



[de] Gebrauchsanleitung	2
[en] Instruction manual	19
[es] Instrucciones de uso	36

Mikrowelle
Microwave
Microondas
H11GE60N0



Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	5
Aufstellen und Anschließen.....	6
Energie- und Umwelttipps.....	6
Energiesparen	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Das Bedienfeld	7
Drehwähler	7
Die Heizarten	7
Das Zubehör	7
Vor dem ersten Benutzen.....	8
Uhrzeit einstellen.....	8
Garraum aufheizen	8
Die Mikrowelle	8
Hinweise zum Geschirr	8
Mikrowellen-Leistungen.....	9
Mikrowelle einstellen	9
Kühlgebläse	9
Grillen.....	9
Grill einstellen	9
Mikrowelle und Grill kombiniert	10
Mikrowelle und Grill einstellen.....	10
Memory	10
Memory speichern	10
Memory Starten	10
Signaldauer ändern	11
Pflege und Reinigung	11
Reinigungsmittel.....	11
Störungstabelle.....	12
Kundendienst	12
E-Nummer und FD-Nummer	12
Technische Daten	13
Programmautomatik	13
Programm einstellen	13
Auftauen mit der Programmautomatik.....	13
Garen mit der Programmautomatik.....	14
Kombi-Garprogramm	14
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	14
Hinweise zu den Tabellen	14
Auftauen.....	14
Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen.....	15
Speisen erhitzen.....	16
Speisen garen	16
Tipps zur Mikrowelle.....	17
Hinweise zum Grillen.....	17
Grill mit Mikrowelle kombiniert.....	17
Prüfgerichte nach EN 60705	18
Garen und Auftauen mit Mikrowelle	18

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
0 89 - 12 474 474

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchsanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Wird das Gerät in einem Einbaumöbel mit Dekortür aufgestellt, kommt es bei geschlossener Dekortür zum Hitzestau. Gerät nur bei geöffneter Dekortür betreiben.
- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel *Pflege und Reinigung*.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.
- Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.
- Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnen-seite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Kondenswasser im Garraum: An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Um Korrosion zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser immer nach jedem Garen ab.

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Oberschrank eingebaut werden (mindestens 30 cm tief und 85 cm über dem Fußboden).

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 10 Ampere (L- oder B-Automat)

betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

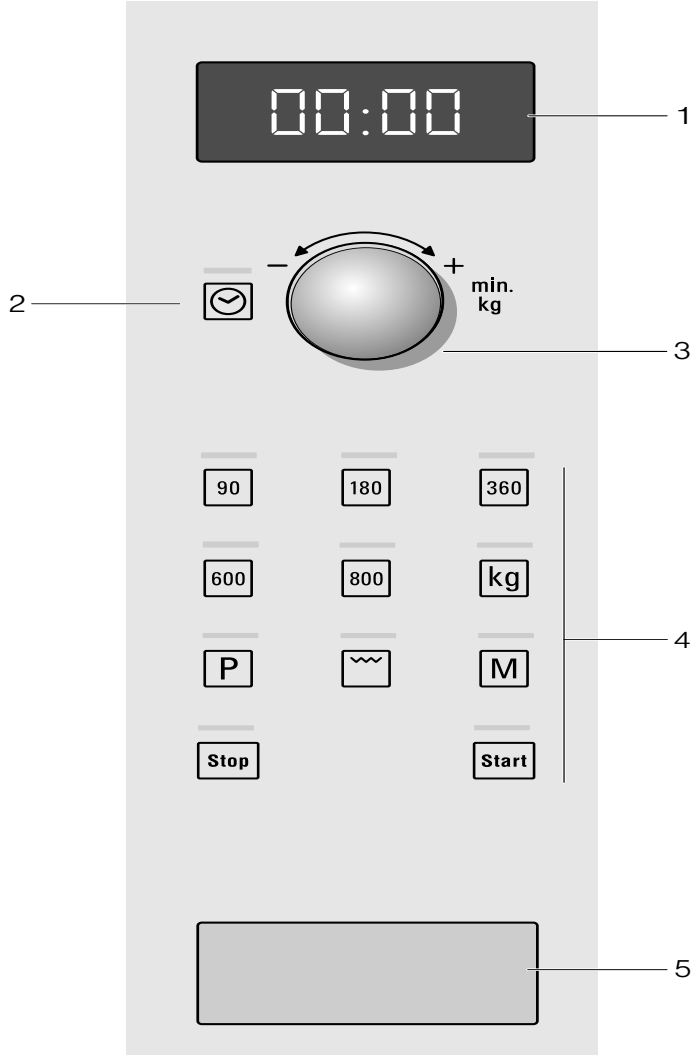


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Das Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



1	Anzeige für Uhrzeit und Dauer
2	Taste Uhr
3	Drehwähler zum Einstellen von Uhrzeit und Dauer oder zum Einstellen der Programmautomatik
4	Tasten
5	Türöffner

Tasten	Verwendung
	Damit stellen Sie die Uhrzeit ein
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
800	Mikrowellen-Leistung 800 Watt wählen
	Kilogramm bei den Programmen wählen
	Programmautomatik anwählen
	Grill anwählen
	Memory anwählen

Tasten	Verwendung
	Damit starten Sie den Betrieb
	Damit stoppen Sie den Betrieb

Drehwähler

Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

Die Heizarten

Mikrowellen

Sie werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen

- 800 Watt zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
- 600 Watt zum Erhitzen und Garen von Speisen.
- 360 Watt zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.
- 180 Watt zum Auftauen und Weitergaren.
- 90 Watt zum Auftauen empfindlicher Speisen.

Grill

Damit können Sie Aufläufe gratinieren oder überbacken.

Grill kombiniert mit Mikrowelle

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Der kombinierte Betrieb ist besonders gut für Aufläufe und Gratins geeignet. Die Gerichte werden knusprig und braun. Es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

Das Zubehör

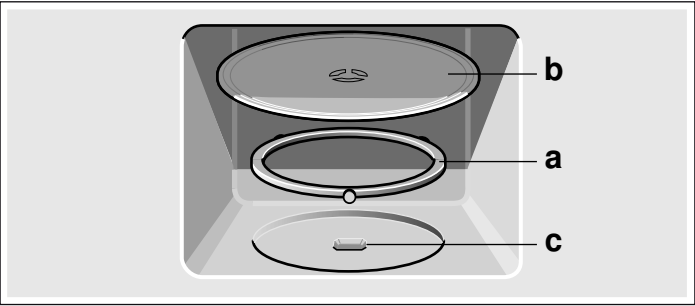
Achtung!

Bei der Entnahme von Geschirr darauf achten, dass der Drehteller sich nicht verschiebt. Achten Sie darauf, dass der Drehteller richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Der Drehteller

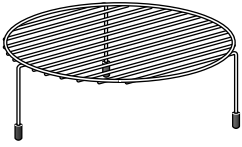
So setzen Sie den Drehteller ein:

1. Den Rollenring **a** in die Vertiefung im Garraum legen.
2. Den Drehteller **b** in den Antrieb **c** in der Mitte des Garraum-Bodens einrasten lassen.



Hinweis: Benutzen Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller. Achten Sie darauf, dass er richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Rost



Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast oder als Stellfläche, z. B. für flache Auflaufformen.

Hinweis: Stellen Sie den Rost auf den Drehteller

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten im Anzeigefeld drei Nullen.

1. Taste drücken.

In der Anzeige erscheint **12:00 h** und die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.

2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.

3. Taste erneut drücken.

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

Taste drücken und danach Taste drücken.
Die Anzeige ist dunkel.

Wiedereinstellen der Uhrzeit

Taste drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit **12:00**. Dann einstellen wie in Punkt 2 und 3 beschrieben.

Ändern der Uhrzeit z. B. von Sommer- auf Winterzeit

Einstellen wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Garraum mit eingesetztem Drehteller 10 Minuten lang auf.

1. Taste drücken.

In der Anzeige erscheint **10:00 min**

2. Taste drücken.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Taste drücken oder Gerätetür öffnen.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt.

Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen, wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Hinweis: Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen, Schmelzen und Garen mit Mikrowelle.

Probieren Sie die Mikrowelle doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser auf den Drehteller.

1. Taste 800 W drücken.

2. Mit dem Drehwähler **1:30** min einstellen.

3. Taste drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser für den Tee ist heiß.

Während Sie den Tee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrttest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellene geeignet ist, machen Sie diesen Test:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.

2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.

Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistungen

Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

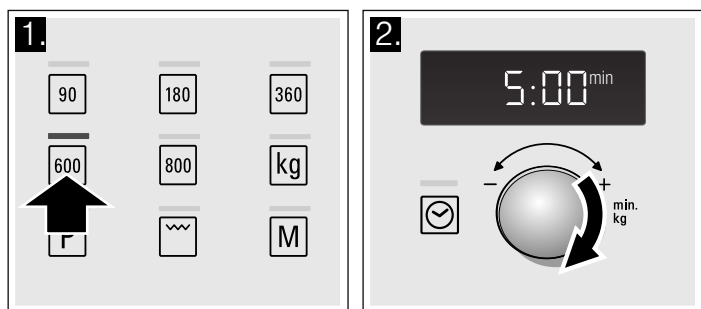
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
800 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Die Mikrowellen-Leistung 800 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für 1 Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 39 Minuten.

Mikrowelle einstellen

Beispiel Mikrowellen-Leistung 600 Watt, 5 Minuten

1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
2. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.



3. Taste drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

Anhalten

Taste einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste drücken.

Betrieb abbrechen

Taste 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste einmal drücken.

Hinweis: Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Leistung einstellen.

Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.

Hinweise

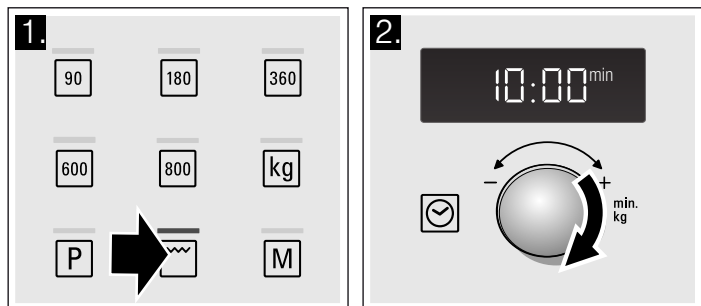
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Garraum kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

Grillen

Ein leistungsstarker Grill sorgt für eine intensive Oberflächenhitze und eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel.

Grill einstellen

1. Taste Grill drücken
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 10:00 min.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Taste drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

Anhalten

Taste einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste drücken.

Korrektur

Eine eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

Betrieb abbrechen

Taste 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste einmal drücken.

Mikrowelle und Grill kombiniert

Sie können den Grill und die Mikrowelle gleichzeitig einstellen. Die Gerichte werden knusprig und braun. Es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

Sie können alle Mikrowellen-Leistungen zuschalten. Ausnahme: 800 und 600 Watt.

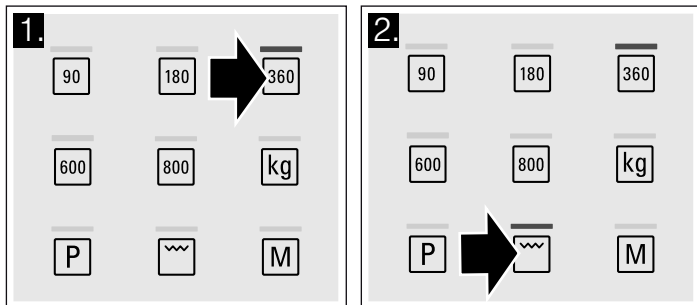
Mikrowelle und Grill einstellen

Beispiel: 360 W, Grill ☐, 5 Minuten

1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.

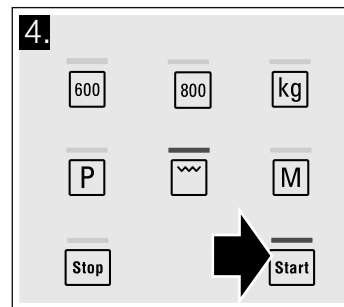
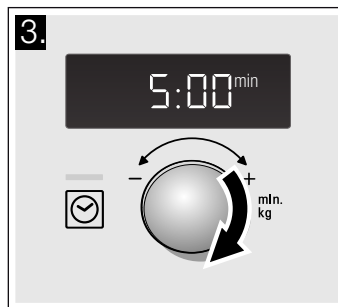
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.

2. Taste Grill ☐ drücken.



3. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.

4. Taste Start drücken.



Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder Stop drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste Start blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste Start drücken.

Betrieb abbrechen

Taste Stop 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Hinweis: Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Leistung einstellen.

Memory

Mit Memory können Sie die Einstellung für ein Gericht speichern und jederzeit wieder abrufen.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Memory speichern

Beispiel: 360 W, 25 Minuten

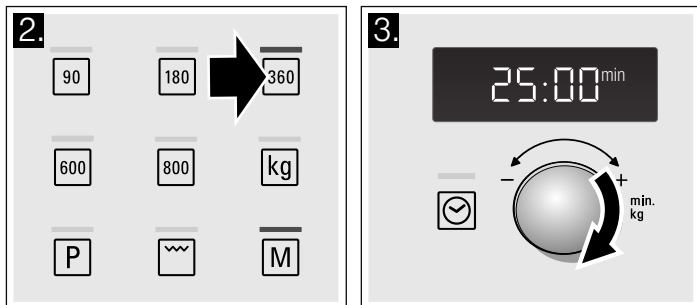
1. Taste M drücken.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.

2. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.

3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



4. Mit Taste M bestätigen.

Die Uhrzeit erscheint wieder. Die Einstellung ist gespeichert.

Hinweise

- Sie können auch nur den Grill oder Grill kombiniert mit Mikrowelle speichern.
- Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.
- Automatik-Programme können Sie nicht speichern.
- Memory können Sie auch speichern und sofort starten. Drücken Sie zum Schluss nicht M, sondern Start.
- **Memory neu belegen:** Taste M drücken. Die alten Einstellungen erscheinen. Speichern Sie das neue Programm wie in 1 bis 4 beschrieben.

Memory Starten

Das gespeicherte Programm können Sie ganz einfach starten. Stellen Sie Ihr Gericht ins Gerät. Schließen Sie die Gerätetür.

1. Taste M drücken.

Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.

2. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder Stop drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Anhalten

Taste  einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste  blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste  drücken.

Betrieb abbrechen

Taste  2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste  einmal drücken.

Signaldauer ändern

Wenn das Gerät ausschaltet, hören Sie ein Signal. Die Dauer des Signaltons können Sie ändern.
Dazu drücken Sie ca. 6 Sekunden lang die Taste .

Die neue Signaldauer wird übernommen.
Die Uhrzeit erscheint wieder.
Möglich sind:
Signaldauer kurz - 3 Töne
Signaldauer lang - 30 Töne.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Mikrowellengerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

 Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

 Verbrennungsgefahr!

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

 Stromschlaggefahr!

Nie das Gerät in Wasser tauchen oder unter einem Wasserstrahl reinigen.

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Die Oberfläche kann beschädigt werden. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Dichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Reinigungsmittel

Achtung!

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gerät außen und den Garraum mit einem feuchten Tuch und mildern Reinigungsmittel säubern. Mit einem sauberen Tuch nachtrocknen.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront mit Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.
Drehteller und Rollenring	Heiße Spüllauge: Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
Rost	Heiße Spüllauge: Mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Störungstabelle

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Eine Störung, was tun?

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker wurde nicht eingesteckt.	Stecker einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehwähler wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste  .
	Nach dem Einstellen wurde Taste  nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste  oder löschen Sie die Einstellung mit Taste  .
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Taste  wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste  .
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige steht ein "M".	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	Taste  und Taste  ca. 7 Sekunden gedrückt halten. Der Demomodus ist deaktiviert.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, rechts. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
--------------	---------------

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garanziezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544

D 089 12 474 474

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Technische Daten

Eingangsspannung	AC 220-220 - 230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1270 W

Maximale Ausgangsleistung	800 W
Grill-Leistung	1000 W
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Absicherung	10 A

Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	382 mm x 594 mm x 317 mm
- Garraum	201.0 x 308.0 x 282.0 mm

VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik.

Hinweis: Sie können unter 8 Programmen auswählen.

Programm einstellen

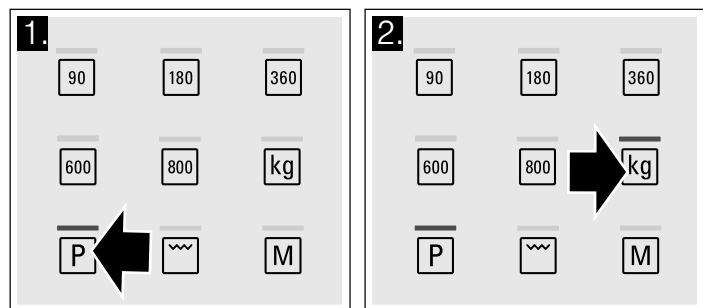
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie wie folgt ein:

1. Taste **[P]** so oft drücken, bis die gewünschte Programm-Nummer erscheint.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.

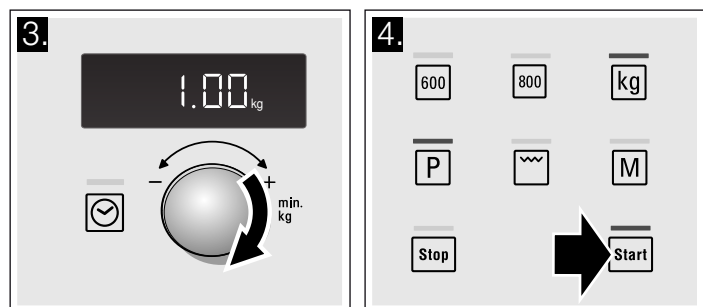
2. Taste **[kg]** drücken.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und ein Vorschlagsgewicht erscheint.



3. Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen.

4. Taste **[Start]** drücken.



Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder **[Stop]** drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Korrektur

Zweimal Taste **[Stop]** drücken und neu einstellen.

Anhalten

Taste **[Stop]** einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste **[Start]** blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste **[Start]** drücken.

Betrieb abbrechen

Taste **[Stop]** 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste **[Stop]** einmal drücken.

Hinweise

- Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen wieder Taste **[Start]** drücken.
- Programm-Nummer und Gewicht können Sie mit **[P]** bzw. **[kg]** abfragen. Der abgefragte Wert erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.

Auftauen mit der Programmautomatik

Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

Hinweise

■ Lebensmittel vorbereiten

Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C eingefroren und gelagert wurden. Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

■ Geschirr

Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.

■ Ruhezeit

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperatenausgleich noch 10 bis 30 Minuten ruhen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen. Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

■ Signal

Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und zerteilen Sie die Speisen, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
Auftauen		
P 01	Hackfleisch	0,20 - 1,00
P 02	Fleischstücke	0,20 - 1,00
P 03	Hähnchen, Hähnchenteile	0,40 - 1,80
P 04	Brot	0,20 - 1,00

Garen mit der Programmautomatik

Mit den 3 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

Hinweise

■ Geschirr

Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen.

■ Lebensmittel vorbereiten

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Sie benötigen die Angabe zum Einstellen des Programmes.

Reis:

Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.

Kartoffeln:

Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu.

Frisches Gemüse:

Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab. Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.

■ Signal

Während das Programm abläuft, ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Rühren Sie das Lebensmittel um.

■ Ruhezeit

Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperatenausgleich sollte es noch 5 bis 10 Minuten ruhen.

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
Garen		
P 05	Reis	0,05 - 0,2
P 06	Kartoffeln	0,15 - 1,0
P 07	Gemüse	0,15 - 1,0

Kombi-Garprogramm

Hinweise

■ Geschirr

Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen, hitzebeständigen Geschirr, das mikrowellengeeignet ist.

■ Lebensmittel vorbereiten

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.

■ Ruhezeit

Das Lebensmittel nach Ablauf des Programmes zum Temperatenausgleich noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
Kombiprogramm		
P 08	Auflauf gefroren, bis 3 cm hoch	0,4 - 0,9

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise zu den Tabellen

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel:
Doppelte Menge - fast doppelte Dauer
halbe Menge - halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

Auftauen

Hinweise

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.
- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen. Das Fleisch kann auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeitet werden.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10-20 Min.	-
	1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min.+ 90 W, 20-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 4-6 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10 Min.	möglichst flach einfrieren mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	-
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-3 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 1Min. + 90 W, 3-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5-10 Min.	-
	1 kg	180 W, 12 Min. + 90 W, 10-20 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

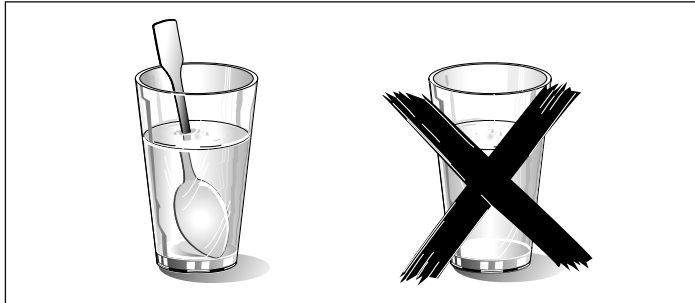
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 8-11 Min.	-
Suppe	400 g	600 W, 8-10 Min.	-
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-13 Min.	-
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	-
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Achtung!

Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	-
Getränke	150 ml	800 W, 1-2 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	300 ml	800 W, 2-3 Min.	
	500 ml	800 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360 W, ca. 1 Min.	
	200 ml	360 W, 1½ Min.	
Suppe 1 Tasse	200 g	600 W, 2-3 Min.	-
Suppe 2 Tassen	400 g	600 W, 4-5 Min.	-
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8-11 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen
Eintopf	400 g	600 W, 6-8 Min.	-
	800 g	600 W, 8-11 Min.	-
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Hackbraten	750 g	600 W, 20-25 Min.	offen garen
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,2 kg	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5-10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 11-14 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	800 W, 5-7 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
	250 g	800 W, 6-8 Min. + 180 W, 15-18 Min.	

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6-8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kondenswasser

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Das ist normal. Die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

Hinweise zum Grillen

Hinweise

- Alle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

- Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.
- Stellen Sie den Rost immer auf den Drehteller.
- Rost zuvor mit Öl einfetten.
- Stellen Sie mit dem Drehwähler die erste Zeit ein. Wenden Sie die Grillstücke und stellen Sie dann die Zeit für die 2. Seite ein.

	Menge	Zubehör	Dauer in Minuten
Toastbrot (vortoasten)	2 bis 4 Scheiben	Rost	1. Seite: ca. 2 bis 4 2. Seite: ca. 2 bis 3
Toast überbacken	2 bis 4 Scheiben	Rost	Je nach Belag: 5 bis 7
Suppen überbacken, z. B. Zwiebelsuppe	2 bis 4 Tassen	Drehteller	ca. 15 bis 20

Grill mit Mikrowelle kombiniert

Hinweise

- Der kombinierte Betrieb ist besonders gut für Aufläufe und Gratins geeignet.
- Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller und decken Sie die Speisen nicht ab.
- Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.
- Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Speise nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 bis 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

	Gewicht	Zubehör	Mikrowellen-Leistung, Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	Drehteller	360 W + 	40 - 50 min.	1 bis 2 mal wenden.
Hackbraten	ca. 750 g	Drehteller	360 W + 	25 - 35 min.	Maximal 6 cm hoch.
Hähnchenteile klein, z. B. Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel	ca. 800 g	Geschirr auf dem Rost	360 W + 	25 - 35 min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Hähnchenflügel, mariniert, gefroren	ca. 800 g	Geschirr auf dem Rost	360 W + 	15 - 25 min.	Nicht wenden.

	Gewicht	Zubehör	Mikrowellen-Leistung, Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Nudelaufguss (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	Drehteller	360 W + 	25 - 35 min.	Mit Käse bestreuen. Maximal 5 cm hoch.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln)	ca. 1000 g	Drehteller	360 W + 	30 - 40 min.	Maximal 4 cm hoch.
Fisch, überbacken	ca. 400 g	Drehteller	360 W + 	20 - 25 min.	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf	ca. 1000 g	Drehteller	360 W + 	30 - 35 min.	Maximal 5 cm hoch.
Gemüsespieße	4 - 5 Stück	Rost	180 W + 	15 - 20 min.	Holzspieße verwenden.
Fisch-Spieße	4 - 5 Stück	Rost	180 W + 	10 - 15 min.	Holzspieße verwenden.
Speckscheiben	ca. 8 Scheiben	Rost	360 W + 	10 - 15 min.	

Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Garen und Auftauen mit Mikrowelle

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 750 g	360 W, 12-17 Min. + 90 W, 20-25 Min.	Pyrexform 20 x 25 cm auf den Drehteller stellen.
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.
Hackbraten	600 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Drehteller stellen.

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5-7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Kartoffelgratin	Grill  + 360 W, 35-40 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Important safety information.....	20
Causes of damage	22
Installation and connection	23
Energy and environment tips	23
Saving energy.....	23
Environmentally-friendly disposal.....	23
The control panel	24
Rotary selector	24
Types of heating.....	24
Accessories	24
Before using the appliance for the first time	25
Setting the clock	25
Heating up the cooking compartment.....	25
The microwave.....	25
Notes regarding ovenware.....	25
Microwave power settings.....	26
Setting the microwave.....	26
Cooling fan.....	26
Grilling	26
Setting the grill.....	26
Combined microwave and grill.....	27
Setting the microwave and grill.....	27
Memory.....	27
Saving memory settings	27
Starting the memory	27
Changing the signal duration.....	28
Care and cleaning	28
Cleaning agents	28
Malfunction table.....	29
After-sales service	29
E number and FD number	29
Technical data	30
Automatic programmes	30
Setting a programme	30
Defrosting using the automatic programmes.....	30
Cooking with the automatic programmes.....	31
Combi-cooking programme.....	31
Tested for you in our cooking studio	31
Information regarding the tables.....	31
Defrost.....	31
Defrosting, heating up or cooking frozen food	32
Heating food	33
Cooking food	33
Microwave tips.....	34
Tips for grilling.....	34
Combined grill and microwave	34
Test dishes in accordance with EN 60705.....	35
Cooking and defrosting with the microwave	35

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always insert the accessories into the cooking compartment correctly. See *"Description of accessories"* in the instruction manual.

Risk of fire!

- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.
- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.
Never use the microwave to dry food.
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove

any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.

- 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.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove

accessories or ovenware from the cooking compartment.

- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- 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 vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This will damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only. Use only microwave-safe cookware or, alternatively, the microwave in combination with a type of heating.

Causes of damage

Caution!

- 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").
- 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.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- 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.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- 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.
- Condensation in the cooking compartment: Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

Installation and connection

This appliance is intended for domestic use only.

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

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be fitted in a 60 cm wide wall cabinet (min. 30 cm deep and 85 cm off the floor).

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (L or B circuit breakers). The mains

voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must be installed and the power cable replaced by a qualified electrician only. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pin disconnecting device must be present on the installation side, with a contact gap of at least 3 mm.

Multiple plugs, plug bars and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

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 you are asked to in the recipe or in the tables in the instruction manual.

Use dark-coloured, black-coated or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.

Always keep the appliance door closed when cooking.

If you are baking more than one cake, it is best to bake them one after the other. The cooking compartment will still be warm. This can reduce the baking time for the second cake.

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

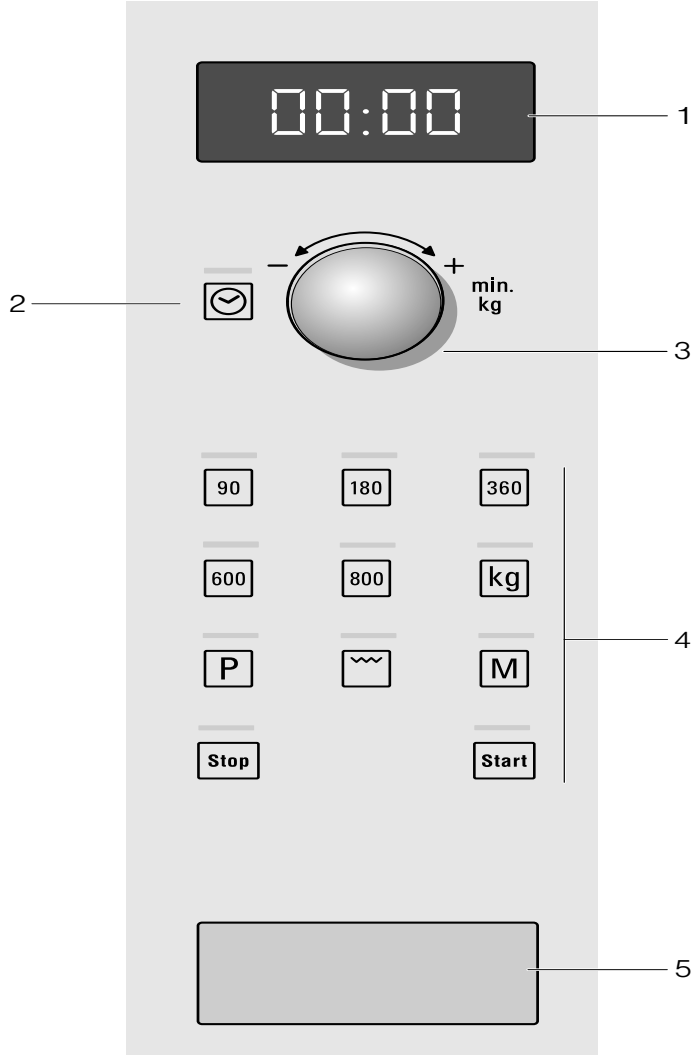
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

The control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



1	Display for clock and cooking time
2	Clock button
3	Rotary selector for setting the time and cooking time or for setting automatic programmes
4	Buttons
5	Door opener

Buttons	Use
	Sets the clock
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
800	Selects 800 watt microwave power
	Selects the kilograms for the programmes
	Selects automatic programmes
	Selects the grill
	Selects the memory

Buttons	Use
	Starts operation
	Stops operation

Rotary selector

The rotary selector is used to alter the default values and set values.
The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to lock it in or out.

Types of heating

Microwaves

Microwaves are converted to heat inside food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Microwave power settings

- 800 watts - for heating liquids.
- 600 watts - for heating and cooking food.
- 360 watts - for cooking meat and heating delicate foods.
- 180 watts - for defrosting and continued cooking.
- 90 watts - for defrosting delicate foods .

Grill

You can use this to grill or cook bakes "au gratin".

Combined grill and microwave

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

Accessories

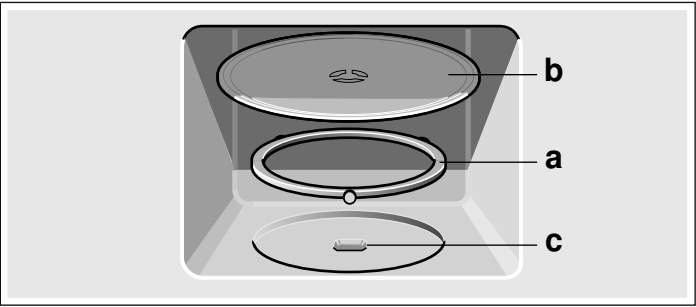
Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.

The turntable

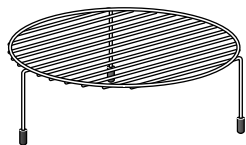
How to fit the turntable:

1. Place the turntable ring **a** in the recess in the cooking compartment.
2. Let the turntable **b** slot in place in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



Note: Do not use the appliance if the turntable is not in place. Ensure that it is properly slotted in place. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

Wire rack



Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages or for toasting bread, or as a surface, e.g. for shallow dishes.

Note: Place the wire rack on the turntable.

Before using the appliance for the first time

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

Setting the clock

When the appliance is first connected or after a power cut, three zeros will appear in the display panel.

1. Press the button.
12:00h appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.
 2. Set the clock using the rotary selector.
 3. Press the button again.
- The current time is set.

Hiding the clock

Press the button and then press the button.
The display is blank.

Resetting the clock

Press the button.
The time **12:00** appears in the display. Then make the settings as described in steps 2 and 3.

Change the clock, e.g. from summer to winter time

Set as described in point 1 to 3.

Heating up the cooking compartment

To remove the new smell, heat the empty cooking compartment with the turntable inserted and the door closed for 10 minutes.

1. Press the button.
10:00 minutes appears in the display
2. Press the button.

An audible signal sounds once the time has elapsed. Press the button or open the appliance door.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs.

You can set the microwave on its own or in combination with the grill.

You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note: In the *Tested for you in our cooking studio* section, you will find examples for defrosting, heating, melting and cooking with the microwave oven.

Try out the microwave straight away. You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable.

1. Press the 800 W button.
2. Set **1:30** minutes using the rotary selector.
3. Press the button.

After 1 minute 30 seconds, an audible signal sounds. The water for the tea is hot.

As you are drinking your tea, please take time to read again the safety precautions that can be found at the front of the instruction manual. This is very important.

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 button to set the desired microwave power.

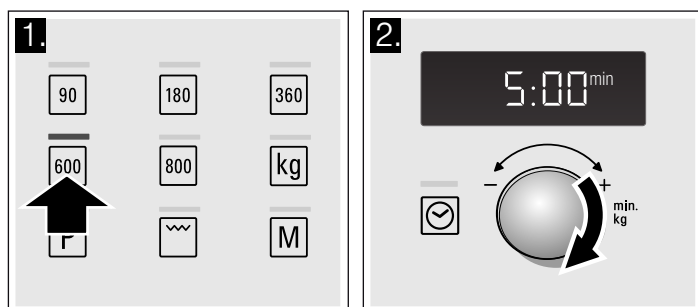
90 W	For defrosting delicate foods
180 W	For defrosting and continued cooking
360 W	For cooking meat and heating delicate foods
600 W	For heating and cooking food
800 W	For heating liquids

Note: You can set the 800 W microwave power setting for 30 minutes, 600 W for 1 hour, the other power settings for 1 hour and 39 minutes respectively.

Setting the microwave

Example: microwave power 600 watts, 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.
The indicator light above the button lights up.
2. Set a cooking time using the rotary selector.



3. Press the button.

The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . The clock reappears.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

Pausing

Press the button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the button flashes. After closing the door, press the button again.

Cancelling operation

Press the button twice or open the door and press the button once.

Note: You can also adjust the cooking time first and then the microwave power setting.

Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan. The fan may run on even if the oven has been switched off.

Notes

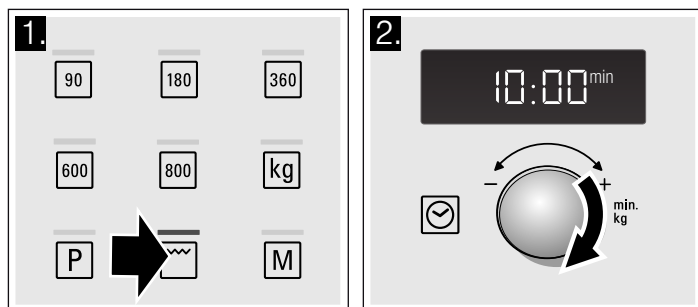
- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation.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

Grilling

A powerful grill ensures an intensive surface heat and even browning of the food.

Setting the grill

1. Press the Grill button
The indicator light above the button lights up and 10:00 min appears in the display.
2. Set the cooking time using the rotary selector.



3. Press the button.

The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . The clock reappears.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

Pausing

Press the button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the button flashes. After closing the door, press the button again.

Correction

You may correct a set cooking time at any time.

Cancelling operation

Press the button twice or open the door and press the button once.

Combined microwave and grill

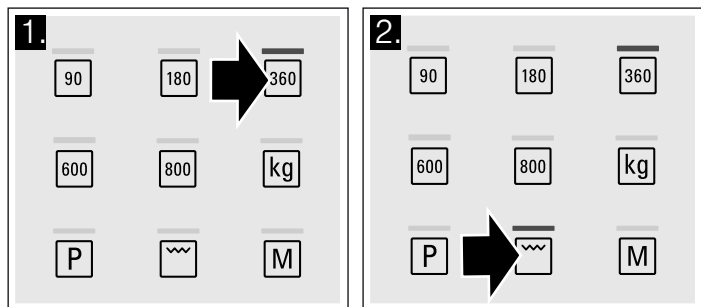
You can set the grill and the microwave at the same time. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

You can switch on all microwave power settings.
Exception: 800 and 600 W.

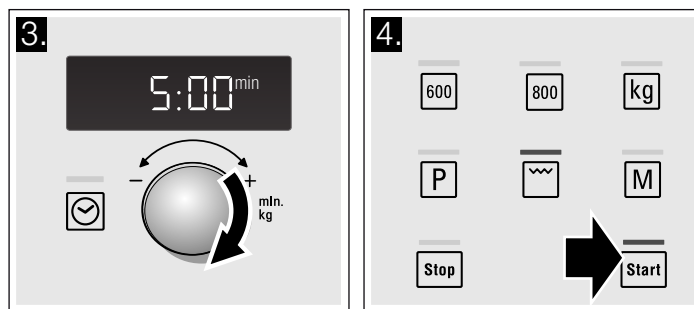
Setting the microwave and grill

Example: 360 W, , 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.
The indicator light above the button lights up and 1:00 min appears in the display.
2. Press the  Grill button.



3. Set a cooking time using the rotary selector.
4. Press the  button.



The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . The clock reappears.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

Pausing

Press the  button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the  button flashes. After closing the door, press the  button again.

Cancelling operation

Press the  button twice or open the door and press the  button once.

Note: You can also adjust the cooking time first and then the microwave power setting.

Memory

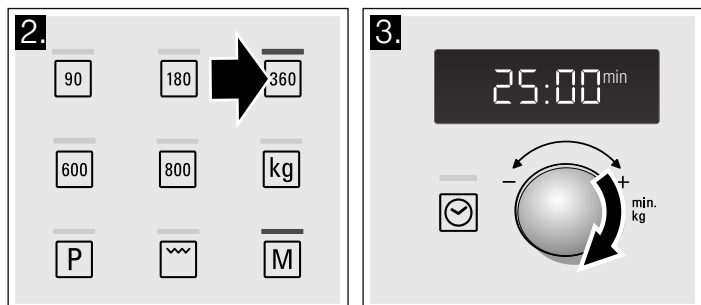
You can save the settings for a dish in the memory and call it up again at any time.

The memory is useful for if you frequently prepare a specific dish.

Saving memory settings

Example: 360 W, 25 minutes

1. Press the  button.
The indicator light above the button lights up.
2. Press the required microwave power setting.
The indicator light above the button lights up and 1:00 min appears in the display.
3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Confirm by pressing the  button.
The clock reappears. The setting is saved.

Notes

- You can also store grill only or grill combined with microwave.
- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing , press .
- **Saving a new setting in the memory:** press the  button. The old settings appear. Save the new programme as described in steps 1 to 4.

Starting the memory

It is very easy to start the saved programme. Place your meal into the appliance. Close the appliance door.

1. Press the  button.
The saved settings are displayed.
2. Press the  button.
The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . The clock reappears.

Pausing

Press the  button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the  button flashes. After closing the door, press the  button again.

Cancelling operation

Press the  button twice or open the door and press the  button once.

Changing the signal duration

You will hear an audible signal when the appliance is switched off. You can change the duration of the signal.

To do so, press the  button for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.

The clock reappears.

The following are possible:

Short signal duration - 3 tones

Long signal duration - 30 tones.

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 short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

Risk of burns!

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

Risk of electric shock!

Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.

Surfaces are different, and damage caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents.
The surface could be damaged. If such a substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers for cleaning the seal.
- hard scouring pads or cleaning sponges.
Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Cleaning agents

Caution!

Before cleaning, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Clean the outside of the appliance and the cooking compartment with a damp cloth and mild detergent. Dry with a clean cloth.

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.

Area	Cleaning agents
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 made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. 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.
Turntable and turntable ring	Hot soapy water: When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.
Wire rack	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.

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 *Tested for you in our cooking studio* 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.

You can take remedial action yourself for some error messages.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/note
The appliance does not work	The plug is not plugged in.	Plug the plug in
	Power failure	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Faulty operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds.
Three zeros light up in the display.	Power failure	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary selector was actuated accidentally.	Press the  button.
	The  button was not pressed after setting.	Press the  button or cancel the setting with the  button.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
	The  button was not pressed.	Press the  button.
It takes longer than before for the food to heat up	The microwave power level setting was too low.	Select a higher microwave power setting.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
The turntable makes a scratching or grinding noise.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess in the cooking compartment.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.
"M" appears in the display.	The appliance is in demo mode.	Press and hold the  button and the  button for approx. 7 seconds. Demo mode is deactivated.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service 	

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8989

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

Technical data

Input voltage	AC 220-230, 50 Hz
Power consumption	1270 W
Maximum output power	800W 900W
Grill power	1750 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A

Dimensions (HxWxD)

- appliance	382 mm x 594 mm x 317 mm
- cooking compartment	221 mm x 308 mm x 298 mm

VDE approved	yes
CE mark	yes

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.

Note: You can choose from 8 programmes.

Setting a programme

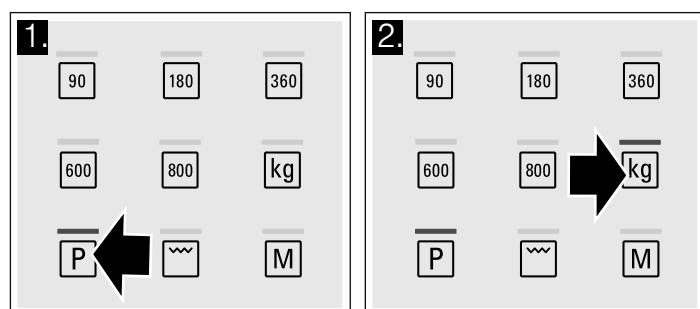
Once you have selected a programme, make settings as follows:

1. Press the **[P]** button repeatedly until the required programme number appears.

The indicator light above the button lights up.

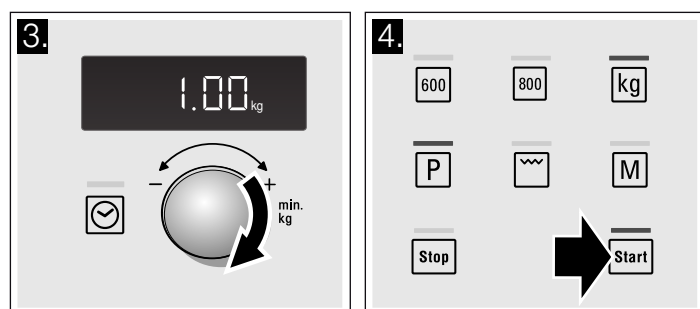
2. Press the **[kg]** button.

The indicator light above the button lights up and a suggested weight appears.



3. Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.

4. Press the **[Start]** button.



You will see the cooking time for the programme counting down.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press **[Stop]**. The clock reappears.

Correction

Press the **[Stop]** button twice and reset.

Pausing

Press the **[Stop]** button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the **[Start]** button flashes. After closing the door, press the **[Start]** button again.

Cancelling operation

Press the **[Stop]** button twice or open the door and press the **[Stop]** button once.

Notes

- For some programmes, an audible signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. After closing the door, press the **[Start]** button again.
- You can query the programme number and weight using "**[P]**" or "**[kg]**". The queried value is shown for 3 seconds in the display.

Defrosting using the automatic programmes

You can use the 4 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

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.

■ 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.

■ Signal

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and separate the food out or turn the meat or poultry. Close the door and press the Start button.

Programme no.		Weight range in kg
	Defrost	
P 01	Minced meat	0.20 - 1.00
P 02	Pieces of meat	0.20 - 1.00
P 03	Chicken, chicken pieces	0.40 - 1.80
P 04	Bread	0.20 - 1.00

Cooking with the automatic programmes

With the 3 cooking programmes, you can cook rice, potatoes or vegetables.

Notes

■ Ovenware

The food must be cooked in microwaveable cookware with a lid. For rice, you should use a large, deep dish.

■ Preparing food

Weigh out the food. You need to know the weight to set the programme.

Rice:

Do not use boil-in-the-bag rice. Add the required amount of water, as specified on the packaging. This is usually two or three times the quantity of rice.

Potatoes:

For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even-sized pieces. Add one tablespoon of water for each 100 g boiled potatoes, and a little salt.

Fresh vegetables:

Weigh out the fresh, trimmed vegetables. Cut the vegetables into small, even-sized pieces. Add a tbsp water for each 100 g vegetables.

■ Signal

While the programme is running, a signal sounds after some time. Stir the food.

■ Resting time

Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5 to 10 minutes until it reaches an even temperature.

The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

Programme no.		Weight range in kg
Cooking		
P 05	Rice	0.05 - 0.2
P 06	Potatoes	0.15 - 1.0
P 07	Vegetables	0.15 - 1.0

Combi-cooking programme

Notes

■ Ovenware

Cook the food in ovenware which is not too big, and is heat resistant and microwaveable.

■ Preparing food

Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.

■ Resting time

Once the programme has finished, allow the food to rest for another 5 to 10 minutes so it reaches an even temperature.

Programme no.	Weight range in kg	
Combi-cooking programme		
P 08	Bake, frozen, up to 3 cm in height	0.4 - 0.9

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best suited to your dish. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Information regarding the tables

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 the amount - almost twice the cooking time

Half the amount - half the cooking time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrost

Notes

■ Place the frozen food in an open container on the turntable.

■ 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 oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

■ 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.

■ Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

■ Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature is even throughout. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can still be further prepared, even if it has a small frozen core.

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	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	-
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 2 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	-
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

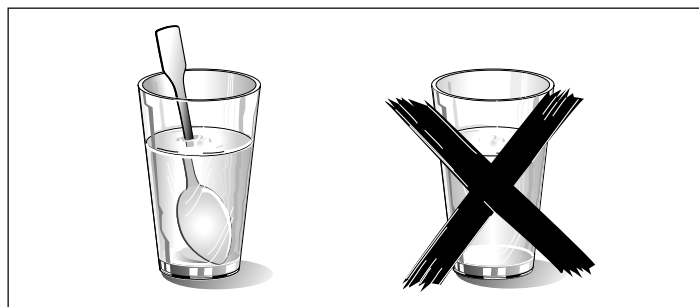
- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute 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 (2-3 components)	300-400 g	600 W, 8-11 mins	-
Soup	400 g	600 W, 8-10 mins	-
Stews	500 g	600 W, 10-13 mins	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Add water, lemon juice or wine as desired
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 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.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 4-8 mins	-
Drinks	150 ml	800 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check during heating
	300 ml	800 W, 2-3 mins	
	500 ml	800 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature.
	100 ml	360 W, approx. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Soup, 1 cup	200 g	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	400 g	600 W, 4-5 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600 W, 6-8 mins	-
	800 g	600 W, 8-11 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600 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.

- 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 setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat loaf	750 g	600 W, 20-25 mins	Cook uncovered
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	800 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the quantity of liquid.
	250 g	800 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 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.

Condensation

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

- Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.
- Always place the wire rack on the turntable.
- Grease the wire rack with oil beforehand.
- Set the first time using the rotary selector.
Turn the food and then set the time for the second side.

Tips for grilling

Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.

	Quantity	Accessories	Cooking time in minutes
Bread for toasting (pre-toasting)	2 to 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 to 4 2nd side: approx. 2 to 3
Toast with topping	2 to 4 slices	Wire rack	Depending on topping: 5 to 7
Soup with toppings, e.g. onion soup	2 to 4 cups	Turntable	approx. 15 to 20

Combined grill and microwave

Notes

- The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins.
- Always place the dish on the turntable and do not cover the food.
- Use a high-sided dish for roasting. This keeps the cooking compartment cleaner.
- Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It must not be too large, as the turntable must still be able to turn.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.
- Leave the meat to rest for another 5 to 10 minutes before cutting it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is cut.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Joint of pork, e.g. neck of pork	approx.750 g	Turntable	360 W + 	40-50 mins	Turn 1 to 2 times.
Meat loaf	approx.750 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Maximum of 6 cm in height.
Chicken portions, small, e.g. chicken thighs or wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	25-35 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	15-25 mins	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Potato gratin (using raw potatoes)	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	30-40 mins	Maximum of 4 cm in height
Fish, scalloped	approx.400 g	Turntable	360 W + 	20-25 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	30-35 mins	Maximum of 5 cm in height
Vegetable kebab	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20 mins	Use wooden skewers.
Fish kebabs	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	Use wooden skewers.
Bacon rashers	approx. 8 rashers	Wire rack	360 W + 	10-15 mins	

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and correct operation of microwave appliances are tested by testing institutes using these dishes.

In accordance with EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 and EN 60350 (2009)

Cooking and defrosting with the microwave

Microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Egg wash, 750 g	360 W, 12-17 mins+ 90 W, 20-25 mins	Pyrex dish, 20 x 25 cm on the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place the pyrex dish on the turntable.

Microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins+ 90 W, 10-15 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Potato gratin	 grill + 360 W, 35-40 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.

Indicaciones de seguridad importantes	37
Causas de daños.....	39
Instalación y conexión	40
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente.....	40
Ahorro de energía.....	40
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	40
El panel de mando	41
Mando giratorio.....	41
Los tipos de calentamiento.....	41
Los accesorios	41
Antes del primer uso	42
Programar la hora.....	42
Calentar el compartimento de cocción	42
El microondas	42
Consejos y advertencias de los recipientes.....	42
Potencias del microondas	43
Programar el microondas	43
Ventilador	43
Asar al grill	43
Programar el grill	43
Grill combinado con microondas.....	44
Programar el grill y el microondas	44
Memoria	44
Almacenar memoria.....	44
Activar memoria	44
Modificar la duración de la señal	45
Cuidados y limpieza	45
Productos de limpieza	45
Tabla de averías	46
Servicio de Asistencia Técnica	46
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	46
Datos técnicos.....	47
Programa automático	47
Seleccionar el programa	47
Descongelación con el programa automático.....	47
Cocción con el programa automático	48
Programa de cocción combinado.....	48
Platos probados en nuestro estudio de cocina	48
Indicaciones sobre las tablas.....	48
Descongelar.....	48
Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	49
Calentamiento de alimentos	50
Cocción de alimentos	50
Consejos prácticos para usar el microondas	51
Consejos y advertencias para asar al grill	51
Grill combinado con microondas	51
Comidas normalizadas según EN 60705	52
Cocer y descongelar con el microondas.....	52

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.neff-international.com** y también en la tienda online: **www.neff-eshop.com**

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Colocar siempre los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la descripción de los accesorios en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- El aparato se calienta mucho. Si el aparato se monta en un mueble empotrado con puerta decorativa, cuando la puerta decorativa está cerrada se produce una acumulación del calor. Asegurarse de que la puerta decorativa esté abierta cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños. Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

¡Peligro de explosión!

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta; véase el capítulo *Cuidados y limpieza*.
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un

agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.
- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.

¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- El uso de vajilla o recipientes de metal con la función microondas puede provocar la formación de chispas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas. Utilizar únicamente vajilla apta para el microondas o bien utilizar el microondas en combinación con un tipo de calentamiento.

Causas de daños

¡Atención!

- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.
- Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Bandejas de aluminio: No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Agua condensada en el interior del aparato: Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento en modo microondas no se ve perjudicado. Para evitar la corrosión, limpiar siempre el agua condensada después de cada cocción.

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato puede montarse en un armario superior de 60 cm de ancho (con una profundidad mínima de 30 cm y una altura de 85 cm desde el suelo).

El aparato está listo para ser enchufado y debe conectarse únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra que haya sido instalada de forma reglamentaria. La protección por fusible debe ser de 10 amperios (modelo automático L o B). La

tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la etiqueta de características.

La colocación de la caja de enchufe o la sustitución de la línea de conexión solo puede llevarse a cabo por un técnico electricista. Si el enchufe no queda accesible tras el montaje, la instalación deberá contar con un dispositivo de separación omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.

No utilizar tomas de corriente múltiples, regletas de enchufes ni alargadores. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Nota: El enchufe de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de manera adecuada.

Ahorro de energía

Precalentar el horno solo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.

Mantener siempre la puerta cerrada al cocer.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del aparato se mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

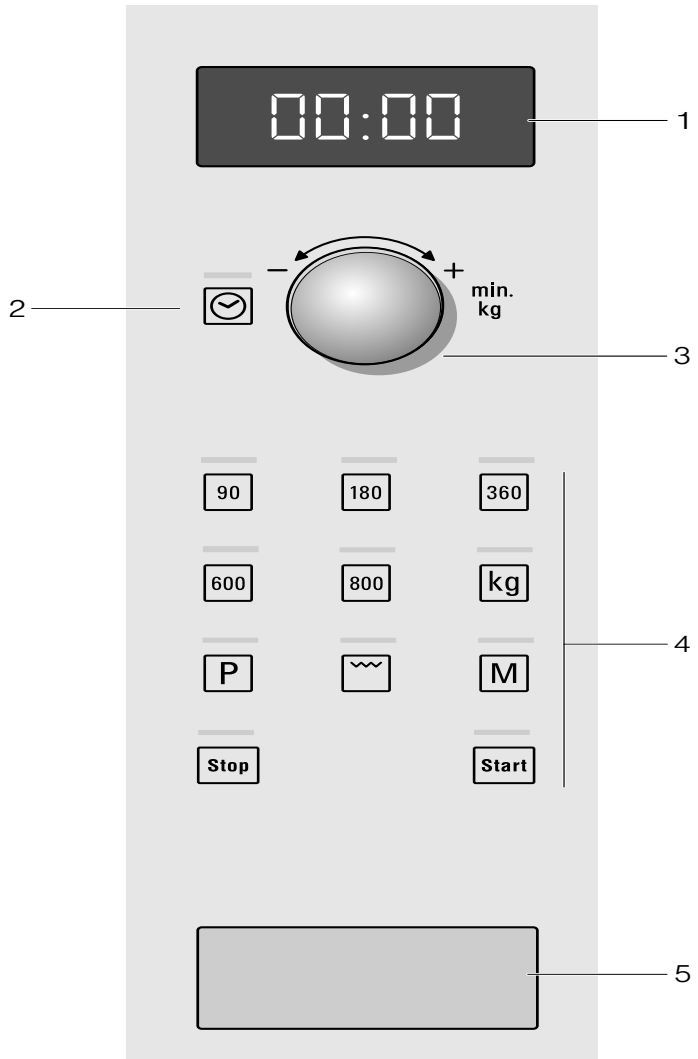


Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

El panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



1	Indicador de la hora y la duración
2	Tecla Reloj
3	Mando giratorio para el ajuste de la hora y la duración o para el ajuste del programa automático
4	Teclas
5	Botón de apertura de puerta

Teclas	Uso
	Con esta tecla se puede ajustar la hora
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
800	Seleccionar la potencia del microondas de 800 W
	Seleccionar los kilogramos en los programas
	Seleccionar el programa automático
	Seleccionar el grill
	Seleccionar la memoria

Teclas	Uso
	Con esta tecla se inicia el funcionamiento
	Con esta tecla se detiene el funcionamiento

Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Los tipos de calentamiento

Microondas

Los alimentos transforman la energía de las microondas en calor. El microondas es apropiado para descongelar, calentar, fundir y cocer de forma rápida.

Niveles de potencia del microondas

- 800 W para calentar líquidos.
- 600 W para calentar y cocer alimentos.
- 360 W para cocer carne y para calentar alimentos delicados.
- 180 W para descongelar y continuar con la cocción.
- 90 W para descongelar alimentos delicados.

Grill

Permite gratinar y tostar platos.

Grill combinado con microondas

El grill funciona simultáneamente con el microondas. El servicio combinado es especialmente apropiado para soufflés y gratinados. Las comidas quedan crujientes y doradas. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Los accesorios

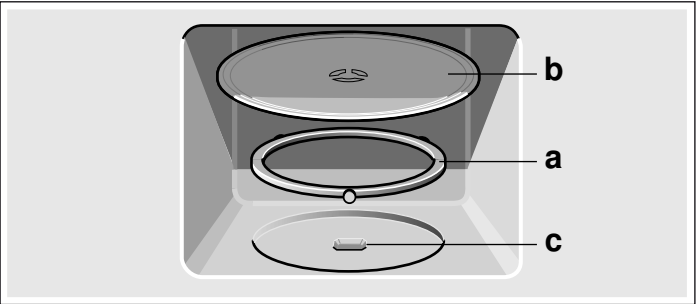
¡Atención!

Al retirar la vajilla, asegurarse de que no se desplace el plato giratorio. Comprobar que el plato giratorio esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Plato giratorio

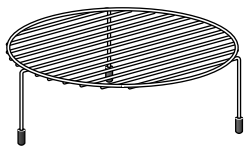
Para colocar el plato giratorio:

1. Colocar el anillo giratorio **a** en la hendidura del compartimento de cocción.
2. Enclavar el plato giratorio **b** en el accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.



Nota: Utilizar el aparato solo cuando el plato giratorio esté colocado. Asegurarse de que queda correctamente enclavado. El plato giratorio puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

Parrilla



Parrilla para asar al grill, p. ej. bistecs, salchichas o tostadas o como soporte, p. ej. para moldes para gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el microondas por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Programar la hora

Al conectar el aparato a la red eléctrica o tras un corte en el suministro de corriente, en el panel indicador parpadean tres ceros.

1. Pulsar la tecla

En el indicador aparece **12:00h** y se ilumina la luz indicadora situada sobre la tecla .

2. Ajustar la hora con el mando giratorio.

3. Pulsar nuevamente la tecla .

La hora actual está ajustada.

Suprimir la indicación de hora

Pulsar la tecla y luego la tecla . El indicador se vuelve oscuro.

Reprogramar la hora

Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra la hora **12:00**. A continuación ajustar tal y como se describe en los puntos 2 y 3.

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

Programar tal como se describe en los puntos 1 a 3.

Calentar el compartimento de cocción

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

1. Pulsar la tecla

En el indicador se muestra **10:00** min

2. Pulsar la tecla

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal. Pulsar la tecla o abrir la puerta del aparato.

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos.

Es posible utilizar únicamente el microondas o en combinación con el grill.

Le presentamos toda la información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

Nota: En el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina* encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar, derretir y cocer con microondas.

¡Pruebe a utilizar su microondas! Por ejemplo, calentar una taza de agua para preparar un té.

Coger una taza grande sin decoración dorada o plateada e introducir una cuchara de té en la taza. Colocar la taza con agua sobre el plato giratorio.

1. Pulsar la tecla 800 W.

2. Ajustar **1:30** min con el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla .

Tras 1 minuto y 30 segundos suena una señal. El agua para el té está caliente.

Mientras se toma el té, volver a leer las indicaciones de seguridad del principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

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

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos. El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados no se calienta

¡Atención!

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

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior, con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 - 1 minuto a la potencia máxima.

2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

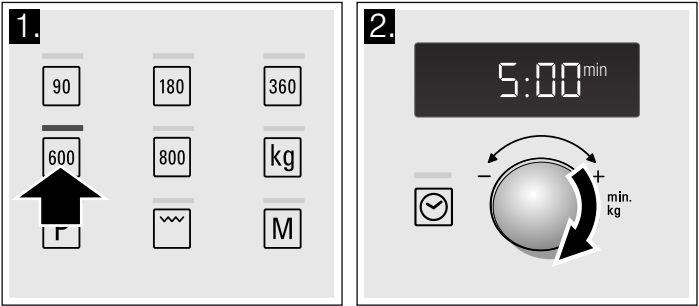
90 W	para descongelar alimentos delicados
180 W	para descongelar y continuar la cocción
360 W	para cocer carne y para calentar alimentos delicados
600 W	para calentar y cocer alimentos
800 W	para calentar líquidos

Nota: El nivel de potencia de microondas de 800 W puede ajustarse durante 30 minutos, el de 600 W durante 1 hora, y los niveles restantes durante 1 hora y 39 minutos cada uno.

Programar el microondas

Ejemplo de potencia del microondas 600 W, 5 minutos

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla.
2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



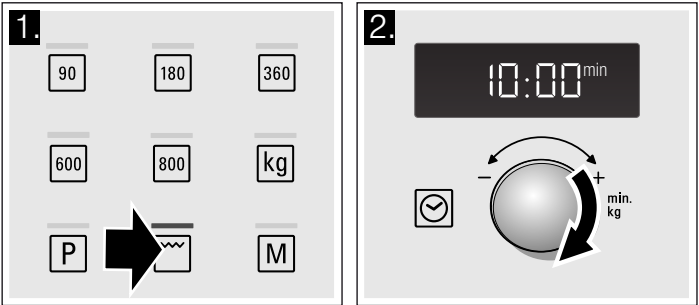
3. Pulsar la tecla **Start**.

Asar al grill

Un grill potente proporciona un calor superficial intenso y un dorado uniforme en los alimentos.

Programar el grill

1. Pulsar la tecla Grill **Grill**.
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece 10:00 min. en el indicador.
2. Programar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla **Start**.

En el indicador se muestra el transcurso de la duración.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar **Stop**. Se muestra de nuevo la hora.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar **Stop**. Se muestra de nuevo la hora.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

Interrupción

Pulsar una vez la tecla **Stop** o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla **Start** parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla **Start**.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla **Stop** o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla **Stop**.

Nota: También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.

Ventilador

El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador puede seguir funcionando aunque ya se haya desconectado el aparato.

Notas

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

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

Interrupción

Pulsar una vez la tecla **Stop** o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla **Start** parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla **Start**.

Corregir

El tiempo programado se puede corregir en cualquier momento.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla **Stop** o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla **Stop**.

Grill combinado con microondas

Se pueden programar el grill y el microondas al mismo tiempo. Las comidas quedan crujientes y doradas. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 800 y 600 W

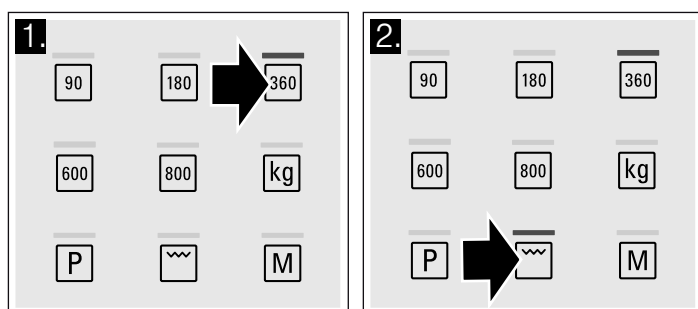
Programar el grill y el microondas

Ejemplo: 360 W, grill, 5 minutos

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

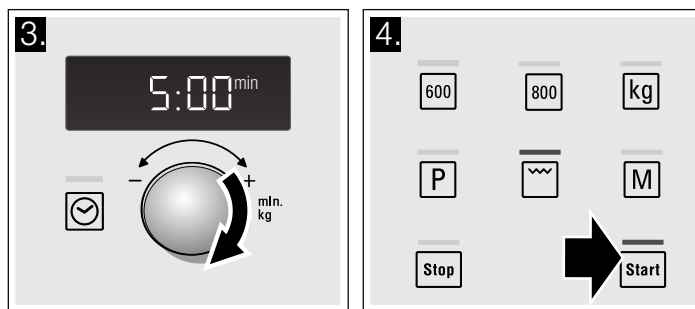
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece 1:00 min. en el indicador.

2. Pulsar la tecla Grill.



3. Ajustar la duración con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla [Start].



En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar [Stop]. Se muestra de nuevo la hora.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

Interrupción

Pulsar una vez la tecla [Stop] o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla [Start] parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla [Start].

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla [Stop] o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla [Stop].

Nota: También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.

Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.

La función de memoria resulta especialmente útil cuando un mismo plato se prepara con frecuencia.

Almacenar memoria

Ejemplo: 360 W, 25 minutos

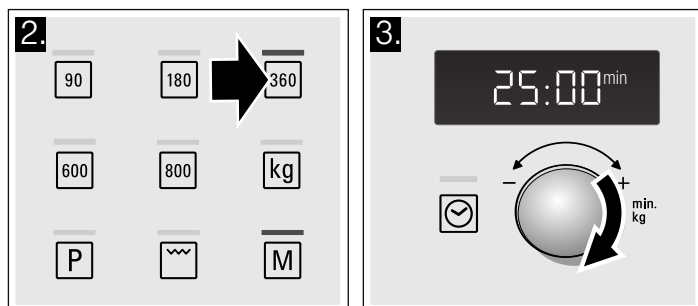
1. Pulsar la tecla [M].

Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla.

2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece 1:00 min. en el indicador.

3. Programar la duración con el mando giratorio.



4. Confirmar con la tecla [M].

Se muestra de nuevo la hora. Los ajustes se han guardado.

Notas

- Se podrán guardar solo los ajustes de Grill o Grill combinado con microondas.
- No se podrán guardar sucesivamente más niveles de potencia del microondas.
- Los programas automáticos no se pueden guardar.
- La memoria también se puede almacenar e iniciar de inmediato. Para finalizar, pulsar [Start] y no [M].
- **Guardar datos nuevos en la memoria:** pulsar la tecla [M]. Se visualizarán los ajustes guardados. Guardar el programa nuevo tal y como se describe en los puntos 1 a 4.

Activar memoria

Se podrá iniciar fácilmente el programa guardado. Colocar la comida en el aparato. Cerrar la puerta del aparato.

1. Pulsar la tecla [M].

Se visualizarán los ajustes guardados.

2. Pulsar la tecla [Start].

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar [Stop]. Se muestra de nuevo la hora.

Interrupción

Pulsar una vez la tecla  o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla  parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla .

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla  o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla .

Modificar la duración de la señal

Cuando se desconecta el aparato se oye una señal. Es posible modificar la duración de la señal.
Para ello, pulsar la tecla  durante aprox. 6 segundos.

Se aplica la nueva duración de señal.
Se muestra de nuevo la hora.
Existe la posibilidad de:
duración de la señal breve: 3 tonos
duración de la señal larga: 30 tonos

Cuidados y limpieza

El microondas mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

-  **¡Peligro de cortocircuito!**
No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.
-  **¡Peligro de quemaduras!**
No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.
-  **¡Peligro de descarga eléctrica!**
No sumergir el aparato en agua ni limpiarlo bajo un chorro de agua.
Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.
- No utilizar:**
- productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
La superficie puede dañarse. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera, limpiarlo inmediatamente con agua.
 - rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
 - rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta,
 - esponjas o estropajos duros.
Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
 - productos fuertes que contengan alcohol.

Productos de limpieza

¡Atención!
Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato antes de la limpieza. Limpiar el aparato por fuera y el compartimento de cocción con un paño húmedo y un producto de limpieza suave. Secar con un paño limpio.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con jabón: Encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con jabón: Límpiala con productos de limpieza específicos para acero o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Tabla de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

¿Qué hacer en caso de avería?

Aviso de error	Posible causa	Solución/indicación
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe
	Corte de corriente	Comprobar si funciona la lámpara de la cocina.
	El fusible está dañado.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato se encuentra en buen estado.
	Error de manejo	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectar después de aprox. 10 s.
En el indicador aparecen tres ceros.	Corte de corriente	Volver a programar la hora.
El aparato no está en funcionamiento. En el indicador aparece un tiempo.	Se ha accionado el mando giratorio por error.	Pulsar la tecla  .
	Después del ajuste no se ha pulsado la tecla  .	Pulsar la tecla  o cancelar el ajuste con la tecla  .
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado la tecla  .	Pulsar la tecla  .
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas muy baja.	Seleccionar una potencia superior en el microondas.
	El plato contenía más cantidad que en otras ocasiones.	Doble cantidad, doble tiempo.
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.
El plato giratorio hace un ruido como de arrastre o rasguño.	Hay suciedad u objetos extraños en la zona del accionamiento del plato giratorio.	Limpiar el anillo giratorio y el rebaje del interior del aparato.
El microondas deja de funcionar sin motivo aparente.	El microondas tiene un problema.	En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece una «M».	El aparato se encuentra en el modo demo.	Mantener pulsadas las teclas  y  durante aprox. 7 s. El modo demo está desactivado.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Algunos avisos de error se pueden solucionar sin necesidad de ayuda.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías
E 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Este aparato cumple la normativa EN 55011 o CISPR 11. Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

Datos técnicos

Tensión de entrada CA 220 - 230 V50 hz

Consumo de potencia	1270 W
Potencia de salida máxima	800 W
Potencia del grill	1000 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	10 A
Dimensiones (Al×L×An)	
- Aparato	382 mm x 594 mm x 317 mm
- Compartimento de cocción	201.0 x 308.0 x 282.0 mm
Homologación VDE	
Distintivo CE	sí

Programa automático

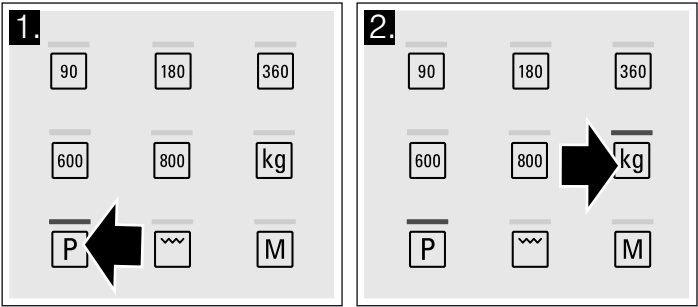
Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo.

Nota: Pueden seleccionarse hasta 8 programas.

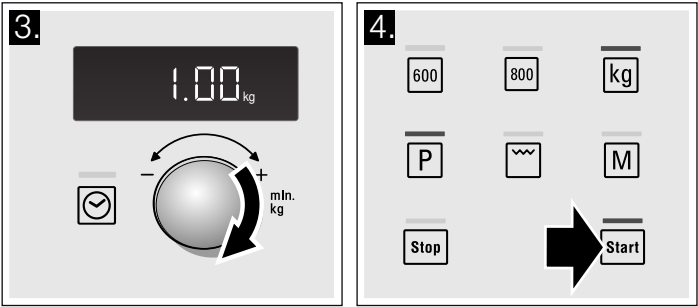
Seleccionar el programa

Una vez seleccionado el programa, proceder del siguiente modo:

- 1. Pulsar repetidamente la tecla [P] hasta que se muestre el número de programa deseado.
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla.
- 2. Pulsar la tecla [kg].
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece una sugerencia de peso.



- 3. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.
- 4. Pulsar la tecla [Start].



Se muestra el transcurso de la duración del programa.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar [Stop]. Se muestra de nuevo la hora.

Corregir

Pulsar la tecla [Stop] dos veces y volver a programar.

Interrupción

Pulsar una vez la tecla [Stop] o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre la tecla [Start] parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla [Start].

Cancelar el funcionamiento

Pulsar 2 veces la tecla [Stop] o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla [Stop].

Notas

- En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Después de cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla [Start].
- Se pueden consultar el número del programa y el peso con [P] o [kg]. El valor consultado se muestra en el indicador durante 3 segundos.

Descongelación con el programa automático

Los 4 programas de descongelación permiten descongelar carne, aves y pan.

Notas

- Preparar los alimentos
Utilizar alimentos congelados a -18 °C y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones. Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
- Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Recipientes
Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.

■ Tiempo de reposo

Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar.

A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.

■ Señal

En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start.

N.º programa		Rango de peso en kg
Descongelar		
P 01	Carne picada	0,20 - 1,00
P 02	Trozos de carne	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, piezas de pollo	0,40 - 1,80
P 04	Pan	0,20 - 1,00

Cocción con el programa automático

Los 3 programas de cocción permiten cocer arroz, patatas o verduras.

Notas

■ Recipientes

Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto.

■ Preparar los alimentos

Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

Arroz:

no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir la cantidad de agua necesaria de acuerdo con las indicaciones del fabricante en el embalaje. La cantidad media es de entre dos y tres veces el peso del arroz.

Patatas:

Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas crudas en trozos pequeños y uniformes. Añadir una

cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Verduras frescas:

Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verduras.

■ Señal

Durante el transcurso del programa, suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Remover los alimentos.

■ Tiempo de reposo

Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.

Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

N.º programa		Rango de peso en kg
Cocer		
P 05	Arroz	0,05 - 0,2
P 06	Patatas	0,15 - 1,0
P 07	Verduras	0,15 - 1,0

Programa de cocción combinado

Notas

■ Recipientes

Cocer los alimentos en un recipiente resistente al calor y adecuado para el microondas que no sea demasiado grande.

■ Preparar los alimentos

Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

■ Tiempo de reposo

Una vez finalizado el programa, dejar reposar el alimento durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.

N.º programa		Rango de peso en kg
Programa combinado		
P 08	Gratinado congelado, hasta 3 cm de grosor	0,4 - 0,9

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Indicaciones sobre las tablas

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.

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

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

El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción,

mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

Descongelar

Notas

■ Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre el plato giratorio.

■ Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.

■ Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 20 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves. La carne también puede cocerse aunque tenga una pequeña parte en su interior aún congelada.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	-
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuando menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

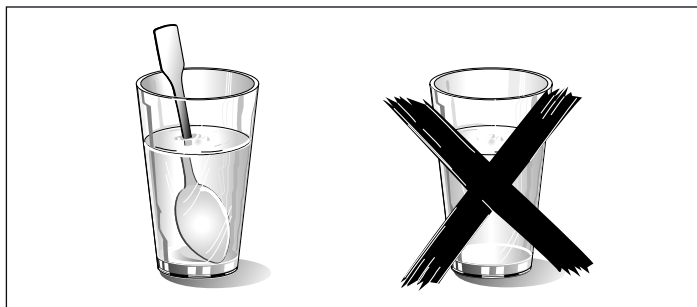
Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Sopa	400 g	600 W, 8-10 min	-
Cocidos	500 g	600 W, 10-13 min	-
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	separar las piezas de carne al remover
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones	450 g	600 W, 10-15 min.	-

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Bebidas	150 ml	800 W, 1-2 min	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	300 ml	800 W, 2-3 min	
	500 ml	800 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, aprox. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 ½ min	
Sopa 1 taza	200 g	600 W, 2-3 min	-
Sopa 2 tazas	400 g	600 W, 4-5 min	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 8-11 min	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	Añadir un poco de líquido
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

- Quanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de carne picada	750 g	600 W, 20-25 min	Cocer sin tapar
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar las verduras en trozos iguales; Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar las patatas en trozos iguales Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	800 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	800 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el pudín 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Consejos prácticos para usar el microondas

No encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla: Doble cantidad = casi el doble de tiempo La mitad de cantidad = la mitad de tiempo
El alimento ha quedado muy seco.	Ajustar la siguiente vez un tiempo de cocción más breve o seleccionar una potencia de microondas inferior. Destapar el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

Agua condensada

Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Esto es normal. Esto no afecta a la función del microondas. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Todos los valores indicados son de referencia y pueden variar en función de las características del alimento.

	Cantidad	Accesorios	Duración en minutos
Pan de molde (tostar previamente)	2 a 4 rodajas	Parrilla	1ª cara: aprox. 2 a 4 2ª cara: aprox. 2 a 3
Tostadas gratinadas	2 a 4 rodajas	Parrilla	En función de la capa: 5 a 7
Gratinar sopas, p. ej. sopa de cebolla	2 a 4 tazas	Plato giratorio	aprox. 15 a 20

Grill combinado con microondas

Notas

- El servicio combinado es especialmente apropiado para soufflés y gratinados.
- Colocar siempre el recipiente sobre el plato giratorio y no cubrir la comida.
- Utilizar un molde alto para el asado. De este modo el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

- Asar al grill siempre directamente sobre la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrada y no precalentar.
- Colocar siempre la parrilla sobre el plato giratorio.
- Engrasar primero la parrilla con aceite.
- Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas del grill y ajustar después del tiempo para el 2º lado.

- Para los gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No puede ser muy grande, ya que el plato giratorio debe poder girar.
- Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos tras el tiempo más corto indicado.

- Antes de cortar la carne dejarla reposar de 5 a 10 minutos para que sus jugos se distribuyan de forma homogénea y no se pierdan al cortarla.
- Los soufflés y gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., pieza de pescuezo	aprox. 750 g	Plato giratorio	360 W + 	40- 50 min	Dar la vuelta 1 a 2 veces.
Asado de carne picada	aprox. 750 g	Plato giratorio	360 W + 	25- 35 min	Máximo 6 cm de grosor.
Piezas de pollo pequeñas, p. ej. muslos o alitas	aprox. 800 g	Recipiente sobre la parrilla	360 W + 	25 - 35 min.	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Alitas de pollo, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	Recipiente sobre la parrilla	360 W + 	15 - 25 min	No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (con ingredientes precocinados)	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W + 	25- 35 min	Espolvorear con queso. Máx. 5 cm de grosor.
Gratinado de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W + 	30 - 40 min	Máx. 4 cm de grosor.
Pescado, gratinado	aprox. 400 g	Plato giratorio	360 W + 	20 - 25 min	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W + 	30 - 35 min	Máx. 5 cm de grosor.
Brochetas de verdura	4 - 5 unidades	Parrilla	180 W + 	15 - 20 min	Utilizar pinchos de madera.
Brochetas de pescado	4 - 5 unidades	Parrilla	180 W + 	10 - 15 min	Utilizar pinchos de madera.
Lonchas de tocino	aprox. 8 lonchas	Parrilla	360 W + 	10 - 15 min	

Comidas normalizadas según EN 60705

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas a partir de estos platos.

Según las normas EN 60705, IEC 60705 o. DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Cocer y descongelar con el microondas

Cocer en el microondas

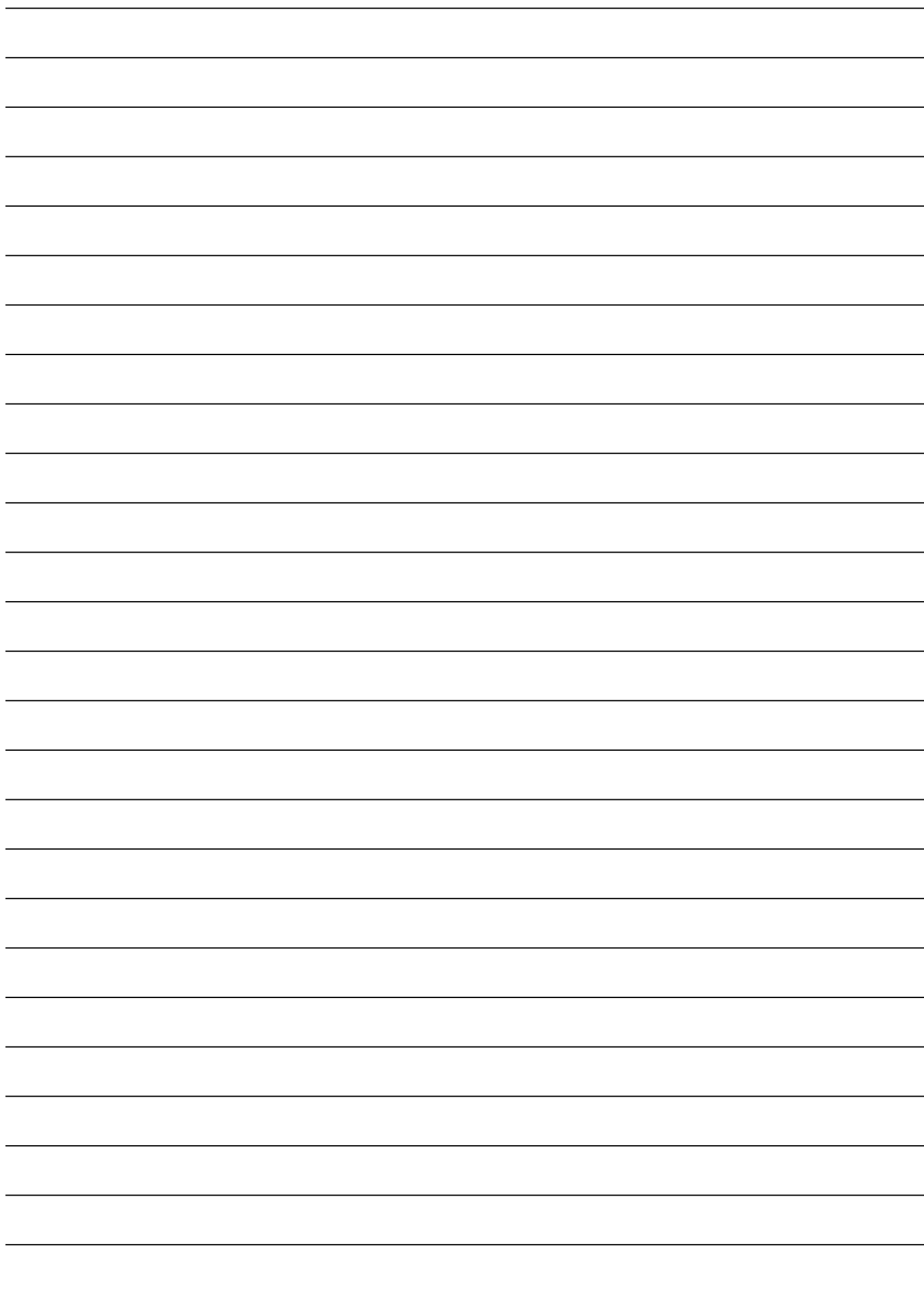
Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de 20 x 25 cm sobre el plato giratorio.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.
Asado de carne picada	600 W, 20-25 min	Colocar el molde de vidrio pyrex sobre el plato giratorio.

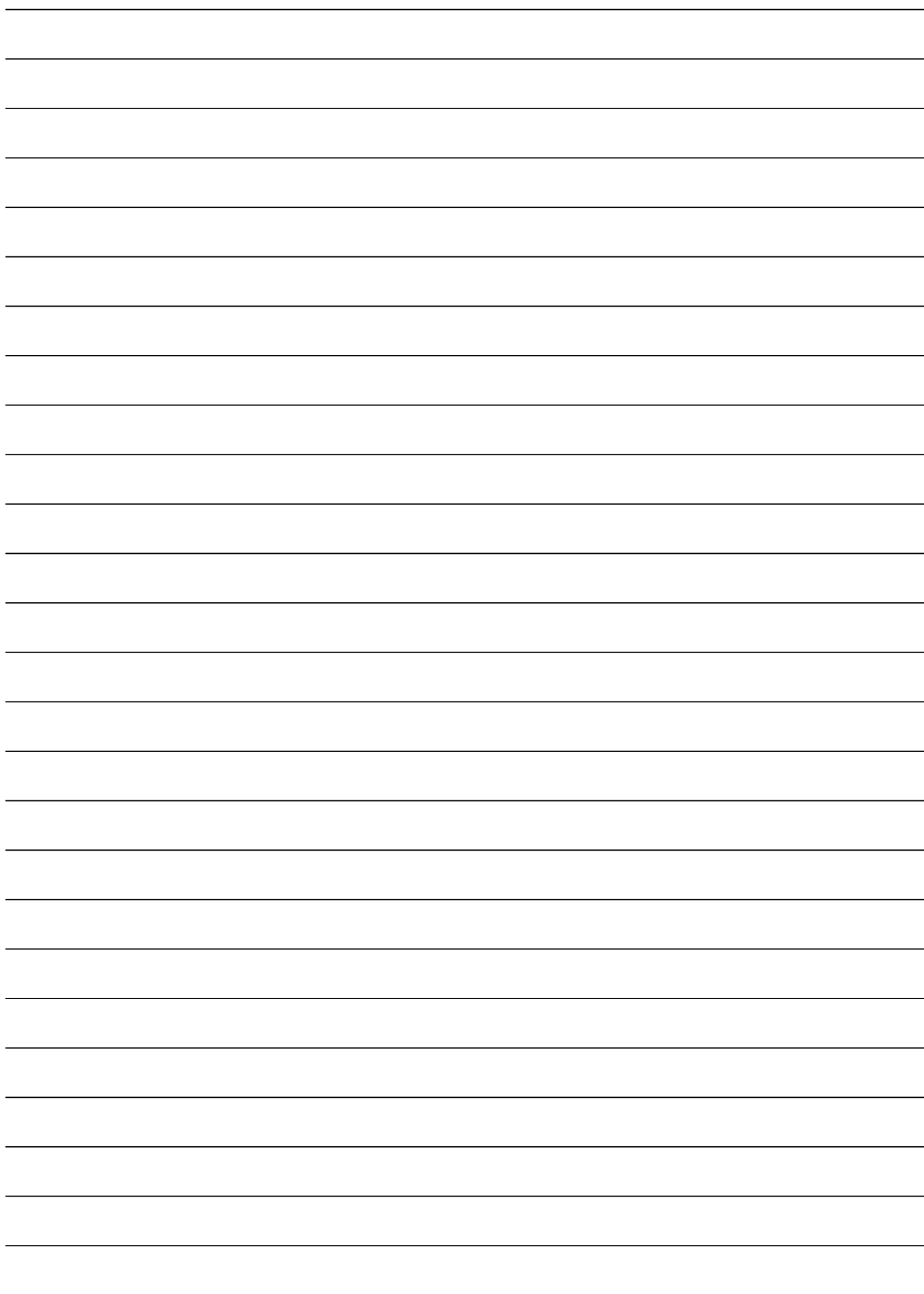
Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Gratinado de patatas	Grill  + 360 W, 35-40 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.







Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
GERMANY



9000915314

(02)
961210