be attractive

be reliable

be smart

sauber

Horno SHCMW45I. Manual de usuario

Oven SHCMW45I. User manual.

be useful

be efficient

be connected

be sauber

BUILT-IN COMBINATION OVEN WITH HOT AIR AND MICROWAVE

OPERATION MANUAL

MODEL:SHCMW45I

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

en Table of contents

Precautions 2
Addendum 2
Important safety instructions 3
Causes of damage 6
Installation 6
Your new appliance 8
Control panel 8
Touch keys and display 8
Function selector 8
Parameter selector 8
Cooling fan 8
Accessories 9
Before using the appliance for the first time 9
Setting the clock 9
Heating up the oven 9
Cleaning the accessories 9
Setting the oven 9
Setting the type of heating and temperature 9
Rapid preheating 10
The microwave 10
Notes regarding ovenware 10
Microwave power settings 10
Setting the microwave 11
MicroCombi operation 11
Setting Microwave Combi operation 11
Automatic programmes 11
Setting a programme 11
Defrosting programmes 12
Setting the time-setting options 13
Setting the cooking time 13
Setting the clock 13
Childproof lock 13
Switching on the childproof lock 13
Switching off the childproof lock 13
Childproof lock with other cooking operations 13
Care and cleaning 14
Cleaning agents 14
Technical data 14
Malfunction table 15
Acrylamide in foodstuffs 15
Energy and environment tips 16
Saving energy 16
Environmentally-friendly disposal 16
Expert Cooking Guide 16
Defrosting, heating up and cooking with the microwave 16
Microwave tips 19
Cakes and pastries 19
Baking tips 20
Roasting and grilling 21
Tips for roasting and grilling 23
Bakes, gratins, toast with toppings 23
Convenience products, frozen 24

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

2. Read and follow the specific:"PRE-CAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICRO-WAVE ENERGY".

3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

4. 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.(For appliance with type Y attachment)

5. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

6. WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.

8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

12.The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

16.Only use the temperature probe recommended for this oven.(for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

17.The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

18.This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
-by clients in hotels, motels and other residential type environments;
-farm houses;
-bed and breakfast type environments.

19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

21. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

22. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

23. Steam cleaner is not to be used.

24.The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

25. Surface of a storage drawer can get hot.

26. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

29. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

30. The appliance is intended to be used built-in.

31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

32. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.

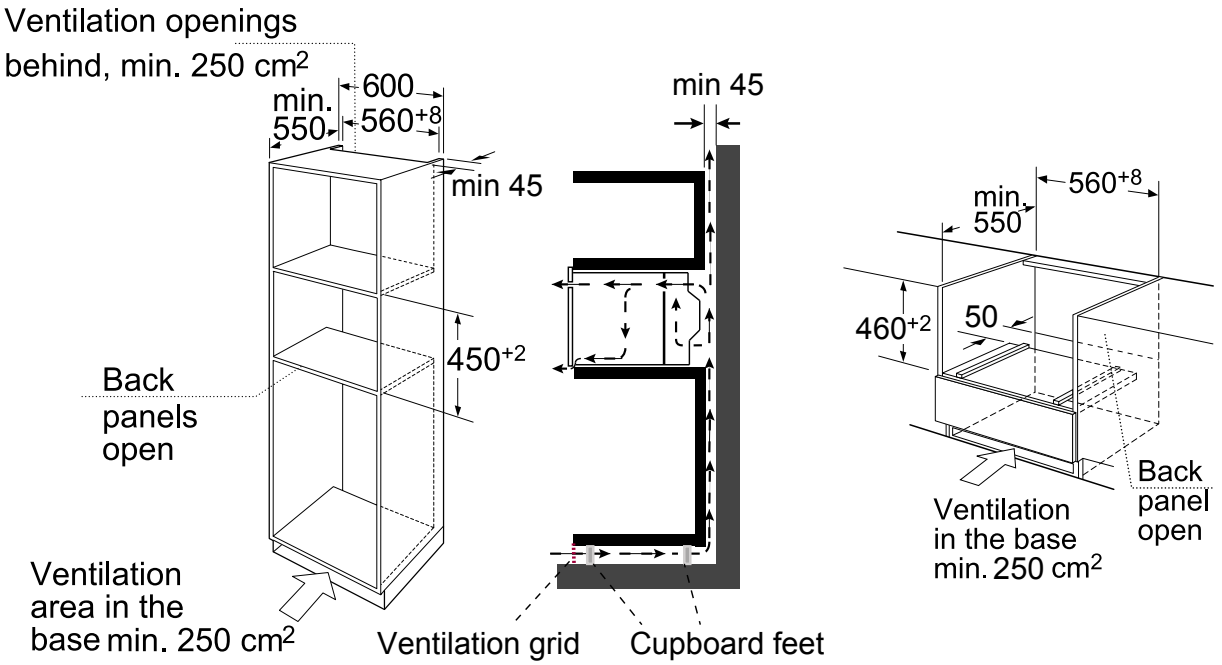
  Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Installation

Fitted units

- 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.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm^2 on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- 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 up 90 °C.

Installation dimensions

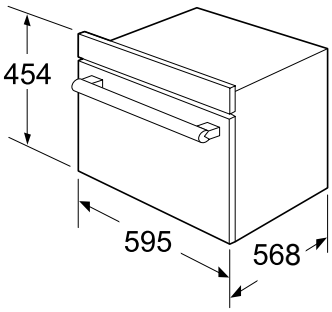


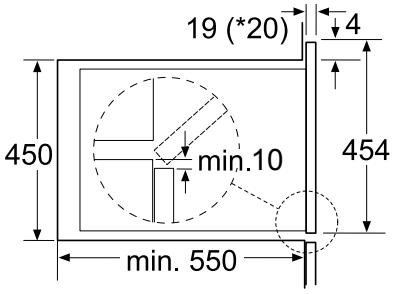
Note: There should be gap above the oven.

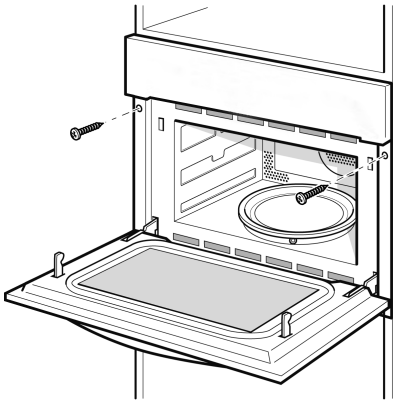
Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.







* 20 mm for metal fascias

- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and yellow	Earth wire ⏚ (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

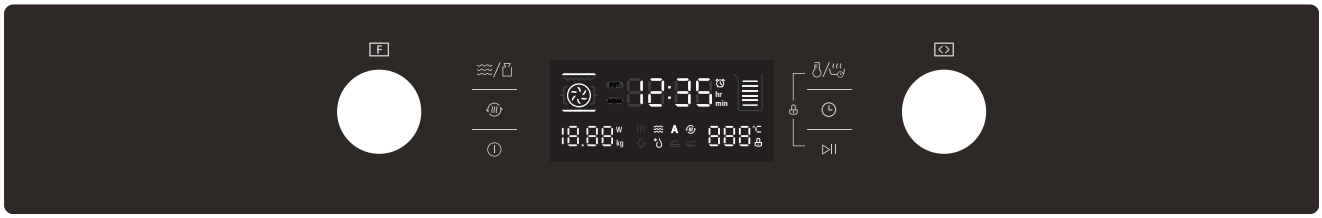
Great Britain and Australia:

Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work.When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Power/Weight
	Press briefly: Rapid preheating
	ON/OFF
	Temperature/Auto menu
	Clock
	Start/Pause

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

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.50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from 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. And at the same time use the function of 3D Hot air
Microwave+Grill Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.
Microwave+Pizza	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.
Microwave+Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal 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.

Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

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
	+: 100,105,110...230
	+: 100,105,110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W

Cooling fan

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

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

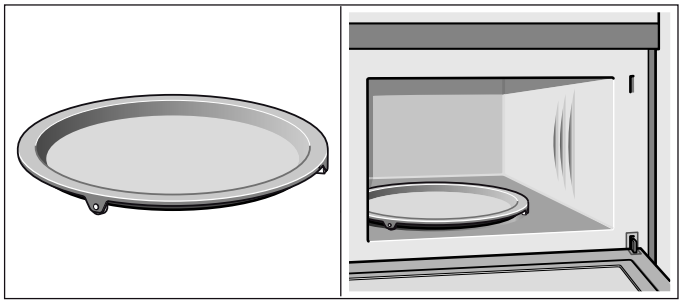
Caution!

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

Notes

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

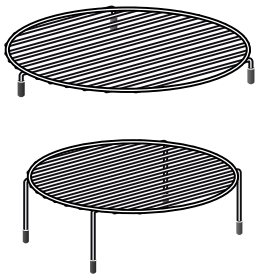
Accessories



Turntable
As a surface for the wire rack.
Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.
Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.



Lower wire rack
For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack
For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.

Note:
Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

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

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

Cleaning the accessories

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

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set heating mode.
2. Touch the key. Turn the knob to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the key. Turn the knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the ▷|| key. The oven begins to heat up.

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 time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

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

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

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 operation. Then touch the ▷|| key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the key. Turn the knob to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time.
Touch the key for the new temperature setting.
Turn the knob to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the key to enter into the off state.

Rapid Preheating

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

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

- 3D Hot air
- Grill with fan
- Microwave+Hot air
- Microwave+Grill Fan
- Pizza setting
- Microwave+Pizza

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

1. Setting the type of heating and temperature.

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 setting the rapid preheating function, touch the key can cancel the function.

During rapid preheating, touch the or the can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

Note: 1.The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
2.Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set 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 coding switch are as follow:

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Ovenware test

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

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

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.

2. Check the temperature occasionally during that time.

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

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

Microwave power settings

Use the key to set the desired microwave power.

100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
450 W	-cooking rise , soup
700 W	-Reheating -cooking mushrooms, shell fish -cooking dishes containing eggs and cheese
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. In the off state, touch the key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Touch the key to activate the microwave power. Turn the knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the key .Turn the knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

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

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the key. Turn the 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 the knob to set the microwave power.

Pausing operation

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

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the key to enter into the off state.

Notes

- 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 cooling fan may continue to run.

MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.
Exception: 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air 190 °C.

1. Turn the knob to .
2. Touch the key. The default temperature 180 °C will blink. Turn the knob to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Touch the key. Turn the knob to set the microwave power to 100W.
4. Touch the key. Turn the knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the key.

Appliance operation 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

Operation 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 operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the key. Turn the 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 the knob to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time.
Touch the key for the new temperature setting. Turn the knob to set the temperature

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the key to enter into the off state.

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

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 kilogramme.

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

Auto Menu

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically.
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically.
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11*	Convenience	Frozen-Pizza
P 12*	Convenience	Oven chips If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically.
P 13*	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

This can be done at any time. Touch the key to enter into the off state.

Changing the cooking time

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

Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

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

Notes

- **Preparing food**
  Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.
  Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **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	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50

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

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the knob.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display.

Setting the clock

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

1. Turn the 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 3 seconds in waiting state. The actual time disappear and then the time will blink in the display.
2. Turn the right knob to set the new time and touch the key to confirm the setting.

Childproof lock

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

The oven will not react to any settings. 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 and keys for approx. 3 seconds.

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

Switching off the childproof lock

Touch and hold the and keys for approx. 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.

Care and cleaning

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

⚠ **Risk of electric shock.!**

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

⚠ **Risk of burns!**

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

⚠ **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.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

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

- 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.

Technical data

Rated Voltage	220-230 V~ , 50 Hz
Maximum Power	3350W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Current	15A
Oven Capacity	44L
Turntable Diameter	∅ 360mm
External Dimensions Without handle	595(W)×568(D)×454(H)mm
Net Weight	Approx. 36kg

Malfunction table

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

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

⚠ **Risk of electric shock!**

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

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box 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 floor 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.
E 1 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E4 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E 11 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E 17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?
Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Energy and environment tips

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

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

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. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or 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.

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

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.

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	
Poultry or poultry portions	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	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 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, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	300 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	

- Place the food directly on the turntable.

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

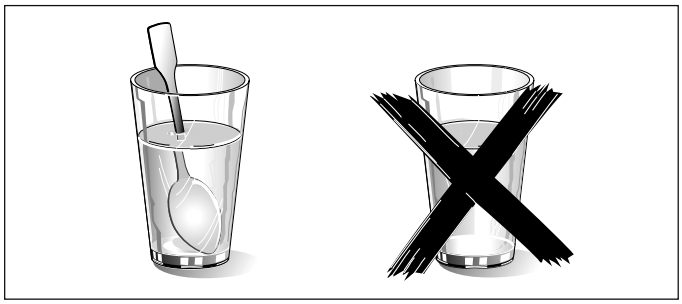
- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute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

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, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	800 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 1 tbsp of water
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

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!** Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup 1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
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

Notes

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

Cooking food	Weight	Microwave power 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	-

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!

⚠ **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.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. 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, 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. But the food with ** should be placed in the turntable.**

Baking tins

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

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

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.
** the food should be placed in the turntable

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
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	100	35-45

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

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

Baking tips

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

Roasting and grilling

About the tables

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

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

Ovenware

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

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

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

Tips for roasting

Notes

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

Tips for grilling

Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 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 ⅓ and ⅔ of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after ⅔ of the cooking time.

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

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Veal

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

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	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. 1.5 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

* Lower wire rack

Pork

Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of pork after ⅔ of the cooking time.

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid		220-230	100	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid		220-230	100	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		210-230	100	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	300	45-50
Neck of pork, 2 cm thick**		—	3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15
* Lower wire rack ** Higher wire rack					

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

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

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after ⅔ of the cooking time.

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

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after ⅔ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after ⅔ of the cooking time.

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

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
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

Notes

- 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

Notes

- 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:
  Pre-toast 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

* lower wire rack
** higher wire rack

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	-	10-15
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.

MANUAL DE OPERACIONES DE COMBINACIÓN DE HORNO CON AIRE CALIENTE Y

MICROONDAS INTEGRADO

MODELO: SHCMW45I

Por favor lea las instrucciones cuidadosamente antes de usar el horno microondas, y manténgalo seguro.
Si sigues las instrucciones, tu horno te dará muchos años de buen servicio.

GUARDA ESTAS INTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

ES

Tabla de contenidos

Precauciones 2
Anexo 2
Instrucciones Importantes de Seguridad.....3
Causas de daños.....6
Instalación.....6
Tu nuevo electrodoméstico 8
Panel de Control.....8
Teclas táctiles y pantalla.....8
Selector de Función.....8
Selector de Parámetros.....8
Ventilador de enfriamiento.....8
Accesorios.....9
Antes de usar el electrodoméstico por primera vez 9
Configurando el reloj 9
Calentando el horno 9
Lavar los accesorios.....9
Configurando el horno.....9
Configurando el tipo de calor y temperatura 9
Rápido precalentamiento.....10
El microondas.....10
Notas relacionadas con utensilios para el horno.....10
Configuración de energía del microondas.....10
Configuración del microondas.....11
Operación MicroCombi.....11
Configurando operación de MicroCombi.....11
Programación Automática.....11
Configurando un programa.....11
Programación de descongelado.....12
Configurando opciones de tiempo-valores 13
Configurando el tiempo de cocina.....13
Configurando el reloj 13
Cerradura para seguridad de niños.....13
Abriendo la cerradura a prueba de niños 13
Apagando la cerradura a prueba de niños 13
Cerradura a prueba de niños con otras funciones de cocina...13
Cuidado y limpieza.....14
Agentes de limpieza 14
Datos técnicos.....14
Tabla de malfuncionamiento 15
Acrilamida en los productos alimenticios. 15
Consejos de Energía ambiente 16
Ahorrando energía.....16
Desecho Ambientalmente-amigable.....16
Guía para Expertos de Cocina 16
Descongelar, calentar y cocinar con microondas. 16
Consejos de microondas.....19
Tortas y pasteles.....19
Consejos de Panadería.....20
Asados y a la Parrilla.....21
Consejos para Asar y poner a la Parrilla 23
Horneados, gratinados, tostadas con aderezos.....23
Productos de conveniencia, congelados.....24

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPLOCIONES POR ENERGIA EXCESIVA DEL MICROONDAS

(a) No operar este horno con la puerta abierta ya que puede resultar en exposición dañina a la energía del microondas. Es importante que no rompa o altere el cerrojo de seguridad.
(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos de suciedad o limpiadores en las superficies del empaque.
(c) ADVERTENCIA: si la puerta o empaques de la puerta están dañadas, el horno no debe operarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.

ANEXO

Si el aparato no es mantenido en un buen estado de limpieza, su superficie podría degradarse y afectar la vida útil del aparato y llevar a situaciones peligrosas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, daño a las personas, o exposición a la energía del horno microondas cuando usa su aparato, sigue las siguientes precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Este aparato solo puede usarse por niños mayores de 8 años y personas mayores con pocas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento y tiene que darles supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura y entender los peligros. Los niños no jugaran con el aparato. El mantenimiento y limpieza no debe hacerse por niños con supervisión

2. Lea y siga las: “PRE- CAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A ENERGIA EXCESIVA DEL MICROONDAS”.

3. Mantenga el aparato y su cordón fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

4. Si el cordón de energía se daña, debe ser repuesto por el fabricante, agente de servicio o persona calificada para evitar peligros. (para aparatos con anexos tipo Y)

5. ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquiera más que la persona de hacer el servicio de reparación la cual implica quitar la tapa que da protección contra exposición a la energía del microondas

6. ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados, ya que pueden explotar.

7. Este aparato puede usarse por niños mayores de 8 años y personas con pocas capacidades físicas, sensorial y dar instrucciones de uso del aparato de forma segura para entender que los peligros niños no jugaran con el aparato. Mantenimiento y limpieza no debe hacerse por niños sin supervisión a menos que sean mayores de 8 años de edad y supervisados.

8. Al calentar los alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno por alguna posibilidad de incendio.

9. Utilice únicamente utensilios adecuados para usarlos en hornos de microondas.

10. Si sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para apagar las llamas.

11. El calentamiento del microondas por bebidas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo tanto debe tener cuidado al manejar el recipiente.

12. El contenido de los biberones y los frascos de comida para bebés deben agitarse o moverse y revisar la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.

13. Los huevos en su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el calentamiento del microondas se acabe.

14. El horno se debe limpiar con regularidad y eliminar cualquier depósito de alimentos.

15. Si no mantiene el horno en un estado limpio, se podría deteriorar la superficie, lo que podría afectar negativamente la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

16. Use solo la sonda de temperatura recomendada para este horno (para hornos provistos de una instalación para usar una sonda censora de temperatura).

17. El horno de microondas debe operarse con la puerta decorativa abierta (para hornos con una puerta decorativa).

18. Este aparato está diseñado para ser utilizado en trabajos domésticos y similares, como:
    - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
    - casas de campo
    - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

19. Se debe tener cuidado de no tocar el plato giratorio al retirar las cosas del aparato. (Para electrodomésticos fijos y electrodomésticos integrados que se usan a una altura igual o superior a 900mm sobre el piso y que tienen gira platos desmontables. Esto no se aplica a los electrodomésticos con puerta con bisagras en la parte inferior horizontal).

20. El aparato no debe limpiarse con un limpiador a vapor.

21. ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar posibles descargas eléctricas.

22. ADVERTENCIA: Las partes externas pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

23. Limpiador a vapor no debe usarse.

24. El horno microondas está hecho para calentar alimentos y bebidas. Al secar alimentos o la ropa, calentamiento de almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar lesiones, llamas o incendio.

25. La superficie del cajón puede calentarse

26. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos de calefacción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

27. Durante su uso, el aparato se calienta. Debe tener cuidado evitar tocar elementos de calefacción dentro del horno.

28. Los recipientes metálicos con alimentos y bebidas no están permitidos al usar el microondas.

29. No utilice limpiadores fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría romper el vidrio.

30. El aparato está destinado a ser utilizado incorporado.

31. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar.

LEA CUIDADOSAMENTE Y MANTENGA PARA FUTURAS REFERENCIAS

Causas de daños

¡Advertencia!

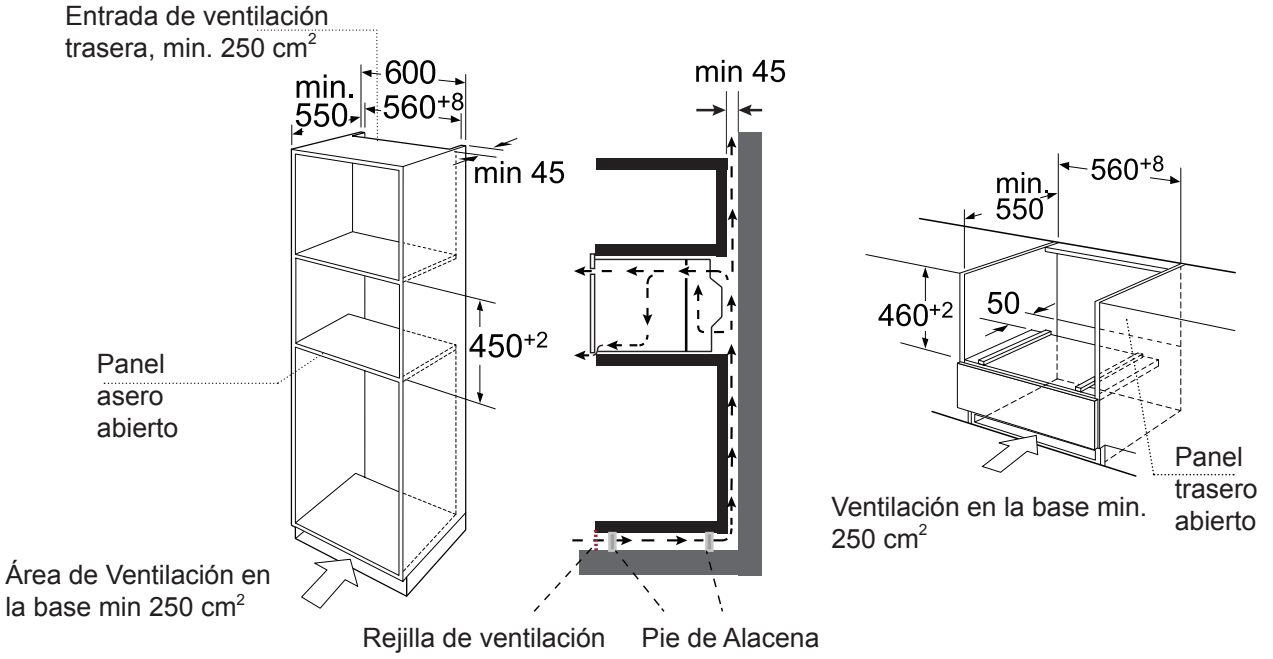
- Formación de chispas: El metal, por ejemplo, una cuchara en un vaso, debe mantenerse a una distancia mínima de 2 cm de las paredes del horno microondas y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañar irreparablemente el cristal del interior de la puerta.
- Agua en la cámara de cocción caliente: Nunca vierta agua en el compartimiento de cocción caliente. Esto causará vapor. El cambio de temperatura puede causar daños.
- Comida húmeda: No guarde alimentos húmedos en el compartimento de cocción cerrado durante períodos prolongados. No utilice el dispositivo para almacenar alimentos. Esto puede provocar corrosión
- Dejar enfriar con la puerta del dispositivo abierta: Deje que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No retenga la puerta del dispositivo con nada. Incluso si la puerta está ligeramente entreabierta, la parte frontal de las unidades adyacentes pueden dañarse con el tiempo.
- Junta muy sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del dispositivo ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. La parte frontal de las unidades adyacentes podrían dañarse. Siempre mantenga la junta limpia.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del dispositivo sin alimentos en el compartimento de cocción puede provocar una sobrecarga. Nunca encienda el dispositivo a menos que contenga alimentos en el compartimiento de cocción. Una excepción a esta regla es una breve prueba de vajilla (véase el apartado “Microondas, vajilla adecuada”).
- Utilizar la puerta del dispositivo para sostenerse o colocar objetos sobre ella: No se sostenga ni coloque nada sobre la puerta abierta del dispositivo. No coloque utensilios de cocina ni accesorios en la puerta del dispositivo.
- Transporte del dispositivo: No transporte ni sujete el dispositivo por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del dispositivo por lo cual podría romperse.
- Palomitas de maíz para microondas: Nunca ajuste la potencia del microondas demasiado alto. Utilice un ajuste de potencia no superior a 600 vatios. Siempre coloque la bolsa de palomitas de maíz en un plato de vidrio. El disco puede saltar si se sobrecarga.
- No debe permitirse que el líquido rebose de la plataforma giratoria al interior del dispositivo. Supervisar el proceso de cocción. Elija un tiempo de cocción más corto inicialmente y aumente el tiempo de cocción según sea necesario.
- El horno microondas debe limpiarse regularmente y deben eliminarse los residuos de comida, ya que pueden explotar, incluso después de que haya finalizado el proceso de calentamiento por microondas.
- Si no se mantiene el horno microondas limpio, podría deteriorarse la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del dispositivo y provocar una situación peligrosa.

Instalación

Unidades empotradas

- Este dispositivo está destinado exclusivamente a ser instalado en una cocina.
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado como dispositivo de sobremesa o colocarlo en el interior de una alacena.
- El gabinete instalado no debe tener una pared en la parte posterior del dispositivo.
- Se debe mantener un espacio de al menos 45 mm entre la pared y la base o el panel trasero de la unidad mencionada anteriormente.
- El gabinete empotrado debe tener una abertura de ventilación de 250 cm^2 en la parte delantera. Para conseguirlo, corte la placa base o instale un rejilla de ventilación
- Las ranuras de ventilación y la toma de aire no deben estar cubiertas.
- El funcionamiento seguro de este dispositivo solo puede ser garantizado si ha sido instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El instalador es responsable de los daños que puedan derivarse de una instalación inadecuada.
- Las unidades en las cuales el aparato se pone deben tener Resistencia de 90 °C

Dimensiones de instalación

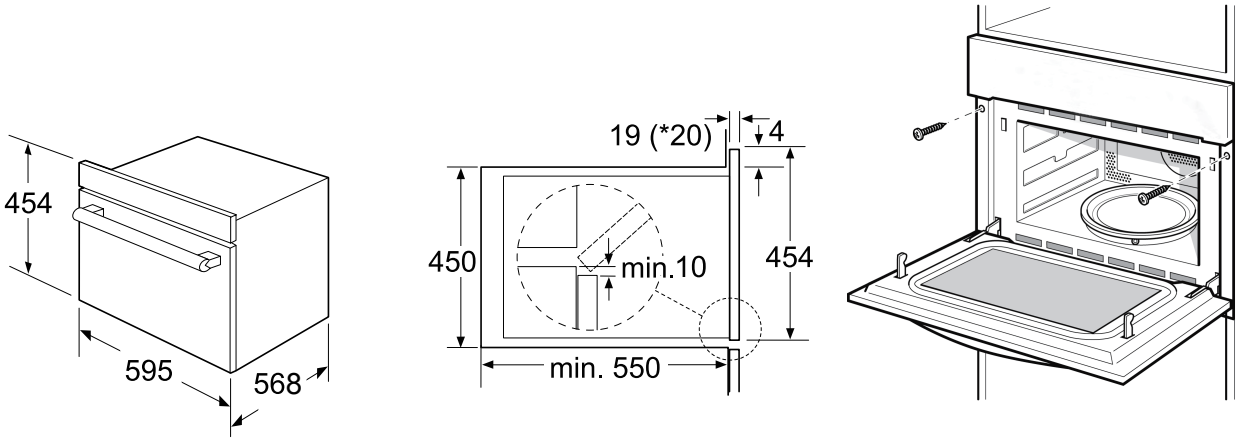


Nota: Debe haber un espacio por encima del horno.

Acoplamiento

- No sujete ni transporte el dispositivo por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del dispositivo por lo cual podría romperse.

1. Introduzca con cuidado el microondas en la espacio destinado, asegurándose de que se encuentre centrado
2. Abra la puerta y fije el microondas con los tornillos suministrados



* 20 mm para salpicadero metal

- Inserte el dispositivo completamente y céntrelo.
- No doble el cable de conexión.
- Atornille el dispositivo en su sitio.
- La distancia entre la encimera y el dispositivo no debe cerrarse con listones adicionales.

Información Importante

El aparato está diseñado para ser instalado permanentemente con un cable de corriente de tres clavijas y solo puede conectarse por un experto licenciado según el diagrama de conexión.

Solo un electricista calificado que tenga en cuenta las regulaciones pertinentes puede reemplazar el cable de corriente.

No utilice múltiples enchufes, tomas de corriente o extensiones. La sobrecarga provoca riesgo de incendio.

Si no se puede acceder a la conexión después de la instalación, se debe poner un interruptor de aislamiento de todos los pasadores con un espacio de contacto de al menos 3 mm.

Conecte los cables de los tres principales adaptadores de corrientes según los códigos de colores:

Verde y amarillo	cable a tierra ⏚ (T)
Azul	cable neutral (N)
Café	Directo (D)

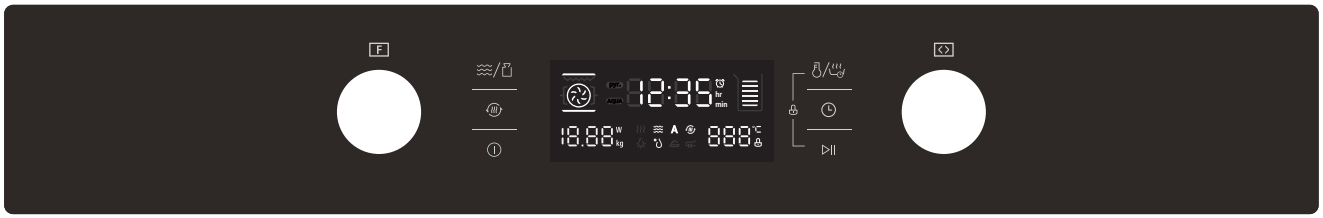
Reino Unido y Australia

No conecte el aparato con un enchufe de 13A o protéjalo con un fusible de 13A. El aparato debe ser protegido usando un fusible que sea de 16A o mayor. El aparto debe desconectarse del toma corriente durante la instalación. Cuando se instala este debe ser protegido contra contacto accidental en el futuro.

Su nuevo aparato

Utilice esta sección para familiarizarse con su nuevo dispositivo. Se explica el panel de control y los controles de funcionamiento individuales. Usted encontrará información sobre la cámara de cocción y los accesorios.

Panel de control



Teclas táctiles y pantalla

Las teclas táctiles son utilizadas para configurar las diferentes funciones adicionales. En la pantalla, usted puede visualizar los ajustes realizados.

Símbolo	Función
	Potencia/Peso
	Pulse brevemente: Precalentamiento rápido
	ENCENDIDO/APAGADO
	Menú Temperatura/Automático
	Reloj
	Inicio/Pausa

Selector de funciones

Utilice el selector de funciones para ajustar el tipo de calentamiento.

Función	Uso
Aire Caliente 3D	Para hornear pasteles esponjosos en latas de hornear, flanes y tartas de queso, así como pasteles, pizza y pequeños productos horneados en la bandeja de hornear. Con 50°C puede mantener el sabor de los alimentos después de la conservación de 1 a 2 horas de calor.
Asador con ventilador	Las aves quedan doradas y crujientes. Los estofados al horno y los platos a la parrilla se cocinan mejor en esta configuración.
Configuración para pizza	Para productos congelados de conveniencia y platos que requieren mucho calor desde abajo.
Asador	Seleccione entre los niveles alto, medio o bajo. Esto es ideal si desea asar varios filetes, salchichas, piezas de pescado o rebanadas de pan.
Microondas+Aire caliente	Utilice esta función para asar comidas rápidamente. Y al mismo tiempo utilizar la función de aire caliente 3D
Microondas+Asador con Ventilador	Las aves quedan doradas y crujientes. Los estofados al horno y los platos a la parrilla funcionan mejor en esta configuración. Y utilice la función para asar las comidas uniformemente.
Microondas+Pizza	Utilice esta función para asar comidas rápidamente. Y al mismo tiempo, utilice la función de configuración para Pizza.
Microondas+ Asador	Utilice esta función para cocinar las comidas rápidamente y al mismo tiempo dorar a la comida
Descongelación	2 programaciones de descongelación
A Programación automática	13 programaciones de cocción El tipo de calentamiento y el tiempo de cocción se determinan por el peso.
Microondas	Descongelar, recalentar y cocinar.

Selector de parámetros

Utilice el selector para ajustar los parámetros.

parámetro	función
Menú automático	Seleccionar 13 programas automáticos. Del P 01 a P 13.
Temperatura	Seleccione la temperatura de cocción (°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Peso	Ajuste el peso de la comida.
Tiempo	Seleccione la potencia de microondas.
Microondas	Seleccione la potencia de microondas. 100W, 300W, 450W, 700W and 900W

Ventilador de enfriamiento

Su dispositivo tiene un ventilador de enfriamiento. El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

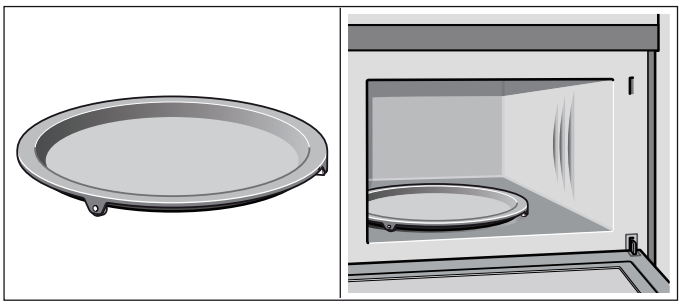
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando durante un cierto tiempo después del funcionamiento.

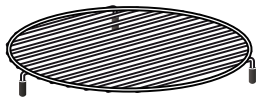
¡Cuidado!
No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario, el dispositivo se sobrecalentará.

Notas

- El dispositivo permanece frío durante el funcionamiento con microondas. El ventilador de enfriamiento se encenderá. El ventilador puede funcionar incluso cuando la operación de microondas ha terminado.
- La condensación puede aparecer en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo. Esto es normal y no afecta negativamente el funcionamiento del microondas. Limpie la condensación después de cocinar.

Accesorios





Plataforma giratoria
Como superficie para la rejilla metálica.
Los alimentos que requieren mucho calor por debajo pueden prepararse directamente en la plataforma giratoria.
La plataforma giratoria puede girar en sentido horario o anti horario. Coloque la plataforma giratoria del accionamiento en el centro de la cámara de cocción. Asegúrese de que está bien instalado.

- Nunca utilice el microondas sin la plataforma giratoria.
- La plataforma giratoria puede resistir hasta un máximo de 5 kg.
- La plataforma giratoria debe girar cuando se utilizan todos los tipos de calentamiento.

Rejilla inferior metálica
Para el microondas, para hornear y asar en el horno microondas.

Rejilla superior metálica
Para asar, por ejemplo, filetes, salchichas y pan tostado. Como soporte para platos poco profundos.

Nota:
El tipo y la cantidad de accesorios están sujetos a la demanda actual.

Antes de utilizar el dispositivo por primera vez

Aquí usted encontrará todo lo que necesita hacer antes de utilizar su horno microondas para preparar alimentos por primera vez. Lea primero la sección sobre *Información de Seguridad*.

Configurar el reloj

Una vez conectado el dispositivo, “00:00” parpadeará y el timbre sonará una vez. Configure el reloj.

1. Gire la perilla entre las 00:00 y las 23:59.
2. Toque la tecla. La hora está configurada.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua caliente jabonosa y un paño suave.

Calentar el horno microondas

Para eliminar el olor de la nueva cocina, caliente el horno microondas cuando esté vacío y cerrado. Lo ideal es una hora con aire caliente a 230 °C. Asegúrese de que no haya quedado ningún residuo de embalaje en la cámara de cocción.

1. Utilice el selector para ajustar el modo de calentamiento.
2. Toque la tecla . Gire la perilla para ajustar la temperatura a 230 °C.
3. Toque la tecla . Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción a 60 minutos.
4. Toque la tecla ▷||. El horno comenzará a calentarse.

Ajustar el horno microondas

Hay varias maneras de configurar el horno microondas. Aquí le explicaremos cómo usted puede seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura deseada o el ajuste de la parrilla. También puede seleccionar el tiempo de cocción del horno microondas para su plato. Consulte la sección *Configuración de las opciones de configuración de la hora*.

Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura
Ejemplo: Aire caliente a 200°C durante 25 minutos

1. Ajuste el selector de funciones de a .
2. Toque la tecla . La temperatura predeterminada es de 180°C parpadeará.
   Gire la perilla para ajustar la temperatura a 200°C.
3. Toque . Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción a 25 minutos.
4. Toque la tecla ▷||. El horno comenzará a calentarse.

Al abrir la puerta del horno microondas durante el funcionamiento
La operación se suspende. Después de cerrar la puerta, toque la tecla ▷||. La operación continúa.

Pausar la operación
Toque la tecla ▷|| para pausar la operación. A continuación, toque la tecla ▷|| para continuar con la operación.

Modificar el tiempo de cocción
Esto se puede hacer en cualquier momento. Toque la tecla .
Gire la perilla para modificar el tiempo de cocción.

Cambiar la temperatura
Esto se puede hacer en cualquier momento.
Toque la tecla para el nuevo ajuste de la temperatura.
Gire la perilla para ajustar la temperatura.

Anulación de la operación
Esto se puede hacer en cualquier momento. Toque la tecla para entrar en el estado de apagado.

Precalentamiento Rápido

Con un precalentamiento rápido, su horno microondas alcanza la temperatura de ajuste de una manera especialmente rápida.

El Precalentamiento Rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente 3D
- Parrilla con ventilador
- + Microondas+Aire caliente
- + Microondas+Asador con Ventilador
- Configuración para pizza
- + Microondas+Pizza

Para asegurar el resultado de la cocción en el horno microondas, coloque los alimentos en el compartimento de cocción solo cuando haya terminado la fase de precalentamiento.

1. Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura.
2. Toque la tecla .
   El símbolo e ilumina en la pantalla.
3. Toque la tecla ▷||.
   El horno microondas comenzará a calentarse.

El proceso de precalentamiento ha finalizado
Sonará una señal. El símbolo de la pantalla parpadea. Pon tu plato en el horno microondas.

Anulación del precalentamiento rápido
Durante el ajuste de la función de precalentamiento rápido, toque la tecla para cancelar la función.

Durante el precalentamiento rápido, toque la tecla o la tecla ▷|| puede cancelar la función. También puede abrir la puerta para cancelar la función.

Nota: 1. La función de precalentamiento rápido solo funciona si usted ya ha elegido uno de los modos anteriores. Durante el precalentamiento, la función de microondas está desactivada.
2. Solo cuando usted pueda escuchar la alarma y el icono de precalentamiento esté parpadeando podrá abrir la puerta y meter la comida en el compartimiento.

El Microondas

Las microondas se convierten en calor en los productos alimenticios. El microondas puede usarse solo, es decir, solo o en combinación con un tipo diferente de calefacción. Encontrará información sobre el horno y cómo configurar el horno de microondas.

Nota:
En la Guía de cocina experta, encontrarás Ejemplos para descongelar, calentar y cocinar con el horno microondas.

Nota:
Las cantidades de pasos para el tiempo de ajuste del interruptor de codificación son las siguientes:

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 el horno

Horno adecuado
Los platos adecuados son hornos resistentes al calor hechos de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor. Estos materiales permiten que las microondas pasen a través.

También puede utilizar platos de servir. Esto le ahorra tener que transferir alimentos de un plato a otro. Solo debe usar utensilios de horno con adornos dorados o plateados decorativos si el fabricante garantiza que son adecuados para usar en microondas.

Hornos inadecuados
La vajilla de metal no es adecuada. El metal no permite que pasen las microondas. Los alimentos en recipientes metálicos cubiertos permanecerán fríos.

¡Cuidado!
Creación de chispas: metal, p. Ej. una cuchara en un vaso - debe mantenerse al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían destruir el vidrio en el interior de la puerta.

Prueba de horno

No encienda el microondas a menos que haya comida adentro. La siguiente prueba de la vajilla es la única excepción a esta regla.

Realice la siguiente prueba si no está seguro de si su horno es adecuado para usar en el microondas:

1. Caliente el horno vacío a la potencia máxima durante ½ a 1 minuto.
2. Verifique la temperatura ocasionalmente durante ese tiempo.
3. El horno aún debe estar frío o caliente al tacto.
   El horno no es adecuado si se calienta o se generan chispas.

Configuración de Valores de Microondas

Uso de la tecla / para configurar la potencia de microondas deseada.

100W	- Descongelar alimentos sensibles/delicados. - Descongelar alimentos de forma irregular. - Helado suavizante - Permitir que la masa suba
300 W	- Descongelación - Fusión de chocolate y mantequilla.
450 W	- Aumento de la cocción, sopa.
700 W	- Recalentamiento - Cocinar setas, mariscos. - Platos de cocción que contienen huevos y queso.
900 W	- Agua hirviendo, recalentando. - Cocinar pollo, pescado, verduras.

Notas

- Cuando tocas una tecla, se enciende el encendido seleccionado.
- La potencia del microondas se puede configurar a 900 vatios durante un máximo de 30 minutos. Con todos los demás ajustes de potencia, es posible un tiempo de cocción máximo de 1 hora y 30 minutos.

Configuración e microondas

Ejemplo: Potencia de microondas de 300 W, tiempo de cocción 17 minutos.

1. En el estado apagado, toque la tecla ⏻ para ingresar a la función de microondas. Aparecerá la potencia de microondas predeterminada 900W.
2. Toque la tecla ≋/▯ para activar la potencia del microondas
   Gire la perilla ◯ para ajustar la potencia del microondas a 300W
3. Toca la tecla ◷. Gire la perilla ◯ para ajustar el tiempo de cocina a 17 minutos.
4. Toca tecla ▷||.
   La operación comienza. El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla.

El tiempo de cocción ha terminado
Suena una señal. La operación de microondas ha finalizado.

Apertura de la puerta del horno durante el funcionamiento.
La operación está suspendida. Después de cerrar la puerta, toque la tecla ▷|| La operación continúa.

Cambiando el tiempo de cocción
Esto puede ser hecho en cualquier momento. Toca la tecla ◷.
Gira la perilla ◯ para cambiar el tiempo cocción.

Cambio de la configuración de la potencia del microondas
Esto se puede hacer en cualquier momento.
Toca la tecla ≋/▯ para nueva configuración de energía.
Gire la perilla ◯ para configurar potencia.

Operación de pausa
Toca la tecla ▷|| un poco. El horno está pausado. Toca la tecla ▷|| de nuevo para continuar la operación.

Operación de cancelación
Esto puede ser hecho en cualquier momento. Toque la tecla ⏻ para entrar en estado de apagado.

Notas

- Cuando ajusta el selector de función a ≋, la configuración de potencia de microondas alta siempre se enciende como la configuración sugerida.
- Si abre la puerta del aparato durante la cocción, el ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

MicroCombi operación

Esto implica el funcionamiento simultáneo de la parrilla y el microondas. El uso del microondas hace que sus platos estén listos más rápidamente, pero aún están bien dorados.

Puede activar todos los ajustes de potencia de microondas. Excepción: 900 vatios

Configuración de la operación de combinación de microondas
Ejemplo: microondas 100 W, 17 min y aire caliente ◷ 190 °C.

1. Gira la perilla ◯ a ◷≋ .
2. Toca el botón 🌡/⏲ temperatura por defecto 180°C parpadea.
   Gira la perilla ◯ para ajustar la temperatura a 190.°C
3. La potencia por defecto es de 300W. Toca el botón ≋/▯.
   Gira la perilla ◯ para poner la energía a 100W.
4. Toca el botón ◷. Gira la perilla ◯ para poner el tiempo en 17 minutos
5. Toca la tecla ▷||.
   Empieza la operación del aparato. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

El tiempo de cocción ha transcurrido.
Suena una señal. El modo de combinación ha terminado.

Apertura de la puerta del horno durante la cocción
La operación está suspendida. Después de cerrar la puerta, toque la tecla ▷|| brevemente. El programa continuará entonces.

Pausando Operación
Toque la tecla ▷|| de forma breve. El horno está en pausa. Toque el botón ▷|| de nuevo para continuar.

Cambiando el tiempo de cocción
Esto se hace en cualquier Toca la tecla ◷. Gira la perilla para cambiar el tiempo de cocina.

Cambio de la configuración de la potencia del microondas
Esto se puede hacer en cualquier momento.
Toca el botón ≋/▯ para nueva configuración. Gira la perilla ◯ para establecer la potencia.

Cambiando la temperatura
Esto se puede hacer en cualquier momento.
Toca el botón 🌡/⏲ para nuevos valores temperatura. Gira la perilla ◯ perilla para establecer la temperatura.

Operación de cancelación
Esto puede ser hecho en cualquier momento. Toque la tecla ⏻ para entrar en el estado apagado.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos muy fácilmente. Selecciona el programa e ingresa el peso de tu comida. El programa automático realiza el ajuste óptimo. Puedes elegir entre 13 programas. Coloque siempre los alimentos en el compartimento de cocción frío.

Configurando un programa
Cuando haya seleccionado un programa, configure el horno. El selector de temperatura debe estar en la posición de apagado.

Ejemplo: Programa 3 con un peso de 1 kilogramo.

1. Ajuste ◯ el selector de función a programas automáticos.
   El primer número de programa aparece en la pantalla.
2. Toque la tecla 🌡/⏲. Gire la perilla ◯ para seleccionar el número de programa.
3. Toque la tecla ≋/▯.
4. Gire la perilla ◯ para ajustar el peso, se mostrará el tiempo de cocción
5. Toque la tecla ▷|| . El programa comienza. Puedes ver la cuenta atrás del tiempo de cocción

Auto Menú

Programa no.	Categoria	Elemento
P 01**	Vegetales	Vegetales frescos
P 02**	Guarniciones	Patatas Peladas / Cocidas
P 03**	Guarniciones	Patatas asadas Si escuchas un pitido, voltea la comida. El horno de microondas combi inicia la siguiente fase automáticamente.
P 04**	Aves / Pescado	Pedazos de pollo Si escuchas un pitido, voltea la comida. El horno de microondas combi inicia la siguiente fase automáticamente.
P 05**	Panadería	Pastel
P 06**	Panadería	Pastel de manzana
P 07**	Panadería	Puiche
P 08**	Recalentar	Bebidas / sopa
P 09**	Recalentar	Comida típica
P 010**	Recalentar	Salchichas / estofado / platos
P 011**	Conveniencia	Congelada-Pizza
P 012**	Conveniencia	Si escuchas un pitido, voltea la comida. Chips de horno El horno de microondas combi inicia la siguiente fase automáticamente.
P 013**	Conveniencia	Lasaña

Notas

- Los programas con un * están precalentados. Durante el precalentamiento, el tiempo de cocción se detiene y el símbolo de precalentamiento está encendido. Después del precalentamiento, escuchará una alarma y el símbolo de precalentamiento parpadeará.
- Los programas con ** solo utilizan la función de microondas.

El programa ha terminado
Suena una señal. El horno deja de calentar.

Cambiando el programa
Una vez que haya iniciado el programa, el número y el peso del programa no se pueden cambiar.

Cancelando el programa
Esto puede ser hecho en cualquier momento. Toque la tecla ⓘ para entrar en estado de apagado.

Cambiando el medidor de tiempo
Si usa programas automáticos, no puede cambiar el tiempo de cocción.

Programas de descongelación

Puede usar los 2 programas de descongelación para descongelar carne, pollo y pan.

1. Ponga la función en el ◯ para programar automático *.
   El primer número de programa parpadea en la pantalla.
2. Gira la perilla ◯ Para seleccionar el número de programa.
3. Toca la tecla ≋/.
4. Gira la perilla ◯ para poner el peso, se muestra el tiempo.
5. Toca el botón ▷||. El programa comienza. puedes ver el tiempo de cocina que desciende.

Notas

- **Preparando comida**
  Use alimentos que se hayan congelado a -18 ° C y se almacenen en cantidades del tamaño de las porciones que sean lo más finas posible. Sacar la comida que se va a descongelar de todos los envases y pesarla. Necesitas saber el peso para configurar el programa.
  Se producirá líquido al descongelar carne o aves. Escurra este líquido cuando dé vuelta la carne y las aves y, bajo ninguna circunstancia, utilícelo para otros fines o permita que entre en contacto con otros alimentos.
- **Utensilios para horno**
  Coloque la comida en un plato plano apto para microondas, p. Ej. Una placa de porcelana o vidrio, pero no la cubra.
  Al descongelar porciones de pollo y pollo (d 01), se oirá una señal sonora en dos ocasiones para indicar que los alimentos deben girarse.
- **Tiempo de reposo**
  Los alimentos descongelados deben dejarse en reposo durante 10 a 30 minutos adicionales hasta que alcancen una temperatura uniforme. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas más pequeñas. Los pedazos planos de carne y los artículos hechos de carne picada deben separarse unos de otros antes de dejarlos reposar.
  Después de este tiempo, puede continuar preparando la comida, aunque los trozos de carne gruesos todavía se puedan congelar en el medio. Las menudencias se pueden eliminar de las aves de corral en este punto.

Programa no.	Descongelar	Rango de Precio kg
d 01*	carne, pollo y pescado	0.20 - 1.00
d 02*	pan, pastel y fruta	0.10 - 0.50

* Durante la descongelación, coloque los alimentos en la rejilla inferior.

Estableciendo opciones de valores-tiempo

Su horno tiene varias opciones de ajuste de tiempo. Puedes usar las funciones ⏲. Una opción de configuración de tiempo que ya se ha establecido cambiar directamente con el botón ◯.

Ajuste del tiempo de cocción

El tiempo de cocción para su comida se puede establecer en el horno. Cuando el tiempo de cocción ha transcurrido, el horno se apaga automáticamente. Esto significa que no tiene que interrumpir otros trabajos para apagar el horno. El tiempo de cocción no puede ser excedido accidentalmente.

El horno arranca. El tiempo de cocción cuenta en la pantalla.

El tiempo de cocción ha transcurrido.

Suena una señal sonora. El horno deja de calentar. 0:00 se muestra en la pantalla.

Poniendo el reloj

Una vez que el aparato esté conectado, “00:00” parpadeará, el timbre sonará una vez. Programa el reloj.

1. Ponga el botón ◯ entre 00:00 y 23:59.
2. Toque el botón ⏲ El tiempo está establecido.

Cambiando el reloj

1. Toque y mantenga presionado el botón ⏲ por 3 segundos en estado de espera. El tiempo actual desaparece y después el tiempo parpadeará en la pantalla.
2. Toque el botón derecho para establecer el nuevo tiempo y toque el botón ⏲ para confirmar los valores.

Cambiando el tiempo

El horno tiene un cierre a prueba de niños para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente.

El horno no reaccionará a ninguna configuración. El temporizador y el reloj también se pueden configurar cuando se ha activado el bloqueo a prueba de niños.

Activar el bloqueo a prueba de niños.

Requisito: no se debe configurar el tiempo de cocción y el selector de función está en la posición de apagado.

Toque y presione los botones ⏱/♨ y ▷|| por aprox. 3 seg.

El símbolo 🔒 aparecerá en la pantalla. El bloqueo a prueba de niños está activado.

Apagar la cerradura a prueba de niños

Toque y presione los botones ⏱/♨ y ▷|| por aprox. 3 seg.
El símbolo 🔒 aparecerá en la pantalla. El bloqueo a prueba de niños está desactivado.

Cerradura a prueba de niños con otras operaciones de cocción.

Cuando se han configurado otros programas de cocción, el bloqueo a prueba de niños no está operativo.

Cuidado y Limpieza

Con un cuidado y limpieza, su horno de microondas conservará su apariencia y seguirá siendo un buen orden. Aquí le explicaremos cómo debe cuidar y limpiar su electrodoméstico correctamente.

⚠ ¡Riesgo de shock eléctrico!
La humedad penetrante puede causar una descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión o limpiadores a vapor.

⚠ Riesgo de quemadura
Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje enfriar el aparato.

⚠ ¡Riesgo de daños graves para la salud!
La energía del microondas puede escapar si la puerta del compartimiento de cocción o el sello de la puerta están dañados. Nunca utilice el aparato si la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con el servicio postventa.

Notas
- Las leves diferencias de color en la parte frontal del electrodoméstico se deben al uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico y metal.
- Las sombras en el panel de la puerta que parecen vetas, son causadas por los reflejos hechos por la luz del horno.
- Olores desagradables, por ejemplo. Después de que el pescado ha sido preparado, puede ser removido muy fácilmente. Agregue unas gotas de jugo de limón a una taza de agua. Coloque una cuchara en el recipiente también, para evitar la ebullición retrasada. Caliente el agua durante 1 a 2 minutos a la potencia máxima de microondas.

Agentes de Limpieza
Para asegurarse de que las diferentes superficies no se dañen con el uso del agente de limpieza incorrecto, observe la información en la tabla. No utilice
- Agentes de limpieza afilados o abrasivos,
- Raspadores de metal o vidrio para limpiar el vidrio en la puerta del aparato.
- Raspadores de metal o vidrio para limpiar la puerta.
- estropajos y esponjas duras,
- Agentes de limpieza con altas concentraciones de alcohol.

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos.

Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de volver a usar el aparato.

Área	Agentes de limpieza
Frente de electrodoméstico	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. No use limpiadores de vidrio o raspadores de metal o vidrio para limpiar.
Aparato frontal con acero inoxidable.	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Elimine las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo) inmediatamente. La corrosión puede formarse bajo tales residuos. Se pueden obtener agentes de limpieza especiales de acero inoxidable en el servicio de postventa o en tiendas especializadas. No use limpiadores de vidrio o raspadores de metal o vidrio para la limpieza.
Compartimento de cocina	Agua jabonosa caliente o una solución de vinagre: limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. Si el horno está muy sucio: No use aerosol para el horno u otros limpiadores agresivos o materiales abrasivos. Tampoco son adecuados los estropajos, esponjas ásperas y limpiadores de cacerolas. Estos objetos rayan la superficie. Permita que las superficies interiores se sequen completamente.
Recreo en el compartimento de cocción.	Paño húmedo: Asegúrese de que no se filtre agua a través del accionamiento de la plataforma giratoria hacia el interior del aparato.
Rejillas de alambre	Agua jabonosa caliente: Limpie con un agente de limpieza de acero inoxidable o en el lavaplatos.
Paneles de puerta	Limpiador de vidrio: Limpiar con un trapo. No utilice un raspador de vidrio.
Sello	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina, no fregar. No utilice un raspador de metal o vidrio para la limpieza.

Datos Técnicos

Tensión nominal	220-230 V～ , 50 Hz
Poder máximo	3350W
Potencia de salida (microondas)	900W
Corriente nominal	15A
Capacidad de Horno	44L
Diámetro del plato giratorio	∅ 360mm
Dimensiones externas sin mango	595(W)× 568(D)× 454(H)mm
Peso neto	Aprox. 36kg

Tabla de Mal Funcionamiento

Los fallos a menudo tienen explicaciones simples. Consulte la tabla de averías antes de llamar al servicio postventa.

Si una comida no resulta exactamente como lo desea, consulte la sección Guía de cocina experta, donde encontrará un montón de consejos de cocina y trucos.

⚠ **Riesgo de choque eléctrico**

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser realizadas por uno de nuestros ingenieros de postventa capacitados.

Tabla de mal funcionamiento

Problema	Posible causa	Remedio/información
El aparato no funciona	Interruptor de circuito defectuoso.	Mire en la caja de fusibles y verifique que el disyuntor del aparato funcione correctamente.
	El enchufe no está enchufado.	Ponga el enchufe.
	Corte de energía	Compruebe si la luz de la cocina funciona.
El aparato no funciona. 🔒 aparece en el panel de visualización	Cerrojo de prueba de niños bloqueado.	Desactive el bloqueo a prueba de niños (consulte la sección: Bloqueo a prueba de niños).
0:00 en el panel de pantalla.	Corte de energía	Restablezca el reloj
El microondas no se enciende.	La puerta no se cerró toda.	Compruebe si hay residuos de alimentos o residuos atrapados en la puerta.
Se tarda más tiempo que antes para que la comida se caliente en el microondas	El nivel de potencia de microondas seleccionado es demasiado bajo.	Seleccione un nivel de potencia superior
	Una cantidad más grande que la usual se ha puesto en el aparato.	Doble la cantidad = casi el doble del tiempo de cocción.
	Se ha colocado una cantidad mayor de lohabitual en el aparato.	Revuelva o gire la comida durante la cocción.
Plato giratorio de parrillas o muelas.	Suciedad o residuos en el área alrededor de la unidad de la plataforma giratoria.	Limpie a fondo los rodillos debajo del plato giratorio y el hueco en el piso del horno.
o se puede establecer un modo de funcionamiento o nivel de potencia	La temperatura, el nivel de potencia o el ajuste combinado no son posibles.	Elija los ajustes permitidos.
E 1 Aparece en la pantalla del panel	Se ha activado la función de desconexión de seguridad térmica	Llame al servicio postventa.
E4 Aparece en la pantalla del panel	Se ha activado la función de desconexión de seguridad térmica	Llame al servicio postventa.
E 1 1 Aparece en la pantalla del panel.	Humedad en el panel de control.	Permita que el panel de control se seque.
E 17 Aparece en la pantalla del panel.	El calentamiento rápido ha fallado	Llame al servicio postventa

Acrilamida en los productos alimenticios.

¿Qué alimentos se ven afectados?
La acrilamida se produce principalmente en cereales y productos de papa que se calientan a altas temperaturas, como papas fritas, papas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos horneados finos (galletas, pan de jengibre, galletas).

	Consejos para mantener la acrilamida al mínimo al preparar alimentos
General	Mantenga los tiempos de cocción al mínimo. Cocine las comidas hasta que estén doradas, pero no demasiado oscuras. Las piezas grandes y gruesas de comida contienen menos acrilamida.
Hornear galletas, chips de horno	Max. 200 ° C en calentamiento superior / inferior o máx. 180 ° C en modo 3D aire caliente o aire caliente. Max. 190 ° C en calefacción superior / inferior o máx. 170° C en modo 3D aire caliente o aire caliente. La clara de huevo y la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuya de manera fina y uniforme sobre la bandeja para hornear. Cocine al menos 400 g al mismo tiempo en una bandeja para hornear para que las papas no se sequen.

Consejos energéticos y medioambientales.

Aquí puede encontrar consejos sobre cómo ahorrar energía al hornear y asar y cómo desechar su electrodoméstico correctamente.

Ahorrar energía

- Solo precaliente el horno si esto se especifica en la receta o en las tablas de instrucciones de funcionamiento.
- Use moldes para hornear oscuros, lacados en negro o esmaltados. Absorben el calor particularmente bien.
- Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible mientras cocina, hornea o asa.
- Lo mejor es hacer varios pasteles uno tras otro. El horno aún está caliente. Esto reduce el tiempo de cocción para la segunda torta. También puede colocar dos latas de pan al lado del otro.
- Para tiempos de cocción más largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y usar el calor residual para terminar de cocinar.

Desecho respetuoso con el medio ambiente

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este dispositivo cumple con la Directiva europea 2012/19 / EC sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). La directiva ofrece un marco para la recogida y el reciclaje de aparatos viejos, que es válido en toda la UE.

Guía de cocina experta

Aquí encontrarás una selección de recetas y la configuración ideal para ellos. Le mostraremos qué tipo de calefacción y qué ajuste de temperatura o potencia de microondas es mejor para su comida. Puede encontrar información sobre los accesorios adecuados y la altura a la que se deben insertar. También hay consejos sobre utensilios de cocina y métodos de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla siempre se aplican a los alimentos colocados en el compartimento de cocción cuando está frío y vacío. Solo precaliente el dispositivo si la tabla especifica que debe hacerlo. Antes de usar el aparato, retire todos los accesorios del compartimiento de cocción que no va a usar.
- No cubra los accesorios con papel a prueba de grasa hasta que hayan sido precalentados.
- Los tiempos especificados en las tablas son solo orientativos. Dependerán de la calidad y composición de los alimentos.
- Utilice los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales se pueden obtener en tiendas especializadas o en el servicio postventa.
- Siempre use un paño para horno o guantes para horno cuando saque accesorios o utensilios de cocina fuera del compartimiento de cocción.

Descongelar, calentar y cocinar con microondas

Las siguientes tablas le brindan numerosas opciones y configuraciones para el microondas.

Los tiempos especificados en las tablas son solo orientativos. Pueden variar según el tipo de horno utilizado, la calidad, la temperatura y la consistencia de los alimentos.

Los rangos de tiempo a menudo se especifican en las tablas. Establezca primero el tiempo más corto y luego extienda el tiempo si es necesario.

Puede ser que tenga diferentes cantidades de las especificadas en las tablas. Se puede aplicar una regla de oro: Cantidad doble: poco menos del doble del tiempo de cocción, media cantidad - la mitad del tiempo de cocción.

Antihelio

Notas

- Coloque los alimentos congelados en un recipiente abierto en la rejilla de alambre inferior.
- Las partes delicadas, como las patas y las alas de pollo o las capas externas grasosas de los asados, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. La lámina no debe tocar las paredes del compartimento de cocción. Puede retirar la lámina a mitad del tiempo de descongelación.
- Gire o revuelva la comida una o dos veces durante el tiempo de descongelación. Los trozos grandes de comida deben girarse varias veces. Al girar, retire cualquier líquido que haya resultado de la descongelación.
- Deje que los artículos descongelados permanezcan a temperatura ambiente por otros 10 a 60 minutos para que la temperatura se estabilice. Las menudencias se pueden eliminar de las aves de corral en este punto.

Descongelar	Peso	Ajuste de potencia de microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Trozos enteros de carne (ternera o cerdo, con hueso o huesos)	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 en trozos o rodajas de ternera, ternera o cerdo.	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separe las piezas descongeladas al girar
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Carne Picada, Mixta	200 g	100 W, 10-15 mins	Congele los alimentos cuando sea posible Gire varias veces, retire 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	
Porciones de aves de corral o aves de corral	600 g	100 W, 10-15 mins	Gire durante la cocción.
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Pato	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Girar varias veces

Descongelar	Peso	Ajuste de potencia de microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Filete de pescado, o rodajas	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Quita cualquier parte congelada
Pescado entero	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	Revuelva con cuidado durante la descongelación.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruta, por ejemplo frambuesas	300 g	300 W, 7-10 mins	Revuelva cuidadosamente durante la descongelación y separe las partes descongeladas
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Mantequilla, descongelación	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Quitar todo el embalaje
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Rebanada de pan	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Gire durante la cocción.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Tortas, secas, por ej. bizcocho	500 g	100 W, 15-20 mins	Solo para los pasteles sin glaseado, crema o crema pastelera, separar las piezas del pastel.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Tortas, húmedas, por ej. flan de frutas, pastel de queso	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Solo para tortas sin glaseado, crema o gelatina.
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

- Coloque la comida directamente en el plato giratorio

Descongelar, calentar o cocinar alimentos

Notas

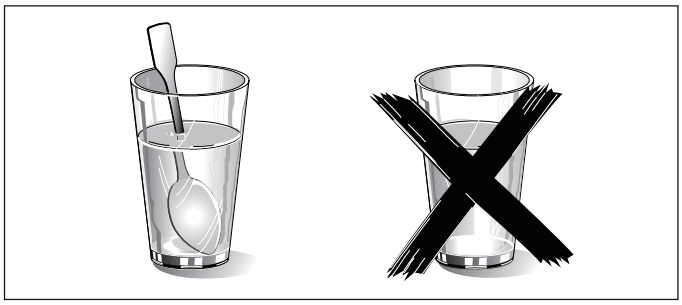
- Sacar las comidas preparadas del embalaje. Se calentarán más rápida y uniformemente en el horno para microondas. Los diferentes componentes de la comida pueden no requerir la misma cantidad de tiempo para calentarse
- La comida que se encuentra plana se cocinará más rápidamente que la comida apilada en alto. Por lo tanto, debe distribuir los alimentos para que estén lo más planos posible en el horno. Los diferentes alimentos no deben colocarse en capas una encima de la otra.
- Siempre cubra la comida. Si no tiene una cubierta adecuada para su horno, use un plato o una lámina especial paramicroondas.
- Revuelva o gire la comida 2 o 3 veces durante la cocción.
- Después de calentar, deje reposar los alimentos durante 2 a 5minutos más para que pueda alcanzar una temperatura uniforme.
- Siempre use un paño para horno o guantes para horno al retirar los platos del horno.
- Esto ayudará a que los alimentos conserven su propio sabor, por lo que requerirá menos condimento.

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados.	Peso	Ajuste de potencia en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, comida plateada, comida preparada.	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Saque la comida del empaque; cubrir los alimentos para calentar
Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Horno con tapa
Guisos	500 g	700 W, 10-15 mins	Horno con tapa
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Rebanadas o trozos de carne en salsa ej. Estofado húngaro	500 g	700 W, 15-20 mins	Horno con tapa
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Pescado, por ejemplo filetes de filete	400 g	700 W, 10-15 mins	Cubierto
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Guarniciones, por ej. arroz, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Horno con tapa agrega liquido
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Verduras, por ejemplo guisantes, brocoli, zanahorias	300 g	700 W, 8-10 mins	Horno con tapa, agrega una cucharada de agua
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Crema de espinacas	450 g	700 W, 11-16 mins	Cocinar sin agua adicional.

Calentando comida

⚠ ¡Riesgo de quemaduras!

Existe la posibilidad de retrasar la ebullición cuando se calienta un líquido. Esto significa que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que las burbujas de vapor habituales suban a la superficie. Incluso si el contenedor solo se mueve un poco, el líquido caliente puede hervir repentinamente y salpicar. Al calentar líquidos, siempre coloque una cuchara en el recipiente. Esto evitará la ebullición retrasada.



¡Precaución!
Metal, por ejemplo. una cuchara en un vaso debe mantenerse al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañar irreparablemente el vidrio en el interior de la puerta.

Notas
- Saque las comidas preparadas del embalaje. Se calentarán más rápida y uniformemente en el horno para microondas. Los diferentes componentes de la comida pueden no requerir la misma cantidad de tiempo para calentarse.
- Siempre cubra la comida. Si no tiene una cubierta adecuada para su recipiente, use una placa o papel de aluminio especial para microondas.
- Revuelva o gire la comida varias veces durante el tiempo de calentamiento. Compruebe la temperatura.
- Después de calentar, deje reposar los alimentos durante 2 a 5 minutos más para que pueda alcanzar una temperatura uniforme.
- Siempre use un paño para horno o guantes para horno al retirar los platos del horno.
- Coloque la comida directamente en el plato giratorio.

Calentando comida	Peso	Potencia en vatios, tiempo de cocción en minutos.	Notas
Menú, comida plateada, comida preparada.	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Saque la comida del empaque, cubra la comida para calentar.
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 mins	**¡Precaución!** Coloque una cuchara en el vaso. No sobrecaliente las bebidas alcohólicas. Comprobar durante la calefacción
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Coloque los biberones en el piso del compartimiento de cocción sin la prueba o la tapa. Agitar o revolver bien después de calentar. Debes comprobar la temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Sopa 1 copa	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 copas	175 g cada	900 W, 4-5 mins	
4 copas	175 g cada	900 W, 5-6 mins	
Rebanadas o trozos de carne en salsa, por ej. Estofado húngaro	500 g	700 W, 10-15 mins	Tapado
Estofado	400 g	700 W, 5-10 mins	Horno con tapa
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetales	150 g	700 W, 2-3 mins	Agrega algo de liquido
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cocinando Comida

Notas
- La comida que se encuentra plana se cocinará más rápidamente que la comida apilada en alto. Por lo tanto, debe distribuir los alimentos para que estén lo más planos posible en el horno. Los diferentes alimentos no deben colocarse en capas una encima de la otra.
- Coloque la comida directamente en el plato giratorio.
- Cocine los alimentos en el horno con una tapa. Si no tiene una tapa adecuada para su horno, use un plato o una lámina especial para microondas.
- Esto ayudará a que los alimentos conserven su propio sabor, por lo que requerirá menos condimento.
- Después de la cocción, deje reposar los alimentos durante 2 a 5 minutos para que pueda alcanzar una temperatura uniforme.
- Siempre use un paño para horno o guantes para horno al retirar los platos del horno.

Cocinando comida	Peso	Potencia en vatios, tiempo de cocción en minutos.	Notas
Pollo entero, fresco, sin menudos.	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Gire a la mitad del tiempo de cocción.
Filete De Pescado Fresco	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Vegetales frescos	250 g	700 W, 5-10 mins	Cortar en trozos del mismo tamaño; agregue 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g; revuelva durante la cocción
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Papas	250 g	700 W, 8-10 mins	Cortar en trozos del mismo tamaño; agregue 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g; revuelva 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	Agregue el doble de líquido y use una vajilla profunda con tapa
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Comidas dulces, p.ej. cambio de color (instantáneo)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Revuelva de 2 a 3 veces con un batidor de huevos mientras se calienta
Frutas, compota	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Palomitas de maíz para el microondas

Notas

- Use utensilios de vidrio plano resistente al calor, por ejemplo. la tapa de un plato de horno, una placa de vidrio o una bandeja de vidrio (Pyrex)
- Siempre coloque el horno en la rejilla.
- No utilice platos de porcelana o demasiado curvados.
- Realice los ajustes como se describe en la tabla. Puede ajustar los tiempos según el producto y la cantidad.
- Para que las palomitas de maíz no se quemen, saque brevemente la bolsa de palomitas de maíz del horno después de 1 minuto y 30 segundos y agítela. ¡Ten cuidado ya que la bolsa estará caliente!

⚠ ¡Riesgo de quemadura!

- Abra la bolsa de palomitas de maíz con cuidado ya que se puede liberar vapor caliente.
- Nunca ponga el microondas a la potencia máxima.

	Peso	Accesorios	Potencia de microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos.
Palomitas de maíz en microondas.	1 bolsa, 100 g	Utensilios para el horno	700 W, 3-5 mins

Consejos de Microondas

No puede encontrar información sobre la configuración de la cantidad de alimentos que ha preparado.	Aumente o reduzca los tiempos de cocción utilizando la siguiente regla de oro: Doble la cantidad = casi el doble del tiempo de cocción La mitad de la cantidad = la mitad del tiempo de cocción
La comida se ha secado demasiado.	La próxima vez, establezca un tiempo de cocción más corto o seleccione una configuración de potencia de microondas más baja. Cubra la comida y agregue más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, los alimentos no se descongelan, ni se calientan ni se cocinan.	Establecer un tiempo más largo. Grandes cantidades y alimentos que se apilan alto requieren tiempos más largos.
Cuando el tiempo ha transcurrido, la comida se sobrecalienta en el borde pero no se realiza en el medio.	Revuélvalo durante el tiempo de horneado y la próxima vez, seleccione un ajuste de potencia de microondas más bajo y un tiempo de cocción más prolongado.
Después de descongelar, las aves o la carne se descongelan en el exterior pero no se descongelan en el medio.	La próxima vez, seleccione una configuración de potencia de microondas más baja. Si está descongelando gran parte, gírela varias veces.

Tortas y pasteles

Sobre las mesas

Notas

- Los tiempos dados se aplican a los alimentos colocados en un horno frío.
- La temperatura y tiempo de cocción dependen de la consistencia y cantidad de la mezcla. Es por esto que los rangos de temperatura se dan en las tablas. Comience con la temperatura más baja y, si es necesario, use una configuración más alta la próxima vez, la temperatura da como resultado un pardeamiento más uniforme.
- Puede encontrar información adicional en la sección Consejos para hornear que se encuentra a continuación de las tablas.
- **Siempre coloque el molde para pasteles en el centro de la rejilla inferior. Pero la comida con ** debe colocarse en el plato giratorio.**

Hornear en latas

Nota: Es mejor usar moldes de metal para hornear de color

Hornear en latas	Accesorios	Tipo de calor	Temperatura °C	Potencia microondas vatios.	Tiempo de Cocina minutos
Bizcocho, simple	Anillo estaño/pastel estaño		170-180	100	40-50
Bizcocho, delicado (por ejemplo, pastel de arena)	Anillo estaño/pastel estaño		150-170	-	70-90
Base de esponja	Flan-base lata de torta		160-180	-	30-40
Flan de fruta delicada, esponja.	Molde/anillo estaño		170-180	100	35-45
Base de esponja, 2 huevos.	Flan-base pastel estaño		160-170	-	20-25
Flan De Esponja, 6 Huevos.	Lata de Pastel de primavera		170-180	-	35-45
Base de pastelería de masa corta con costra.	Lata de pastel de primavera		170-190	-	30-40
Tarta de frutas / tarta de queso con base de pastelería *	Lata de pastel primavera		170-190	100	35-45
Flan Suizo**	Lata de pastel primavera		190-200	-	45-55
Anillo de pastel	Anillo de lata de pastel		170-180		40-50
Pizza, base delgada, cobertura ligera**	Bandeja de piza redonda		220-230	-	15-25
Tortas saladas **	Lata de pastel de primavera		200-220	-	50-60
Pastel de nueces	Lata de pastel de primavera oscura		170-180	100	35-45
Masa de levadura con cobertura seca	Bandeja redonda de pizza		160-180	-	50-60

* Permita que la torta se enfríe en el horno durante aprox. 20 minutos.

** La comida debe colocarse en el plato giratorio.

Hornear en latas	Accesorios	Tipo de calor	Temperatura °C	Potencia microondas vatios.	Tiempo de Cocina minutos
Masa de levadura con cobertura húmeda**	Bandeja pizza redonda		170-190	-	55-65
Pan trenzado con 500 g de harina.	Lata de pastel oscura		170-190	-	35-45
Stollen con 500 g de harina	Lata de pastel oscura		160-180	-	60-70
Strudel, dulce	Bandeja pizza redonda		190-210	100	35-45

* Permita que la torta se enfríe en el horno durante aprox. 20 minutos.

Cosas pequeñas horneado	Accesorios	Tipo de calor	Temperatura °C	Tiempo de Cocina minutos
Biscochos	Bandeja de pizza redonda		150-170	25-35
Macarrones	Bandeja de pizza redonda		110-130	35-45
Merengue	Bandeja de pizza redonda		100	80-100
Mofines	Bandeja de muffin en rejilla		160-180	35-40
Pastelería Choux	Bandeja de pizza redonda		200-220	35-45
Hojaldras	Bandeja de pizza redonda		190-200	35-45
Tarta de levadura	Bandeja de pizza redonda		200-220	25-35

Pan y panecillos	Accesorios	Tipo de calor	Temperatura °C	Potencia microondas vatios.
Pan masa fermentada 1,2 kg harina.	Bandeja de pizza redonda		210-230	50-60
Pan plano	Bandeja de pizza redonda		220-230	25-35
Rollos de Pan	Bandeja de pizza redonda		210-230	25-35
Rollitos de masa de levadura dulce.	Bandeja de pizza redonda		200-220	15-25

Consejos de Horneado

Quieres hornear de acuerdo a tu propia receta.	Use artículos similares en las mesas para hornear como guía.
Use moldes para hornear hechos de silicona, vidrio, plástico o materiales cerámicos.	El molde para hornear debe ser resistente al calor hasta 250 °C. Las tortas en estas latas de hornear serán menos marrones. Cuando utilice el microondas, el tiempo de cocción será más corto que el que se muestra en la tabla.
Cómo establecer si el bizcocho está bien cocido.	Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción especificado en la receta, pinche el pastel con un palillo de cóctel en su punto más alto. Si el palo de cóctel sale limpio, el pastel está listo.
La torta se derrumba.	Use menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10°C más bajo y prolongue el tiempo de horneado. Observe los tiempos de mezcla en la receta.
La torta se ha levantado en el medio pero es más baja alrededor del borde.	Solo engrasar la base de la lata de torta springform. Después de hornear, afloje el pastel con cuidado con un cuchillo.
El pastel es demasiado oscuro.	Seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel por un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Cuando haya terminado, haga pequeños agujeros en el pastel con un palillo de dientes. Luego rocíe jugo de fruta o una bebida alcohólica sobre él. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de cocción.
El pan o la torta (por ejemplo, el pastel de queso) se ve bien, pero está empapado por dentro (pegajoso, rayado con agua).	Use un poco menos de líquido la próxima vez y hornee por un poco más a una temperatura más baja. Al hornear pasteles con una tapa húmeda, hornee primero la base, cubra con almendras o pan rallado. Siga la receta y siga los tiempos de horneado.
Ha medido la temperatura del horno con su propio termómetro para carnes y descubrió que hay una discrepancia.	Después de hornear, deje que la torta se enfríe durante otros 5 a 10 minutos, luego será más fácil sacar la lata. Si se pega, afloja con cuidado el pastel de los bordes con un cuchillo. Vuelva a poner la lata de pastel boca abajo y cúbrala varias veces con un paño frío y húmedo. Engrasa bien la lata y espolvorea la próxima vez
Ha medido la temperatura del horno con su propio termómetro para carnes y descubrió que hay una discrepancia.	El fabricante mide la temperatura del horno después de un período de tiempo específico utilizando una rejilla de prueba en el centro del compartimiento de cocción. El horno y los accesorios afectan la medición de la temperatura, por lo que siempre habrá alguna discrepancia cuando mida la temperatura usted mismo.
Las chispas se generan entre el estaño y el estante de alambre.	Compruebe que la lata esté limpia por fuera. Cambie la posición de la lata en el compartimento de cocción. Si esto no ayuda, continúa horneando pero sin el microondas. El tiempo de cocción será más largo.

Asar y hornear

Sobre las mesas

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo y la cantidad de alimentos que se cocinan. Es por esto que los rangos de temperatura se dan en las tablas. Comience con la temperatura más baja y, si es necesario, use un ajuste más alto la próxima vez,

Para obtener más información, consulte la sección titulada Consejos para asar y asar que sigue las tablas.

Utensilios para horno

Puede usar cualquier horno resistente al calor que sea adecuado para usar en un microondas. Los platos de asar de metal no son adecuados para asar con microondas.

El horno puede calentarse mucho. Use guantes para horno para sacar los utensilios del horno.

Coloque los utensilios de vidrio caliente en una toalla de cocina seca después de haberlos sacado del horno. El vidrio podría romperse si se coloca sobre una superficie fría o húmeda.

Consejos para asar

Notas

- Use un plato de asado profundo para asar carnes y aves.
- Compruebe que su horno se ajusta en el compartimento de cocción. No debería ser demasiado grande.
- Carne:
  Cubrir aprox. Dos tercios de la base de horno con líquido. Agregue un poco más de líquido para las ollas asadas. Voltee los trozos de carne a la mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, apague el horno y deje reposar durante 10 minutos adicionales. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Aves de corral:
  Gire los trozos de carne después de que haya transcurrido Z del tiempo de cocción.

Consejo para Asado

Notas

- Siempre mantenga la puerta del horno cerrada al azar y no precaliente.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que esté asando deben ser del mismo grosor. Los filetes deben ser de al menos 2 a 3 cm de espesor. Esto les permitirá dorarse uniformemente y permanecer suculentos y jugosos. No agregue sal a los filetes hasta que se hayan asado.
- Use pinzas para voltear los pedazos de comida que está asando. Si perforas la carne con un tenedor, los jugos se agotarán y se secarán.
- Carne oscura, por ej. La carne de res, se dora más rápidamente que la carne de color más claro como la ternera o el cerdo Al azar carne o pescado de color claro, a menudo solo se doran ligeramente en la superficie, aunque están cocidos y son jugosos por dentro.
- El elemento de la parrilla se apaga y se vuelve a encender automáticamente. Esto es normal. La configuración de la parrilla determina la frecuencia con que esto sucederá.

Carne de res

Notas

- Gire la carne asada en olla después de Y y Z del tiempo de cocción. Finalmente, dejar reposar durante aprox. Unos 10 minutos más.
- Gire los filetes y los solomillos a la mitad del tiempo de cocción. Finalmente, dejar reposar durante aprox. Unos 10 minutos más.
- Gire los filetes después de 2/3 del tiempo de cocción.

Res	Accesorios	Tipo de Calentamiento	Temperatura en °C, parrilla	Energía de en vatios	Tiempo de cocina en minutos
Carne Asada En olla, aprox. 1 kilogramo*	Vajilla con tapa		180-200	-	120-143
Filete de ternera, mediano, aprox. 1 kilogramo*	Vajilla sin tapa		180-200	100	30-40
Solomillo, medio, aprox. 1 kilogramo *	Vajilla sin tapa		210-230	100	30-40
Bistec, medio, 3cm/ grosor.**	Estante de alambre superior	___	3	-	Cada lado: 10-15

* Estante inferior de alambre
** Estante superior de alambre

Ternera

Nota: Gire las juntas y los nudillos de ternera a la mitad del tiempo de cocción. Finalmente, dejar reposar durante aprox.unos 10 minutos más.

Ternero	Accesorios	Tipo de Calentamiento	Temperatura en °C, parrilla	Energía de en vatios	Tiempo de cocina en minutos
Carne de ternero, aprox. 1 kg*	Vajilla con tapa		180-200	-	110-130
Nudillo de ternera, aprox. 1.5 kg *	Vajilla sin tapa		200-220	-	120-130

* Estante de alambre inferior

Cerdo

Notas

- Gire las filetes de cerdo y sin cáscara a la mitad del tiempo de horneado. Finalmente, deje reposar durante aprox. 10 minutos más.
- Coloca la pieza en la vajilla con la cara hacia arriba. Puntúa la cáscara. No gire la parte. Finalmente, dejar reposar durante aprox. 10 minutos más.
- No dar vuelta a los filetes de cerdo o chuletas de cerdo. Finalmente, dejar reposar durante aprox. Otros 5 minutos.
- Gire el cuello de cerdo después del 2/3 del tiempo de horneado.

Cerdo	Accesorios	Tipo de Calentamiento	Temperatura en °C, parrilla	Energía de en vatios	Tiempo de cocina en minutos
Pierna sin piel (por ejemplo, el cuello), aprox. 750 g *	vajila sin tapa		220-230	100	40-50
Pierna con piel (e.g. lomo) aprox. 1.5 kg*	vajila sin tapa		190-210	-	130-150
Filete de cerdo, aprox. 500 g*	vajila con tapa		220-230	100	25-30
Pierna de cerdo, delgada, aprox. 1 kg*	vajila con tapa		210-230	100	60-80
Hueso de Cerdo ahumado, aprox. 1 kilogramo*	vajila sin tapa	-	-	300	45-50
Cuello de cerdo, 2 cm grosor**			3	-	1ª cara: aprox. 15-20 2do lado: aprox. 10-15

* Estante de alambre inferior

** Estante superior de alambre

Cordero

Nota: Gire la pierna de cordero a la mitad del tiempo de cocción.

Cordero	Accesorios	Tipo de Calentamiento	Temperatura en °C, parrilla	Energía de en vatios	Tiempo de cocina en minutos
Silla de cordero al hueso, aprox. 1 kilogramo*	Vajilla sin tapa		210-230	-	40-50
Pierna de cordero, deshuesada mediana, aprox. 1.5 kg *	Vajilla con tapa		190-210	-	90-95

* estante de alambre inferior

Misceláneos

Notas

- Finalmente, deje reposar el pastel de carne durante aprox. Unos 10 minutos más.
- Gire las salchichas después de $^{2}/_{3}$ del tiempo de horneado.

Misceláneos	Accesorios	Tipo de Calentamiento	Temperatura en °C, parrilla	Energía de en vatios	Tiempo de cocina en minutos
Pastel de carne, aprox. 1 kg *	Horno sin tapa		180-200	700 W + 100 W	-
4 a 6 salchichas para asar aprox. 150g cada uno **	-		3	-	cada lado: 10-15

* estante de alambre inferior
** estante de alambre superior

Aves

Notas

- Coloca los pollos enteros y las pechugas de pollo hacia abajo. Gire después de 2/3 del tiempo de cocción.
- Coloque la pechuga hacia abajo. Gire después de 30 minutos y configure la potencia del microondas a 180 vatios.
- Coloque la mitad de los pollos y las porciones de pollo con la piel hacia arriba. No de vuelta.
- Gire el pato y la pechuga de ganso con la piel hacia arriba. No voltear.
- Gire los muslos de ganso a la mitad del tiempo de cocción. Pinchar la piel.
- Coloque la pechuga de pavo y los muslos con la piel hacia abajo. Gire después de 2/3 del tiempo de cocción.

Aves	Accesorios	Tipo de Calentamiento	Temperatura en °C, parrilla	Energía de en vatios	Accesorios
Pollo, entero, aprox. 1.2 kg *	Vajilla con tapa		220-230	300	35-45
Pollo, entero, aprox. 1,6 kg *	Vajilla con tapa		220-230	300 100	30 20-30
Pollo, mitades, 500 g cada una *	Vajilla sin tapa		180-200	300	30-35
Porciones de pollo, aprox. 800 g *	Vajilla sin tapa		210-230	300	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g*	Vajilla sin tapa		190-210	100	30-40

Aves	Accesorios	Tipo de Calentamiento	Temperatura en °C, parrilla	Energía de en vatios	Accesorios
Pechuga de pato con piel, 2 piezas, 300-400 g cada una**	Vajilla sin tapa	—	3	100	20-30
Pechuga de ganso, 2 piezas, 500g c/u*	Vajilla sin tapa		210-230	100	25-30
Patas de ganso, 4 piezas, aprox. 1.5kg *	Vajilla sin tapa		210-230	100	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Vajilla con tapa		200-220	-	90-100
Baquetas de pavo, aprox. 1.3 kg *	Vajilla con tapa		200-220	100	50-60

* estante de alambre inferior
** estante de alambre más alto

Pescado

Notas

- Para asar, coloque el pescado entero, por ejemplo. trucha, en el medio de la rejilla de alambre superior.
- Engrasar la rejilla de alambre con aceite de antemano

Pescado	Accesorios	Tipo de calor	Temperatura °C	Tiempo de cocina en min
Filete de pescado, por ej. Salmón, 3 cm de espesor, a la plancha.	Estante de alambre Superior	—	3	20-25
Pescado entero, 2-3 piezas, 300 g cada una, a la parrilla	Estante de alambre Superior	—	3	20-30

Consejos para hornear y asar

T La tabla no contiene información sobre el peso de la junta.	Para asados pequeños, seleccione una temperatura más alta y un tiempo de cocción más corto. Para asados más grandes, seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
Cómo saber cuándo está listo el asado.	Use un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice una “prueba de cuchara”. Presiona el asado con una cuchara. Si se siente firme, está listo. Si se puede presionar la cuchara, se debe cocinar un poco más.
El asado se ve bien pero los jugos se queman.	La próxima vez, use un plato para asar más pequeño o agregue más líquido.
El asado se ve bien pero los jugos son muy claros y acuosos.	La próxima vez, use un plato para asar más grande y agregue menos líquido.
El asado no está lo suficientemente bien hecho	Cortar el asado. Prepare la salsa en el plato para asar y coloque las rebanadas de carne asada en la salsa. Termine de cocinar la carne utilizando el microondas.

Horneados, gratinados, tostadas con aderezos.

Notas

- Los valores de la tabla se aplican a los alimentos colocados en un horno frío.
- Para hornear, papas gratinadas y lasaña, use un plato apto para microondas y resistente al calor de 4 a cm de profundidad.
- Coloque el horneado en la rejilla inferior.
- Deje hornear y gratinar para cocinar en el horno durante 5 minutos más después de apagar.
- Queso sobre tostadas:
  Pre hornea rebanadas de pan.

Horneados, gratinados, tostadas	Accesorios	Tipo de Calentamiento	Temperatura en °C, parrilla	Energía de en vatios	Accesorios
Hornear, dulce, aprox. 1.5 kg *	Vajilla sin tapa		140-160	300	25-35
Horneado sabroso, hecho con ingredientes cocidos, aprox. 1 kg*	Vajilla sin tapa		150-160	700	20-25
Lasaña, fresca *	Vajilla sin tapa		200-220	300	25-35
Patatas gratinadas a base de materias primas, aprox. 1.1 kg *	Vajilla sin tapa		180-200	700	25-30
Tostadas con cubierta, 4 rebanadas **		—	3	-	8-10

* estante de alambre inferior
** estante de alambre superior

Productos de Conveniencia, congelados

Notas

- Observe las instrucciones en el empaque.
- Los valores de la tabla se aplican a los alimentos colocados en un horno frío.
- No coloque papas fritas, croquetas o papass fritas una encima de la otra. Gire a la mitad del tiempo de horneado.
- Coloque la comida directamente en el plato giratorio.

Productos de conveniencia	Accesorios	Tipo de Calentamiento	Temperatura en °C, parrilla	Energía de en vatios	Accesorios
Pizza con base delgada*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base-pan profunda	Plato giratorio		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Plato giratorio		- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Rösti, bolsillos rellenos de patata.	Plato giratorio		200-220	-	25-30
Bollos o baguette parcialmente cocidos	Estante de alambre inferior		170-180	-	13-18
Dedos de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Goujons De Pollo, Nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Lasaña, aprox. 400 g**	Estante de alambre inferior		220-230	700	12-17

* Precaliente el compartimento de cocción durante 5 minutos.
** Coloque los alimentos en un horno adecuado y resistente al calor.

PN:16170000A69034