu piele în jos. Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din durata de preparare.

Carne de pasăre	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Pui, întreg, aprox. 1,2 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		220-230	300	35-45
Găină, întreagă, aprox. 1,6 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		220-230	300 100	30 20-30
Pui, jumătăți, fiecare 500 g*	Veselă pentru cuptor neacoperită		180-200	300	30-35
Bucăți de pui, aprox. 800 g*	Veselă pentru cuptor neacoperită		210-230	300	20-30
Piept de pui cu piele și os, 2 bucăți, aprox. 350-450 g**	Veselă pentru cuptor neacoperită		190-210	100	30-40
Piept de rață cu piele, 2 bucăți, fiecare 300-400 g*	Veselă pentru cuptor neacoperită	3	100	20-30
Piept de gâscă, 2 bucăți, fiecare 500 g*	Veselă pentru cuptor neacoperită		210-230	100	25-30
Pulpe de gâscă, 4 bucăți, aprox. 1,5 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		210-230	100	30-40
Piept de curcan, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		200-220	-	90-100
Pulpă superioară de curcan, aprox. 1,3 kg*	Veselă pentru cuptor acoperită		200-220	100	50-60

* Grătar inferior.

** Grătar superior.

Pește

Notă:

- Pentru prepararea la grătar a peștelui întreg precum păstrăvul, așezați-l în centrul grătarului superior.
- Ungeți în prealabil grătarul cu ulei.

Pește	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Durata de preparare în minute
Medalion de pește, de exemplu, somon, grosime 3 cm, la grătar	Grătar superior	—	3	20-25
Pești întregi, 2-3 bucăți, fiecare de 300 g, la grătar	Grătar superior	—	3	20-30



Recomandări pentru prăjire și prepararea la grătar


Pentru greutatea fripturii dumneavoastră nu sunt prezentate date în tabel.	Pentru bucățile de friptură mai mici, selectați o temperatură mai mare și o durată de preparare mai scurtă. Pentru bucățile de friptură mai mari, selectați o temperatură mai mică și o durată de preparare mai lungă.
Cum puteți stabili dacă friptura este gata.	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în magazinele specializate) sau faceți o „încercare cu lingura”. Apăsați cu lingura pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie lăsată puțin în cuptor.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	Data viitoare alegeți un vas de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare și apos.	Data viitoare alegeți un vas de dimensiuni mai mari și adăugați mai puțin lichid.
Friptura nu este pătrunsă.	Tăiați friptura felii. Preparați sosul în vasul de prăjire și adăugați feliile de friptură în sos. Finalizați prepararea cărnii folosind doar modul microunde.

Sufleuri, gratinate, pâine prăjită cu topping

Notă:

- Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea preparatelor în cuptorul rece.
- Pentru sufleuri, cartofi gratinați și lasagna utilizați un vas termorezistent adecvat pentru cuptor și microunde cu înălțime de 4 până la 5 cm.
- Așezați sufleul pe grătarul inferior.
- Lăsați sufleurile și gratenurile să se mai prepare 5 minute în cuptorul oprit.
- Pâine prăjită cu cașcaval: Prăjiți în prealabil feliile de pâine.














Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Sufleu, dulce, aprox. 1,5 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		140-160	300	25-35
Sufleu picant, cu ingrediente preparate, aprox. 1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		150-160	700	20-25

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C, nivelul grătarului	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Lasagna, proaspătă*	Veselă pentru cuptor neacoperită		200-220	300	25-35
Cartofi gratinați din ingrediente crude, aprox. 1,1 kg*	Veselă pentru cuptor neacoperită		180-200	700	25-30
Pâine prăjită cu topping, 4 felii**		—	3	-	8-10

Produse preparate, congelate

Notă:

- Respectați indicațiile de pe ambalaj.
- Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea preparatelor în cuptorul rece.
- Nu așezați unele peste altele cartofii prăjiți, crochetele și turtele de cartofi. Întoarceți-le la jumătatea duratei de preparare.
- Așezați preparatele direct pe suportul rotativ.

Produse preparate	Accesorii	Tip de încălzire	Temperatura °C	Puterea microundelor în wați	Durata de preparare în minute
Pizza cu blat subțire*	Suport rotativ		220-230	-	10-15
Pizza cu blat gros	Suport rotativ	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Suport rotativ		220-230	-	25-35
Baghetă pizza*	Suport rotativ	 	- 220-230	700	2 13-18
Cartofii prăjiți	Suport rotativ		220-230	-	8-13
Crochete*	Suport rotativ		210-220	-	13-18
Turtă de cartofi, găluște umplute	Suport rotativ		200-220	-	25-30
Chifle sau baghetă semipreparate	Grătar inferior		170-180	-	13-18
Crochete din pește	Suport rotativ		210-230	-	10-20
Crochete, bucăți de pui pane	Suport rotativ		200-220	-	15-20
Lasagna, aprox. 400 g**	Grătar inferior		220-230	700	12-17

* Preîncălziți spațiul de preparare timp de 5 minute.

** Așezați preparatele în vase pentru cuptor rezistente la căldură și adecvate.



(en) Care & maintenance
 (fr) Entretien et maintenance
 (pl) Pielęgnacja i konserwacja

(ro) Îngrijire și întreținere
 (es) Cuidado y mantenimiento
 (pt) Cuidados e manutenção

Întreținerea și curățarea

Asigurați-vă că curățați aparatul în mod regulat pentru a preveni orice posibile probleme de întreținere.

Produse de curățare

Nu utilizați:

- Produse de curățare agresive sau abrazive.
- Raclete pentru sticlă sau din metal pentru curățarea geamului ușii aparatului.
- Raclete pentru sticlă sau din metal pentru curățarea garniturii de etanșare a ușii.
- Lavete și bureți de curățare prin frecare cu suprafață dură.
- Produse de curățare cu conținut mare de alcool.

Spălați temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.

Lăsați ca toate suprafețele să se usuce bine înainte să utilizați din nou aparatul.

Zona	Produse de curățare
Partea frontală a aparatului	<p>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase:</p> <p>Curățați cu o lavetă și uscați cu o cârpă moale. Nu utilizați pentru curățare produse de curățare pentru geamuri, răzuitoare pentru geamuri sau metal.</p>
Partea frontală a aparatului cu oțel inoxidabil	<p>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase:</p> <p>Curățați cu o lavetă și uscați cu o cârpă moale. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile de service post-vânzare sau în magazinele de specialitate se găsesc produse de curățare speciale pentru oțel inoxidabil. Nu utilizați pentru curățare produse de curățare pentru geamuri, răzuitoare pentru geamuri sau metal.</p>
Spațiul de preparare din cuptor	<p>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet:</p> <p>Curățați cu o lavetă și uscați cu o cârpă moale.</p> <p>În cazul murdăriei accentuate: Nu folosiți pulverizatoare pentru cuptor sau alte produse de curățare agresive sau materiale abrazive. Nepotrivite sunt și lavetele de curățare prin frecare cu suprafață dură, bureții aspri și produsele de curățare pentru tăvi. Acestea pot zgăria suprafața. Lăsați ca suprafețele interioare să se usuce bine.</p>
Adâncitura din spațiul de preparare	<p>Lavetă umedă:</p> <p>Asigurați-vă că în interiorul aparatului nu intră apă prin mecanismul de acționare a suportului rotativ.</p>
Grătare	<p>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase:</p> <p>Curățați folosind produse de curățare pentru oțel inoxidabil sau în mașina de spălat vase.</p>
Panourile ușii	<p>Produs de curățare pentru geamuri:</p> <p>Curățați cu o lavetă. Nu folosiți raclete pentru sticlă.</p>
Garnitura	<p>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase:</p> <p>Curățați cu o lavetă, nu frecați. Nu utilizați pentru curățare o racletă pentru sticlă sau din metal.</p>



AVERTISMENT: Risc de electrocutare! Pătrunderea umidității poate cauza șoc electric. Nu folosiți niciodată pentru curățare aparate sub presiune sau cu jet de aburi.



AVERTISMENT: Pericol de arsuri! Nu curățați aparatul niciodată imediat după oprire. Lăsați aparatul să se răcească.



AVERTISMENT: Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății! Este posibil să iasă energia produsă de microunde dacă ușa spațiului de preparare sau garnitura ușii sunt deteriorate. Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa spațiului de preparare sau garnitura ușii sunt deteriorate. Luați legătura cu unitatea de service post-vânzare.

Asistență clienți (apel gratuit):

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com



EN Use
FR Utilisation
PL Użytkowanie

RO Utilizare
ES Uso
PT Utilização

Antes de empezar

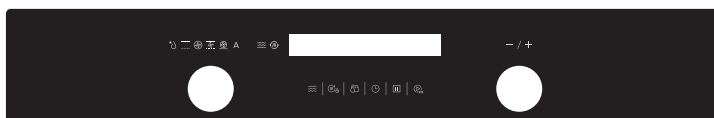


ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

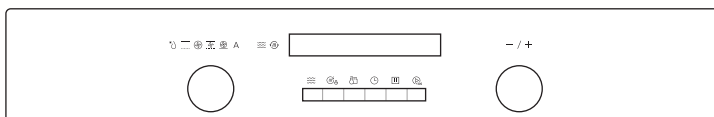
Encienda el aparato en la unidad de conexión conmutada con fusible. El aparato está listo para su uso.

Funcionamiento y ajustes

Modelo con controles táctiles: CLCPBLA



Modelo con control mediante botones: CLCPSTa














Controles

Símbolo	Símbolo
	Microondas
	Toque brevemente: precalentamiento rápido. Toque y mantenga pulsado: bloqueo a prueba de niños.
	Toque brevemente: detener. Toque dos veces: cancelar
	Temperatura/peso
	Reloj
	Inicio










Selector de función

Se usa para seleccionar el tipo de programa.

Función	Uso
 Aire caliente 3D	Para hornear bizcochos en moldes, flanes y tartas de queso así como pasteles, pizzas y platos horneados pequeños en la bandeja de horneado.
 Parrilla con ventilador	Para las aves de corral, los guisos y los platos a la parrilla.
 Ajuste de pizza	Para productos precocinados y platos que requieren más calor en la parte de abajo.
 Parrilla	Seleccione entre los niveles alto, medio o bajo. Es perfecto si desea hacer a la parrilla varios filetes, salchichas, trozos de pescado o rebanadas de pan.
 Microondas + Aire caliente	Utilice esta función para asar la comida rápidamente.
 Microondas + Parrilla con ventilador	Para las aves de corral, los guisos y los platos a la parrilla.
 Horno + Pizza	Para asar o cocinar pizzas rápidamente.
 Microondas + Parrilla	Utilice esta función para cocinar rápidamente y al mismo tiempo dar las comidas una corteza dorada.
 Descongelar	2 programas de descongelación
 Programas automáticos	13 programas de cocción. El tipo de calentamiento y el tiempo de cocción se establecen según el peso.
 Microondas	Descongelar, recalentar y cocinar.

Selector de función

Se usa para seleccionar las opciones de programa.

Parámetro	Función
Menú automático	Seleccionar 13 programas automáticos del P 01 al P 13.
Temperatura	<p>Seleccionar la temperatura de cocción (°C).</p> <p> : 50,100,105,110...230</p> <p> : 100,105,110...230</p> <p> : 100,105,110...230</p> <p> +  : 50,100,105,110...230</p> <p> +  : 100,105,110...230</p> <p> +  : 100,105,110...230</p>
Peso	Establecer el peso de la comida.
Tiempo	Ajustar el tiempo de cocción.
Microondas	Seleccionar la potencia del microondas. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W y 900 W.

Ventilador

El aparato tiene un ventilador. El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente sale por encima de la puerta.

El ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado después de su uso.

Precaución:

No cubra las rejillas de ventilación; de lo contrario, el aparato se sobrecalentará.

Notas


El aparato permanece frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se encenderá.

El ventilador puede funcionar incluso después de haber terminado de cocinar con la función microondas.

Puede aparecer condensación en el cristal de la puerta, las paredes interiores y la base. Esto es normal y no afecta negativamente al funcionamiento del microondas. Limpie la condensación después de cocinar.




01 Ajuste del reloj

Cuando el aparato esté conectado, parpadeará "00:00" y sonará el zumbador una vez. Ajuste el reloj.

1. Gire el mando "– / +" entre las 00:00 y las 23:59
2. Toque el botón . Ya está ajustada la hora.

02 Calentar el horno

Antes de usarlo por primera vez, asegúrese de que se haya quitado todo el material de embalaje y cocine durante una hora como se indica a continuación para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.

1. Utilice el selector de función para ajustarlo en  Aire caliente.
2. Utilice el selector de temperatura para establecer la temperatura en 230 °C
3. Toque el botón . Gire "– / +" para ajustar el tiempo de cocción en 1 hora.
4. Toque el botón . El horno empieza a calentarse.

03 Limpieza de los accesorios




Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos completamente con agua caliente con jabón y un paño suave.

04 Ajuste del horno

Hay varias maneras de ajustar el horno. Aquí le explicaremos cómo puede seleccionar el tipo de cocción y la temperatura deseada o el ajuste de la parrilla. También puede seleccionar el tiempo de cocción del horno para el plato. Consulte la sección Opciones de ajuste de tiempo.


Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo:  Aire caliente a 200 °C durante 25 minutos.



1. Establezca el selector de función en .
2. Parpadeará en la pantalla la temperatura predeterminada, "180 °C". Gire el mando "– / +" para establecer la temperatura en 200 °C.
3. Toque el botón . Gire el mando "– / +" para ajustar el tiempo de cocción en 25 minutos.
4. Toque el botón . El horno empieza a calentarse.

El tiempo máximo de cocción es de 5 horas.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

Se suspende el funcionamiento. Después de cerrar la puerta, toque el botón . Continúa el funcionamiento.

Pausar el funcionamiento

Toque la tecla  para pausar el funcionamiento. A continuación, toque la tecla  para continuar con el funcionamiento.


Cambiar el tiempo de cocción

Esto se puede realizar en cualquier momento.

Toque el botón . Gire el mando “- / +” para cambiar el tiempo de cocción. Pulse  para continuar.

Cambiar la temperatura

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón  para el nuevo ajuste de temperatura.

Gire el mando “- / +” para ajustar la temperatura. Pulse  para continuar.

Cancelar el funcionamiento



Toque el botón  dos veces para cancelar el funcionamiento.

05 Precalentamiento rápido




Con el precalentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura establecida de forma especialmente rápida.

El precalentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

(predeterminado 20 m a 180 °C).

 : Aire caliente 3D	 +  : Microondas + Parrilla con ventilador
 : Parrilla con ventilador	 : Ajuste de pizza
 +  : Microondas + Aire caliente	 +  : Horno + Pizza

Para garantizar un resultado de cocción uniforme, simplemente ponga los alimentos en el compartimento de cocción cuando se haya completado la fase de precalentamiento.

1. Al establecer el programa y la temperatura, parpadeará el icono de temperatura.
2. Toque el botón . Se enciende el símbolo  en la pantalla.
3. Toque el botón . El horno empieza a calentarse.

Se ha completado el proceso de precalentamiento

Suena una señal. Parpadea el símbolo  en la pantalla. Ponga el plato en el horno.

Cancelar el precalentamiento rápido

Durante el uso de la función de precalentamiento rápido, puede tocar el botón  para cancelar la función.

Nota:

La función de precalentamiento rápido solo funciona si ya ha elegido uno de los modos anteriores.

Durante el precalentamiento, la función microondas está apagada.

06 Microondas

Nota:

En la guía de cocina experta, encontrará ejemplos para descongelar, calentar y cocinar con el horno microondas.

Nota:

Las equivalencias de las cantidades para el ajuste del tiempo del interruptor son:

0-1 min	: 1 segundo	1-5 min	: 10 segundos
5-15 min	: 30 segundos	15-60 min	: 1 minuto
60 min	: 5 minutos		

Notas sobre los utensilios para hornear

Utensilios para hornear adecuados

Los recipientes adecuados son aquellos que sean especiales para hornear y resistentes al calor, fabricados en vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor.

Utensilios para hornear no adecuados

No utilice utensilios de metal para cocinar en el microondas o vajilla que tengan adornos o acabados metálicos.

Precaución:

El uso de elementos metálicos en el microondas puede provocar chispas y dañar el aparato.

Ajustes de potencia del microondas

Utilice el botón  para ajustar la potencia del microondas deseada.

100 W	Descongelar alimentos delicados, descongelar alimentos de forma irregular, ablandar el helado, hacer que suba la masa
300 W	Descongelar, fundir chocolate o mantequilla
450 W	Cocer arroz, sopa
700 W	Recalentar, cocinar setas, mariscos, cocinar pollo, pescado, verduras
900 W	Hervir agua, recalentar, cocinar pollo, pescado, verduras





Notas

Cuando toca un botón, se ilumina la potencia seleccionada.

Se puede ajustar la potencia del microondas a 900 vatios durante un máximo de 30 minutos. Con todas las demás configuraciones de potencia, es posible un tiempo máximo de cocción de 1 hora y 30 minutos.

Ajustar el microondas


Ejemplo: Ajuste de potencia del microondas a 300 W, tiempo de cocción de 17 minutos.

1. Toque el botón . Aparecerá la potencia predeterminada del microondas de 900 W y parpadeará el tiempo de cocción predeterminado.
2. Toque el botón  para activar la función microondas. Gire el mando “- / +” para ajustar la potencia del microondas a 300 W.
3. Toque el botón . Gire el mando “- / +” para ajustar el tiempo de cocción en 17 minutos.
4. Toque el botón  para empezar a cocinar. El tiempo de cocción inicia una cuenta atrás en la pantalla.

Ha transcurrido el tiempo de cocción

Suena una señal. Ha terminado la cocción en el microondas.



Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

Se suspende la cocción. Después de cerrar la puerta, toque el botón . Continúa la cocción.



Cambiar el tiempo de cocción

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón . Gire el mando “- / +” para cambiar el tiempo de cocción.

Cambiar el ajuste de la potencia del microondas

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón  para el nuevo ajuste de potencia del microondas. Gire el mando “- / +” para ajustar la potencia del microondas. La hora establecida parpadeará durante 3 segundos o pulse el botón  para continuar.

Pausar el funcionamiento


Toque el botón  brevemente. El horno está en pausa. Toque otra vez el botón  para seguir cocinando.

Cancelar el funcionamiento

Toque el botón  dos veces para cancelar la cocción.

Notas

Antes de usarlo por primera vez, asegúrese de que se haya quitado todo el material de embalaje y cocine durante una hora como se indica a continuación para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación.

Cuando establece el selector de función en , siempre se enciende el ajuste de potencia del microondas más alto como el ajuste recomendado.






Si abre la puerta del aparato durante la cocción, el ventilador puede seguir funcionando.

07 Funcionamiento MicroCombi





Para cocinar usando a la vez el horno y el microondas. Se pueden utilizar todas las opciones de potencia del microondas excepto la de 900 W.

Ajustar el funcionamiento microondas combinado

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

1. Establezca el selector de función en  + .
2. Parpadeará en la pantalla la temperatura predeterminada, "180 °C". Gire el mando "– / +" para establecer la temperatura en 190 °C.
3. La potencia predeterminada del microondas es de 300 W, rango de 100-700 W. Pulse el botón  y, a continuación, gire el mando "– / +" para ajustar la potencia de microondas en 100 W.
4. Toque el botón . Gire el mando "– / +" para ajustar el tiempo de cocción en 17 minutos.
5. Toque el botón . El aparato comienza la cocción. El tiempo de cocción inicia la cuenta atrás.


Ejemplo alternativo:

1. Establezca el selector de función en .
2. Parpadeará en la pantalla la temperatura predeterminada "180 °C". Gire el mando "– / +" para establecer la temperatura en 190 °C
3. Pulse el botón  y, a continuación, gire el mando "– / +" para ajustar el tiempo de cocción en 17 minutos.
4. Toque el botón . Parpadeará la potencia predeterminada del microondas de 300 W. Gire el mando "– / +" para establecer la potencia del microondas en 100 W, rango 100-700 W.
5. Toque el botón . El aparato comienza la cocción. El tiempo de cocción inicia la cuenta atrás.



Ha transcurrido el tiempo de cocción

Suena una señal. El modo combinación ha terminado.



Abrir la puerta del horno durante la cocción

Se suspende la cocción. Después de cerrar la puerta, toque el botón , brevemente. Después el programa continuará.


Pausar el funcionamiento

Toque el botón  brevemente. El horno está en pausa. Toque otra vez el botón , para seguir cocinando.


Cambiar el tiempo de cocción

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón . Gire el mando "– / +" para cambiar el tiempo de cocción. Pulse .

Cambiar el ajuste de la potencia del microondas

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón  para el nuevo ajuste de temperatura. Gire el mando "– / +" para ajustar la temperatura.

Cambiar la temperatura

Esto se puede realizar en cualquier momento. Toque el botón  para el nuevo ajuste de temperatura. Gire el mando “- / +” para ajustar la temperatura.

Cancelar el funcionamiento

Toque la tecla  dos veces para cancelar la cocción.



08 Programas automáticos

Se usan para establecer el peso y el tipo de alimentos que se van a cocinar. El aparato selecciona el ajuste óptimo.

Ajustar un programa

Cuando haya seleccionado un programa, ajuste el horno. El selector de temperatura debe estar en la posición off.

Ejemplo: programa 3 con un peso de 1 kilo.

1. Establezca el selector de función en automático y aparecerá el primer número de programa en la pantalla.
2. Gire el mando “- / +” para seleccionar el número de programa.
3. Toque el botón .
4. Gire el mando “- / +” para ajustar el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Toque el botón . Se inicia el programa. Puede ver la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Menú automático

Programa n.º	Peso máx.	Categoría	Artículo
P 01**	0,6 kg	Hortalizas	Hortalizas frescas
P 02**	0,8 kg	Guarniciones	Patatas sin piel
P 03*	1,0 kg	Guarniciones	Patatas asadas. Si oye un pitido, gire la comida. La función microondas combinado inicia la siguiente fase de forma automática
P 04	1,0 kg	Aves de corral/pescado	Trozos de pollo. Si oye un pitido, gire la comida. La función microondas combinado inicia la siguiente fase de forma automática.
P 05*	1,0 kg	Repostería	Pasteles
P 06*	1,4 kg	Repostería	Tartas de manzana
P 07*	0,9 kg	Repostería	Quiche
P 08**	0,5 kg	Recalentar	Bebidas o sopas
P 09**	0,5 kg	Recalentar	Comida emplatada
P 10**	0,7 kg	Recalentar	Salsas o guisos
P 11*	0,5 kg	Precocinada	Pizzas congeladas
P 12*	0,8 kg	Precocinada	Patatas fritas al horno. Si oye un pitido, gire la comida. La función microondas combinado inicia la siguiente fase de forma automática.
P 13*	1,0 kg	Precocinada	Lasaña

Notas

Los programas con * son de precalentado. Durante el precalentamiento, se detiene el tiempo de cocción y se enciende el símbolo de precalentamiento. Después del precalentamiento, oirá una alarma y parpadeará el símbolo de precalentamiento.

Los programas con ** solo utilizan la función microondas.

El programa ha terminado

Suena una señal. El horno detiene el calentamiento.

Cambiar el programa

Una vez que haya iniciado el programa, no se puede cambiar ni el número de programa ni el peso.

Cancelar el programa




Toque el botón  dos veces para cancelar la cocción.

Cambiar el tiempo de cocción

Si utiliza programas automáticos, no puede cambiar el tiempo de cocción.

09 Programas de descongelación

Hay 2 opciones disponibles para descongelar.

1. Establezca el selector de función en programas automáticos . El primer número de programa aparece en la pantalla.
2. Gire el mando “- / +” para seleccionar el número de programa.
3. Toque el botón .
4. Gire el mando “- / +” para ajustar el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Toque el botón  key. Se inicia el programa. Puede ver la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Notas

Preparar la comida

Retire todo el embalaje de los alimentos congelados y péselos para elegir el programa adecuado, el peso máximo es de un kg.

Utensilios para hornear

Coloque los alimentos en un plato llano apto para microondas, por ejemplo, un plato de porcelana o de cristal, pero no lo cubra.

Cuando descongele pollo y las porciones de pollo (d 01), sonará una señal acústica en dos ocasiones para indicar que se debe girar la comida.

Tiempo de reposo


Se deben dejar reposar los alimentos descongelados durante otros 10 a 30 minutos hasta que se consiga una temperatura uniforme. Los trozos grandes de carne necesitan más tiempo de reposo que los trozos más pequeños. Se debe separar los trozos planos de carne y los productos elaborados con carne picada antes de dejarlos reposar.

Después puede seguir preparando la comida, incluso aunque los trozos grandes de carne todavía estén congelados en el medio. Se pueden sacar los menudillos de las aves de corral en este momento.

Programa n.º	Descongelar	Rango de peso en kg
d 01*	Carnes, aves de corral y pescados	0,2 - 1,0 kg
d 02*	Pan, pasteles y fruta	0,1 - 0,5 kg



*Durante la descongelación, coloque los alimentos en la rejilla inferior

10 Opciones de ajuste de tiempo

Puede usar el botón  para acceder al menú y cambiar entre las distintas funciones. Se puede cambiar una opción que ya se ha configurado directamente con el mando “- / +”.

Ajustar el temporizador

El temporizador funciona independientemente del horno y tiene su propia señal acústica.

1. En el modo de espera, toque el botón  para acceder al temporizador de cocina, aparecerá “00:00”.
2. Gire el mando “- / +” para ajustar el tiempo a un tiempo máximo de 5 horas.
3. Toque el botón  para iniciar el temporizador.

Ha transcurrido la duración del temporizador

Suena una señal. Se muestra 0:00 en la pantalla.

Cancelar el temporizador

Toque el botón  para cancelar el temporizador.

Ajustar el tiempo de cocción


Se puede establecer el tiempo de cocción y el horno se apagará automáticamente cuando haya finalizado.

Ha transcurrido el tiempo de cocción



Suena una señal acústica. El horno detiene la cocción.

Ajustar el reloj

Cuando el aparato se enciende por primera vez, parpadeará “00:00” y sonará el zumbador una vez. Ajuste el reloj.

1. Gire el mando “- / +” entre las 00:00 y las 23:59.
2. Toque el botón  key. Ya está ajustada la hora.

Cambiar el reloj

1. Toque y mantenga pulsado el botón  durante unos segundos y la hora parpadeará en la pantalla.
2. Gire el mando “- / +” para establecer la hora nueva y toque el botón  para confirmar el ajuste.

11 Bloqueo a prueba de niños

El horno tiene un bloqueo a prueba de niños para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente.

El temporizador y el reloj también se pueden ajustar cuando se activa el bloqueo a prueba de niños.

Encender el bloqueo a prueba de niños

Requisito: no se debe establecer el tiempo de cocción y el selector de función tiene que estar en la posición off.

Toque y mantenga pulsado el botón  durante 3 segundos aproximadamente.

Aparece el símbolo  en la pantalla. El bloqueo a prueba de niños está activado.

Apagar el bloqueo a prueba de niños


Toque y mantenga presionado el botón  durante 3 segundos aproximadamente.


Desaparece el símbolo  de la pantalla. El bloqueo a prueba de niños está desactivado.

Bloqueo a prueba de niños con otras funciones de cocción

Cuando se han establecido otros programas de cocción, no se puede poner el bloqueo a prueba de niños.

12 Inicio rápido


En el modo de espera, toque el botón  para comenzar la cocción durante 30 segundos a máxima potencia.

Durante la cocción (excepto con las funciones Auto cocinar y Descongelar), cada toque adicional en el botón  aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos hasta el máximo permitido por el programa.

13 Tabla de averías

Consulte la tabla de averías antes de llamar a la línea de atención al cliente al final de la sección Cuidados y mantenimiento.

Si una comida no sale exactamente como quería, consulte la sección Guía de cocina experta, donde encontrará muchos trucos y consejos de cocina.

Problema	Posible causa	Solución/información
El aparato no funciona	Interruptor defectuoso.	Busque en la caja de fusibles y compruebe que el interruptor del aparato funcione correctamente.
	El enchufe no está conectado.	Conecte el enchufe.
	Corte de electricidad	Compruebe si la luz de la cocina funciona.
El aparato no funciona.  aparece en la pantalla.	El bloqueo a prueba de niños está activado	Desactive el bloqueo a prueba de niños (consulte la sección: Bloqueo a prueba de niños).
0:00 está en la pantalla.	Corte de electricidad	Restablezca el reloj.
El microondas no se enciende.	La puerta no está completamente cerrada.	Compruebe si hay restos de alimentos o desechos en la puerta.
	El nivel de potencia del microondas seleccionado es demasiado bajo.	Seleccione un nivel de potencia más alto.
	Se ha colocado una cantidad mayor de lo normal en el aparato.	Doble de cantidad = casi el doble de tiempo de cocción.
La comida tarda más en calentarse en el microondas que antes.	La comida estaba más fría de lo normal.	Remueva o gire la comida durante la cocción.
	Hay suciedad o restos en la zona alrededor del soporte del plato giratorio.	Limpie completamente los rodillos de debajo del plato giratorio y el hueco de horno.
El plato giratorio chirría o rechina.	La temperatura, el nivel de potencia o el ajuste combinado no es posible en este modo de funcionamiento.	Elija los ajustes permitidos.
No se puede establecer un determinado modo de funcionamiento o nivel de potencia.	Se ha activado la función de apagado de seguridad térmica.	Llame a la línea de atención al cliente.

Problema	Posible causa	Solución/información
Aparece E4 en la pantalla.	Se ha activado la función de apagado de seguridad térmica.	Llame a la línea de atención al cliente.
Aparece E11 en la pantalla.	Hay humedad en el panel de control.	Deje que el panel de control se seque.
Aparece E17 en la pantalla.	Se ha producido un error en el calentamiento rápido.	Llame a la línea de atención al cliente.



ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica. Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser realizadas por uno de nuestros ingenieros expertos de posventa.

14 Guía de cocina experta

Aquí encontrará una selección de recetas y los ajustes ideales para las mismas. Le mostraremos qué tipo de calentamiento y qué ajuste de temperatura o de potencia de microondas es el mejor para la comida. Puede encontrar información acerca de los accesorios adecuados y la altura a la que se deben insertar. También hay consejos sobre métodos de preparación y utensilios para hornear.

Notas:

Los valores de la tabla se aplican siempre a los alimentos colocados en el compartimento de cocción cuando está frío y vacío. Precaliente el aparato solo si la tabla especifica que debe hacerlo. Antes de utilizar el aparato, retire todos los accesorios del compartimento de cocción que no vaya a utilizar.

No coloque papel encerado en los accesorios hasta que se hayan precalentado.

Los tiempos especificados en las tablas son solo guías. Dependerán de la calidad y la composición de los alimentos.

Utilice los accesorios proporcionados.

Utilice siempre un paño o guantes de horno cuando saque los accesorios o utensilios para hornear del compartimento de cocción.

Descongelar, calentar y cocinar con el microondas

Las siguientes tablas le proporcionan numerosas opciones y ajustes para el microondas.

Los tiempos especificados en las tablas son solo guías. Pueden variar según los utensilios utilizados, la calidad, la temperatura y la consistencia de los alimentos.

A menudo se especifican los intervalos de tiempo en las tablas. Establezca el menor tiempo en primer lugar y, a continuación, amplíelo si fuera necesario.

Descongelar

Notas:

Coloque los alimentos congelados en un recipiente abierto en la rejilla inferior.

Puede cubrir las partes delicadas como los muslos y las alas del pollo o las capas exteriores de grasa de los asados con trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio no debe tocar las paredes del compartimento de cocción. Puede quitar el papel de aluminio a mitad del proceso de descongelación.

Gire o remueva la comida una o dos veces durante el período de descongelación. Los trozos grandes de comida se deben girar varias veces. Al girar, retire cualquier líquido resultante de la descongelación.

Deje reposar los productos descongelados a temperatura ambiente durante otros 10 a 60 minutos para que la temperatura se establezca. Se pueden sacar los menudillos de las aves de corral en este momento.

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

Notas:

Saque las comidas precocinadas del paquete. Se calentarán de forma más rápida y uniforme en una vajilla apta para hornos. Puede que los distintos componentes de la comida no necesiten la misma cantidad de tiempo para calentarse.

Los alimentos que estén en una posición plana se cocinarán más rápido, por lo que asegúrese de que están lo más nivelados posible en la vajilla. No se deben colocar distintos alimentos en capas unos encima de otros.

Cubra siempre la comida. Si no tiene una cubierta adecuada para los utensilios, utilice un plato o papel de hornear especial.

Remueva o gire la comida 2 o 3 veces durante la cocción.

Después de calentarlos, deje reposar los alimentos durante 2 a 5 minutos para que se pueda conseguir una temperatura uniforme.

Utilice siempre un paño o guantes de horno al sacar los recipientes del horno.

Cocinar alimentos

Palomitas de maíz para microondas

Notas:

Utilice utensilios resistentes al calor y de vidrio plano, por ejemplo, la tapa de un recipiente para horno, un plato de vidrio o una bandeja de vidrio (Pyrex).

Coloque siempre los utensilios en la rejilla.

No utilice platos de porcelana ni muy curvos.

Realice los ajustes como se describe en la tabla. Puede ajustar los tiempos en función del producto y la cantidad.

Para que no se quemem las palomitas, saque la bolsa de palomitas del horno después de 1 minuto y 30 segundos y agítela. Tenga cuidado porque la bolsa estará caliente.

Descongelar	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Trozos enteros de carne (ternera, lechal o cerdo: con hueso o deshuesados)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Girar varias veces
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1,5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Carne troceada o lonchas de ternera, lechal o cerdo	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separar las piezas descongeladas al girarlas
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Carne picada, mezclada	200 g	100 W, 10-15 mins	Congelar la comida en una posición plana si es posible Girar varias veces, quitar la carne descongelada
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	

Descongelar	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Carne picada, mezclada	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Girar durante la cocción
	1,2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	1,2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Girar varias veces
Filetes de pescado, rodajas de pescado	400 g	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Separar las partes descongeladas
Pescados enteros	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	-
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Verduras, p. ej., guisantes	300 g	300 W, 10-15 mins	Remover con cuidado durante la descongelación
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	300 W, 7-10 mins	Remover con cuidado durante la descongelación y separar las partes descongeladas
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Mantequilla, descongelar	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Retirar todo el embalaje
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Pan	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Girar durante la cocción
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Bizcochos	500 g	100 W, 15-20 mins	Solo para bizcochos sin glaseado, crema o crema pastelera; separar los trozos de bizcocho
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Pasteles cremosos, p. ej., flan de frutas o tarta de queso	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Solo para pasteles sin glaseado, crema o gelatina
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	
Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, comida emplatada, comida preparada	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Sacar la comida del paquete; cubrir la comida para calentar
Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Recipiente con tapa

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Guisos	500 g	700 W, 10-15 mins	Recipiente con tapa
	1 kg	700 W, 10-15 mins	
Rodajas o trozos de carne en salsa, p. ej., gulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Recipiente con tapa
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Pescado, p. ej., filetes de pescado	400 g	700 W, 10-15 mins	Comida cubierta
	500 g	700 W, 18-20 mins	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	700 W, 8-10 mins	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Espinacas gratinadas	450 g	700 W, 11-16 mins	Cocinar sin añadir agua

Cocinar alimentos	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, comida emplatada, comida preparada	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Sacar la comida del paquete; cubrir la comida para calentar
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 mins	Precaución: No sobrecalentar las bebidas alcohólicas. Comprobarlas durante el calentamiento
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Comida de bebé, p. ej., biberón	50 ml	300 W, approx. 1 min	Coloque los biberones en la base del compartimiento de cocción sin la tetina o tapa. Agite o remueva bien después de calentarlos. Debe comprobar la temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
1 taza de sopa	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 tazas de sopa	175 g cada una	900 W, 4-5 mins	
4 tazas de sopa	175 g cada una	900 W, 5-6 mins	
Rodajas o trozos de carne en salsa, p. ej., gulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Comida cubierta
Guisos	400 g	700 W, 5-10 mins	Recipiente con tapa
	800 g	700 W, 10-15 mins	

Cocinar alimentos	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Hortalizas	150 g	700 W, 2-3 mins	Añadir un poco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cocinar alimentos	Peso	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Pollo entero, fresco, sin menudillos	1,5 kg	700 W, 30-35 mins	Gírelos a la mitad del tiempo de cocción
Filete de pescado, fresco	400 g	700 W, 5-10 mins	–
Hortalizas frescas	250 g	700 W, 5-10 mins	Cortar en trozos de igual tamaño; añadir de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g; remover durante la cocción
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Patatas	250 g	700 W, 8-10 mins	Cortar en trozos de igual tamaño; añadir de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g; remover durante la cocción
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Arroz	125 g	700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins	Añadir el doble de cantidad de líquido y utilizar un recipiente profundo con tapa
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Dulces, p. ej., manjar blanco (instantáneo)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Remover 2 o 3 veces con un batidor de huevos mientras se calienta
Fruta, compota	500 g	700 W, 9-12 mins	–



ADVERTENCIA: ¡Riesgo de escaldarse! Abra la bolsa de palomitas de maíz con cuidado, ya que puede salir vapor caliente de ella. Nunca ajuste el microondas a la máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Ajuste de potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos
Palomitas de maíz para microondas	1 bolsa, 100 g	Utensilios para el horno	700 W, 3-5 mins

Consejos para el microondas

No puede encontrar información sobre los ajustes para la cantidad de comida que ha preparado.	Aumente o reduzca el tiempo de cocción según la siguiente regla general: El doble de cantidad = casi el doble de tiempo de cocción La mitad de cantidad = la mitad de tiempo de cocción
La comida se ha secado demasiado.	La próxima vez, establezca menos tiempo de cocción o seleccione un ajuste de la potencia del microondas más bajo. Cubra los alimentos y añada más líquido.
La comida no está descongelada, caliente o cocinada después de transcurrir el tiempo.	Establezca un tiempo más largo. Las cantidades grandes y la comida colocada en un montón necesitan un mayor tiempo de cocción.
La comida se ha sobrecalentado en los bordes pero no en el medio después de transcurrir el tiempo.	Remueva la comida durante el tiempo de cocción y la próxima vez, seleccione un ajuste de potencia del microondas más bajo y un mayor tiempo de cocción.
Después de descongelarlo, el pollo o la carne se descongela por fuera pero no por dentro.	La próxima vez, seleccione un ajuste de potencia del microondas más bajo. Si descongela una gran cantidad, gire la comida varias veces.

Pasteles y repostería

Sobre las tablas

Notas:

Los tiempos indicados se aplican a los alimentos colocados en un horno frío.

Comience con la menor temperatura y, si es necesario, utilice un ajuste más alto la próxima vez, ya que a menor temperatura se consigue que se dore de forma más uniforme.
















Puede encontrar información adicional en la sección Consejos de horneado después de las tablas.

Coloque siempre el molde en el centro de la rejilla inferior. Los alimentos con ** se deben colocar en el plato giratorio.

Moldes:

Nota: Lo mejor es usar moldes de metal de color oscuro.

Hornear en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Bizcocho, simple	Molde de corona/ molde redondo		170-180	100	40-50
Bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de arena)*	Molde de corona/ molde redondo		150-170	-	70-90
Tartaleta de bizcocho	Molde de tartaleta de bizcocho		160-180	-	30-40

Hornear en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Flan de frutas delicado, esponjoso	Molde desmontable/ de corona		170-180	100	35-45
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde desmontable oscuro		160-170	-	20-25
Flan de bizcocho, 6 huevos	Molde desmontable oscuro		170-180	-	35-45
Base de masa quebrada	Molde desmontable oscuro		170-190	-	30-40
Tarta de frutas/tarta de queso con base de masa quebrada*	Molde desmontable oscuro		170-190	100	35-45
Flan suizo**	Molde desmontable oscuro		190-200	-	45-55
Bizcocho de corona	Molde de corona		170-180	-	40-50
Pizza, base fina, pocos ingredientes**	Bandeja de pizza redonda		220-230	-	15-25
Tartas saladas**	Molde desmontable oscuro		200-220	-	50-60
Pastel de frutos secos	Molde desmontable oscuro		170-180	100	35-45
Masa de levadura seca	Bandeja de pizza redonda		160-180	-	50-60
Masa de levadura cremosa	Bandeja de pizza redonda		170-190	-	55-65
Pan trenzado con 500 g de harina	Bandeja de pizza redonda		170-190	-	35-45
Pan stollen con 500 g de harina	Bandeja de pizza redonda		160-180	-	60-70
Strudel, dulce	Bandeja de pizza redonda		190-210	180	35-45

* Deje que se enfríe el pastel en el horno durante unos 20 minutos.

** Los alimentos se deben colocar en el plato giratorio.

Platos horneados pequeños	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Galletas	Bandeja de pizza redonda	☼	150-170	25-35
Macaroons	Bandeja de pizza redonda	☼	110-130	35-45
Merengue	Bandeja de pizza redonda	☼	100	80-100
Magdalenas	Bandeja de magdalenas en la rejilla	☼	160-180	35-40
Pasta choux	Bandeja de pizza redonda	☼	200-220	35-45
Hojaldre	Bandeja de pizza redonda	☼	190-200	35-45
Tarta con levadura	Bandeja de pizza redonda	☼	200-220	25-35

Pan y bollitos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pan de masa madre con 1,2 kg de harina	Bandeja de pizza redonda	☼	210-230	50-60
Pan plano	Bandeja de pizza redonda	☼	220-230	25-35
Bollitos	Bandeja de pizza redonda	☼	210-230	25-35
Rollos con masa de levadura dulce	Bandeja de pizza redonda	☼	200-220	15-25

Consejos para el microondas

Desea hornear según su propia receta.	Utilice elementos similares de las tablas como guía.
Utilice moldes de silicona, vidrio, plástico o materiales cerámicos.	El molde debe ser resistente al calor hasta 250 °C. En estos moldes, los pasteles se dorarán menos. Cuando utilice el microondas, el tiempo de cocción será más corto que el tiempo que se muestra en la tabla.
Cómo determinar si un bizcocho está hecho por dentro.	Aproximadamente 10 minutos antes del final del tiempo de cocción especificado en la receta, meta un palillo de pinchitos en la parte más elevada del pastel. Si el palillo sale limpio, el pastel está listo.
El pastel se derrumba.	Utilice menos líquido la próxima vez o reduzca la temperatura 10 grados y amplíe el tiempo de cocción. Siga los tiempos de mezcla especificados en la receta.
El pastel ha aumentado en el centro pero es más bajo en los bordes.	Solo engrase la base del molde de corona. Tras la cocción, despegue el pastel cuidadosamente con un cuchillo.

El pastel es demasiado oscuro.	Seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel durante un poco más de tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Cuando esté hecho, haga pequeños agujeros en el pastel utilizando un palillo de dientes. A continuación, rocíelo con zumo de frutas o una bebida alcohólica por encima. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de cocción.
El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buena pinta, pero está mojado por dentro (pegajoso, lleno de agua).	Use menos líquido la próxima vez y hornee un poco más a menor temperatura. Cuando hornee pasteles con cobertura cremosa, hornee la base primero, cúbrala con almendras o migas de pan y, a continuación, añada la cobertura. Siga la receta y los tiempos de cocción.
No se puede sacar el pastel del recipiente cuando se vuelca.	Después de hornearlo, deje que el pastel se enfríe durante otros 5 a 10 minutos, entonces será más fácil sacarlo del molde. Si aún se queda pegado, despegue cuidadosamente el pastel en los bordes con un cuchillo. Ponga el molde boca abajo otra vez y cúbralo varias veces con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrase bien el molde y espolvoree algunas migas de pan en él.
Ha medido la temperatura del horno utilizando su propio termómetro de carne y ha notado una discrepancia.	El fabricante mide la temperatura del horno después de un período de tiempo especificado con un termómetro de prueba en el centro del compartimento de cocción. Los utensilios y accesorios afectan a la medición de la temperatura, por lo que siempre habrá alguna discrepancia cuando mida la temperatura usted mismo.
Se producen chispas entre el molde y la rejilla.	Compruebe que el molde está limpio por fuera. Cambie la posición del molde en el compartimento de cocción. Si esto no ayuda, siga horneando pero sin el microondas. El tiempo de cocción será más largo.

Asar y gratinar

Sobre las tablas

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo y cantidad de alimentos que se cocinen. Por este motivo se proporcionan los rangos de temperatura en las tablas. Comience con la menor temperatura y, si es necesario, utilice un ajuste más alto la próxima vez.

Para obtener más información, consulte la sección titulada Consejos para gratinar y asar que sigue a las tablas.

Utensilios para horno

Puede usar cualquier utensilio resistente al calor que sea adecuado para su uso en microondas. Las bandejas de horneado metálicas no son adecuadas para asar con microondas.

Los utensilios se pueden calentar mucho. Utilice guantes de horno para sacar los utensilios del horno.

Coloque los utensilios de cristal calientes en un paño de cocina seco después de sacarlos del horno. El cristal se puede romper si se coloca sobre una superficie fría o húmeda.

Consejos para asar

Notas

- Utilice una bandeja de horneado honda para asar la carne y aves de corral.
- Compruebe que el recipiente encaja en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.
- Carne: Cubra aproximadamente dos tercios de la base del recipiente con líquido. Añada un poco más de líquido en los estofados. Gire los trozos de carne a mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar durante 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Aves de Corral: Gire los trozos de carne después de $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Consejos para gratinar

Notas

- Mantenga siempre cerrada la puerta del horno cuando esté gratinando y no precaliente.
- En la medida de lo posible, los trozos de alimentos que se estén cocinando deben ser del mismo grosor. Los filetes deben ser de al menos de 2 a 3 cm de grosor.




Esto facilitará que se doren de forma uniforme y que se mantengan jugosos. No añada sal a los filetes hasta que se hayan gratinado.

- Utilice unas pinzas para girar los trozos de los alimentos que esté cocinando. Si perfora la carne con un tenedor, se saldrán los jugos y se secará.
- La carne oscura, por ejemplo la ternera, se dora más rápidamente que la carne de color más claro como la ternera lechal o el cerdo. Al gratinar carne de color claro o pescado, a menudo se dora muy poco en la superficie aunque esté hecha y jugosa por dentro.
- La parrilla se apaga y se vuelve a encender automáticamente. Esto es normal. El ajuste de la parrilla determina con qué frecuencia sucede esto.

Ternera

Notas

- Gire el estofado de ternera asada después de $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 10 minutos.
- Gire los solomillos y lomos a mitad del tiempo de cocción.
- Gire los filetes después de $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Ternera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Estofado de carne asada, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		180-200	-	120-143
Filete de ternera, mediano, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	100	30-40
Solomillo, mediano, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		210-230	100	30-40
Filete, mediano, 3 cm de grosor**	Rejilla superior	—	3	-	Cada lado: 10-15



* Rejilla inferior.

** Rejilla superior.

Ternera lechal

Nota:

Gire los cuartos y los codillos de ternera lechal a mitad del tiempo de cocción. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 10 minutos.





Ternera lechal	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Cuarto de lechal, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		180-200	-	110-130
Codillo de lechal, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		200-220	-	120-130

* Rejilla inferior.

Cerdo

Notas:

- Gire los cuartos de cerdo magro y los cuartos sin corteza a mitad del tiempo de cocción. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 10 minutos.
- Coloque el cuarto en el recipiente con el lado de la corteza hacia arriba. Marque la corteza. No gire el cuarto. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 10 minutos.
- No gire los filetes ni las chuletas de cerdo. Por último, deje reposar durante aproximadamente otros 5 minutos.
- Gire el cuello de cerdo después de $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Cerdo	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Cuarto sin corteza (p. ej., cuello), aprox. 750 g*	Recipiente con tapa		220-230	100	40-50
Cuarto con corteza (p. ej., lomo), aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		190-210	-	130-150
Filete de cerdo, aprox. 500 g*	Recipiente con tapa		220-230	100	25-30
Cuarto de cerdo, magro, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		210-230	100	60-80
Cerdo ahumado con hueso, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa	-	-	300	45-45
Cuello de cerdo, 2 cm de grosor**		—	3	-	Primer lado: aprox. 15-20 Segundo lado: aprox. 10-15



* Rejilla inferior.

** Rejilla superior.

Cordero

Nota:


Gire la pierna de cordero a mitad del tiempo de cocción.*

Cordero	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Silla de cordero con hueso, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		210-230	-	40-50
Pierna de cordero, deshuesada, mediana, aprox. 1,5 kg*	Recipiente con tapa		190-210	-	90-95

*Rejilla inferior.

Varios**Notas:**

- Por último, deje reposar el pastel de carne unos 10 minutos más.
- Gire las salchichas después de $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.






Varios	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pastel de carne, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	700 W + 100 W	-
De 4 a 6 salchichas para hacer a la parrilla, aprox. 150 g cada una**	-	—	3	-	Cada lado: 10-15





* Rejilla inferior.

** Rejilla superior.

Aves de corral**Notas:**

- Coloque los pollos enteros y las pechugas de pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. Gírelos después de $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.
- Coloque la pularda con el lado de la pechuga hacia abajo. Gire después de 30 minutos y ajuste la potencia del microondas a 180 vatios.
- Coloque los medios pollos y los trozos de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No los gire.
- Gire el pato y el ganso con el lado de la piel hacia arriba. No los gire.
- Gire los muslos de ganso a mitad del tiempo de cocción. Pinche la piel.
- Coloque la pechuga de pavo y los muslos con el lado de la piel hacia abajo. Gírelos después de $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Aves de Corral	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg*	Recipiente con tapa		220-230	300	35-45
Pularda, entera, aprox. 1,6 kg*	Recipiente con tapa		220-230	300 100	30 20-30
Pollo, mitades, 500 g cada una*	Recipiente sin tapa		180-200	300	30-35
Porciones de pollo, aprox. 800 g*	Recipiente sin tapa		210-230	300	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g**	Recipiente sin tapa		190-210	100	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 piezas, 300-400 g cada una*	Recipiente sin tapa	—	3	100	20-30

Aves de Corral	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pechuga de ganso, 2 piezas, 500 g cada una*	Recipiente sin tapa		210-230	100	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas, aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		210-230	100	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		200-220	-	90-100
Muslos de pavo, aprox. 1,3 kg*	Recipiente con tapa		200-220	100	50-60

* Rejilla inferior.

** Rejilla superior.

Pescado

Notas:

- Para gratinar, coloque el pescado entero, por ejemplo la trucha, en el centro de la rejilla superior.
- Antes engrase la rejilla con aceite.

Pescado	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Filete de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, gratinado	Rejilla superior	—	3	20-25
Pescado entero, 2-3 piezas, 300 g cada una, gratinado	Rejilla superior	—	3	20-30





Consejos para asar y gratinar

La tabla no contiene información para el peso de los cuartos.	Para asados pequeños, seleccione una temperatura más alta y un menor tiempo de cocción. Para asados grandes, seleccione una temperatura más baja y un mayor tiempo de cocción.
Cómo saber cuando está listo el asado.	Utilice un termómetro de carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la "prueba de la cuchara". Presione el asado con una cuchara. Si se nota sólido, está listo. Si la cuchara se puede presionar hacia dentro, se tiene que cocinar un poco más.
El asado tiene buena pinta pero los jugos se han quemado.	La próxima vez, utilice una bandeja para asar más pequeña o añada más líquido.
El asado tiene buena pinta pero los jugos están demasiado claros y líquidos.	La próxima vez, utilice una bandeja para asar más grande y añada menos líquido.
El asado no está lo suficientemente bien hecho.	Corte el asado. Prepare la salsa en la bandeja de horneado y coloque las rodajas de carne asada en la salsa. Termine de cocinar la carne solo con microondas.

Platos horneados, gratinados o tostados

Notas:

- Los valores de la tabla se aplican a los alimentos colocados en un horno frío.
- Para los platos horneados, las patatas gratinadas y la lasaña, utilice un recipiente apto para microondas y resistente al calor de 4 a 5 cm de profundidad.
- Coloque el plato para hornear en la rejilla inferior.
- Deje los platos horneados y gratinados cocinarse en el horno durante 5 minutos más después de apagarlo.
- Queso en tostadas: Tueste primero las rebanadas de pan.

Platos horneados, gratinados o tostados	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, ajuste de la parrilla	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pastel, dulce, aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		140-160	300	25-35
Pastel salado, hecho con ingredientes cocinados, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		150-160	700	20-25
Lasaña, fresca*	Recipiente sin tapa		200-220	300	25-35
Gratinado de patatas hecho de ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	700	25-30
Tostadas, 4 rebanadas**			3	-	8-10

Comida precocinada, congelados

Notas:

- Lea las instrucciones del envase.
- Los valores de la tabla se aplican a los alimentos colocados en un horno frío.
- No coloque las patatas fritas, las croquetas ni el rösti de patata unos encima de otros. Gírelos a la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque los alimentos directamente en el plato giratorio.

Comida precocinada	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza estilo Chicago	Plato giratorio		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Plato giratorio		220-230	-	25-35
Pizza baguette*	Plato giratorio		- 220-230	700	2 13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Rösti, bolsitas rellenas de patata	Plato giratorio		200-220	-	25-30
Rollos o baguette parcialmente cocinados	Rejilla inferior		170-180	-	13-18
Palitos de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Tiras de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Lasaña, aprox. 400 g**	Rejilla inferior		220-230	700	12-17

* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos.

** Coloque la comida en un recipiente adecuado y resistente al calor.



● Care & maintenance
 ● Entretien et maintenance
 ● Pielęgnacja i konserwacja

● Îngrijire și întreținere
 ● Cuidado y mantenimiento
 ● Cuidados e manutenção

Cuidados y limpieza

Asegúrese de que limpia el aparato con regularidad para reducir los posibles problemas de mantenimiento.

Productos de limpieza

No utilice:

- Productos de limpieza fuertes ni abrasivos.
- Raspadores de vidrio o de metal para limpiar el cristal de la puerta del aparato.
- Raspadores de vidrio o de metal para limpiar la junta de la puerta.
- Estropajos y esponjas abrasivos.
- Productos de limpieza con altas concentraciones de alcohol.

Lave las bayetas nuevas completamente antes de usarlas.

Deje que se sequen completamente todas las superficies antes de volver a utilizar el aparato.

Zona	Productos de limpieza
Parte frontal del aparato	Agua caliente con jabón: Limpie con una bayeta y seque con un paño suave. No use limpiadores de vidrio ni raspadores de vidrio o de metal para limpiar.
Parte frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpie con una bayeta y seque con un paño suave. Elimine las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej., clara del huevo) inmediatamente. Se puede producir corrosión con dichos residuos. Se pueden conseguir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el servicio de posventa o en tiendas especializadas. No use limpiadores de vidrio ni raspadores de vidrio o de metal para limpiar.
Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón o una solución con vinagre: Limpie con una bayeta y seque con un paño suave. Si el horno está muy sucio: No utilice pulverizador para hornos u otros limpiadores de horno agresivos ni materiales abrasivos. Tampoco son adecuados los estropajos abrasivos, esponjas duras ni limpiadores para sartenes. Dichos elementos rayan la superficie. Deje que las superficies interiores se sequen por completo.
Hueco del compartimento de cocción	Paño húmedo: Asegúrese de que el agua no se filtra a través del soporte del plato giratorio en el interior del dispositivo.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Limpiar con un producto de limpieza para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Paneles de las puertas	Limpiador de vidrio: Limpie con una bayeta. No use un raspador de vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpie con una bayeta, no restriegue. No use raspadores de vidrio o de metal para limpiar.



ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica. La humedad que entre puede causar una descarga eléctrica. No use limpiadores de alta presión o a vapor.



ADVERTENCIA: Peligro de quemaduras. Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje que se enfríe el aparato.



ADVERTENCIA: Peligro de daños graves para la salud. La energía del microondas se puede escapar si la puerta del compartimiento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. No utilice nunca el aparato si la puerta del compartimiento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. Póngase en contacto con el servicio de posventa.

Línea de atención al cliente (número gratuito):

800 098 794 spain@kingfisherservice.com



EN Use
FR Utilisation
PL Użytkowanie

RO Utilizare
ES Uso
PT Utilização

Antes de começar

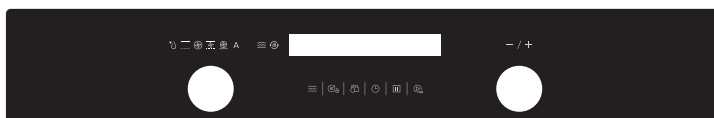


AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

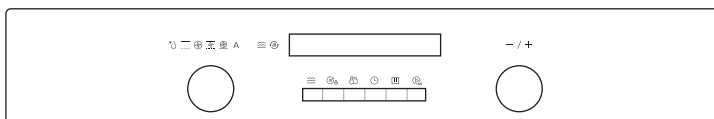
Ligue o aparelho na unidade de ligação com fusível e interruptor. O aparelho está pronto para ser utilizado.

Funcionamento e configurações

Model with touch controls: CLCPBLa



Modelo com controlo por botões: CLCPSTa














Controlos

Símbolo	Função
	Micro-ondas
	Toque: Pré-aquecimento rápido. Mantenha premido: Bloqueio para crianças
	Toque: Parar. Toque duas vezes: Cancelar
	Temperatura/Peso
	Relógio
	Início







Seletor de função

Utilizado para selecionar o tipo de programa.

Função	Utilização
 Ar quente 3D	Para cozinhar pão de ló em formas para bolos, pudins e cheesecakes, assim como bolos, pizza e cozinhar itens pequenos no tabuleiro para cozer.
 Grelhar com ventilador	Para aves, estufados e pratos grelhados.
 Definição para pizza	Selecione entre os níveis alto, médio ou baixo. Este é ideal se pretender grelhar vários bifés, salsichas, pedaços de peixe ou fatias de pão.
 Grelhar	Selecione entre os níveis alto, médio ou baixo. Este é ideal se pretender grelhar vários bifés, salsichas, pedaços de peixe ou fatias de pão.
 Micro-ondas + ar quente	Utilize esta função para assar refeições rapidamente.
 Micro-ondas + Grelhar com ventilador	Para aves, estufados e pratos grelhados.
 Micro-ondas + Pizza	Para cozinhar pizza rapidamente.
 Micro-ondas + Grelhar	Utilize esta função para cozinhar refeições rapidamente e, ao mesmo tempo, dar-lhe uma cor à superfície.
 Descongelar	2 programas de descongelação
 Programas automáticos	13 programas para cozinhar. O tipo de aquecimento e o tempo de cozedura são definidos pelo peso.
 Micro-ondas	Descongelar, reaquecer e cozinhar.

Seletor de função

Utilizado para selecionar as opções do programa.

Parâmetro	Função
Menu automático	Selecione entre 13 programas automáticos de P 01 a P 13.
Temperatura	Selecione a temperatura de cozedura (°C).  : 50,100,105,110...230  : 100,105,110...230  : 100,105,110...230  : 50,100,105,110...230  : 100,105,110...230  : 100,105,110...230
Peso	Defina o peso do cozinhado.
Tempo	Defina o tempo de cozedura.
Micro-ondas	Selecione a potência do micro-ondas. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W e 900 W

Ventoinha

O seu aparelho tem uma ventoinha. A ventoinha ativa-se durante o funcionamento. O ar quente escapa por cima da porta.

A ventoinha continua a funcionar durante um determinado tempo após a sua utilização.

Cuidado!

Não cubra as ranhuras de ventilação, caso contrário, o aparelho sobreaquece.


Notas

O aparelho mantém-se fresco durante o funcionamento como micro-ondas. A ventoinha ativa-se. A ventoinha pode continuar a funcionar, mesmo após ter terminado de utilizar o micro-ondas.

Pode criar-se condensação no vidro da porta, paredes internas e base. Isto é normal e não afeta o funcionamento do micro-ondas. Limpe a condensação após cozinhar.




01 Configurar o relógio

Quando o aparelho é ligado, "00:00" surge de forma intermitente e é emitido um aviso sonoro uma vez. Configurar o relógio.

1. Rode o botão "–/ +" entre 00:00 e 23:59
2. Toque na tecla . A hora está configurada.

02 Aquecer o forno

Antes da primeira utilização, certifique-se de que todo o material de embalagem foi removido e cozinhe durante uma hora da seguinte forma para remover quaisquer resíduos do processo de fabrico.

1. Utilize o seletor de função para definir  ar quente.
2. Utilize o seletor de temperatura para ajustar a temperatura para os 230 °C.
3. Toque na tecla . Rode "–/ +" para definir o tempo de cozedura em 1 hora.
4. Toque na tecla . O forno começa a aquecer.

03 Limpar os acessórios




Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com água quente com detergente e um pano de suave.

04 Configurar o forno

Pode configurar o forno de várias formas. Aqui vamos explicar-lhe como pode selecionar o tipo de aquecimento e temperatura ou configuração de grelhador pretendidos. Também pode selecionar o tempo de cozedura do seu prato. Consulte a secção sobre as opções de configuração da definição de tempo.

Configurar o tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo:  Ar quente a 200 °C durante 25 minutos.



1. Defina o seletor de função para .
2. O valor da temperatura predefinida de 180 °C aparece de forma intermitente. Rode o botão "–/ +" para definir a temperatura para os 200 °C.
3. Toque na tecla . Rode o botão "–/ +" para definir o tempo de cozedura para os 25 minutos.
4. Toque na tecla . O forno começa a aquecer.

O tempo máximo de cozedura é de 5 horas.

Abriu a porta do forno durante o funcionamento

O funcionamento é suspenso. Depois de fechar a porta, toque na tecla . O funcionamento continua.

Colocar o funcionamento em pausa



Toque na tecla  para colocar o funcionamento em pausa. Toque na tecla  para continuar com o funcionamento.

Alterar o tempo de cozedura


Isto pode ser feito a qualquer momento.

Toque na tecla . Rode o botão “- / +” para alterar o tempo de cozedura. Prima  para continuar.

Alterar a temperatura


Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla  para a nova definição de temperatura. Rode o botão “- / +” para definir a temperatura. Prima  para continuar.

Cancelar o funcionamento




Toque na tecla  duas vezes para cancelar o funcionamento.

05 Pré-aquecimento rápido

Com o pré-aquecimento rápido, o seu forno atinge a temperatura definida de forma especialmente rápida. O pré-aquecimento rápido está disponível para os seguintes tipos de aquecimento: (Padrão 20 min a 180 °C).

 :	Ar quente 3D	 +  :	Micro-ondas + Grelhar com ventilador
 :	Grelhar com ventilador	 :	Definição para pizza
 +  :	Micro-ondas + ar quente	 +  :	Micro-ondas + Pizza

Para garantir um resultado de cozedura uniforme, coloque a sua comida no compartimento de cozedura apenas quando a fase de pré-aquecimento estiver completa.

1. Ao configurar o programa e temperatura, o ícone de temperatura fica intermitente.
2. Toque na tecla . O símbolo  acende-se no ecrã.
3. Toque na tecla . O forno começa a aquecer.

O processo de pré-aquecimento está completo

Soa um sinal. O símbolo  surge de forma intermitente no visor. Coloque o seu prato no forno.

Cancelar o pré-aquecimento rápido

Durante a utilização da função de pré-aquecimento rápido, toque na tecla  para cancelar a função.

Nota:

A função de pré-aquecimento rápido só funciona se já tiver escolhido um dos modos acima. Durante o pré-aquecimento, a função de micro-ondas é desativada.

06 O micro-ondas

Nota:

No guia de cozinha profissional pode encontrar exemplos de descongelação, aquecimento e cozedura com o micro-ondas.

Nota:

Os tempos correspondentes ao tempo de ajuste do interruptor são os seguintes:

0-1 min	: 1 segundo	1-5 min	: 10 segundos
5-15 min	: 30 segundos	15-60 min	: 1 minuto
60 min	: 5 minutos		

Notas sobre utensílios para o forno

Utensílios adequados

Os pratos adequados são utensílios resistentes ao calor feitos de vidro, vidro cerâmico, porcelana, cerâmica ou plástico resistente ao calor.

Utensílios impróprios

Não utilize utensílios de metal para cozinhar no micro-ondas ou loiça com extremidades ou acabamentos metálicos.

Cuidado!

A utilização de artigos de metal no micro-ondas pode causar faíscas e danificar o aparelho.

Configurações de potência do micro-ondas

Utilize a tecla  para definir a potência do micro-ondas desejada.

100 W	Descongelar alimentos delicados/sensíveis, descongelar alimentos com forma irregular, amolecer gelados, deixar a massa crescer
300 W	Descongelação, derreter chocolate ou manteiga
450 W	Cozinhar arroz, sopa
700 W	Reaquecer, cozinhar cogumelos, marisco, cozinhar frango, peixe, vegetais
900 W	Ferver água, reaquecer, cozinhar frango, peixe, vegetais

Notas





Quando toca numa tecla, a potência selecionada acende-se.

A potência do micro-ondas pode ser definida para 900 watts durante 30 minutos no máximo.

Com as restantes configurações de potência, é possível cozinhar durante 1 hora e 30 minutos no máximo.

Configurar o micro-ondas

Exemplo: Configuração de potência a 300 W, tempo de cozedura de 17 minutos.

1. Toque na tecla . A potência predefinida do micro-ondas de 900 W surge e o tempo de cozedura predefinido é apresentado de forma intermitente.
2. Toque na tecla  para ativar a função de micro-ondas. Rode o botão “-/+” para ajustar a potência do micro-ondas para 300 W.
3. Toque na tecla . Rode o botão “-/+” para ajustar o tempo de cozedura para 17 minutos.
4. Toque na tecla  para iniciar a cozedura. O tempo de cozedura começa a fazer a contagem decrescente no ecrã.


O tempo de cozedura terminou

Soa um sinal. A cozedura com micro-ondas terminou.



Abrir a porta durante o funcionamento

A cozedura é suspensa. Depois de fechar a porta, toque na tecla . O micro-ondas continua a cozinhar.



Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla . Rode o botão “-/+” para alterar o tempo de cozedura.

Alterar a configuração de potência do micro-ondas

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla  para a nova configuração de potência do micro-ondas. Rode o botão “-/+” para definir a potência do micro-ondas. O tempo definido surge de forma intermitente durante 3 segundos, ou prima  para continuar.

Colocar o funcionamento em pausa


Toque na tecla  key briefly. O forno está em pausa. Toque na tecla  novamente para continuar a cozinhar.

Cancelar o funcionamento

Toque na tecla  duas vezes para cancelar a cozedura.

Notas

Antes da primeira utilização, certifique-se de que todo o material de embalagem foi removido e cozinhe durante uma hora da seguinte forma para eliminar quaisquer resíduos do processo de fabrico.

Quando define o seletor de função para , a configuração de potência mais elevada do micro-ondas acende-se sempre como sendo a configuração sugerida.





Se abrir a porta do aparelho durante a cozedura, a ventoinha pode continuar em funcionamento.

07 Funcionamento MicroCombi





Para cozinhar simultaneamente com o forno e micro-ondas. Este pode ser utilizado com todas as opções de potência do micro-ondas, exceto 900 W.

Configurar o funcionamento de combinação com micro-ondas

Exemplo: micro-ondas a 100 W durante 17 minutos e ar quente a 190 °C.

1. Defina o seletor de função para  + .
2. O valor da temperatura predefinida de 180 °C aparece de forma intermitente. Rode o botão “-/+” para definir a temperatura para os 190 °C.
3. A potência predefinida do micro-ondas é de 300 W, intervalo entre 100 e 700 W. Toque na tecla e, em seguida, rode o botão “-/+” para definir a potência do micro-ondas para 100 W.
4. Toque na tecla . Rode o botão “-/+” para definir o tempo de cozedura para os 17 minutos.
5. Toque na tecla . Começa a cozedura com o aparelho. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente.


Exemplo de alternativa:

1. Defina o seletor de função para .
2. O valor da temperatura predefinida de 180 °C aparece de forma intermitente. Rode o botão “-/+” para definir a temperatura para os 190 °C.
3. Toque na tecla  e, em seguida, rode o botão “-/+” para definir o tempo de cozedura para os 17 minutos.
4. Toque na tecla . A potência predefinida do micro-ondas de 300 W surge de forma intermitente. Rode o botão “-/+” para definir a potência do micro-ondas para 100 W, intervalo entre 100 e 700 W.
5. Toque na tecla . Começa a cozedura com o aparelho. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente.



O tempo de cozedura terminou

Soa um sinal. O modo de combinação terminou.



Abrir a porta do forno durante a cozedura

A cozedura é suspensa. Depois de fechar a porta, toque na tecla . Em seguida, o programa continua.


Colocar o funcionamento em pausa

Toque na tecla . O forno está em pausa. Toque na tecla  novamente para continuar a cozinhar.


Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla . Rode o botão “-/+” para alterar o tempo de cozedura. Prima .

Alterar a configuração de potência do micro-ondas

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla  para a nova definição de potência do micro-ondas. Rode o botão “-/+” para definir a potência do micro-ondas.

Alterar a temperatura

Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na tecla  para a nova definição de temperatura. Rode o botão “-/+” para definir a temperatura.

Cancelar o funcionamento

Toque na tecla  duas vezes para cancelar a cozedura.



08 Programas automáticos

Utilizados para definir o peso e tipo de alimento a ser cozinhado. O aparelho seleciona a configuração ideal.

Configurar um programa

Quando tiver selecionado um programa, configure o forno. O seletor de temperatura deve estar na posição de desligado.

Exemplo: programa 3 com um peso de 1 quilo.

1. Defina o seletor de função para automático e o primeiro número do programa é exibido no ecrã.
2. Rode o botão “-/+” para selecionar o número de programa.
3. Toque na tecla .
4. Rode o botão “-/+” para definir o peso. O tempo de cozedura será apresentado.
5. Toque na tecla . O programa é iniciado. Pode visualizar o tempo de cozedura em contagem decrescente.

Menu automático

N.º do Programa	Peso máximo	Categoria	Item
P 01**	0,6 kg	Produtos hortícolas	Vegetais frescos
P 02**	0,8 kg	Acompanhamentos	Batatas descascadas
P 03*	1,0 kg	Acompanhamentos	Batatas assadas. Caso oiça um sinal sonoro, vire o alimento. O combinado forno/micro-ondas começa a próxima fase automaticamente.
P 04	1,0 kg	Aves/Peixe	Pedaços de frango. Caso oiça um sinal sonoro, vire o alimento. O combinado forno/micro-ondas começa a próxima fase automaticamente.
P 05*	1,0 kg	Padaria	Bolos
P 06*	1,4 kg	Padaria	Apple pie
P 07*	0,9 kg	Padaria	Quiche
P 08**	0,5 kg	Reaquecer	Drink or soup
P 09**	0,5 kg	Reaquecer	Plated meal
P 10**	0,7 kg	Reaquecer	Sauces or stews
P 11*	0,5 kg	Conveniência	Frozen Pizza
P 12*	0,8 kg	Conveniência	Batatas fritas no forno Caso oiça um sinal sonoro, vire o alimento. O combinado forno/micro-ondas começa próxima fase automaticamente.
P 13*	1,0 kg	Conveniência	Lasanha

Notas

Os programas com um * são pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozedura é colocado em pausa e o símbolo de pré-aquecimento está ligado. Após o pré-aquecimento, é emitido um alarme e o símbolo de pré-aquecimento acende-se de forma intermitente.

Os programas com ** utilizam apenas a função de micro-ondas.

O programa terminou

Soa um sinal. O forno para o aquecimento.

Alterar o programa

Assim que tiver iniciado o programa, o número do programa e o peso não podem ser alterados.

Cancelar o programa




Toque na tecla  duas vezes para cancelar a cozedura.

Alterar o tempo de cozedura

Caso esteja a utilizar programas automáticos, não é possível alterar o tempo de cozedura.

09 Programas de descongelação

Existem 2 opções disponíveis para a descongelação.

1. Defina o seletor de função para programas automáticos . O primeiro número do programa é exibido no ecrã.
2. Rode o botão “-/+” para seleccionar o número de programa.
3. Toque na tecla .
4. Rode o botão “-/+” para definir o peso. O tempo de cozedura será apresentado.
5. Toque na tecla . O programa é iniciado. Pode visualizar o tempo de cozedura em contagem decrescente.

Notas

Preparar alimentos

Retire todas as embalagens de alimentos congelados e pese-os para escolher o programa correto. O peso máximo de 1 kg.

Utensílios

Coloque, sem cobrir, os alimentos num prato raso adequado para micro-ondas, por exemplo, um prato de porcelana ou vidro.

Ao descongelar frango e porções de frango (d 01), é emitido um sinal sonoro duas vezes para indicar que o alimento deve ser virado.

Tempo de repouso


Os alimentos descongelados devem ser deixados em repouso por um período suplementar de 10 a 30 minutos até regularizarem a sua temperatura. Os pedaços de carne de maiores dimensões necessitam de um tempo de repouso superior relativamente aos pedaços menores. Os pedaços de carne mais achatados e os elementos feitos com carne picada devem ser separados uns dos outros antes de repousarem.

Após este tempo, pode continuar a preparar os alimentos, apesar de existir a possibilidade de os pedaços mais espessos de carne ainda estarem congelados no meio. Neste momento, é possível retirar os miúdos das carnes de aves.

Programme No.	Descongelar	Intervalo de pesos em kg
d 01*	Carne, aves e peixe	0,2 - 1,0 kg
d 02*	Pão, bolos e fruta	0,1 - 0,5 kg



*Durante a descongelação, coloque o alimento na grelha inferior

10 Opções de definição de tempo

Pode utilizar a tecla  para exibir o menu e alternar entre as funções individuais. Uma opção que já tenha sido configurada pode ser alterada diretamente com o botão “-/+”.

Configurar o temporizador

O temporizador funciona de forma independente do forno e tem o seu próprio sinal sonoro.

1. No modo de espera, toque na tecla  para entrar na função de temporizador de cozinha. É apresentado “00:00”.
2. Rode o botão “-/+” para ajustar o tempo até ao tempo máximo de 5 horas.
3. Toque na tecla  para iniciar o temporizador.

Terminou o tempo definido no temporizador

Soa um sinal. É apresentado 0:00 no ecrã.

Cancelar o temporizador

Toque na tecla  para cancelar o funcionamento do temporizador.

Definir o tempo de cozedura


O tempo de cozedura pode ser definido e o forno irá desligar-se automaticamente quando for concluído.

O tempo de cozedura terminou


É emitido um sinal sonoro. O forno para de cozinhar.

Configurar o relógio

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, “00:00” surge de forma intermitente e é emitido um aviso sonoro uma vez. Configurar o relógio.

1. Rode o botão “-/+” entre 00:00 e 23:59.
2. Toque na tecla . A hora está configurada.

Alterar a hora

1. Mantenha premida a tecla  durante alguns segundos e a hora aparece de forma intermitente no ecrã.
2. Rode o botão “-/+” para configurar a nova hora e toque na tecla “ ” para confirmar a configuração.

11 Bloqueio para crianças


O forno tem um bloqueio para crianças para impedir que as crianças o liguem acidentalmente.

O temporizador e o relógio também podem ser configurados quando o bloqueio para crianças foi ativado.

Ativar o bloqueio para crianças

Requisito: Não deve estar definido nenhum tempo de cozedura e o seletor de funções tem de estar na posição de desligado.

Mantenha premida a tecla  durante aproximadamente 3 segundos.

O símbolo  é apresentado no visor. O bloqueio para crianças está ativado.

Desligar o bloqueio para crianças


Mantenha premida a tecla  durante aproximadamente 3 segundos.


O símbolo  desaparece do ecrã. O bloqueio para crianças está desativado.

Bloqueio para crianças em conjunto com outras operações de cozinha

Quando estiverem definidos outros programas de cozedura, o bloqueio para crianças não está operacional.

12 Início rápido


Em modo de espera, toque na tecla  para começar a cozinhar durante 30 segundos com a potência máxima.

Durante a cozedura (exceto nas funções cozinhar automaticamente e descongelar), cada vez que tocar na tecla  aumenta o tempo de cozedura em 30 segundos, até ao máximo permitido pelo programa.

13 Tabela de avarias

Consulte a tabela de avarias antes de entrar em contacto através da linha de atendimento ao cliente que se encontra na parte final da secção de cuidados e manutenção.

Caso não obtenha os resultados pretendidos para uma determinada refeição, consulte a secção do Guia de cozinha profissional, onde pode encontrar vários truques e sugestões de cozinha.

Problema	Causa possível	Solução/informações
O aparelho não funciona	Disjuntor avariado.	Procure na caixa de fusíveis e verifique se o disjuntor para o aparelho está a funcionar corretamente.
	A ficha não está ligada.	Insira-a na tomada.
	Corte de energia	Verifique se a luz da cozinha funciona.
O aparelho não funciona.  é exibido no painel do visor.	O bloqueio para crianças está ativado.	Desativar o bloqueio para crianças (consulte a secção: Bloqueio para crianças).
0:00 aparece no painel do visor.	Corte de energia	Repor o relógio.
O micro-ondas não liga.	A porta não está totalmente fechada.	Verifique se existem resíduos ou detritos alimentícios presos na porta.
	O nível de potência do micro-ondas selecionado é demasiado baixo.	Selecione um nível de potência mais elevado.
Demora mais tempo do que antes para aquecer a comida no micro-ondas.	Foi colocada uma quantia maior do que o normal no aparelho.	O dobro da quantidade = quase o dobro do tempo de cozedura.
	A comida estava mais fria do que o habitual.	Misture ou vire os alimentos durante a cozedura.
A plataforma giratória range ou não roda.	Sujidade ou detritos presentes à volta da unidade da plataforma giratória.	Limpe os roletes sob a placa giratória e o encaixe do forno cuidadosamente.
Não é possível definir um nível de potência ou modo de funcionamento em particular.	Não é possível utilizar a configuração de temperatura, nível de potência ou de combinação neste modo de funcionamento.	Escolha as configurações permitidas.
E1 é exibido no painel do visor.	A função de desativação de segurança térmica foi ativada.	Entre em contacto através da linha de atendimento ao cliente.

Problema	Causa possível	Solução/informações
E4 é exibido no painel do visor.	A função de desativação de segurança térmica foi ativada.	Entre em contacto através da linha de atendimento ao cliente.
E11 é exibido no painel do visor.	Humidade no painel de controlo.	Deixe o painel de controlo secar.
E17 é exibido no painel do visor.	O aquecimento rápido falhou.	Entre em contacto através da linha de atendimento ao cliente.



AVISO: Risco de choque elétrico! As reparações incorretas são perigosas. As reparações só podem ser efetuadas por um dos nossos engenheiros qualificados de pós-venda.

14 Guia de cozinha profissional

Aqui encontrará uma seleção de receitas e as definições ideais para as cozinhar. Vamos mostrar-lhe que tipo de aquecimento e que temperatura ou configuração de potência do micro-ondas é a melhor para a sua refeição. Pode encontrar informações sobre acessórios adequados e a altura em que estes devem ser inseridos. Temos também sugestões sobre utensílios e métodos de preparação.

Notas:

Os valores na tabela aplicam-se sempre a alimentos que sejam colocados no compartimento dos alimentos quando este está vazio e frio. Pré-aqueça o aparelho apenas no caso da tabela especificar que o deve fazer. Antes de utilizar o aparelho, retire todos os acessórios do compartimento que não vai utilizar. Não coloque papel vegetal nos acessórios antes de estes serem pré-aquecidos.

Os tempos especificados nas tabelas são apenas orientações. Estes dependem da qualidade e composição dos alimentos.

Utilize os acessórios fornecidos.

Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha ao retirar os acessórios ou utensílios do compartimento de cozedura.

Descongela, aquecer e cozinhar com o micro-ondas

As tabelas seguintes fornecem-lhe várias opções e configurações para o micro-ondas.

Os tempos especificados nas tabelas são apenas orientações. Estas podem variar consoante os utensílios utilizados, a qualidade, temperatura e consistência dos alimentos.

Os intervalos de tempo são frequentemente mencionados nas tabelas. Defina o período de tempo mais curto inicialmente e aumente caso seja necessário.

Descongela

Notas:

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto na grelha inferior.

As partes mais delicadas, como por exemplo, as pernas e asas de frango ou camadas exteriores de gordura de assados, podem ser cobertas com pequenos pedaços de papel de alumínio. O papel não pode estar em contacto com as paredes do compartimento de cozedura. Pode remover o papel a meio do tempo de descongelação.

Vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes durante o processo de descongelação.

Os pedaços de maior dimensão devem ser virados várias vezes. Ao virar, remova quaisquer líquidos resultantes da descongelação.

Deixe os artigos descongelados em repouso à temperatura ambiente durante um período entre 10 a 60 minutos para que a respetiva temperatura estabilize. Neste momento, é possível retirar os miúdos das carnes de aves.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos congelados

Notas:

Retire as refeições prontas da embalagem. Estas aquecem mais rapidamente e de forma mais uniforme em utensílios adequados para micro-ondas. Os diferentes constituintes da refeição podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos que fiquem dispostos de forma plana cozinham mais rapidamente. Por isso, assegure que ficam o mais nivelado possível. Os diferentes géneros alimentícios não devem ser colocados em camadas uns sobre os outros.

Cubra sempre os alimentos. Caso não disponha de uma cobertura adequada para os seus utensílios, utilize um prato ou uma película específica para micro-ondas.

Misture ou vire os alimentos 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

Após o aquecimento, deixe a comida repousar durante 2 a 5 minutos para que atinja uma temperatura mais uniforme.

Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha ao retirar a loiça do forno.

Cozinhar alimentos

Pipocas para micro-ondas

Notas:

Utilize utensílios resistentes ao calor, em vidro, como por exemplo, a tampa de um prato adequado para fornos, uma travessa em vidro ou tabuleiro em vidro (Pyrex).

Coloque sempre os utensílios na grelha.

Não utilize porcelana ou loiça excessivamente curvada.

Utilize as configurações descritas na tabela. Pode ajustar a temporização de acordo com o produto e quantidade.

De modo a evitar queimar as pipocas, retire o saco de pipocas do forno durante breves instantes após 1 minuto e 30 segundos e agite-o. Tenha cuidado porque o saco estará muito quente!

Descongelar	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Pedacos inteiros de carne (carne de bovino ou de suíno - com ou sem osso)	800 g	300 W, 15 minutos + 100 W, 10-20 minutos	Vire várias vezes
	1 kg	300 W, 20 minutos + 100 W, 15-25 minutos	
	1,5 kg	300 W, 30 minutos + 100 W, 20-30 minutos	
Carne em pedacos ou fatias de carne de bovino ou suíno	200 g	300 W, 3 minutos + 100 W, 10-15 minutos	Separe quaisquer pedacos descongelados ao virar
	500 g	300 W, 5 minutos + 100 W, 15-20 minutos	
	800 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 15-20 minutos	

Descongela	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Carne picada, misturada	200 g	100 W, 10-15 minutos	Congele os alimentos de forma plana se possível Vire várias vezes, remova qualquer carne descongelada
	500 g	300 W, 5 minutos + 100 W, 10-15 minutos	
	800 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 15-20 minutos	
Carne picada, misturada	600 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 10-15 minutos	Vire durante a cozedura
	1,2 kg	300 W, 15 minutos + 100 W, 25-30 minutos	
Pato	1,2 kg	300 W, 20 minutos + 100 W, 30-40 minutos	Vire várias vezes
Filetes, lombos ou postas de peixe	400 g	300 W, 20 minutos + 100 W, 30-40 minutos	Separe quaisquer pedaços descongelados
Peixe inteiro	300 g	300 W, 3 minutos + 100 W, 10-15 minutos	-
	600 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 10-15 minutos	
Vegetais, por exemplo ervilhas	300 g	300 W, 10-15 minutos	Misture cuidadosamente durante a descongelação
	600 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 10-15 minutos	
Fruta, por exemplo framboesas	300 g	300 W, 7-10 minutos	Misture cuidadosamente durante a descongelação e separe quaisquer partes descongeladas
	500 g	300 W, 8 minutos + 100 W, 5-10 minutos	
Manteiga, descongelação	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Retire todas as embalagens
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Pão	500 g	300 W, 6 minutos + 100 W, 5-10 minutos	Vire durante a cozedura
	1 kg	300 W, 12 minutos + 100 W, 15-25 minutos	
Bolos, secos, por exemplo, pão de ló	500 g	100 W, 15-20 minutos	Apenas para bolos sem cobertura ou cremes, separe as fatias de bolo
	750 g	300 W, 5 minutos + 100 W, 10-15 minutos	
Bolos, húmidos, por exemplo, tarte de frutas, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Apenas para bolos sem cobertura, creme ou gelatina
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos congelados	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Menu, refeição empratada, refeição pronta	300-400 g	700 W, 10-15 minutos	Retire a refeição da embalagem; cubra os alimentos para os aquecer
Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 minutos	Utensílio com tampa
Guisados	500 g	700 W, 10-15 minutos	Utensílio com tampa
	1 kg	700 W, 10-15 minutos	
Fatias ou pedaços de carne em molho, por exemplo, goulash	500 g	700 W, 10-15 minutos	Utensílio com tampa
	1 kg	700 W, 25-30 minutos	
Peixe, por exemplo, lombos de peixe	400 g	700 W, 10-15 minutos	Coberto
	500 g	700 W, 18-20 minutos	
Acompanhamentos, por exemplo, arroz, massa	250 g	700 W, 2-5 minutos	Utensílio com tampa; adicionar líquido
	500 g	700 W, 8-10 minutos	
Vegetais, por exemplo, ervilhas, rúcolos, cenouras	300 g	700 W, 8-10 minutos	Utensílio com tampa; adicionar 1 colher de sopa de água
	600 g	700 W, 15-20 minutos	
Creme de espinafre	450 g	700 W, 11-16 minutos	Cozinhe sem adicionar água

Confeção de alimentos	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Menu, refeição empratada, refeição pronta	350-500 g	700 W, 5-10 minutos	Retire a refeição da embalagem; cubra os alimentos para os aquecer
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 minutos	Cuidado! Não sobreaqueça bebidas alcoólicas. Verifique durante o aquecimento
	300 ml	900 W, 2-3 minutos	
	500 ml	900 W, 3-4 minutos	
Comida para bebé, por exemplo, biberão	50 ml	300 W, approx. 1 min	Coloque os biberões no piso do compartimento de cozedura sem a teta ou tampa. Agite ou mexa bem após o aquecimento. Tem de verificar a temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 minutos	
	200 ml	300 W, 2-3 minutos	
Sopa 1 chávena	175 g	900 W, 2-3 minutos	
Sopa 2 chávenas	175 g cada	900 W, 4-5 minutos	–
Sopa 4 chávenas	175 g cada	900 W, 5-6 minutos	
Fatias ou pedaços de carne em molho, por exemplo, goulash	500 g	700 W, 10-15 minutos	Coberto

Confeção de alimentos	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Guisado	400 g	700 W, 5-10 mins	Utensílio com tampa
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Produtos hortícolas	150 g	700 W, 2-3 mins	Adicione um pouco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Confeção de alimentos	Peso	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Todo o frango, fresco, sem miúdos	1,5 kg	700 W, 30-35 minutos	Vire a meio do tempo de cozedura
Filé de peixe, fresco	400 g	700 W, 5-10 minutos	–
	250 g	700 W, 5-10 minutos	Cortado em peças de tamanho igual; adicione 1 ou 2 colheres de sopa de água por 100 g; mexa durante a cozedura
Vegetais frescos	500 g	700 W, 10-15 minutos	
Batatas	250 g	700 W, 8-10 minutos	Cortado em peças de tamanho igual; adicione 1 ou 2 colheres de sopa de água por 100 g; mexa durante a cozedura
	500 g	700 W, 11-14 minutos	
	750 g	700 W, 15-22 minutos	
Arroz	125 g	700 W, 7-9 minutos + 300 W, 15-20 minutos	Adicione o dobro da quantidade de líquido de utilize um utensílio profundo com uma tampa
	250 g	700 W, 10-12 minutos + 300 W, 20-25 minutos	
Alimentos doces, p. ex.: manjar branco (instantâneo)	500 ml	700 W, 7-9 minutos	Mexa entre 2 e 3 vezes com uma batedeira durante o aquecimento
Fruta, compota	500 g	700 W, 9-12 minutos	–



AVISO: Risco de escaldadura! Abra o saco de pipocas cuidadosamente, pois pode ser libertado vapor quente. Nunca regule o microondas para a potência máxima.

	Peso	Acessórios	Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos
Pipocas para micro-ondas	1 saco, 100 g	Utensílio	700 W, 3-5 minutos

Dicas para o micro-ondas

Não consegue encontrar informações sobre as definições para a quantidade de comida que preparou.	Aumente ou reduza os tempos de cozedura através do seguinte princípio básico: Duplicar a quantidade = quase o dobro do tempo de cozedura Metade da quantidade = metade do tempo de cozedura
A comida ficou demasiado seca.	Da próxima vez, estabeleça um tempo de cozedura mais curto ou selecione uma definição de potência mais baixa para o micro-ondas. Cubra a comida e adicione mais líquido.
Assim que o tempo tiver sido ultrapassado, a comida não fica descongelada, aquecida ou cozinhada.	Defina um período de tempo mais longo. Grandes quantidades e comida empilhada necessitam de períodos de tempo mais longos.
Quando o tempo tiver sido ultrapassado, a comida fica sobreaquecida nas extremidades mas não fica cozinhada no meio.	Mexa durante o tempo de cozedura e, da próxima vez, selecione uma definição de potência mais baixa do micro-ondas e um período de tempo de cozedura mais longo.
Após o descongelamento, a carne ou ave fica descongelada no exterior mas não no meio.	Da próxima vez, selecione uma definição de potência mais baixa do micro-ondas. Se estiver a descongelar uma grande quantidade, vire-a várias vezes.

Bolos e pastelaria

Sobre as tabelas

Notas:

Os tempos fornecidos dizem respeito a alimentos colocados no forno frio.

Comece com a temperatura mais baixa e, caso seja necessário, utilize uma configuração mais alta numa ocasião futura, uma vez que uma temperatura mais baixa garante que os alimentos ganhem cor de forma mais uniforme.

Pode encontrar mais informações na secção de Dicas para cozinhar, a seguir às tabelas.

Coloque sempre a forma do bolo no centro da grelha inferior. Os alimentos com ** devem ser colocados na plataforma giratória.

Formas para bolos:

Nota: É melhor utilizar formas para bolos em metal escuro.

Cozer em formas	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Pão de ló, simples	Forma circular/ forma para bolos	☼	170-180	100	40-50
Pão de ló, delicado (p. ex.: bolo de manteiga)*	Forma circular/ forma para bolos	☼	150-170	-	70-90
Base de tarte	Forma para bolos com base de tarte	☼	160-180	-	30-40

Cozer em formas	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Tarte de frutas delicada	Forma com fundo/ forma circular	☼	170-180	100	35-45
Base de bolos, 2 ovos	Forma para bolos com base de tarte	☼	160-170	-	20-25
Base de bolos, 6 ovos	Forma negra com fundo	☼	170-180	-	35-45
Base de massa folhada com crosta	Forma negra com fundo	☼	170-190	-	30-40
Tarte de frutas/ cheesecake com base de bolos*	Forma negra com fundo	☼	170-190	100	35-45
Pudim suíço**	Forma negra com fundo	☼	190-200	-	45-55
Bolo circular	Forma de bolo circular	☼	170-180	-	40-50
Pizza, base estreita, cobertura suave**	Bandeja de pizza arredondada	☼	220-230	-	15-25
Bolos saborosos**	Forma negra com fundo	☼	200-220	-	50-60
Bolo de noz	Forma negra com fundo	☼	170-180	100	35-45
Massa levedada com cobertura seca	Bandeja de pizza arredondada	☼	160-180	-	50-60
Massa levedada com cobertura húmida	Bandeja de pizza arredondada	☼	170-190	-	55-65
Trança com 500 g de farinha	Bandeja de pizza arredondada	☼	170-190	-	35-45
Stollen com 500 g de farinha	Bandeja de pizza arredondada	☼	160-180	-	60-70
Strudel, doce	Bandeja de pizza arredondada	☼	190-210	180	35-45

*Deixe que o bolo arrefeça no forno durante cerca de 20 minutos.

**a comida deve ser colocada na plataforma giratória.

Pequenos itens cozinhados	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Bolachas	Bandeja de pizza arredondada	☼	150-170	25-35
Macaroons	Bandeja de pizza arredondada	☼	110-130	35-45

Pequenos itens cozinhados	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Suspiros	Bandeja de pizza arredondada	☼	100	80-100
Muffins	Bandeja de muffins em grelha	☼	160-180	35-40
Massa de Choux	Bandeja de pizza arredondada	☼	200-220	35-45
Massa folhada	Bandeja de pizza arredondada	☼	190-200	35-45
Bolo levedado	Bandeja de pizza arredondada	☼	200-220	25-35

Pão e pãezinhos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Pão com fermento com 1,2 kg de farinha	Bandeja de pizza arredondada	☼	210-230	50-60
Pão achatado	Bandeja de pizza arredondada	☼	220-230	25-35
Pãezinhos	Bandeja de pizza arredondada	☼	210-230	25-35
Tortas com massa de levedura doce	Bandeja de pizza arredondada	☼	200-220	15-25

Dicas para o micro-ondas

Deve cozinhar de acordo com a sua receita.	Utilize itens semelhantes nas tabelas de cozedura como guia.
Utilize formas compostas por silicone, vidro, plástico ou materiais cerâmicos.	A forma deve ser resistente a uma temperatura máxima de 250 °C. Os bolos nestas formas ficarão menos castanhos. Ao utilizar o micro-ondas, o tempo de cozedura deve ser inferior ao tempo apresentado na tabela.
Como determinar se o pão de ló está devidamente cozinhado.	A cerca de 10 minutos do final do tempo de cozedura especificado na receita, perfure o bolo com um espeto no seu ponto mais elevado. Se o espeto sair limpo, o bolo está pronto.
O bolo parte-se.	Utilize menos líquido da próxima vez ou estabeleça a temperatura do forno para 10 graus a menos e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os tempos de mistura especificados na receita.
O bolo subiu no meio mas fica mais baixo nas extremidades.	Lubrifique apenas a base da forma com fundo. Após a cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo está demasiado escuro.	Selecione uma temperatura inferior e coza o bolo um pouco mais.
O bolo está demasiado seco.	Quando ficar pronto, efetue pequenos orifícios no bolo utilizando um palito. Em seguida, regue sumo de frutas ou uma bebida alcoólica sobre o bolo. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 graus a mais e reduza o tempo de cozedura.

O pão ou o bolo (p. ex.: cheesecake) tem bom aspeto, mas está húmido no interior (pegajoso, encharcado).	Use um pouco menos de líquido da próxima vez e cozinhe durante um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Ao cozinhar bolos com uma cobertura húmida, cozinhe primeiro a base, cubra com amêndoas ou migalhas e, em seguida, adicione a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.
O bolo não pode ser retirado para fora do prato quando está virado ao contrário.	Após a cozedura, deixe que o bolo arrefeça entre 5 e 10 minutos. Será mais fácil retirá-lo depois da forma. Se ainda estiver pegajoso, solte cuidadosamente o bolo em torno das extremidades com uma faca. Vire a forma novamente ao contrário e cubra-a várias vezes com um pano frio e húmido. Da próxima vez, lubrifique bem a forma e espalhe migalhas pela mesma.
Mediu a temperatura do forno utilizando o seu próprio termómetro de carne e verificou que existe uma discrepância.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante após um período específico de tempo através de um suporte de teste no centro do compartimento de cozedura. O utensílio e acessórios afetam a medição de temperatura, de modo a que haja sempre alguma discrepância quando medir a temperatura por si próprio.
São geradas faíscas entre a forma e a grelha.	Verifique se a forma está limpa no exterior. Altere a posição da forma no compartimento de cozedura. Se isto não ajudar, continue a cozinhar mas sem o micro-ondas. O tempo de cozedura será superior.

Assar e grelhar

Sobre as tabelas

A temperatura e o tempo que demora a assar dependem do tipo e quantidade de alimentos a serem cozinhados. É por esse motivo que são fornecidos intervalos de tempo nas tabelas. Comece com a temperatura mais baixa e, caso seja necessário, utilize uma configuração mais alta numa ocasião futura. Para obter mais informações, consulte a seção intitulada Dicas para grelhar e assar, a seguir às tabelas.

Utensílios

Pode utilizar qualquer utensílio resistente ao calor que seja adequado para utilização em micro-ondas. Os tabuleiros para assar em metal não são adequados para assados com o micro-ondas.

Os utensílios podem ficar muito quentes. Utilize luvas para retirar os utensílios do forno.

Coloque os utensílios de vidro que estejam quentes numa toalha seca de cozinha quando os retirar do forno. O vidro pode estalar caso seja colocado numa superfície fria ou húmida.

Dicas para assar

Notas

- Utilize um tabuleiro fundo para assar carne e aves.
- Confirme se o seu utensílio cabe no compartimento de cozedura. Este não deve ser demasiado grande.
- Carne: Cubra cerca de dois terços da base do utensílio com líquido. Adicione um pouco mais de líquido para os estufados. A meio do tempo de cozedura, vire os pedaços de carne. Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe repousar durante 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos de carne.
- Aves: Vire os pedaços de carne após terem decorrido $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura.

Dicas para grelhar

Notas

- Mantenha a porta do forno sempre fechada enquanto grelha e não pré-aqueça.
- Se for possível, os alimentos que estiver a grelhar devem ter espessuras idênticas. Os bifes devem ter pelo menos 2 a 3 cm de espessura.

Isso permite que ganhem cor de forma uniforme e permanecem suculentos. Não adicione sal aos bifes até que estes estejam grelhados.

- Utilize pinças para virar os pedaços de comida que está a grelhar. Se furar a carne com um garfo, os sucos serão desperdiçados e a carne fica seca.
- As carnes mais escuras, por exemplo, carne de vaca, ganham cor mais rapidamente do que carnes mais claras tais como o novilho ou porco. Ao grelhar carnes mais claras ou peixe, estes ganham pouca cor na superfície apesar de estarem cozinhados e suculentos por dentro.
- O elemento de grelhador desliga-se e liga-se novamente de forma automática. Isso é normal. A configuração do grelhador determina a frequência com que isto acontece.

Carne de vaca

Notas

- Vire a carne de vaca estufada após decorridos $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura. Por último, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Vire o lombo a meio do tempo de cozedura.
- Vire os bifes após terem decorrido $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura.

Bife	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição de grelhar	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Carne de vaca estufada, com cerca de 1 kg*	Utensílio com tampa	☉	180-200	-	120-143
Filete de vaca, médio, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa	☉	180-200	100	30-40
Lombo, médio, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa	☉	210-230	100	30-40
Bife, médio, 3 cm de espessura**	Grelha superior	—	3	-	cada lado: 10-15

* Grelha inferior.

** Grelha superior.

Bovino**Nota:**

Vire o lombo e mão de bovino a meio do tempo de cozedura. Por último, deixe repousar durante cerca de mais 10 minutos.

Bovino	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição de grelhar	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Lombo de bovino, cerca de 1 kg*	Utensílio com tampa	☼	180-200	-	110-130
Mão de bovino, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa	☼	200-220	-	120-130

* Grelha inferior.

Porco**Notas:**

- Vire os lombos de carne de porco magra e lombos sem pele a meio do tempo de cozedura. Por último, deixe repousar durante cerca de mais 10 minutos.
- Coloque o lombo no utensílio com o lado com pele virado para cima. Faça incisões na pele. Não vire o lombo. Por último, deixe repousar durante cerca de mais 10 minutos.
- Não vire os bifes ou costeletas de porco. Por último, deixe repousar durante cerca de mais 5 minutos.
- Vire o pescoço do porco depois de terem decorrido $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura.

Suíno	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição de grelhar	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Lombo sem pele (p. ex.: pescoço), cerca de 750 g*	Utensílio com tampa	☼	220-230	100	40-50
Lombo com pele (p. ex.: ombro) cerca de 1,5 kg*	Utensílio sem tampa	☼	190-210	-	130-150
Filete de porco, cerca de 500 g*	Utensílio com tampa	☼	220-230	100	25-30
Lombo de porco, magra, cerca de 1 kg*	Utensílio com tampa	☼	210-230	100	60-80
Porco fumado no osso, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa	-	-	300	45-45
Pescoço de porco, 2 cm de espessura**		—	3	-	1. ° lado: cerca de 15-20 2. ° lado: cerca de 10-15

* Grelha inferior.

** Grelha superior.

Borrego

Nota:

Vire a perna de borrego a meio do tempo de cozedura.*

Borrego	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Sela de borrego no osso, cerca de 1 kg*	Utensílio sem tampa	☉	210-230	-	40-50
Perna de borrego, com osso, médio, cerca de 1,5 kg*	Utensílio com tampa	☉	190-210	-	90-95

*Grelha inferior.

Diversos

Notas:

- Por último, deixar que o rolo de carne repouse durante cerca de mais 10 minutos.
- Vire as salsichas depois de terem decorrido $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura.

Diversos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição de grelhar	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Rolo de carne, aprox. 1 kg*	Utensílio sem tampa	☉	180-200	700 W + 100 W	-
4 a 6 salsichas para grelhar aprox. 150 g cada**	-	—	3	-	cada lado: 10-15

* Grelha inferior.

** Grelha superior.

Aves

Notas:

- Coloque os frangos inteiros e peitos de frango com o lado do peito voltado para baixo. Vire depois de terem decorrido $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura.
- Coloque o frango com o lado do peito voltado para baixo. Vire após 30 minutos e configure a potência do micro-ondas para 180 watts.
- Coloque as metades de frango e pedaços de frango com o lado da pele voltado para cima. Não vire.
- Vire o peito de pato e ganso com o lado da pele para cima. Não vire.
- Vire as coxas de ganso a meio do tempo de cozedura. Faça golpes na pele.
- Coloque o peito de peru e coxas com o lado da pele voltado para baixo. Vire depois de terem decorrido $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura.

Aves	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição de grelhar	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Frango inteiro, aprox. 1,2 kg*	Utensílio com tampa	☼	220-230	300	35-45
Frango inteiro, aprox. 1,6 kg*	Utensílio com tampa	☼	220-230	300 100	30 20-30
Frango, metades, 500 g cada*	Utensílio sem tampa	☼	180-200	300	30-35
Porções de frango, aprox. 800 g*	Utensílio sem tampa	☼	210-230	300	20-30
Peito de frango com ossos e pele, 2 pedaços, aprox. 350-450 g**	Utensílio sem tampa	☼	190-210	100	30-40
Peito de pato com pele, 2 pedaços, 300-400 g cada*	Utensílio sem tampa	—	3	100	20-30
Peito de ganso, 2 pedaços, 500 g cada*	Utensílio sem tampa	☼	210-230	100	25-30
Pernas de ganso, 4 pedaços, aprox. 1,5 kg*	Utensílio sem tampa	☼	210-230	100	30-40
Peito de peru, aprox. 1 kg*	Utensílio com tampa	☼	200-220	-	90-100
Coxas de peru, aprox. 1,3 kg*	Utensílio com tampa	☼	200-220	100	50-60

* Grelha inferior.

** Grelha superior.

Peixe

Notas:

- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, por exemplo a truta, no meio da grelha superior.
- Previamente coloque alguma gordura na grelha.

Peixe	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Bife de peixe, por exemplo salmão, 3 cm de espessura, grelhado	Grelha superior	—	3	20-25
Peixe inteiro, 2-3 pedaços, 300 g cada, grelhado	Grelha superior	—	3	20-30

Dicas para assar e grelhar

A tabela não contém informações sobre o peso do lombo.	Para pequenos assados, selecione uma temperatura mais elevada e um menor tempo de cozedura. Para assados maiores, selecione uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
Como saber quando o assado está pronto.	Use um termómetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou efetue um "teste da colher". Faça pressão no assado com uma colher. Se estiver firme, está pronto. Se for possível empurrar a colher, tem de cozinhar mais algum tempo.
O assado parece bom mas os sucos estão queimados.	Na próxima vez, utilize um tabuleiro para o assado mais pequeno ou adicione mais líquido.
O assado parece bom mas os sucos estão demasiado claros e aguados.	Na próxima vez, utilize um tabuleiro maior para o assado mais pequeno e adicione mais líquido.
O assado não está cozinhado o suficiente.	Fatie o assado. Prepare o molho no tabuleiro do assado e coloque as fatias de carne assada no molho. Acabe de cozinhar a carne utilizando apenas o micro-ondas.

Cozinhar, gratinar, tostar com coberturas

Notas:

- Os valores na tabela dizem respeito a alimentos colocados no forno frio.
- Para cozinhados, gratinados de batata e lasanha, utilize um tabuleiro resistente ao calor, adequado para fornos e micro-ondas, com 4 a 5 cm de profundidade.
- Coloque o cozinhado na grelha inferior.
- Deixe os cozinhados e gratinados a cozinhar no forno durante mais 5 minutos após desligar.
- Tostas com queijo: Torre as fatias de pão previamente.

Cozinhados, gratinados, tostas	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição de grelhar	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Cozinhar, doces, aprox. 1,5 kg*	Utensílio sem tampa		140-160	300	25-35
Cozinhados salgados, feitos com ingredientes cozinhados, aprox. 1 kg*	Utensílio sem tampa		150-160	700	20-25
Lasanha, fresca*	Utensílio sem tampa		200-220	300	25-35
Gratinado de batata feito a partir de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg*	Utensílio sem tampa		180-200	700	25-30
Tostas com coberturas, 4 fatias**			3	-	8-10

Produtos de conveniência, congelados

Notas:

- Siga as instruções na embalagem.
- Os valores na tabela dizem respeito a alimentos colocados no forno frio.
- Não coloque batatas fritas, croquetes ou rosti de batata uns por cima dos outros. Vire a meio do tempo de cozedura.
- Coloque os alimentos diretamente no prato giratório.

Produtos de conveniência	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos	Tempo de cozedura em minutos
Pizza com massa fina*	Plataforma giratória		220-230	-	10-15
Pizza com massa grossa	Plataforma giratória		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Plataforma giratória		220-230	-	25-35
Pizza em forma de baguete*	Plataforma giratória		- 220-230	700	2 13-18
Batatas fritas	Plataforma giratória		220-230	-	8-13
Croquetes*	Plataforma giratória		210-220	-	13-18
Rosti, bolsas de batata recheadas	Plataforma giratória		200-220	-	25-30
Torta ou baguete parcialmente cozinhadas	Grelha inferior		170-180	-	13-18
Douradinhos	Plataforma giratória		210-230	-	10-20
Panados de frango, nuggets	Plataforma giratória		200-220	-	15-20
Lasanha, aprox. 400 g**	Grelha inferior		220-230	700	12-17

* Pré-aqueça o compartimento de cozedura durante 5 minutos.

** Coloque os alimentos num utensílio adequado, resistente ao calor.



(en) Care & maintenance
 (fr) Entretien et maintenance
 (pl) Pielęgnacja i konserwacja

(ro) Îngrijire și întreținere
 (es) Cuidado y mantenimiento
 (pt) Cuidados e manutenção

Cuidados e limpeza

Certifique-se de que limpa o seu aparelho com regularidade para minimizar quaisquer problemas de manutenção.

Produtos de limpeza

Não utilize:

- Agentes de limpeza afiados ou abrasivos.
- Raspadores de metal ou vidro para limpar o vidro da porta do aparelho.
- Raspadores de metal ou vidro para limpar a junta da porta.
- Esponjas e esfregões abrasivos.
- Produtos de limpeza com alta concentração de álcool.

Lave as esponjas novas cuidadosamente antes de utilizar.

Deixe todas as superfícies secar completamente antes de utilizar o aparelho novamente.

Área	Agentes de limpeza
Parte da frente do aparelho	<p>Água quente com detergente:</p> <p>Limpe com um pano de loiça seco e suave. Não utilize produtos de limpeza de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpeza.</p>
Parte da frente do aparelho com aço inoxidável	<p>Água quente com detergente:</p> <p>Limpe com um pano de loiça seco e suave. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). Pode formar-se corrosão por baixo desses resíduos. Os agentes especiais de limpeza de aço inoxidável podem ser obtidos a partir do serviço de pós-venda ou do lojas de especialidade. Não utilize produtos de limpeza de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpeza.</p>
Compartimento de cozedura	<p>Água quente com sabão ou uma solução com vinagre:</p> <p>Limpe com um pano de loiça seco e suave.</p> <p>Se o forno estiver sujo: Não utilize spray para fornos ou outros produtos de limpeza para fornos agressivos ou materiais abrasivos. Esfregões, esponjas rígidas e produtos de limpeza para frigideiras também são inadequados. Estes objetos riscam a superfície. Deixe que as superfícies interiores sequem de forma adequada.</p>
Encaixe no compartimento de cozedura	<p>Pano húmido:</p> <p>Certifique-se de que não entra água na unidade da plataforma giratório no interior do aparelho.</p>
Grelhas	<p>Água quente com detergente:</p> <p>Limpe utilizando um agente de limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça.</p>
Painéis de porta	<p>Limpador de vidros:</p> <p>Limpar com um pano de loiça. Não utilize um raspador de vidro.</p>
Vedação	<p>Água quente com detergente:</p> <p>Limpe com um pano de loiça, sem polir. Não utilize um raspador de metal ou vidro para a limpeza.</p>



AVISO: Risco de choque elétrico! A infiltração de humidade pode causar choques elétricos. Não utilize dispositivos de limpeza de alta pressão e jato de vapor.



AVISO: Risco de queimaduras! Nunca limpe o aparelho imediatamente após o ter desligado. Deixe o aparelho arrefecer.



AVISO: Risco de danos graves para a saúde! A energia do micro-ondas pode evadir-se caso a porta do compartimento de cozedura ou a junta da porta estiverem danificadas. Nunca utilize o aparelho caso a porta do compartimento de cozedura ou a junta da porta estejam danificadas. Entre em contacto com o serviço de pós-venda.

Linha de atendimento ao cliente (gratuita):

800 814 566 portugal@kingfisherservice.com

Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător • Fabricante:

UK Manufacturer:

Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

EU Manufacturer:

Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products

EN www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie
Customer Helpline (Freephone)
UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com
Eire 1800 932 230 eire@kingfisherservice.com

**To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products**

FR www.castorama.fr
www.bricod.pot.fr
Assistance téléphonique (sans frais) :
0805 114 951 france@kingfisherservice.com

**Pour consulter les manuels d'instructions
en ligne, rendez-vous sur le site
www.kingfisher.com/products**

PL www.castorama.pl
Infolinia dla klientów (bezpłatna):
800 121 2222 poland@kingfisherservice.com

**Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,
odwiedź stronę www.kingfisher.com/products**

RO www.bricodepot.ro
Asistență clienți (apel gratuit):
0800 895 099 romania@kingfisherservice.com

**Pentru a consulta manualele de instrucțiuni online,
vizitați www.kingfisher.com/products**

ES www.bricodepot.es
Línea de atención al cliente (número gratuito):
800 098 794 spain@kingfisherservice.com

**Para consultar los manuales de instrucciones
en línea, visite www.kingfisher.com/products**

PT www.bricodepot.pt
Linha de atendimento ao cliente (gratuita):
800 814 566 portugal@kingfisherservice.com

**Para consultar manuais de instruções online,
visite www.kingfisher.com/products**