



MIKROWELLE  
MICROONDAS

[de] Gebrauchsanleitung .....	3
[es] Instrucciones de uso .....	33

C1AMG83N0





# Inhaltsverzeichnis

	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Automatik-Programme</b> . . . . .	<b>16</b>
	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>4</b>		Programm einstellen . . . . .	16
	Generell . . . . .	4		Programmtabelle . . . . .	16
	Mikrowelle . . . . .	5		<b>Zeitfunktionen einstellen</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .	<b>7</b>		Zeiteinstellungen abfragen . . . . .	18
	Generell . . . . .	7		Wecker einstellen . . . . .	18
	Mikrowelle . . . . .	7		Dauer einstellen . . . . .	18
	<b>Umweltschutz</b> . . . . .	<b>7</b>		Erste Inbetriebnahme . . . . .	19
	Energiesparen . . . . .	7		<b>Grundeinstellungen</b> . . . . .	<b>19</b>
	Umweltgerecht entsorgen . . . . .	7		Grundeinstellungen ändern . . . . .	19
	<b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .	<b>8</b>		Liste der Grundeinstellungen . . . . .	19
	Bedienfeld . . . . .	8		<b>Reinigen</b> . . . . .	<b>20</b>
	Funktionswähler . . . . .	8		Geeignete Reinigungsmittel . . . . .	20
	Touch-Felder und Display . . . . .	9		<b>Störungen, was tun?</b> . . . . .	<b>21</b>
	Drehwähler . . . . .	9		<b>Kundendienst</b> . . . . .	<b>22</b>
	Betriebsarten . . . . .	10		E-Nummer und FD-Nummer . . . . .	22
	Heizarten . . . . .	10		<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> . . . . .	<b>22</b>
	Mikrowelle . . . . .	10		<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> . . . . .	<b>23</b>
	Garraum . . . . .	10		Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle . . . . .	23
	<b>Zubehör</b> . . . . .	<b>11</b>		Tipps zur Mikrowelle . . . . .	26
	Beiliegendes Zubehör . . . . .	11		Kuchen und Gebäck . . . . .	26
	Sonderzubehör . . . . .	11		Tipps zum Backen . . . . .	27
	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	<b>11</b>		Braten und Grillen . . . . .	28
	Drehteller einsetzen . . . . .	11		Tipps zum Braten und Grillen . . . . .	31
	Erste Inbetriebnahme . . . . .	11		Aufläufe, Gratins, Toasts . . . . .	31
	Garraum und Zubehör reinigen . . . . .	12		Fertigprodukte, tiefgekühlt . . . . .	31
	<b>Gerät bedienen</b> . . . . .	<b>12</b>		<b>Prüfgerichte</b> . . . . .	<b>32</b>
	Gerät ein- und ausschalten . . . . .	12			
	Betriebsart einstellen . . . . .	12			
	Heizart und Temperatur einstellen . . . . .	13			
	Schnell aufheizen . . . . .	13			
	Automatische Sicherheitsabschaltung . . . . .	13			
	<b>Mikrowelle</b> . . . . .	<b>14</b>			
	Geschirr . . . . .	14			
	Mikrowellen-Stufen . . . . .	14			
	Mikrowelle einstellen . . . . .	14			
	Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen . . . . .	15			

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) und Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

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



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung 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 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. → *"Vor dem ersten Gebrauch" auf Seite 11*



## Wichtige Sicherheitshinweise

### Generell

#### **Warnung – Brandgefahr!**

- 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.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- 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.

#### **Warnung – 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.

### **⚠️ Warnung – 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.

### **⚠️ Warnung – 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.

### **⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

## **Mikrowelle**

### **⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen
- 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.

### **⚠️ Warnung – Explosionsgefahr!**

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

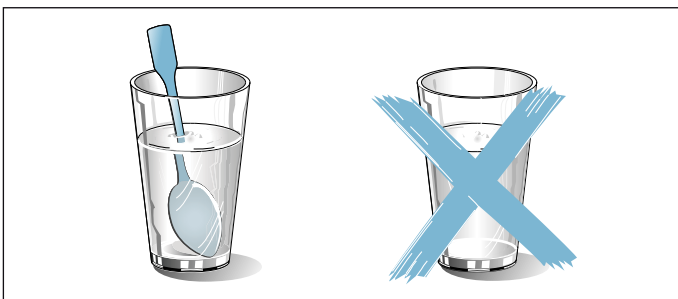
### **⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- 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.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

**⚠ Warnung – 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. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



**⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!**

- 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 oder Geschirr mit Metallbesatz 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.

**⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!**

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

**⚠ Warnung – 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. → "Reinigen" auf Seite 20
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

## Ursachen für Schäden

### Generell

#### Achtung!

- **Wasser im heißen Garraum:** Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- **Feuchte Lebensmittel:** Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- **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.
- **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.
- **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.
- **Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche:** Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- **Gerät transportieren:** Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

### Mikrowelle

#### 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.
- **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. Die Türscheibe kann durch Überbelastung springen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen.
- **Aluminiumschalen:** Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- **Drehtellerantrieb:** Übergewogene Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- **Drehteller:** Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.

## Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

### Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie zum Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Betriebs möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren 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.

## Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

**Hinweis:** Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

## Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Funktions- und Drehwähler sowie Touch-Feldern die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer ausgewählten Betriebsart.



### 1 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

### 2 Touch-Felder

Hinter den Touch-Feldern liegen Sensoren. Tippen Sie auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen.

### 3 Display

Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

### 4 Drehwähler

Mit dem Drehwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Drehwähler können Sie nach links oder rechts drehen.

## Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Das Gerät ist ausgeschaltet.
⚡ Mikrowelle	Mikrowellenbetrieb wählen.
🌀 Heißluft	Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
🌀 Umluftgrill	Der Ventilator wirbelt die heiße Luft des Grillheizkörpers um die Speise.
🍕 Pizzastufe	Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
⚡ Grill	Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
P Programme	Für viele Gerichte finden Sie hier bereits vorprogrammierte Einstellungen.

## Hinweise

- Bei manchen Geräten sind die Funktions- oder Drehwähler versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Funktions- oder Drehwähler.
- Befindet sich der Funktionswähler in der Nullstellung (Energiesparmodus) und wird eine Funktion gewählt, dauert es wenige Sekunden, bis die jeweilige Funktion zur Verfügung steht (z. B. Mikrowelle).





## Touch-Felder und Display

Mit den Touch-Feldern können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

### Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol		Bedeutung
	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen, bzw. Mikrowellenfunktion zu einer Heizart zuschalten.
P	Programme	Programmauswahl aufrufen, mit dem Drehwähler die Programmnummer einstellen.
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen auswählen und mit dem Drehwähler einstellen.
	Schnelles Vorheizen	Schnellvorheizung aktivieren/ deaktivieren
°C/kg	Temperatur/ Gewicht	Temperatur/ Gewicht auswählen und mit dem Drehwähler einstellen.
	Start/Stop	Betrieb starten oder anhalten <b>Hinweis:</b> Langes Drücken beendet den laufenden Betrieb, die Einstellungen der ausgewählten Betriebsart werden auf die Standardwerte zurückgesetzt.

### Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können, passend zu jeder Situation.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Der Fokus wird durch einen roten Balken unter dem Einstellwert dargestellt.

Der Wert im Fokus kann direkt mit dem Drehwähler geändert werden.



### Display-Elemente

Die Bedeutung der verschiedenen Display-Elemente sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol		Bedeutung
	Wecker	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Weckerzeit angezeigt.
→	Dauer	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Dauer angezeigt.
	Uhrzeit	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Uhrzeit angezeigt.
h:min	Stunden/Minuten	Dauer in Stunden und Minuten
min:sec	Minuten/Sekunden	Dauer in Minuten und Sekunden
	Schnellaufheizen	Leuchtet das Symbol, ist das Schnellaufheizen aktiviert.

### Temperaturanzeige

Das rote Thermometer rechts oben im Display zeigt an, dass das Gerät aufheizt.

Ist eine Heizart eingestellt, füllt sich die Anzeige links neben dem Thermometer in fünf Schritten rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist.

Bei Grill leuchtet die Anzeige sofort vollständig rot.

Bei der Mikrowellenfunktion leuchtet die Anzeige nicht.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald die Anzeige vollständig rot leuchtet.



**Hinweis:** Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

### Nachtmodus

Um Energie zu sparen wird von 22 Uhr bis 5.59 Uhr die Displayhelligkeit automatisch auf einen niedrigeren Wert reduziert.

### Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden und im Fokus sind.

Bei Auswahllisten, z. B. Programme, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste.

Bei Werten, z. B. Gewicht, müssen Sie den Drehwähler wieder zurückdrehen, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

## Betriebsarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen den Betrieb des Gerätes erleichtern.

Genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten → "Gerät bedienen" auf Seite 12	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Mikrowelle → "Mikrowelle" auf Seite 14	Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Gerichte schneller garen, erhitzen oder auftauen.
Mikrowellen-Kombibetrieb	Damit können Sie zusätzlich zu einer Heizart die Mikrowelle zuschalten.
Grundeinstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 19	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie nach Ihren Wünschen anpassen.

## Heizarten

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Heizart	Temperatur	Verwendung
 Heißluft	40 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnnetorten auftauen.
	100-230 °C	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Grill	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren.
 Umluftgrillen	100-230 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken.
 Pizzastufe	100-230 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen.

## Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

## Mikrowelle



Es stehen Ihnen verschiedene Mikrowellen-Leistungen in Stufen zur Verfügung, passend für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitung. Die Mikrowellenstufen entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Mikrowellen-Stufe	maximale Dauer
90	1 Stunde 30 Minuten
180	1 Stunde 30 Minuten
360	1 Stunde 30 Minuten
600	1 Stunde 30 Minuten
900	30 Minuten

Die Mikrowellenfunktion können Sie alleine oder kombiniert mit allen Heizarten einsetzen.

### Ausnahmen:


-  Mikrowellenstufe 900W
-  Heißluft 40 °C

Wie Sie die Mikrowelle mit den Heizarten kombinieren, erfahren Sie hier:

## Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

### Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Türe schließen und auf Feld  tippen, um den Betrieb fortzusetzen.

### Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung leuchtet immer während des Betriebs. Wenn der Betrieb beendet wird, schaltet sie sich aus.

Die Garraumbelichtung schaltet sich ein, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes. Nach ca. 15 Minuten schaltet sich die Garraumbelichtung automatisch wieder aus.

### Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Betrieb ein. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

### Hinweise

- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät 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 des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

## Zubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

### 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.

### Beiliegendes Zubehör



#### Drehteller

Speisen, die besonders viel Wärme von unten benötigen, können Sie direkt auf dem Drehteller zubereiten.

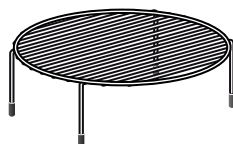
**Hinweis:** Der Drehteller dreht sich nach links und rechts. Er ist schnittfest. Sie können Pizza direkt auf dem Drehteller in Stücke schneiden.



#### Niedriger Rost

Für die Mikrowelle und zum Backen und Braten im Backofenbetrieb.

**Hinweis:** Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.



#### Hoher 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.

### Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

#### Sonderzubehör

##### Glasbräter

Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten.

##### Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

##### Dampfgareinsatz für Mikrowellengeräte

Speisen sanfter und schneller Dämpfen.

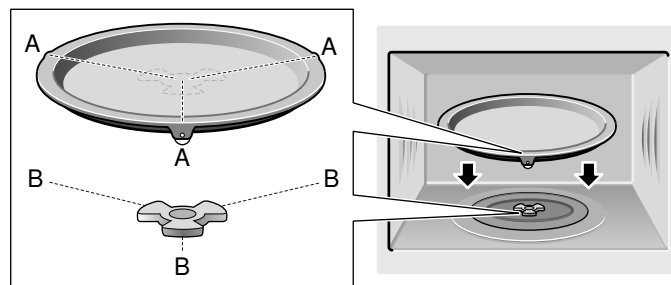
## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

### Drehteller einsetzen

Setzen Sie den Drehteller mit den Rollen "A", wie im Bild, auf den Mitnehmer "B" in der Mitte des Garraumbodens.




### Hinweise


- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller
- Der Drehteller muss gerade auf dem Mitnehmer sitzen.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.
- Belasten Sie den Drehteller max. bis 5 kg.

### Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheint im Display die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.




### Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Der Wert **12:00** blinkt auf dem Display und das Symbol  leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.


1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. Auf Feld  tippen.  
Die Uhrzeit ist eingestellt.

### Uhrzeit ändern

**Hinweis:** Das Gerät muss ausgeschaltet sein, um die Uhrzeit ändern zu können.

1. Zwei Mal auf Feld  tippen.  
Auf dem Display erscheint das Symbol  und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. Auf Feld  tippen.  
Die Uhrzeit ist eingestellt.


### Hinweise



- Wenn nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht auf das Feld  getippt wird, dann wird der eingestellte Wert nach wenigen Sekunden automatisch übernommen.
- Wurde der Funktionswähler während den Einstellungen bewegt, muss er anschließend wieder auf die Nullstellung gebracht werden. Erst dann kann das Gerät benutzt werden.
- Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

### Garraum und Zubehör reinigen


Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

#### Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Heißluft  mit 180 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Heißluft  einstellen.
2. Mit dem Drehwähler 180 °C einstellen.
3. Auf Feld  tippen.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Nach einer Stunde das Gerät ausschalten. Hierzu auf das Feld  tippen und dann den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

#### Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.



## Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

### Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Wenn Sie Ihr Gerät nicht benötigen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

#### Gerät einschalten

Funktionswähler drehen, um das Gerät einzuschalten. Im Display erscheint ein Standardwert im Fokus. Das Gerät ist betriebsbereit.

Wie Sie die Betriebsarten einstellen, können Sie den einzelnen Kapiteln entnehmen.

#### Gerät ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.



Im Display erscheint die Uhrzeit.

**Hinweis:** Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

### Betriebsart einstellen


Nach dem Auswählen einer Betriebsart erscheinen Vorschlagswerte auf dem Display. Sie können diese Einstellung sofort starten.

Grundsätzlich gilt:


1. Mit dem Funktionswähler die Betriebsart auswählen.
2. Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen. Dazu auf das entsprechende Feld tippen und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
3. Auf das Feld  tippen. Das Gerät startet den Betrieb. Die LED  leuchtet.

## Heizart und Temperatur einstellen


Beispiel: Heißluft  bei 200°C

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart Heißluft  einstellen.  
Im Display erscheint die Vorschlagstemperatur 160°C.



2. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 200°C einstellen.
3. Auf Feld  tippen.







Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED  leuchtet. Die Temperaturanzeige füllt sich.

Sie können die Temperatur im laufenden Betrieb jederzeit mit dem Drehwähler verändern.





### Hinweise

- Nach dem Aufheizen sind je nach Heizart geringe Temperaturschwankungen normal.
- Im laufenden Betrieb kann die Temperatur nicht auf 40°C eingestellt werden.

### Dauer einstellen

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Feld  tippen, bis sich das Symbol  im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. Auf Feld  tippen.  
Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED  leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

### Betrieb anhalten

1. Auf das Feld  tippen oder die Geräetür öffnen.  
Der Betrieb wird angehalten, die LED  blinkt.
2. Die Geräetür schließen.
3. Auf das Feld  tippen.  
Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED  leuchtet.

### Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.




Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

**Hinweis:** Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.





### Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen erreicht Ihr Gerät die eingestellte Temperatur besonders schnell.


Verwenden Sie Schnellaufheizen bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Für folgende Heizarten ist Schnellaufheizen verfügbar:

-  Heißluft (Ausnahme: Heißluft 40 °C)
-  Umluftgrill
-  Pizzastufe



Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Feld  tippen.  
Auf dem Display leuchtet das Symbol .
3. Auf Feld  tippen.  
Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED  leuchtet.

### Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol  auf dem Display erlischt. Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

### Schnellaufheizung abbrechen

Auf Feld  tippen. Das Symbol  auf dem Display erlischt. Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.

**Hinweis:** Schnellaufheizen wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktiviert.

### Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird aktiviert, wenn das Gerät ohne eingestellte Dauer für längere Zeit in Betrieb ist. Wann sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von der eingestellten Betriebsart und Temperatur.

- Heißluft 40 °C: 24 Stunden
- Heißluft 100-230 °C: 5 Stunden
- Umluftgrill und Pizzastufe: 5 Stunden
- Grill: 90 Minuten

Beispiel: Wenn Sie das Gerät mit Heißluft bei 160 °C betreiben, schaltet es sich nach ca. 5 Stunden automatisch ab.

Im Display erscheint . Das Gerät schaltet ab. Drücken Sie zum Quittieren das Feld .

## Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, beachten Sie die Hinweise zum Geschirr und orientieren Sie sich an den Angaben in den Anwendungstabellen am Ende der Gebrauchsanleitung.

### Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes 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 Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

#### Geschirrtest

Niemals die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der kurze Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test.

1. Leeres Geschirr für ½ - 1 Minute bei maximaler Leistung in den Garraum stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur des Geschirrs prüfen.

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet. Brechen Sie den Test ab.

#### ⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

### Mikrowellen-Stufen

Die Mikrowellen-Leistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Mikrowellen-Stufe	maximale Dauer	Verwendung
90	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen von empfindlichen Speisen.
180	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen und Weitergaren.
360	1 Stunde 30 Minuten	Zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen von empfindlichen Speisen.
600	1 Stunde 30 Minuten	Zum Erhitzen und Garen von Speisen.
900 Watt	30 Minuten	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

Vorschlagswerte:

Zu jeder Mikrowellen-Stufe schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Die maximale Einstellung ist zum Erwärmen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.



#### Intervalle der Zeiteinstellung

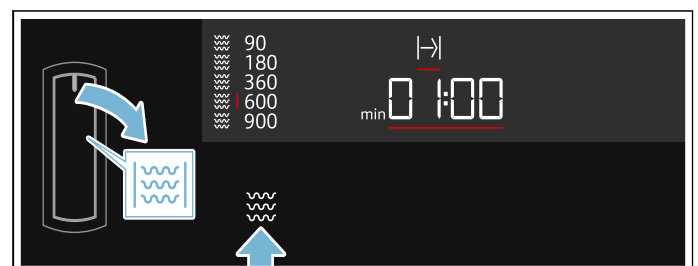
Das Intervall beim Einstellen der Betriebsdauer verändert sich mit der Länge der Betriebsdauer.

Betriebsdauer	Intervall
0 - 1 Minute	5 Sekunden
1 - 3 Minuten	10 Sekunden
3 - 15 Minuten	30 Sekunden
15 Minuten - 1 Stunde	1 Minute
1 Stunde - 1 Stunde 30 Minuten	5 Minuten

### Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Stufe 600 Watt, Dauer 5 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Funktion Mikrowelle  auswählen. Das Gerät ist betriebsbereit. Auf dem Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellen-Leistung  angezeigt, sie kann jederzeit geändert werden.
2. Über das Touch-Feld Mikrowellen-Stufe die gewünschte Leistungsstufe wählen.

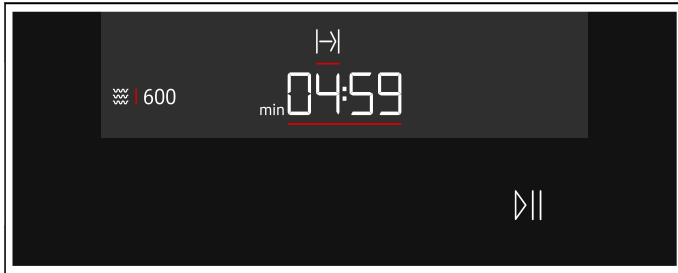



Auf dem Display wird die Mikrowellen-Stufe markiert und eine Vorschlagsdauer angezeigt.

3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

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

4. Auf das Feld  tippen.



Auf dem Display läuft die Dauer ab. Die LED  leuchtet.

### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder auf ein beliebiges Feld tippen.


### Dauer ändern

Mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.





### Mikrowellen-Leistung ändern

Auf Feld  tippen, bis die gewünschte Stufe im Display ausgewählt ist.

### Hinweise

- Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch.
- Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb über das Feld .

### Betrieb anhalten

1. Auf das Feld  tippen oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten, die LED  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld  tippen. Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED  leuchtet.

### Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

**Hinweis:** Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.


## Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

Sie können die Mikrowellenfunktion mit allen Heizarten kombinieren. Das Gerät heizt und gleichzeitig wird die Mikrowelle zugeschaltet. So wird Ihre Speise schneller fertig.


### Kombinationsmöglichkeiten





-  Heißluft
-  Umluftgrill
-  Pizzastufe
-  Grill

### Ausnahmen:


-  Mikrowellenstufe 900W
-  Heißluft 40°C

### Kombibetrieb einstellen

Beispiel: Heißluft  190 °C mit Mikrowelle 360 W, 17 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Funktion Heißluft  einstellen. Ein Vorschlagswert für die Temperatur erscheint.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Auf das Feld Mikrowellen-Leistung  tippen, bis die gewünschte Stufe im Display ausgewählt ist. Eine Vorschlagsdauer erscheint.
4. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
5. Auf Feld  tippen. Der Betrieb startet, die LED  leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar ab.


### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt, das Symbol  hört auf zu leuchten. Der Kombibetrieb ist beendet. Auf ein beliebiges Feld tippen, um den Signalton zu beenden.





### Mikrowellen-Leistung ändern

Auf Feld  tippen, bis die gewünschte Stufe im Display ausgewählt ist.

### Hinweise

- Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch.
- Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb über das Feld .

### Betrieb anhalten

1. Auf das Feld  tippen oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten, die LED  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld  tippen. Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED  leuchtet.

### Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

**Hinweis:** Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

## Automatik-Programme

Mit den Automatik-Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Automatik-Programm. Sie können aus 15 Programmen auswählen.

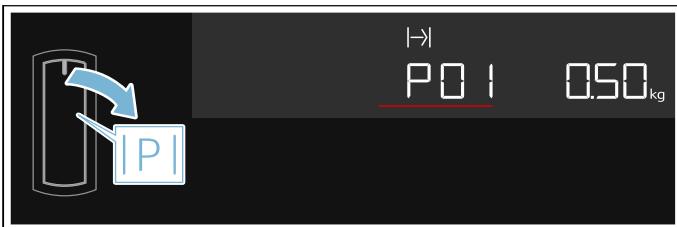
### Hinweise

- 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.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr, z. B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.
- Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwende Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.

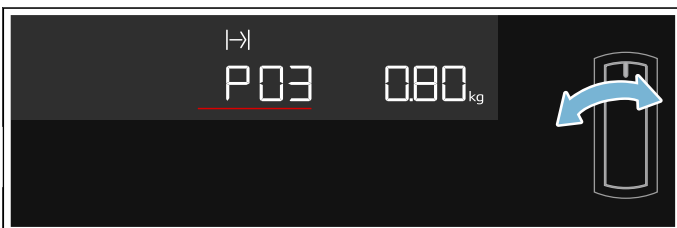
### Programm einstellen

Beispiel im Bild: Programm 3 mit 1 Kilogramm Gewicht.

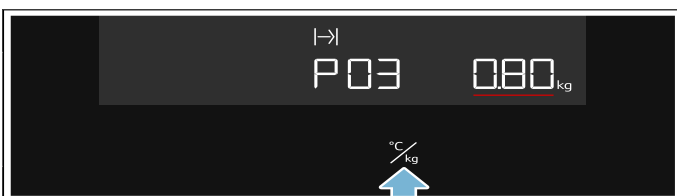
1. Den Funktionswähler auf Automatik-Programme P stellen.  
Auf dem Display erscheint die erste Programmnummer und ein Gewichtsvorschlag.



2. Mit dem Drehwähler die Programmnummer 3 wählen.

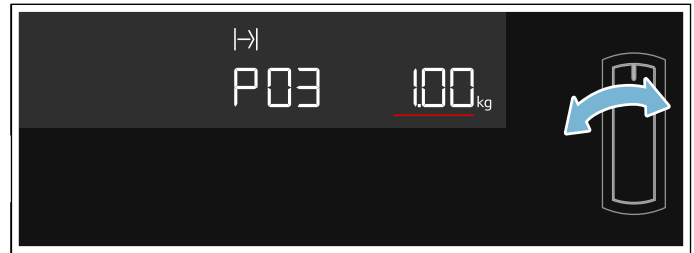


3. Auf Feld kg tippen.  
Auf dem Display befindet sich die Gewichtseinstellung im Fokus.

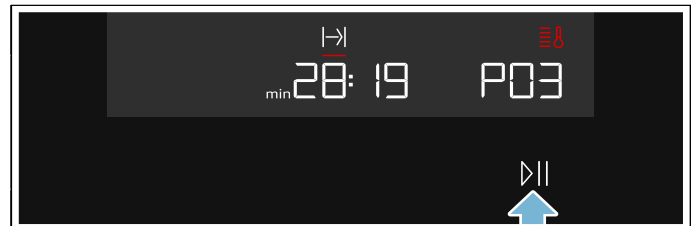


4. Mit dem Drehwähler 1 Kilogramm Gewicht einstellen.

Das Gerät stellt automatisch die zum Gewicht passende Dauer ein.



5. Auf Feld >|| tippen.



Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab, der Temperaturbalken und die LED >|| leuchten.

### Hinweise

- Vor dem Start können Sie über die Felder P und kg zwischen den Programmen und dem Gewicht wechseln.
- Nach dem Start können die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden. Sie können das eingestellte Gewicht über das Feld kg abfragen.

### Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Programm ist beendet, das Gerät heizt nicht mehr.  
Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

### Programm ändern

1. Ca. 4 Sekunden auf Feld >|| tippen.  
Das Programm wird zurückgesetzt.
2. Neues Programm auswählen.

### Betrieb anhalten

1. Auf das Feld >|| tippen oder die Gerätetür öffnen.  
Der Betrieb wird angehalten, die LED >|| blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld >|| tippen.  
Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED >|| leuchtet.

### Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.  
Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.


**Hinweis:** Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.




### Programmtabelle





Programm-Nr.	Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr/ Zubehör, Einschubhöhe	Hinweise
<b>Auftauen</b>				
P 01	Hackfleisch	0,20 - 1,0	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
P 02	Fleischstücke	0,20 - 1,0	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P 03	Hähnchen, Hähnchenteile	0,40 - 1,80	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P 04	Brot	0,20 - 1,0	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken. Trennen Sie die Scheiben wenn möglich.
<b>Garprogramme</b>				
P 05	Reis	0,05 - 0,20	Geschirr mit Deckel auf dem niedrigen Rost	Keinen Kochbeutel-Reis verwenden. Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
P 06	Kartoffeln	0,15 - 1,0	Geschirr mit Deckel auf dem niedrigen Rost	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
P 07	Gemüse	0,15 - 1,0	Geschirr mit Deckel auf dem niedrigen Rost	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
<b>Kombigarprogramme</b>				
P 08	Auflauf, gefroren	0,40 - 1,20	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Der Auflauf sollte nicht höher als 3 cm sein.
P 09	Hähnchen, ganz	0,50 - 2,0	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Brustseite nach unten.
P 10	Roastbeef, medium	0,50 - 1,5	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	
P 11	Schweinenackenbraten	0,50 - 2,0	Geschirr mit Deckel, auf dem niedrigen Rost	
P 12	Lamm, medium	0,80 - 2,0	Geschirr mit Deckel, auf dem niedrigen Rost	Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen
P 13	Hackbraten	0,50 - 1,5	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Der Hackbraten sollte nicht höher als 7 cm sein.
P 14	Fisch, ganz	0,30 - 1,0	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in "Schwimmposition" in das Geschirr.
P 15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	0,05 - 0,20	Hohes Geschirr mit Deckel, auf dem niedrigen Rost	Geben Sie nur das Reisgewicht ein. Geeignet sind Reiseintöpfe mit Gemüse, Fisch oder Geflügelfleisch. Verwenden Sie nur frische Zutaten.

## Zeitfunktionen einstellen

Ihr Gerät hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit dem Touch-Feld  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Im Display leuchten die Symbole der verfügbaren Funktionen, die gerade angewählte Funktion ist fokussiert.

Zeitfunktion	Verwendung
 Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
 Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
 Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.





Erst nach dem Einstellen einer Heizart können Sie die Dauer mit dem Feld  aufrufen. Der Wecker kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf das Feld  tippen.

**Hinweis:** Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 19




### Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole auf dem Display. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, so oft auf Feld  tippen, bis das jeweilige Symbol im Fokus steht. Im Betrieb sind nur Wecker und Dauer verfügbar, im Standby sind nur Wecker und Uhrzeit verfügbar. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden auf dem Display.

### Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Dieser läuft unabhängig vom Gerät. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Auf Feld  tippen.  
Auf dem Display leuchten das Symbol  und die Zeitsymbole.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.  
Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. Auf dem Display leuchtet das Symbol  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

### Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Auf dem Display steht **00:00**. Auf ein beliebiges Feld tippen, um den Wecker auszuschalten.

### Weckerzeit ändern

Mit dem Drehwähler die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.


### Weckerzeit löschen

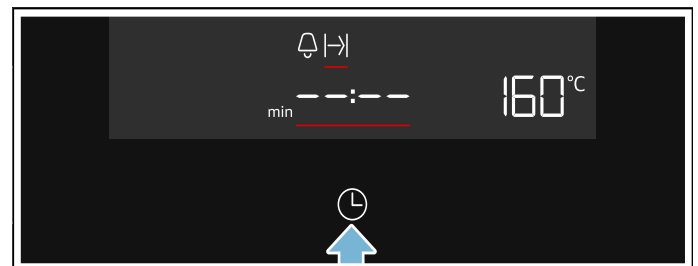
Mit dem Drehwähler die Weckerzeit auf **00:00** zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

### Dauer einstellen

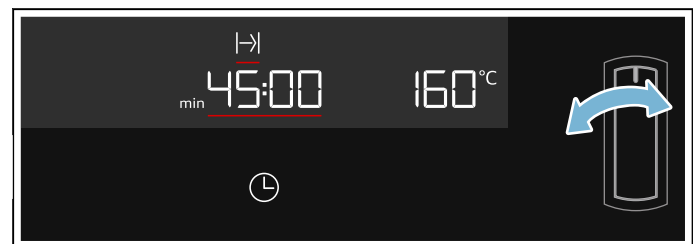
Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Gerät einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.



Beispiel im Bild: Heizart Heißluft, Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.  
Auf dem Display wird eine Temperatur als Vorschlagswert angezeigt.
2. Bei Bedarf mit dem Drehwähler die Temperatur verstellen.
3. Zweimal auf Feld  tippen.  
Auf dem Display steht **--:--** und die Zeitsymbole leuchten.




4. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 45 Minuten einstellen.



5. Auf Feld  tippen.  
Der Backofen startet. Auf dem Display läuft die Dauer sichtbar ab und die LED  leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

### Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display steht **00:00**.

1. Auf Feld  tippen.  
Das Signal erlischt.
2. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.  
Das Gerät ist ausgeschaltet.

### Dauer ändern

Mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

### Dauer löschen

Falls die Weckerfunktion eingestellt ist, tippen Sie zunächst auf das Feld ☹. Erst dann können Sie die Dauer ändern.

Mit dem Drehwähler die Dauer bis auf **00:00** zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

### Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheint im Display die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

### Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Der Wert **12:00** blinkt auf dem Display und das Symbol ☹ leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. Auf Feld ☹ tippen.  
Die Uhrzeit ist eingestellt.

### Uhrzeit ändern

**Hinweis:** Das Gerät muss ausgeschaltet sein, um die Uhrzeit ändern zu können.

1. Zwei Mal auf Feld ☹ tippen.  
Auf dem Display erscheint das Symbol ☹ und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. Auf Feld ☹ tippen.  
Die Uhrzeit ist eingestellt.

### Hinweise

- Wenn nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht auf das Feld ☹ getippt wird, dann wird der eingestellte Wert nach wenigen Sekunden automatisch übernommen.
- Wurde der Funktionswähler während den Einstellungen bewegt, muss er anschließend wieder auf die Nullstellung gebracht werden. Erst dann kann das Gerät benutzt werden.
- Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

## Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

### Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Einige Sekunden lang auf Feld ☹ tippen.  
Auf dem Display erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
3. Auf Feld ☹ tippen.  
Auf dem Display erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit dem Feld ☹ alle Grundeinstellungen durchgehen und mit dem Drehwähler ändern.
4. Einige Sekunden lang auf Feld ☹ tippen.  
Alle Einstellungen sind übernommen.

Befindet sich das Gerät im Standby-Modus, können Sie die Einstellungen jederzeit ändern.

### Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, drehen Sie den Funktionswähler. Die Grundeinstellungen werden ohne zu speichern beendet.

### Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

	Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
c01	Signalton-Dauer 2 = mittel = 30 Sekunden	1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 2 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers
c02	Signalton-Taste 1 = an	0 = aus	Signalton bei Tastendruck
c03	Display-Helligkeit 2 = mittel	1 = niedrig 3 = hoch	Helligkeit des Displays einstellen
c04	Zeitanzeige 1 = an	0 = aus	Uhrzeit im Display anzeigen
c05	Garraumbeleuchtung 1 = an	0 = aus	Garraumbeleuchtung an- und ausschalten
c06	Werkseinstellung 0 = aus	1 = an	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen
c07	Demomodus 0 = aus	1 = an	Demomodus an- und ausschalten <b>Hinweis:</b> Der Demomodus ist nur innerhalb der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.
c08	Signalton-Lautstärke 2 = mittel	1 = niedrig 3 = hoch	Signalton-Lautstärke einstellen

## Reinigen

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

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

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

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

**Hinweis:** Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Immer einen Löffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

## Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

### **Achtung!**

#### **Oberflächenschäden**

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

**Tipp:** Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

#### **Mikrofasertuch**

Das Mikrofasertuch ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Bestellnr. 466 148

#### **Pflegetuch für Edelstahloberflächen**

Sie können die Oberflächen mit einem geprüften und empfohlenen ölprägnierten Pflegetuch (bei uns zu bestellen) behandeln, um ihre Widerstandsfähigkeit gegen Fingerabdrücke und Kratzer zu erhöhen.

Bestellnr. 311 134

#### **Pflegeöl für moderne Edelstahloberflächen**

Dasselbe Pflegöl wie in den Tüchern kann als Flasche bei uns bestellt werden.

Bestellnr. 311 567

#### **Fettlöser**

Für die intensive Oberflächenreinigung von hartnäckigem Fettschmutz.

Bestellnr. 311 781

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	Mit einem Mikrofasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen..
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 kratzen 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 Rollerring	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.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

**Hinweise**

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.

**? Störungen, was tun?**

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.

**⚠ Warnung – 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.

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, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
Auf dem Display blinkt <b>12:00</b> und das Symbol ☉ leuchtet.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	Nach dem Einstellen wurde nicht auf das Feld ▷   getippt.	Auf Feld ▷   tippen oder die Einstellung löschen, indem Sie mit dem Funktionswähler eine andere Funktion anwählen.
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Feld ▷   wurde nicht angetippt.	Auf Feld ▷   tippen.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Eine höhere Mikrowellen-Leistung wählen.
	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 Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Den Kundendienst rufen, wenn dieser Fehler wiederholt auftritt.
Gerät lässt sich einstellen, heizt aber nicht. Der Doppelpunkt blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	Demomodus in den Grundeinstellungen deaktivieren. <b>Hinweis:</b> Der Demomodus ist nur innerhalb der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.
Im Anzeigefeld erscheint <b>E 1</b> .	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint <b>E 2</b> .	Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Beliebige Taste berühren oder Drehwähler drehen.
Im Anzeigefeld erscheint <b>E 3</b> .	Backofenfunktion ist gestört.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint <b>E 4</b> .	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint <b>E 11</b> .	Feuchtigkeit im Bedienfeld.	Bedienfeld trocknen lassen.
Im Anzeigefeld erscheint <b>E 17</b> .	Schnellaufheizung fehlgeschlagen.	Kundendienst rufen.



## Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals 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 Garraumtür 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 Garantiezeit 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.

## Acrylamid in Lebensmitteln

### Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoher Hitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

	Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Heißluft max. 180 °C Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Plätzchen	Mit Heißluft max. 180 °C Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes-frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Zubehör verteilen. Mindestens 400 g pro Backvorgang backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

## Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart, Temperatur oder Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

### Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.
- Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

### Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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.	mehrmals wenden
	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, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 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, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 25-30 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	-
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 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.	

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 in die Mitte des niedrigen Rostes. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

### Auftauen

#### Hinweise

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Rost.
- 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 Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	360 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 12 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 15-20 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, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	

### Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

#### Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten 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.

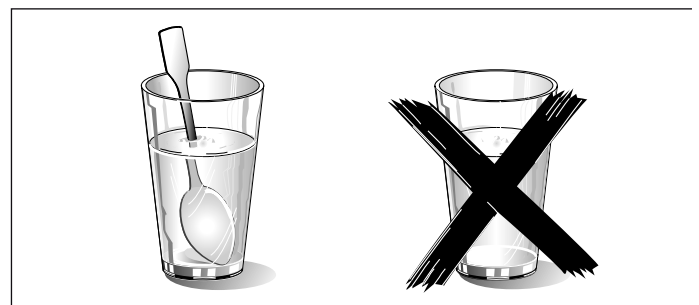
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich 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	300-400 g	600 W, 10-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 15-20 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 25-30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 18-20 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 15-20 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

### Speisen erhitzen

#### ⚠ Warnung – 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	350-500 g	600 W, 5-10 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1-2 Min.	<b>Achtung!</b> Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren
	300 ml	900 W, 2-3 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. 1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-2 Min.	
	200 ml	360 W, 2-3 Min.	
Suppe			-
1 Tasse	175 g	900 W, 2-3 Min.	
2 Tassen	à 175 g	900 W, 4-5 Min.	
4 Tassen	à 175 g	900 W, 5-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 5-10 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 10-15 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	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
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 30-35 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 5-10 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	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	600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 10-12 Min. + 180 W, 20-25 Min.	

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 7-9 Min.	zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

### Popcorn für die Mikrowelle

#### Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)
- Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.

- Damit das Popcorn nicht anbrennt die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

#### **Warnung – Verbrühungsgefahr!**

- Popcorntüte vorsichtig öffnen, heißer Dampf kann entweichen.
- Nie die volle Mikrowellen-Leistung einstellen.

	Gewicht	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	Geschirr, Rost	600 W, 3-5 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.

### Kuchen und Gebäck

#### Zu den Tabellen




#### Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
















- Zusätzliche Informationen finden Sie unter **Tipps zum Backen** im Anschluss an die Tabellen.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des niedrigen Rostes.

#### Backformen

**Hinweis:** Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.








Kuchen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/ Kastenform		170-180	90	40-50
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Kranz-/ Kastenform		150-170	-	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform		160-180	-	30-40





\* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.  
\*\* Form direkt auf den Drehteller stellen.

Kuchen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform		170-180	90	35-45
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform		160-170	-	20-25
Biskuittorte, 6 Eier	dunkle Springform		170-180	-	35-45
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform		170-190	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform		170-190	180	35-45
Schweizer Wähe**	dunkle Springform		190-200	-	45-55
Gugelhupf	Gugelhupfform		170-180	-	40-50
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech		220-230	-	15-25
Pikante Kuchen**	dunkle Springform		200-220	-	50-60
Nusskuchen	dunkle Springform		170-180	90	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	rundes Pizzablech		160-180	-	50-60
Hefeteig mit saftigem Belag	rundes Pizzablech		170-190	-	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		170-190	-	35-45
Stollen mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		160-180	-	60-70
Strudel, süß	rundes Pizzablech		190-210	180	35-45

\* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

\*\* Form direkt auf den Drehteller stellen.

Kleingebäck	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	rundes Pizzablech		150-170	25-35
Makronen	rundes Pizzablech		110-130	35-45
Baiser	rundes Pizzablech		100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Rost		160-180	35-40
Brandteiggebäck	rundes Pizzablech		200-220	35-45
Blätterteiggebäck	rundes Pizzablech		190-200	35-45
Hefeteiggebäck	rundes Pizzablech		200-220	25-35

Brot und Brötchen	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	rundes Pizzablech		210-230	50-60
Fladenbrot*	rundes Pizzablech		220-230	25-35
Brötchen	rundes Pizzablech		210-230	25-35
Brötchen aus Hefeteig, süß	rundes Pizzablech		200-220	15-25

\* Form direkt auf den Drehteller stellen.

## Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehöriteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

## Braten und Grillen

### Zu den Tabellen

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter **Tipps zum Braten und Grillen** im Anschluss an die Tabellen.

### Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowellen geeignet.

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.

Stellen Sie heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch ab. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

### Hinweise zum Braten

#### Hinweise

- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.
- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.
- Fleisch:  
Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Geflügel:  
Wenden Sie die Fleischstücke nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit.

### Hinweise zum Grillen

#### Hinweise

- Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür und heizen Sie nicht vor.

- Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
- Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

**Rindfleisch****Hinweise**

- Wenden Sie Rinderschmorbraten nach  $\frac{1}{3}$  und  $\frac{2}{3}$  der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Steaks nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit.

Rindfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180-200	-	120-143
Rinderfilet, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		180-200	90	30-40
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dick	hoher Rost		3	-	jede Seite: 10-15

**Kalbfleisch**

**Hinweis:** Wenden Sie Kalbsbraten und -haxe nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Kalbfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180-200	-	110-130
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	-	120-130

**Schweinefleisch****Hinweise**

- Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie das Nackensteak nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit.

Schweinefleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g*	geschlossenes Geschirr		220-230	180	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg*	offenes Geschirr		190-210	-	130-150
Schweinefilet, ca. 500 g*	geschlossenes Geschirr		220-230	90	25-30
Schweinebraten mager, ca. 1 kg*	geschlossenes Geschirr		210-230	90	60-80
Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg*	offenes Geschirr	-	-	360	45-45
Nackensteak 2 cm dick**			3	-	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

\* niedriger Rost

\*\* hoher Rost

## Lamm

**Hinweis:** Wenden Sie Lammkeule nach der Hälfte der Zeit.

Lammfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210-230	-	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		190-210	-	90-95

## Sonstiges

### Hinweise

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.

- Wenden Sie die Würstchen nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit.

Sonstiges	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hackbraten, ca. 1 kg*	offenes Geschirr		180-200	600 W + 180 W	-
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück Stück à ca. 150 g**	-		3	-	jede Seite: 10-15

\* niedriger Rost \*\* hoher Rost

## Geflügel

### Hinweise

- Legen Sie ganze Hähnchen und Hähnchenbrust mit der Brustseite nach unten. Nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach 30 Minuten wenden und Mikrowellen-Leistung auf 180 Watt stellen.

- Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.
- Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.

Geflügel	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistungen in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr		220-230	360	35-45
Poularde, ganz, ca. 1,6 kg	geschlossenes Geschirr		220-230	360 180	30 20-30
Hähnchen, halbiert, je 500 g	offenes Geschirr		180-200	360	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g	offenes Geschirr		210-230	360	20-30
Hähnchenbrust mit Haut und Knochen, 2 Stück, ca. 350-450 g	offenes Geschirr		190-210	180	30-40
Entenbrust mit Haut, 2 Stück je 300-400 g	offenes Geschirr		3	90	20-30
Gänsebrust, 2 Stück je 500 g	offenes Geschirr		210-230	90	25-30
Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		210-230	180	30-40
Putenbrust, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	-	90-100
Putenoberkeule, ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	180	50-60

## Fisch

- Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

### Hinweise

- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, mittig auf den hohen Rost.

Fisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Fischkotelett, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	hoher Rost		3	20-25
Fisch ganz, 2-3 Stück à 300 g, gegrillt	hoher Rost		3	20-30

## Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Der Braten ist nicht durch.	Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

## Aufläufe, Gratins, Toasts

### Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform

- Stellen Sie den Auflauf auf den niedrigen Rost.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Überbackene Toasts: Toastscheiben vortoasten.

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		140-160	360	25-35
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg	offenes Geschirr		150-170	600	20-25
Lasagne, frisch	offenes Geschirr		200-220	360	25-35
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr		180-200	600	25-30
Toast überbacken, 4 Stück*			3	-	8-10

\* hoher Rost

## Fertigprodukte, tiefgekühlt

### Hinweise

- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Legen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.

Fertigprodukte	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza mit dickem Boden	Drehteller		- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza-Baguette*	Drehteller		- 220-230	600 -	2 13-18
Pommes Frites	Drehteller		220-230	-	8-13
Kroketten*	Drehteller		210-220	-	13-18
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Drehteller		200-220	-	25-30
Aufbackbrötchen oder -baguette	niedriger Rost		170-180	-	13-18
Fischstäbchen	Drehteller		210-230	-	10-20
Hähnchen Sticks, Nuggets	Drehteller		200-220	-	15-20
Strudel	Drehteller		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	niedriger Rost		220-230	600	12-17

\* Garraum 5 Minuten vorheizen, dann das Lebensmittel auf den heißen Drehteller legen.

\*\* Lebensmittel in ein passendes, hitzebeständiges Geschirr geben.

## Prüfgerichte

Qualität und Funktion von Mikrowellen-Kombinationsgeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

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

### Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen. Nach ca. 13 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

### Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch	600 W, 10-13 Min. + 180 W, 25-30 Min.	Pyrexform 24 x 19 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Biskuit	600 W, 9-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hackbraten	600 W, 18-23 Min.	Pyrexform 28 cm auf den niedrigen Rost stellen.

### Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweis
Kartoffelgratin	600 W, 25-30 Min.		210-220	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Kuchen	180 W, 15-20 Min.		180-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen	360 W, 35-40 Min.		200-220	Nach 2/3 der Zeit wenden.

### Backen

**Hinweis:** Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm, niedriger Rost		160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Springform Ø 20 cm niedriger Rost		190-210	50-60

### Grillen

Gericht	Zubehör	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen	hoher Rost		3	4-5
Beefburger 9 Stück	hoher Rost		3	30-35



# Índice

 <b>Uso correcto del aparato</b> . . . . .	<b>34</b>	 <b>Programas automáticos</b> . . . . .	<b>47</b>
 <b>Indicaciones de seguridad importantes</b> . . . . .	<b>34</b>	Ajustar un programa . . . . .	47
En general . . . . .	34	Tabla de programas . . . . .	48
Microondas . . . . .	35	 <b>Ajustar las funciones de tiempo</b> . . . . .	<b>49</b>
 <b>Causas de los daños</b> . . . . .	<b>37</b>	Consultar los ajustes de tiempo . . . . .	49
En general . . . . .	37	Ajustar el temporizador . . . . .	49
Microondas . . . . .	37	Ajustar la duración del ciclo de cocción . . . . .	49
 <b>Protección del medio ambiente</b> . . . . .	<b>37</b>	Primera puesta en marcha . . . . .	50
Ahorro de energía . . . . .	37	 <b>Ajustes básicos</b> . . . . .	<b>50</b>
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . .	37	Modificar los ajustes básicos . . . . .	50
 <b>Presentación del aparato</b> . . . . .	<b>38</b>	Lista de los ajustes básicos . . . . .	50
Panel de mando . . . . .	38	 <b>Limpieza</b> . . . . .	<b>51</b>
Selector de funciones . . . . .	38	Productos de limpieza apropiados . . . . .	51
Pantalla y campos táctiles . . . . .	39	 <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> . . . . .	<b>52</b>
Mando giratorio . . . . .	39	 <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> . . . . .	<b>53</b>
Modos de funcionamiento . . . . .	40	Número de producto (E) y número de fabricación (FD) . . . . .	53
Tipos de calentamiento . . . . .	40	<b>Presencia de acrilamida en alimentos</b> . . . . .	<b>53</b>
Microondas . . . . .	40	 <b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina</b> . . . . .	<b>54</b>
Interior del horno . . . . .	40	Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas . . . . .	54
 <b>Accesorios</b> . . . . .	<b>41</b>	Consejos prácticos para usar el microondas . . . . .	57
Accesorio incluido . . . . .	41	Pasteles y repostería . . . . .	58
Accesorios especiales . . . . .	41	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado . . . . .	59
 <b>Antes del primer uso</b> . . . . .	<b>41</b>	Asar y asar al grill . . . . .	60
Colocar el plato giratorio . . . . .	41	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill . . . . .	63
Primera puesta en marcha . . . . .	41	Gratinados y tostadas . . . . .	63
Limpieza del interior del aparato y los accesorios . . . . .	42	Productos preparados, ultracongelados . . . . .	63
 <b>Manejo del aparato</b> . . . . .	<b>42</b>	<b>Comidas normalizadas</b> . . . . .	<b>64</b>
Encender y apagar el aparato . . . . .	42		
Ajustar el modo de funcionamiento . . . . .	42		
Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura . . . . .	43		
Calentamiento rápido . . . . .	43		
Desconexión de seguridad automática . . . . .	43		
 <b>El microondas</b> . . . . .	<b>44</b>		
Recipiente . . . . .	44		
Niveles de potencia del microondas . . . . .	44		
Programación del microondas . . . . .	45		
Ajustar el funcionamiento combinado del microondas . . . . .	46		

---

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**



## Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Colocar los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. → *"Antes del primer uso" en la página 41*

## Indicaciones de seguridad importantes

### En general

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

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

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

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

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

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

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

- 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 en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

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

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

## **Microondas**

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

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

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

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

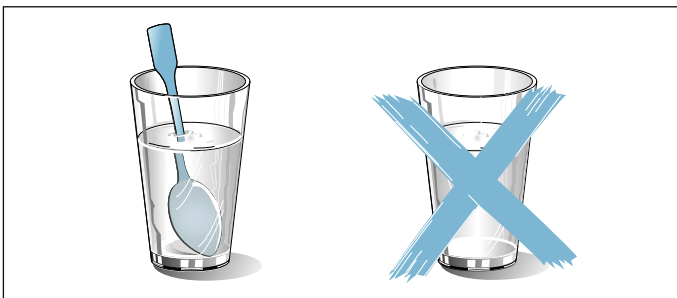
### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

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

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



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

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

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

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

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

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta. → "Limpieza" en la página 51
- Si está dañada la puerta del aparato o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

## Causas de los daños

### En general

#### ¡Atención!

- **Agua en el compartimento de cocción caliente:** – No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños.
- **Alimentos húmedos:** – No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- **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.
- **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.
- **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.
- **Puerta del aparato como superficie de apoyo:** – No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- **Transportar el aparato:** – No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

### Microondas

#### ¡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.
- **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. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.
- **Bandejas de aluminio:** No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- **Dispositivo de accionamiento del plato giratorio:** 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.
- **Plato giratorio:** No utilizar el microondas sin el plato giratorio.

## Protección del medio ambiente

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

### Ahorro de energía

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

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

## Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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

## Panel de mando

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

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



### 1 Selector de funciones

Con el selector de funciones se pueden ajustar el modo de funcionamiento u otras funciones. El selector de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

### 2 Campos táctiles

Detrás de los campos táctiles hay sensores. Pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.

### 3 Pantalla

En la pantalla se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.

### 4 Mando giratorio

Con el mando giratorio se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales. El mando giratorio se puede girar hacia la derecha o hacia la izquierda.

## Selector de funciones

Con el selector de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.

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

Posición		Utilización
○	Posición cero	El aparato está desconectado.
⚡	Microondas	Seleccionar el modo microondas.
🌀	Aire caliente	El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del aparato el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
🌀	Grill con circulación de aire	El ventilador remueve el aire caliente de la resistencia del grill alrededor de los alimentos.
🌀	Posición de pizza	El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
⚡	Grill	Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
P	Programas	Aquí se encuentran ajustes preprogramados para muchos platos.

## Notas





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

## Pantalla y campos táctiles

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

### Campos táctiles

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

Símbolo		Significado
	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.
P	Programas	Acceder a la selección de programas, ajustar el número del programa con el mando giratorio.
	Funciones de tiempo	Seleccionar las funciones de tiempo y ajustarlas con el mando giratorio.
	Calentamiento rápido	Activar o desactivar el calentamiento rápido
°C/kg	Temperatura/peso	Seleccionar la temperatura/peso y ajustarlos con el mando giratorio.
	Inicio/parada	Inicio o interrupción del funcionamiento <b>Nota:</b> Una pulsación larga finaliza el funcionamiento en curso, los ajustes del modo de funcionamiento seleccionado se restablecen a los valores estándar.

### Pantalla

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

El valor que se pueda ajustar en cada momento aparece resaltado. La forma de resaltarlo es mediante una línea roja debajo del valor que se puede ajustar.

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



## Elementos de la pantalla

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

Símbolo		Significado
	Temporizador	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra el tiempo del temporizador.
	Duración	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la duración.
	Hora	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la hora.
h:min	Horas/minutos	Duración en horas y minutos
min:sec	Minutos/segundos	Duración en minutos y segundos
	Calentamiento rápido	Si el símbolo está iluminado, el calentamiento rápido está activado.

### Indicación de temperatura

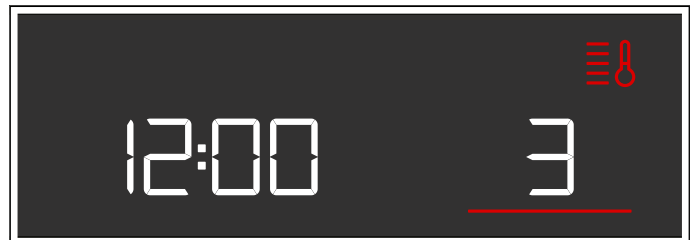
El termómetro rojo, situado en la parte superior derecha de la pantalla, indica que el aparato se está calentando.

Si hay un tipo de calentamiento ajustado, se llena la indicación de la izquierda junto al termómetro en rojo en cinco pasos a medida que se va calentando el compartimento de cocción.

Con el grill, la indicación se ilumina por completo de color rojo al instante.

Con la función microondas, la indicación no se ilumina.

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



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

### Modo noche

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

### Mando giratorio

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

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

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

## Modos de funcionamiento

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

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Modo de funcionamiento	Utilización
Tipos de calentamiento → "Manejo del aparato" en la página 42	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Microondas → "El microondas" en la página 44	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.
Funcionamiento combinado del microondas	Sirve para conectar de forma adicional el microondas a un tipo de calentamiento.
Ajustes básicos → "Ajustes básicos" en la página 50	Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar como se prefieran.

## Tipos de calentamiento

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

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

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

## Valores recomendados

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

## Microondas

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

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

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

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

### Excepciones:

☞ Nivel de microondas 900 W

☞ Aire caliente 40 °C

Aquí se explica cómo combinar el microondas con los tipos de calentamiento:

## Interior del horno

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

### Abrir la puerta del aparato

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

### Iluminación interior

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

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

### Ventilador

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

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

### ¡Atención!

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

### Notas

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



## Accesorios

A continuación, se muestra un resumen de los accesorios suministrados y su uso adecuado.

### ¡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.

### Accesorio incluido



#### Plato giratorio

Los alimentos que requieren mucho calor desde abajo se pueden preparar directamente en el plato giratorio.

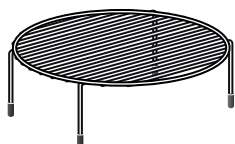
**Nota:** El plato giratorio gira hacia la izquierda y hacia la derecha. Es resistente a cortes. Puede preparar pizza directamente sobre el plato giratorio y cortarla en pedazos.



#### Parrilla inferior

Para el microondas y para hornear y asar en el funcionamiento del horno.

**Nota:** Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.



#### Parrilla superior

Parrilla para asar al grill, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o como superficie de apoyo, p. ej., para moldes de gratinar planos.

**Nota:** Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

### Accesorios especiales

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

#### Accesorios especiales

##### Asador de cristal

Para estofados y gratinados preparados en el horno.

##### Bandeja para pizza

Para pizza y bizcochos redondos grandes.

##### Uso de la cocción al vapor para el microondas

Los alimentos se cuecen al vapor de forma más rápida y suave.

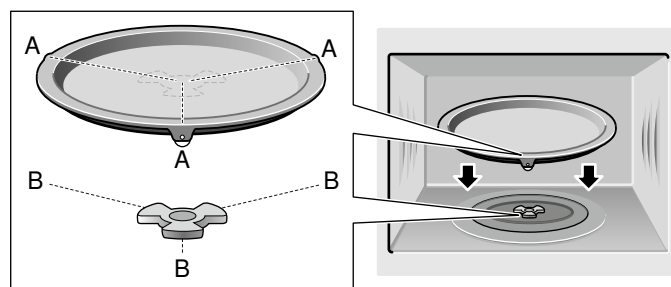
## Antes del primer uso

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

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

### Colocar el plato giratorio

Colocar el plato giratorio sobre el tope de arrastre «B» en el centro del interior del aparato con los rodillos «A» como se muestra en la figura.



### Notas

- No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio
- El plato giratorio debe quedar recto sobre el tope de arrastre.
- El plato giratorio debe poder girar con todos los tipos de calor.
- No colocar más de 5 kg en el plato giratorio.

### Primera puesta en marcha

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

#### Ajustar la hora

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


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

#### Modificar la hora

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

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


**Notas**



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

**Limpieza del interior del aparato y los accesorios**


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

**Limpiar el interior del aparato**

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

1. Programar aire caliente  con el selector de funciones.
2. Programar 180 °C con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo .

El aparato empieza a calentarse.

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

**Limpiar los accesorios**

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

**Manejo del aparato**

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

**Encender y apagar el aparato**

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

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

**Encendido del aparato**

Girar el selector de funciones para encender el aparato.

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

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

**Desconectar el aparato**

Situar el selector de funciones en la posición cero.

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



En la pantalla se muestra la hora.

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

**Ajustar el modo de funcionamiento**


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

Por regla general:


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

## Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo: aire caliente  a 200 °C

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



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







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

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





### Notas

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

### Ajustar la duración

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

### Interrumpir el funcionamiento

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

### Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.




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

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




### Calentamiento rápido

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


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

-  Aire caliente (excepción: Aire caliente 40 °C)
-  Turbogrill
-  Función pizza



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

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

### El calentamiento rápido ha finalizado

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

### Interrumpir el calentamiento rápido

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

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

### Desconexión de seguridad automática

La desconexión de seguridad automática se activa cuando el aparato lleva mucho tiempo funcionando sin una duración programada. El momento en el que se apaga el aparato depende del modo de funcionamiento y de la temperatura programados.

- Aire caliente 40 °C: 24 horas
- Aire caliente 100-230 °C: 5 horas
- Turbogrill y posición de pizza: 5 horas
- Grill: 90 minutos

Ejemplo: si el aparato está funcionando con aire caliente a 160 °C, se desconectará automáticamente tras aprox. 5 horas.

En la pantalla se muestra . El aparato se apaga. Pulsar el campo  para confirmar.



## El microondas

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

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

### Recipiente

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

### Recipientes adecuados

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

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

### Recipientes no adecuados

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

### ¡Atención!

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

### Prueba de los recipientes

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

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

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

Interrumpir la prueba.

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

## Niveles de potencia del microondas

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

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

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

Valores recomendados:

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

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



### Intervalos de la temporización

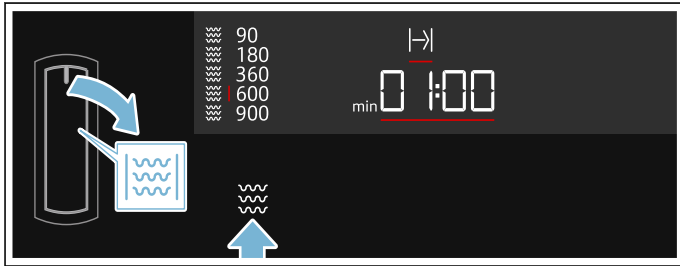
El intervalo de ajuste de la duración de funcionamiento se cambia en función de la longitud de dicha duración.

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


## Programación del microondas

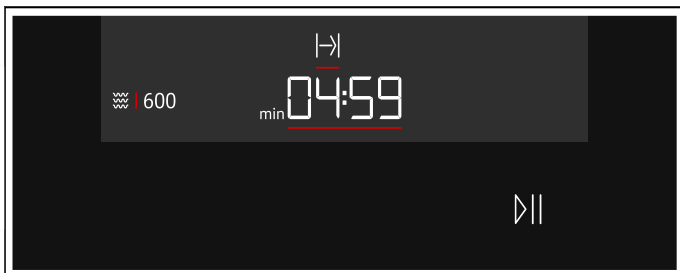
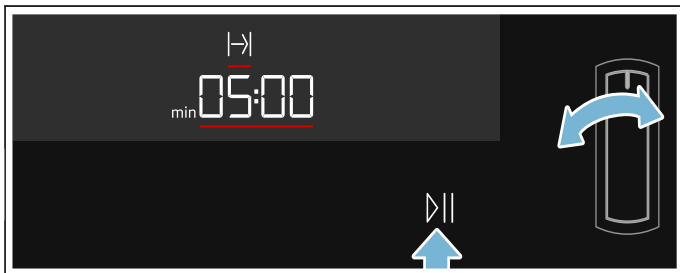
Ejemplo: nivel del microondas 600 W, duración 5 minutos.


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



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

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



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


## La duración ha transcurrido

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


## Modificar la duración

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





## Modificar la potencia del microondas

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

## Notas

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

## Interrumpir el funcionamiento

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

## Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.





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

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


## Ajustar el funcionamiento combinado del microondas

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


### Posibilidades de combinación





-  Aire caliente
-  Turbogrill
-  Posición de pizza
-  Grill

### Excepciones:


-  Nivel de microondas 900 W
-  Aire caliente 40 °C

## Ajustar el funcionamiento combinado


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

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


### La duración ha transcurrido

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





### Modificar la potencia del microondas

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

### Notas

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

## Interrumpir el funcionamiento

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

## Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.

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

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

## **P** Programas automáticos

Los programas automáticos permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático realiza el ajuste óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

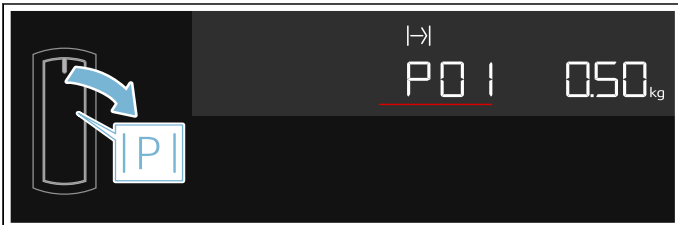
### Notas

- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.
- Para estos programas, utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica. Respetar las indicaciones sobre los accesorios en la tabla de programas.
- Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos y carne en buen estado y a temperatura del frigorífico. En el caso de platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.

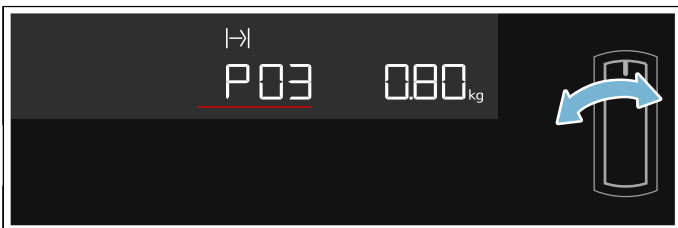
### Ajustar un programa

Ejemplo de la imagen: programa 3 con 1 kilo de peso.

1. Colocar el selector de funciones en el programa automático P.  
En la pantalla aparecen el primer número de programa y una sugerencia de peso.



2. Seleccionar el número de programa 3 con el mando giratorio.



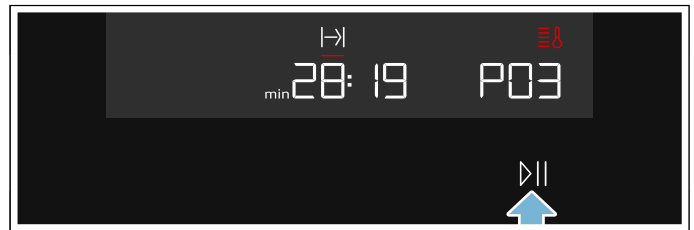
3. Pulsar el campo kg.  
En la pantalla aparece resaltado el ajuste de peso.



4. Seleccionar 1 kilo de peso con el mando giratorio. El aparato ajusta de forma automática la duración adecuada para el peso.



5. Pulsar el campo >||.  
Se inicia el programa. Se muestra el tiempo transcurrido y se iluminan las líneas de temperatura y el LED >||.



### Notas

- Antes del inicio se pueden cambiar los programas y el peso con los campos P y kg.
- El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa. Se puede consultar el peso ajustado con el campo kg.

### El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar. Situar el selector de funciones en la posición cero.

### Modificar un programa

1. Mantener pulsado durante unos 4 segundos el campo >||.  
El programa se restaurará.
2. Seleccionar un programa nuevo.

### Interrumpir el funcionamiento

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

### Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.

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


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




## Tabla de programas


N.º de programa	Alimentos	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción	Notas
<b>Descongelar</b>				
P 01	Carne picada	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
P 02	Porciones de carne	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P 03	Pollo, trozos de pollo	0,40 - 1,80	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P 04	Pan	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá rápidamente duro. Separar las rebanadas cuando sea posible.
<b>Programas de cocción</b>				
P 05	Arroz	0,05 - 0,20	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	No utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
P 06	Patatas	0,15 - 1,0	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
P 07	Verduras	0,15 - 1,0	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
<b>Programas de cocción combinados</b>				
P 08	Gratinado, congelado	0,40 - 1,20	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	El gratinado no debe tener más de 3 cm de alto.
P 09	Pollo, entero	0,50 - 2,0	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	Lado de la pechuga hacia abajo.
P 10	Roastbeef, en su punto	0,50 - 1,5	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	
P 11	Asado de aguja de cerdo	0,50 - 2,0	Recipiente con tapa, sobre la parrilla inferior	
P 12	Cordero, en su punto	0,80 - 2,0	Recipiente con tapa, sobre la parrilla inferior	Carne de cordero procedente de la espaldilla o la pata sin hueso
P 13	Asado carne picada	0,50 - 1,5	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	El asado de carne picada no debe tener más 7 cm de alto.
P 14	Pescado, entero	0,30 - 1,0	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	Retirar previamente la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente con la aleta dorsal hacia arriba.
P 15	Guiso de arroz con ingredientes frescos	0,05 - 0,20	Recipiente alto con tapa, sobre la parrilla inferior	Introducir solo el peso del arroz. Se recomiendan los guisos de arroz con verduras, pescado o carne de ave. Utilizar solamente ingredientes frescos.




## Ajustar las funciones de tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo. Con el campo táctil  se abre el menú y se cambia de una función a otra. En la pantalla se iluminan los símbolos de las funciones disponibles; la función seleccionada en ese momento aparece resaltada.

Función de tiempo	Utilización
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
 Duración del tiempo de cocción	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
 Hora	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el horno muestra la hora en el panel indicador.





Solo se puede acceder a la Duración con el sensor  tras ajustar un tipo de calentamiento. El reloj avisador se puede ajustar en cualquier momento.

Tras finalizar la Duración o el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando el sensor .

**Nota:** En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. → "Ajustes básicos" en la página 50



### Consultar los ajustes de tiempo


En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en la pantalla se iluminan los símbolos correspondientes. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

Para consultar el temporizador , la duración  o la hora , pulsar repetidamente el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo correspondiente. Durante el funcionamiento, solo están disponibles el temporizador y la duración; en reposo solo están disponibles el temporizador y la hora. El valor se muestra en la pantalla durante unos segundos.

### Ajustar el temporizador

El temporizador se puede usar como reloj de cocina. Es independiente del aparato. El temporizador dispone de una señal propia. De este modo, se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del temporizador o una duración.

1. Pulsar el campo .  
En la pantalla se iluminan el símbolo  y los símbolos de tiempo.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.

El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos. El temporizador se pone en marcha. En la pantalla se ilumina el símbolo  y se muestra el transcurso del tiempo del temporizador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

### El tiempo del temporizador ha finalizado

Suena una señal. En la pantalla aparece **00:00**. Pulsar cualquier campo para desconectar el temporizador.

### Modificar el tiempo del temporizador

Modificar el tiempo del temporizador con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.


### Borrar el tiempo del temporizador

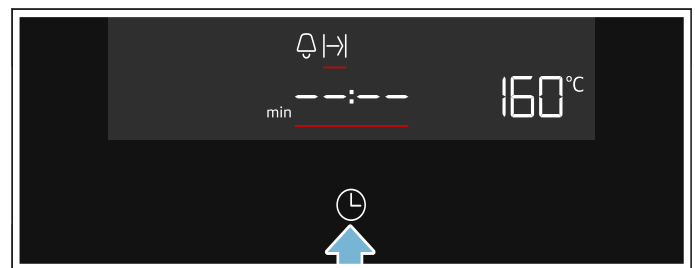
Restablecer el tiempo del temporizador a **00:00** con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos. El temporizador está desconectado.

### Ajustar la duración del ciclo de cocción

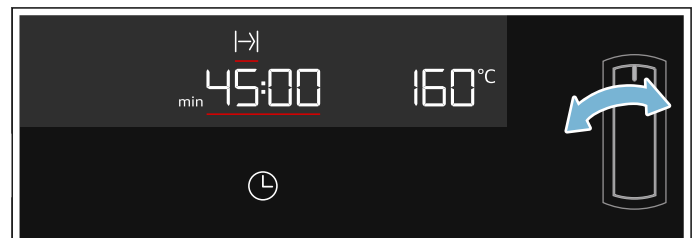
En el aparato se puede ajustar la duración de la cocción del plato. Una vez transcurrida la duración, el aparato se apaga automáticamente. El tiempo de cocción no se excede involuntariamente.



Ejemplo de la imagen: tipo de calentamiento Aire caliente, duración de 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.  
En la pantalla se muestra un valor recomendado para la temperatura.
2. En caso necesario, ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Pulsar dos veces el campo .  
En la pantalla aparece -- : -- y se iluminan los símbolos de tiempo.



4. Ajustar una duración de 45 minutos con el mando giratorio.



5. Pulsar el campo .  
El horno se enciende. En la pantalla se muestra visiblemente la duración y el LED  se ilumina. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

### La duración ha transcurrido

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla aparece 00:00.

1. Pulsar el campo ☹.  
La señal se apaga.
2. Situar el selector de funciones en la posición cero. El aparato está desconectado.

### Modificar la duración

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

### Borrar la duración

Si la función de temporizador está ajustada, pulsar primero el campo ☹. Después se puede modificar la duración.

Restablecer la duración a 00:00 con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.

### Primera puesta en marcha

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

### Ajustar la hora

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

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

### Modificar la hora

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

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

### Notas

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

## Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

### Modificar los ajustes básicos

El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo ☹.  
En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo ☹.  
En la pantalla se muestra el siguiente ajuste básico. El campo ☹ permite recorrer todos los ajustes básicos, mientras que el mando giratorio sirve para modificarlos.
4. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo ☹.

Se han adoptado todos los ajustes.

Si el aparato se encuentra en modo de espera, se pueden cambiar los ajustes en cualquier momento.

### Cancelar

Si no se quieren guardar las modificaciones, girar el selector de funciones. Los ajustes básicos finalizan sin guardarse.

### Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada aparato dependen de las prestaciones del mismo.

	Ajuste básico	Opciones	Explicación
c01	Duración del tono de aviso 1 = breve = 10 segundos 2 = medio = 30 segundos 3 = largo = 2 minutos	1 = breve = 10 segundos 2 = medio = 30 segundos 3 = largo = 2 minutos	Señal tras finalizar la duración o el temporizador
c02	Tono de aviso de teclas 1 = conectado	0 = desconectado	Tono de aviso al pulsar las teclas
c03	Brillo de la pantalla 1 = bajo 2 = media 3 = alto	1 = bajo 2 = media 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla
c04	Indicación de la hora 1 = conectado	0 = desconectado	Mostrar la hora en la pantalla
c05	Iluminación interior 1 = conectado	0 = desconectado	Activar y desactivar la iluminación interior
c06	Ajuste de fábrica 0 = desconectado	1 = conectado	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica
c07	Modo demo 0 = desconectado	1 = conectado	Activar y desactivar el modo demo <b>Nota:</b> El modo demo solo está visible en los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.
c08	Volumen del tono de aviso 1 = bajo 2 = medio 3 = alto	1 = bajo 2 = medio 3 = alto	Modificar el volumen del tono de aviso

## Limpieza

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

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

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

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

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

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

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

**Nota:** Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir siempre una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de la ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

## Productos de limpieza apropiados

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. Las áreas disponibles en cada aparato dependen del tipo de aparato.

### **¡Atención!**

#### **Daños en la superficie**

No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

**Consejo:** A través del Servicio de Asistencia Técnica se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente indicados para este aparato. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

#### **Paño de microfibra**

El paño de microfibra está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

N.º de pedido 466 148

#### **Paño de limpieza para superficies de acero inoxidable**

Se pueden tratar las superficies con un paño de limpieza impregnado en aceite (producto probado y recomendado que se puede encargar en nuestra página) para mejorar su resistencia contra arañazos y huellas.

N.º de pedido 311 134

#### **Aceite de limpieza para superficies modernas de acero inoxidable**

También se puede adquirir ese mismo aceite en una botella en lugar de en toallitas.

N.º de pedido 311 567

#### **Desengrasante**

Para una limpieza intensiva de la superficie en caso de suciedad grasa resistente.

N.º de pedido 311 781

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Pantalla	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido 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. Se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar solo 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. Estos objetos 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 un poco de jabón: Encajar bien el plato giratorio al colocarlo tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.

Zona	Productos de limpieza
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño.No utilizar rasquetas de vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño sin frotar. No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

### Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

### ¿Qué hacer en caso de avería?

Mensaje de error	Posible causa	Solución/indicación
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si la lámpara de la cocina funciona.
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 s.
En la pantalla parpadea <b>12:00</b> y el símbolo ☼ se ilumina.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
El aparato no está en funcionamiento. En la pantalla aparece una duración.	Después del ajuste no se ha pulsado el campo ▷  .	Pulsar el campo ▷   o cancelar el ajuste seleccionando otra función con el selector de funciones .
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado del todo.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u otro objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado el campo ▷  .	Pulsar el campo ▷  .
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia más alta en el microondas.
	Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones.	Doble cantidad, doble tiempo.
	Los alimentos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o girar los alimentos a mitad del proceso.
El microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas tiene una avería.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica si se repite el fallo.
El aparato se puede programar pero no calienta. Los dos puntos parpadean.	El aparato se encuentra en el modo demo.	Desactivar el modo demo en los ajustes básicos. <b>Nota:</b> El modo demo solo está visible en los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.
En el panel indicador aparece <b>E 1</b> .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece <b>E 2</b> .	Se ha activado la desconexión de seguridad automática.	Pulsar una tecla cualquiera o mover el mando giratorio.
En el panel indicador aparece <b>E 3</b> .	La función de horno está averiada.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece <b>E 4</b> .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece <b>E 11</b> .	Humedad en el panel de mando.	Dejar secar el panel de mando.
En el panel indicador aparece <b>E 17</b> .	Fallo en el calentamiento rápido.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

### Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Algunos mensajes 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. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

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

E-Nr.	N.º de fabricación
-------	--------------------

**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.

## Presencia de acrilamida en alimentos

### ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se genera sobre todo cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados como, p.ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas con especias).

	Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos
Observaciones de carácter general	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Horneado	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Galletas	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Repartir una capa sobre el accesorio de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g cada vez por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

## Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiados para cada uno. También se aporta información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

### Notas

- Los valores de la tabla se refieren a introducir alimentos con el interior del aparato frío y vacío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar del interior del aparato todos los accesorios que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear después de haberse precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinadas por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del aparato.

## Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

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	dar la vuelta varias veces
	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, 3 min + 90 W, 10-15 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 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, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	

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: doble cantidad - casi el doble de tiempo, media cantidad - mitad de tiempo.

Colocar el recipiente en el centro de la parrilla inferior. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

### Descongelar

#### Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la parrilla.
- 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 compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 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, 2-4 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 15-20 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, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10-15 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.
- Cuanto 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.

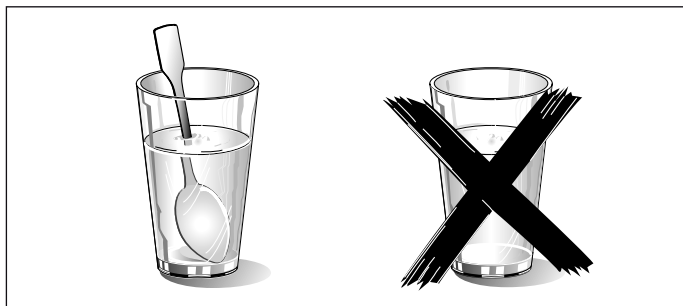
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- 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	300-400 g	600 W, 10-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-10 min	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 15-20 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-20 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 15-20 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

## Calentamiento de alimentos

### **⚠ Advertencia – ¡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	350-500 g	600 W, 5-10 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	<b>¡Atención!</b> Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas, controlar el proceso
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. 1 min	Poner los biberones sin tetina ni tapadera en el interior del compartimento de cocción, después de calentar remover bien, controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min	
	200 ml	360 W, 2-3 min	
Sopa			
1 taza	175 g	900 W, 2-3 min	
2 tazas	de 175 g	900 W, 4-5 min	
4 tazas	de 175 g	900 W, 5-6 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 5-10 min	Recipiente cerrado
	800 g	600 W, 10-15 min	
Verduras	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
	300 g	600 W, 3-5 min	



## Cocción de alimentos

### Notas

- Cuanto 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
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	600 W, 30-35 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5-10 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 10-12 min + 180 W, 20-25 min	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 7-9 min	Remover 2 o 3 veces durante el proceso con varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

## Palomitas para el microondas

### Notas

- Emplear recipientes planos de cristal resistentes al calor, p.ej., la tapa de un molde para gratinar, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex).
- Colocar los accesorios siempre sobre la parrilla.
- No utilizar porcelana o platos muy hondos.
- Programar tal como se describe en la tabla. En función del producto y de la cantidad puede resultar necesario adaptar el tiempo.

- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Abrir la bolsa de palomitas con cuidado, puede salir vapor caliente.
- No programar el microondas a su máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos
Palomitas para el microondas	1 bolsa de 100 g	Recipiente, parrilla	600 W, 3-5 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.

## Pasteles y repostería

### En referencia a las tablas

#### Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

- *Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.*
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla inferior.

#### Moldes para hornear

**Nota:** Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular		170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de desayuno)*	Molde corona/molde rectangular		150-170	-	70-90
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de fruta		160-180	-	30-40
Pastel de fruta, masa bizcocho	Molde desarmable/de bizcocho		170-180	90	35-45
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para base de fruta		160-170	-	20-25
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable oscuro		170-180	-	35-45
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro		170-190	-	30-40
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada*	Molde desarmable oscuro		170-190	180	35-45
Quiche suiza**	Molde desarmable oscuro		190-200	-	45-55
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico		170-180	-	40-50
Pizza, base fina, poco recubrimiento**	Bandeja redonda para pizza		220-230	-	15-25
Pastel salado**	Molde desarmable oscuro		200-220	-	50-60
Pastel de nueces	Molde desarmable oscuro		170-180	90	35-45
Masa de levadura con recubrimiento seco	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	35-45
Stollen con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	60-70
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza		190-210	180	35-45

\* Dejar enfriar los bizcochos en el horno durante aprox. 20 minutos.  
 \*\* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Repostería pequeña	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja redonda para pizza		150-170	25-35
Almendrados	Bandeja redonda para pizza		110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda para pizza		100	80-100
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla		160-180	35-40
Ensamadas	Bandeja redonda para pizza		200-220	35-45
Pastel de hojaldre	Bandeja redonda para pizza		190-200	35-45
Repostería de masa de levadura	Bandeja redonda para pizza		200-220	25-35

Pan y panecillos	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan con masa de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja redonda para pizza		210-230	50-60
Torta de pan*	Bandeja redonda para pizza		220-230	25-35
Panecillos	Bandeja redonda para pizza		210-230	25-35
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja redonda para pizza		200-220	15-25

\* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desea hornear con una receta propia.	Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.
Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.	El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. Si conecta el microondas, se acorta la duración con respecto a los datos de la tabla.
De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado tostado.	Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 10 minutos. De esta manera la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y constatado divergencias con el valor indicado.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. Si no se soluciona, seguir horneando sin microondas. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.

## Asar y asar al grill

### En referencia a las tablas

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el apartado "*Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill*" encontrará más información como anexo de las tablas.

### Recipientes

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor y apto para el microondas. Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.

El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo.

Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

### Consejos y advertencias para asar

#### Notas

- Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.
- Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

### Carne de buey

#### Notas

- Dar la vuelta al estofado de vacuno una vez transcurridos  $\frac{1}{3}$  y  $\frac{2}{3}$  del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- Carne:  
Cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.
- Aves:  
Dar la vuelta a los trozos de carne tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

### Consejos y advertencias para asar al grill

#### Notas

- Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.
- En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.
- Dar la vuelta al filete de vacuno o al rostbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

Carne de buey	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	recipiente con tapa		180-200	-	120-143
Filete de vacuno, medio hecho, aprox. 1 kg	recipiente sin tapa		180-200	90	30-40
Rostbeef, medio hecho, aprox. 1 kg	recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Bistec, medio hecho, 3 cm de grosor	Parrilla superior		3	-	Cada lado: 10-15

## Carne de ternera

**Nota:** Dar la vuelta al asado o la pierna de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Carne de ternera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		180-200	-	110-130
Pierna de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	120-130

## Carne de cerdo

### Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con corteza una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Cortar la corteza. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de pescuezo una vez transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

Carne de cerdo	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin corteza (p.ej. cabezada), aprox. 750 g*	recipiente con tapa		220-230	180	40-50
Asado con corteza de tocino (p.ej. espaldilla) aprox. 1,5 kg*	recipiente sin tapa		190-210	-	130-150
Lomo de cerdo, aprox. 500 g*	recipiente con tapa		220-230	90	25-30
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg*	recipiente con tapa		210-230	90	60-80
Lacón con hueso, aprox. 1 kg*	recipiente sin tapa	-	-	360	45-45
Filete de pescuezo 2 cm de grosor**			3	-	Lado 1: aprox. 15-20 Lado 2: aprox. 10-15
* Parrilla inferior					
** Parrilla superior					

## Cordero

**Nota:** Dar la vuelta a la pierna de cordero una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Carne de cordero	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		210-230	-	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		190-210	-	90-95

**es** Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

## Otros

### Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

Otros	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg*	recipiente sin tapa		180-200	600 W + 180 W	-
Salchichas para asar, 4 - 6 uds. Aprox. 150 g cada una**	-		3	-	Cada lado: 10-15

\* Parrilla inferior \*\* Parrilla superior

## Ave

### Notas

- Colocar el pollo entero o las pechugas de pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo.
- Colocar la pularda con la pechuga hacia abajo. Después de 30 minutos, dar la vuelta y ajustar la potencia del microondas a 180 vatios.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Recipiente cerrado		220-230	360	35-45
Pularda, entera, aprox. 1,6 kg	Recipiente cerrado		220-230	360 180	30 20-30
Pollo, por la mitad, 500 g por pieza	Recipiente sin tapa		180-200	360	30-35
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Recipiente sin tapa		210-230	360	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g	Recipiente sin tapa		190-210	180	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 piezas de 300-400 g cada una	Recipiente sin tapa		3	90	20-30
Pechuga ganso, 2 piezas de 500 g cada una	Recipiente sin tapa		210-230	90	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	90-100
Contra-muslos de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente cerrado		200-220	180	50-60

## Pescado

### Notas

- Colocar el pescado entero para asar al grill, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla superior.

Pescado	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Ventresca de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, a la parrilla	Parrilla superior		3	20-25
Pescado entero, 2-3 unidades de 300 g, asado al grill	Parrilla superior		3	20-30

## Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Seleccionar una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto para los trozos de asado más pequeños. Para trozos de asado de mayor tamaño, seleccionar una temperatura inferior y un tiempo de cocción más largo.
¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está firme, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
La carne no está en su punto.	Cortar la pieza en lonchas. Preparar la salsa en el recipiente. Colocar las lonchas de carne en la salsa. Terminar de preparar la carne sólo con el microondas.

## Gratinados y tostadas

### Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Para los gratinados, los gratinados de patatas y la lasaña, usar un molde para gratinar, de 4 o 5 cm de alto, resistente al calor y apto para microondas

- Colocar el gratinado sobre la parrilla inferior.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Tostadas gratinadas: Precalentar las tostadas.

Gratinados y tostadas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		140-160	360	25-35
Gratinado, salado con ingredientes cocidos, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		150-170	600	20-25
Lasaña, fresca	Recipiente sin tapa		200-220	360	25-35
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa		180-200	600	25-30
Gratinar tostadas, 4 unidades*			3	-	8-10

\* Parrilla superior

## Productos preparados, ultracongelados

### Notas

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras, dar la vuelta después de la mitad del tiempo.
- Colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

Productos preparados	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Plato giratorio		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Plato giratorio		-	600	2
			220-230	-	13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Tortitas de patata, patatas rellenas	Plato giratorio		200-220	-	25-30

\* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos: a continuación, colocar los alimentos sobre el plato giratorio caliente.  
\*\* Colocar los alimentos en un recipiente adecuado resistente al calor.

es Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

Productos preparados	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Panecillo/baguette prehechos	Parrilla inferior		170-180	-	13-18
Varitas de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Pastel hojaldre	Plato giratorio		210-220	180	20-30
Lasaña, aprox. 400 g**	Parrilla inferior		220-230	600	12-17

\* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos: a continuación, colocar los alimentos sobre el plato giratorio caliente.  
 \*\* Colocar los alimentos en un recipiente adecuado resistente al calor.

## Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los microondas combinados con ayuda de estos platos.

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

### Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior. Después de aprox. 13 minutos, retirar la carne descongelada.

### Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos	600 W, 10-13 min + 180 W, 25-30 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 24 x 19 cm sobre la parrilla inferior.
Bizcocho	600 W, 9-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Asado de carne picada	600 W, 18-23 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 28 cm sobre la parrilla inferior.

### Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Nota
Gratinado de patatas	600 W, 25-30 min		210-220	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pasteles	180 W, 15-20 min		180-200	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pollo	360 W, 35-40 min		200-220	Dar la vuelta transcurridos 2/3 del tiempo.

### Hornear

**Nota:** Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Plato	Recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm, parrilla inferior		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable Ø 20 cm, parrilla inferior		190-210	50-60

### Asar al grill

Plato	Accesorios	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas	Parrilla superior		3	4-5
Hamburguesa de ternera, 9 unidades	Parrilla superior		3	30-35











REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001277967  
970830  
de, es