

Mikrowelle
Microondas

[de] Gebrauchs- und Montageanleitung	2
[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje	52

C1APG64.0.

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	6
3	Umweltschutz und Sparen	7
4	Kennenlernen	7
5	Zubehör	12
6	Vor dem ersten Gebrauch	13
7	Grundlegende Bedienung	13
8	Mikrowelle	14
9	Mikrokombi	16
10	Grill	17
11	Dampf	17
12	Programmautomatik	21
13	Zeitfunktionen	24
14	Grundeinstellungen	25
15	Reinigen und Pflegen	26
16	Reinigungsfunktion	29
17	Störungen beheben	30
18	Entsorgen	32
19	Kundendienst	32
20	So gelingt's	32
21	MONTAGEANLEITUNG	48
21.1	Sichere Montage	48

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 12

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ 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 zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 32

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Mikrowelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter 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 leicht 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 Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale 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 dem Kind die Nahrung gegeben wird.

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.
- ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

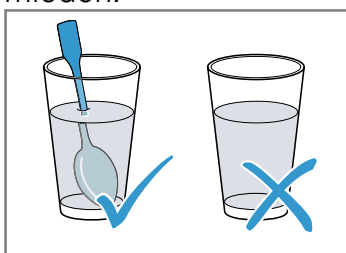
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

⚠ 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 ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich 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!

Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsdauer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.

- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- ▶ Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.

→ *"Reinigen und Pflegen"*, Seite 26

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

- ▶ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- ▶ Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

- ▶ Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- ▶ Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

1.6 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen.

- ▶ Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.

Heißer Dampf entsteht im Garraum.

- ▶ Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zer springen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursacht Emails chäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb abwischen.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.

Keine Speisen im Garraum lagern. Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

ACHTUNG!

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

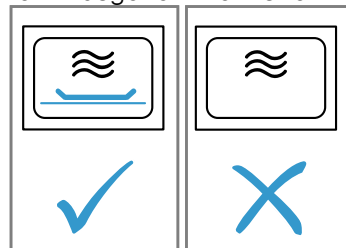
- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- ▶ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden.

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Die mehrfache Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn direkt hintereinander mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann zur Beschädigung des Garraums führen.

- ▶ Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
- ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen.

- ▶ Bei der Verwendung des Grills, dem Mikrowellen-Kombibetrieb oder der Heißluft nur Geschirr verwenden, das den hohen Temperaturen standhält.

2.3 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Dampf-Funktion verwenden.

ACHTUNG!

Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.

- ▶ Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.
- ▶ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Abtropfende Flüssigkeiten verschmutzen den Garraumboden.

- ▶ Beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▶ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

- ▶ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▶ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

- im Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie Heizarten und weitere Funktionen ein. Bei manchen Gerätevarianten ist der Funktionswähler versenkbar. Wenn Sie den Funktionswähler von der Nullstellung auf eine Funktion drehen, vergehen wenige Sekunden, bis die jeweilige Funktion verfügbar ist.

Symbol	Einstellung	Verwendung
○	Nullstellung	Das Gerät ist ausgeschaltet und befindet sich im Energiesparmodus.
	Mikrowelle	Den Mikrowellenbetrieb wählen.
	Dampf	Heißer Dampf wird in den Garraum eingespeist.
	Heißluft	Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Grill	Die ganze Fläche unter den Grillheizkörpern wird heiß.
	Umluftgrill	Der Ventilator wirbelt die heiße Luft der Grillheizkörper um die Speise.
	Entkalken	Diese Funktion entkalkt den Verdampfer und hält ihn funktionsfähig.
	Spülen	Die Rohre der Dampfeinheit werden mit Wasser gespült. Wir empfehlen, die Spülfunktion nach jedem Dampfbetrieb durchzuführen.
P	Programme	Für viele Gerichte finden Sie bereits vorprogrammierte Einstellungen.

Touchfelder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Symbol	Touchfeld	Verwendung
	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen oder Mikrowellenfunktion zur Grillfunktion oder Dampffunktion zuschalten.
	Dampf	Dampfstufe wählen oder Dampffunktion zu einer Heizart zuschalten.
P	Programme	Programmauswahl aufrufen und mit dem Drehwähler die Programmnummer einstellen.
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen wählen und mit dem Drehwähler einstellen.
	Schnelles Vorheizen	Schnellvorheizen aktivieren oder deaktivieren.
°C/kg	Temperatur/Gewicht	Temperatur oder Gewicht wählen und mit dem Drehwähler einstellen.
	Start/Stop	Betrieb starten oder anhalten.



Display






Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte oder Auswahlmöglichkeiten. Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert.

Der Fokus wird durch einen roten Balken unter dem Einstellwert dargestellt. Den Wert im Fokus können Sie direkt mit dem Drehwähler ändern.

Display-Elemente

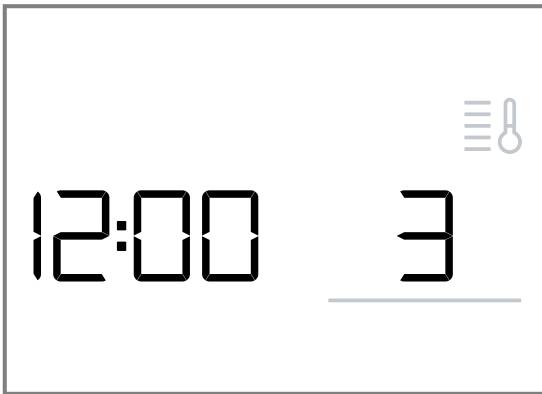
Im Folgenden finden Sie eine kurze Erklärung der verschiedenen Display-Elemente.

Symbol	Name	Bedeutung
	Wecker	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Weckerzeit an.
	Dauer	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Dauer an.

Symbol	Name	Bedeutung
	Uhrzeit	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Uhrzeit an.
h:min	Stunden/Minuten	Die Dauer wird in Stunden und Minuten angezeigt.
min:s	Minuten/Sekunden	Die Dauer wird in Minuten und Sekunden angezeigt.
	Auffangbehälter	<p>Das Symbol zeigt den Status des Auffangbehälters an.</p> <p>Das Symbol leuchtet und der Pfeil blinkt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Auffangbehälter befindet sich im Tankschacht. ▪ Der Auffangbehälter ist voll. ▪ Den Auffangbehälter leeren. <p>Das Symbol blinkt und der Pfeil blinkt nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Auffangbehälter befindet sich nicht im Tankschacht. ▪ Den Auffangbehälter in den Tankschacht schieben. <p>Das Symbol leuchtet und der Pfeil leuchtet nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Auffangbehälter befindet sich im Tankschacht. ▪ Keine weitere Aktion nötig.
	Wassertank	<p>Das Symbol zeigt den Status des Wassertanks an.</p> <p>Das Symbol leuchtet und der Pfeil blinkt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Wassertank befindet sich im Tankschacht. ▪ Der Wassertank ist leer. ▪ Den Wassertank füllen. <p>Das Symbol blinkt und der Pfeil blinkt nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Wassertank befindet sich nicht im Tankschacht. ▪ Den Wassertank in den Tankschacht schieben. <p>Das Symbol leuchtet und der Pfeil leuchtet nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Wassertank befindet sich im Tankschacht. ▪ Keine weitere Aktion nötig.
	Schnellaufheizen	Wenn das Symbol leuchtet, ist das Schnellaufheizen aktiviert.
	Entkalken	Wenn das Symbol leuchtet, muss das Gerät entkalkt werden.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige zeigt den Fortschritt des Aufheizens an.



Das rote Thermometer rechts oben im Display zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Wenn eine Heizart eingestellt ist, dann füllen sich die Balken von unten nach oben rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist. Bei Grill und Dampf leuchten die Balken sofort vollständig. Bei der Mikrowellenfunktion leuchten die Balken nicht. Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald alle fünf Balken rot leuchten.

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

Nachtmodus

Um Energie zu sparen, reduziert sich die Anzeigehelligkeit von 22 Uhr bis 5.59 Uhr automatisch auf einen niedrigeren Wert.

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die das Display anzeigt. Bei den meisten Auswahllisten, z. B. Programmen, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste Punkt. Bei einigen Auswahllisten, z. B. Dauer, drehen Sie den Drehwähler wieder zurück, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

4.2 Betriebsarten

Das Menü ist in verschiedene Betriebsarten unterteilt.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Mikrowelle	Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Gerichte schneller garen, erhitzen oder auftauen.
Dampf	Speisen mit Dampf zubereiten. Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Dampfstufen.
Mikrowellen-Kombibetrieb	Zusätzlich zur Dampffunktion oder Grillfunktion können Sie die Mikrowelle zuschalten.
Dampf-Kombibetrieb	Zusätzlich zur Mikrowellenfunktion oder Grillfunktion können Sie die Dampffunktion zuschalten.
Reinigen	Für die Reinigung gibt es verschiedene Reinigungsfunktionen: Entkalken und Spülen
Grundeinstellungen	Die Grundeinstellungen anpassen. → "Grundeinstellungen", Seite 25

4.3 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.

Symbol	Name	Temperatur / Stufen	Verwendung
☰	Grill	Grillstufen: ■ 1 = schwach ■ 2 = mittel ■ 3 = stark	Flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast grillen. Speisen gratinieren.
☼	HeiBluft	40 °C 100-230 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen. Auf einer Ebene backen oder braten.
☼	Umluftgrill	100-190 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken.

Hinweis: Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur an. Die Vorschlagstemperatur können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

4.4 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung leuchtet immer während des Betriebs. Wenn das Gerät den Betrieb beendet, schaltet sich das Gerät aus.

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

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht durch Lüftungsschlitze über der Gerätetür.

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

► Lüftungsschlitze nicht abdecken.

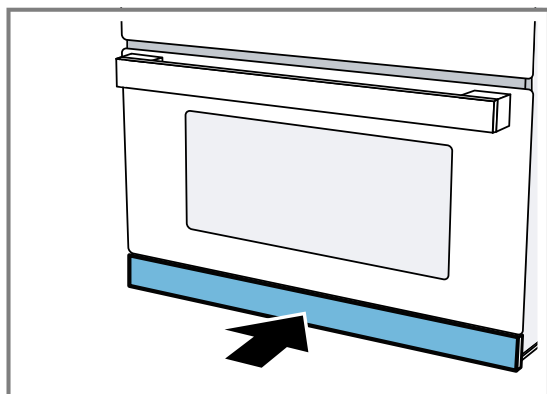
Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach. Wenn das Gerät im Mikrowellenbetrieb läuft, bleibt das Gerät kalt, das Kühlgebläse schaltet sich dennoch ein. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb bereits beendet ist.

Kondenswasser

Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

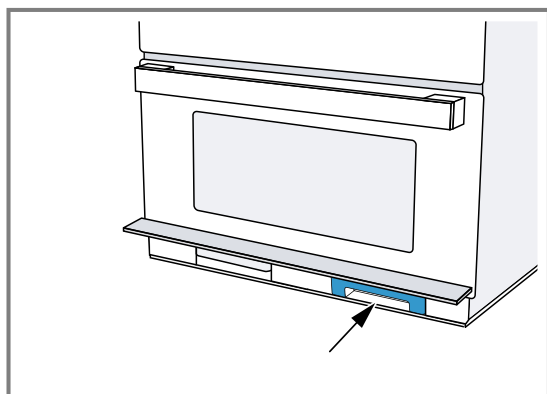
4.5 Tankblende

Die Tankblende befindet sich unter der Gerätetür und ermöglicht den Zugang zu Auffangbehälter und Wassertank.



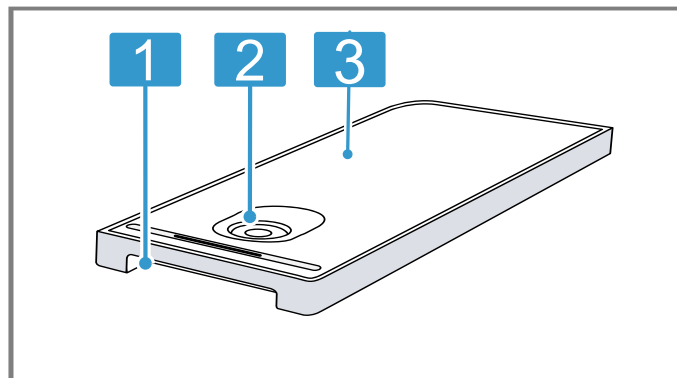
4.6 Wassertank

Der Wassertank befindet sich rechts hinter der Tankblende.



Für Betriebe mit Dampf füllen Sie den Wassertank mit Wasser.

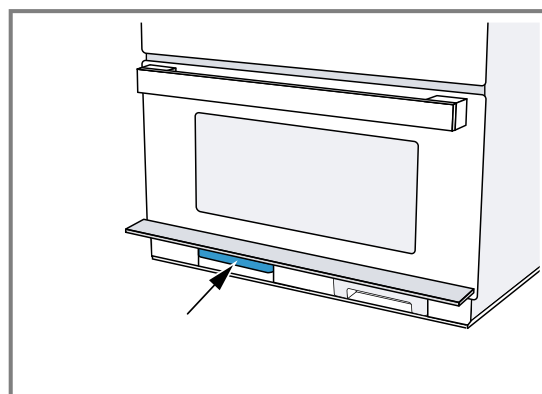
→ "Wassertank füllen", Seite 19



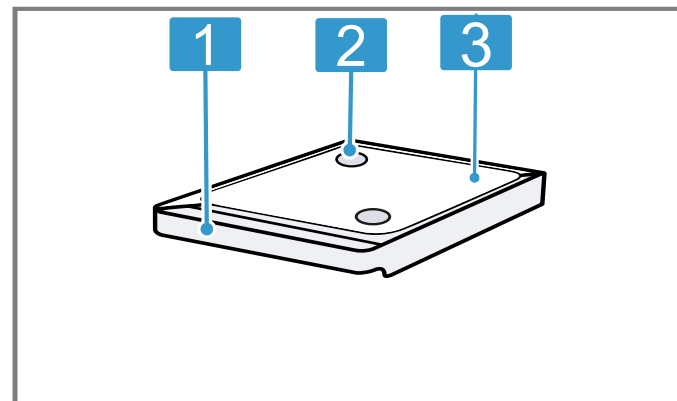
- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Griff zum Entnehmen und Einschieben |
| 2 | Öffnung zum Füllen und Leeren |
| 3 | Tankdeckel |

4.7 Auffangbehälter

Der Auffangbehälter befindet sich links hinter der Tankblende.



Leeren Sie den Auffangbehälter vor und nach dem Ausführen der Reinigungsfunktionen.



1 Griff zum Entnehmen und Einschieben

2 Auffangöffnungen

3 Tankdeckel

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Verwendung
Rost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rost zum Backen und Braten im Backofenbetrieb. ▪ Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast ▪ Rost als Stellfläche, z. B. für Auflaufformen
Glaspfanne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zum Garen von Speisen ▪ Spritzschutz beim Grillen direkt auf dem Rost ▪ Mikrowellengeeignet
Dampfgargeschirr	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zum Garen von Reis, Kartoffeln und Gemüse ▪ Den Dampfgarbehälter in die Glaspfanne stellen, um mit den Betriebsarten Dampf oder Dampf mit Mikrowelle zu garen ▪ Die Nahrungsmittel direkt auf den Dampfgarbehälter legen

5.1 Zusätzliches Zubehör

Je nach Gerätemodell liegt zusätzliches Zubehör bei.

Zubehör	Verwendung
Einlegerost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rost zum Braten ▪ Mit den Füßen nach unten in die Glaspfanne stellen ▪ Sorgt dafür, dass Fett und Fleischsäfte in die Glaspfanne abtropfen ▪ Nicht für Mikrowellenbetrieb oder Dampfbetrieb geeignet

5.2 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

www.neff-international.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

Glasbräter

Verwendung

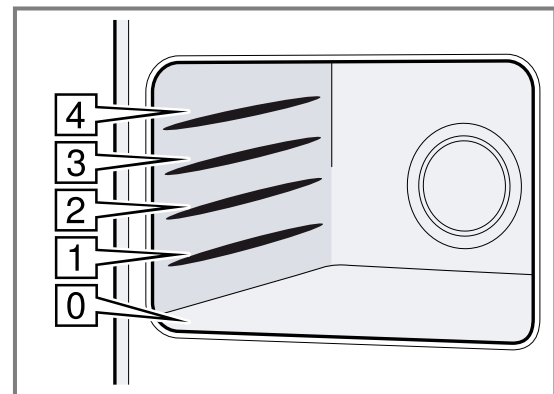
- Schmorgerichte
- Aufläufe

5.3 Einschubhöhen

Der Garraum hat 4 Einschubhöhen.

Die Einschubhöhen zählen Sie von unten nach oben. Setzen Sie das Zubehör in die Führung und schieben Sie es vollständig ein.


Der Garraumboden auf Höhe 0 ist besonders für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Auf dem Garraumboden ist die Mikrowellenleistung am besten. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.




6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.



6.1 Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Auf dem Display blinkt **12:00** und  leuchtet.

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
 2.  drücken.
- ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.

6.2 Wasserhärte einstellen

Voraussetzungen

- Bevor Sie die Wasserhärte einstellen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.
 - Das Gerät ist ausgeschaltet.
1.  einige Sekunden lang gedrückt halten.
- ✓ Auf dem Display erscheint die erste Grundeinstellung.
2. So oft  drücken, bis **000** erscheint.
 3. Mit dem Drehwähler die Wasserhärte wählen.

Hinweis: Wenn Ihr Leitungswasser im Wasserhärtebereich von 3 oder 4 liegt, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.

Tipp: Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "sehr hart" ein. Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Wasserhärtebereich	Einstellung
0	0 enthärtet




Wasserhärtebereich	Einstellung
1 (bis 1,3 mmol/l)	1 weich
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 mittel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hart
4 (über 3,8 mmol/l)	4 sehr hart

4. Um Änderungen zu speichern,  einige Sekunden lang gedrückt halten.

6.3 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

Voraussetzung: Im Garraum befinden sich keine Verpackungsrreste, Zubehör oder andere Gegenstände.

1. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
 2. Die Gerätetür schließen.
 3. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
 4. Mit dem Funktionswähler  einstellen.
 5. Mit dem Drehwähler 180 °C einstellen.
 6.  drücken.
- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
7. Nach einer Stunde das Gerät mit  ausschalten.
 8. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
 9. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.

6.4 Zubehör reinigen

- ▶ Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▶ Den Funktionswähler drehen, um das Gerät einzuschalten.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
- ✓ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.

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

7.2 Gerät ausschalten


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

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.
- ✓ Das Display zeigt die Uhrzeit.
- ✓ Im Display bleiben einige Anzeigen auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.



Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den → "Grundeinstellungen", Seite 25 festlegen.

7.3 Betriebsart einstellen

Voraussetzung: Das Gerät muss eingeschaltet sein.

1. Mit dem Funktionswähler die Betriebsart wählen. Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen. Dazu auf das entsprechende Feld tippen und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
 2.  drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Betrieb.





7.4 Heizart und Temperatur einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
- ✓ Im Display erscheint eine Vorschlagstemperatur.
2. Mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
 3.  drücken.
- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
- ✓ Die LED  leuchtet.
- ✓ Die Temperaturanzeige füllt sich.





Hinweis: Sie können die Temperatur im laufenden Betrieb jederzeit mit dem Drehwähler ändern. Nach dem Aufheizen sind je nach Heizart geringe Temperaturschwankungen normal.

Im laufenden Betrieb können Sie die Temperatur nicht auf 40 °C einstellen.

7.5 Dauer einstellen

1. Eine Betriebsart einstellen.
2.  drücken, bis sich  im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4.  drücken.
 - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
 - ✓  leuchtet.
 - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

7.6 Betrieb anhalten

1.  drücken oder die Gerätetür öffnen.
 - ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
 - ✓  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3.  drücken.
 - ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
 - ✓  leuchtet.

7.7 Betrieb abbrechen


Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.


- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

7.8 Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Gerät die eingestellte Temperatur besonders schnell. Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Bei diesen Heizarten ist die Schnellaufheizung möglich:






- Heißluft 

- Umluftgrill 



Hinweis: Für Heißluft 40 °C ist die Funktion Schnellaufheizung nicht möglich.

Schnellaufheizung aktivieren

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

1. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
2.  drücken.
 - ✓ Auf dem Display leuchtet .
3.  drücken.
 - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
 - ✓  leuchtet.
 - ✓ Wenn die Schnellaufheizung beendet ist, ertönt ein Signal.  erlischt.
4. Das Gericht in den Garraum geben. Das Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und der eingestellten Temperatur weiter.

Schnellaufheizung abbrechen

- ▶  drücken.
- ✓  auf dem Display erlischt.
- ✓ Das Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und der eingestellten Temperatur weiter.

Hinweis: Die Schnellaufheizung wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktiviert.

7.9 Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird aktiviert, wenn das Gerät ohne eingestellte Dauer für längere Zeit in Betrieb ist.

Nach 9 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch aus.

8 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit einer Heizart einsetzen.

8.1 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie geeignetes Geschirr und Zubehör.

Hinweis: Bevor Sie Geschirr für die Mikrowelle verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben. Führen Sie im Zweifel einen Geschirrtest durch.

Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material: <ul style="list-style-type: none">▪ Glas▪ Glaskeramik▪ Porzellan▪ Temperaturfester Kunststoff▪ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse	Diese Materialien lassen Mikrowellen durch. Mikrowellen beschädigen hitzebeständiges Geschirr nicht.
Metallbesteck	Hinweis: Um Siedeverzug zu vermeiden, können Sie Metallbesteck verwenden, z. B. einen Löffel im Glas.

ACHTUNG!

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Nicht mikrowelleneignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Metallgeschirr	Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen erwärmen sich kaum.
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor	Mikrowellen können Golddekor und Silberdekor beschädigen. Tipp: Wenn der Hersteller garantiert, dass das Geschirr für Mikrowelle geeignet ist, können Sie das Geschirr verwenden.

8.2 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

Prüfen Sie Geschirr auf Mikrowelleneignung mit einem Geschirrtest. Nur bei einem Geschirrtest dürfen Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb ohne Speisen betreiben.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
 - ▶ Kinder fernhalten.
- Das leere Geschirr in den Garraum stellen.
 - Das Gerät für ½ - 1 Minute auf maximale Leistung stellen.
 - Den Betrieb mit \triangleright starten.
 - Das Geschirr mehrfach prüfen:
 - Wenn das Geschirr kalt oder handwarm ist, ist es für die Mikrowelle geeignet.
 - Wenn das Geschirr heiß ist oder Funken entstehen, den Geschirrtest abbrechen. Das Geschirr ist für die Mikrowelle ungeeignet.

8.3 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht der Mikrowellenleistungen und deren Verwendung.

Mikrowellenleistung in Watt	Verwendung
90	Empfindliche Speisen auftauen.
180	Speisen auftauen und weitergaren.
360	Fleisch und Fisch garen oder empfindliche Speisen erwärmen.
600	Speisen erhitzen und garen.
1000	Flüssigkeiten erhitzen.

Hinweise

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

- Die maximale Mikrowellenleistung ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Geräts wird die Mikrowellenleistung in den ersten Minuten stufenweise auf 600 Watt reduziert. Die maximale Leistung steht nach einer Abkühlzeit zur Verfügung.

Vorschlagswerte

Zu jeder Mikrowellenleistung schlägt das Gerät eine Dauer vor. Den Vorschlagswert können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

8.4 Intervalle der Zeiteinstellungen

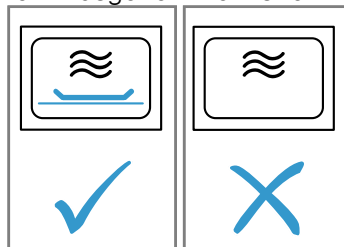
Das Intervall beim Einstellen einer Dauer im Mikrowellenbetrieb verändert sich mit der Länge der Dauer.

Betriebsdauer	Intervall
0-1 Minuten	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

8.5 Mikrowelle einstellen**ACHTUNG!**

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.





- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.




- Die Sicherheitshinweise → Seite 4 und die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden → Seite 6 beachten.
- Den Funktionswähler auf \approx stellen.
 - ✓ Das Gerät ist betriebsbereit. Auf dem Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellenleistung \approx angezeigt.
- Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen, auf \approx drücken.
 - ✓ Auf dem Display wird die Mikrowellenstufe markiert und eine Vorschlagsdauer angezeigt.
- Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
- Den Betrieb mit \triangleright starten.
 - Sie können die Dauer jederzeit während des Betriebs mit dem Drehwähler ändern.
 - ✓ Die Dauer läuft ab und der Mikrowellenbetrieb startet.
 - ✓ Die LED \triangleright leuchtet.


Hinweis: Wenn die Dauer abgelaufen ist, beendet das Gerät den Mikrowellenbetrieb und ein Signal ertönt.

8.6 Dauer einstellen





1. Eine Betriebsart einstellen.
 2.  drücken, bis sich  im Fokus befindet.
 3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
 4.  drücken.
- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
 - ✓  leuchtet.
 - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

8.7 Mikrowellenleistung ändern

- ▶ Auf  drücken, bis die gewünschte Stufe im Display gewählt ist.

Hinweis: Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzufügen, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit .

8.8 Betrieb anhalten

1.  drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
 - ✓  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
 3.  drücken.
- ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
 - ✓  leuchtet.





8.9 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

8.10 Garraum erwärmen und trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
 2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen.
 3. Die Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
 4. Mit dem Funktionswähler  wählen.
 5. Zwei Mal  drücken.
- ✓  ist im Display markiert.
6. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
 7. Den Betrieb mit  starten.
- ✓ Das Trocknen startet und endet nach 15 Minuten.
8. Die Gerätetür für 1 bis 2 Minuten öffnen, damit der Wasserdampf entweicht.

8.11 Garraum von Hand trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum entfernen.
3. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Die Gerätetür eine Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

9 Mikrokombi

Sie können die Mikrowellenfunktion mit allen Heizarten und der Dampffunktion kombinieren.

Der Mikrokombi-Betrieb ist mit folgenden Funktionen möglich:



-  Dampf
-  Heißluft
-  Grill
-  Umluftgrill


Ausnahmen:

-  Mikrowellenstufe 1000 Watt
-  Heißluft 40°C

9.1 Mikrokombi einstellen


Schalten Sie zu einer Heizart die Mikrowelle zu.

1. Den Funktionswähler auf eine kombinierbare Heizart stellen.
- ✓ Das Display zeigt einen Vorschlagswert für die Temperatur.
2. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.
 3. Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen,  drücken.
- ✓ Das Display zeigt einen Vorschlagswert für die Dauer.
4. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
 5. Den Betrieb mit  starten.





- ✓ Die Dauer läuft ab und der Betrieb startet.
- ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.
- ✓  leuchtet.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, beendet das Gerät den Betrieb und ein Signal ertönt.

9.2 Mikrowellenleistung ändern

- ▶ Auf  drücken, bis die gewünschte Stufe im Display gewählt ist.

Hinweis: Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzufügen, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit .

9.3 Betrieb anhalten

1.  drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
 - ✓  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
 3.  drücken.
- ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
 - ✓  leuchtet.

9.4 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.



Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

10 Grill

Mit dem Grill können Sie Ihre Speisen bräunen oder überbacken. Den Grill können Sie allein oder kombiniert mit der Mikrowelle einsetzen.

10.1 Grill einstellen

1. Den Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Drehwähler eine Grillstufe einstellen.
 - ✓ Das Display zeigt die Grillstufe.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. Den Betrieb mit  starten.
 - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen. Nach dem Aufheizen sind geringe Temperaturschwankungen normal.
 - ✓ Die Temperaturanzeige leuchtet vollständig.

Hinweis: Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.





Grillstufen

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Grillstufe	Speisen
1 (schwach)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hohe Aufläufe ■ Soufflees
2 (mittel)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Flache Aufläufe ■ Fisch
3 (stark)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Würstchen ■ Toast

10.2 Dauer einstellen

1. Eine Betriebsart einstellen.





2.  drücken, bis sich  im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4.  drücken.
 - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
 - ✓  leuchtet.
 - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

10.3 Grillstufe ändern

Wenn die Grillfunktion gewählt ist oder der Betrieb bereits gestartet ist, können Sie die Grillstufe jederzeit ändern.

- ▶ Die Grillstufe mit dem Drehwähler ändern.
- ✓ Die Dauer bleibt unverändert.

10.4 Betrieb anhalten

1.  drücken oder die Gerätetür öffnen.
 - ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
 - ✓  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3.  drücken.
 - ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
 - ✓  leuchtet.

10.5 Betrieb abbrechen

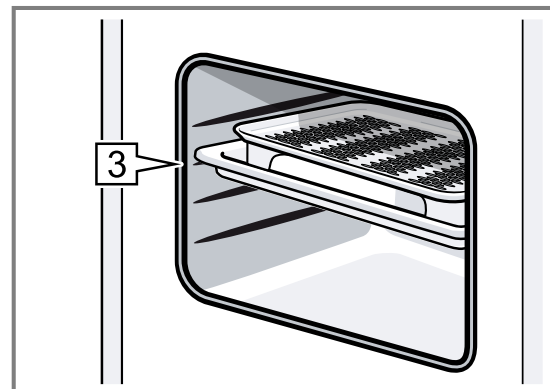
Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

11 Dampf

Die Dampffunktion können Sie allein oder kombiniert mit der Grillfunktion und der Mikrowellenfunktion einsetzen. Um die Dampffunktion optimal zu verwenden, ent-

fernen Sie den Rost. Schieben Sie die Glaspfanne auf Einschubhöhe 3 ein und stellen Sie den Dampfgarbehälter in die Glaspfanne.



Hinweis: Während des Betriebs hören Sie ein brummendes Geräusch. Das Geräusch entsteht durch die Funktion der Pumpe. Dies ist ein normales Betriebsgeräusch.

11.1 Dampfstufen

Für die Dampffunktion stehen Ihnen verschiedene Intensitäten zur Verfügung. Die Dampfstufen wählen Sie über . Das Display zeigt die gewählte Dampfstufe.

Dampfstufe	Speisen
1 (gering)	Zum Auftauen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst
2 (mittel)	Zur Zubereitung von Desserts, Fisch und Würstchen
3 (stark)	Zum Garen von Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften und Blanchieren

11.2 Dampf einstellen

Hinweis: Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwendet haben, führen Sie zunächst einen Spülgang durch.

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- ▶ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▶ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

1. Mit dem Funktionswähler wählen.
 - ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
 - ✓ Die maximale Dampfstufe und eine Dauer von 20 Minuten sind als Standardwerte eingestellt.
 - ✓ Der Pfeil bei blinkt.
2. Den Wassertank entnehmen, mit frischem Wasser bis zu der Markierung MAX füllen und vollständig in den Tankschacht einschieben.
→ "Wassertank füllen", Seite 19
3. drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.
 - ✓ Das Display zeigt die gewählte Dampfstufe.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Dampfstufe einstellen.
5. Den Betrieb mit starten.
 - ✓ Der Pfeil bei erlischt und das Symbol ohne Pfeil leuchtet.
 - ✓ leuchtet,
 - ✓ Die Temperaturanzeige leuchtet vollständig.
 - ✓ Im Display läuft die Dauer ab. Je nach Dampfstufe kann die Füllung des Wassertanks unterschiedlich lange ausreichen.

Hinweise

- Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

- Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, wird der Betrieb unterbrochen und der Pfeil des Wassertank-Symbols blinkt. Den Wassertank mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX füllen und den Betrieb mit fortsetzen.
- Sie können die Dampfstufe im laufenden Betrieb jederzeit über ändern.
- Nach dem Garen mit Dampf die Tropfrinne und den Garraum auswischen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 20

11.3 Dampf-Kombibetrieb

Bei einigen Heizarten können Sie die Dampffunktion zuschalten. Beim Garen mit Dampfunterstützung gibt das Gerät Dampf in unterschiedlichen Abständen und Intensitäten in den Garraum. Hierdurch erreichen Sie ein besseres Garergebnis.

Ihr Gargut

- erhält eine knusprige Kruste.
- erhält eine glänzende Oberfläche.
- wird innen saftig und zart.
- reduziert sein Volumen nur minimal.

Der Dampf-Kombibetrieb ist mit folgenden Funktionen möglich:

- Mikrowelle
- Heißluft
- Grill
- Umluftgrill

Ausnahmen:

- Mikrowellen-Stufe 1000 Watt
- Heißluft 40°C

Dampf-Kombibetrieb einstellen

Schalten Sie zu einer Heizart die Mikrowelle zu.

1. Den Funktionswähler auf eine kombinierbare Heizart stellen.
 - ✓ Das Display zeigt einen Vorschlagswert für die Temperatur.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Stufe einstellen
3. drücken, bis die gewünschte Stufe im Display gewählt ist.
 - ✓ Im Display erscheint das Wassertanksymbol .
4. Den Wassertank füllen.
5. Den Betrieb mit starten.
 - ✓ Die Dauer läuft ab und der Betrieb startet.
 - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.
 - ✓ leuchtet.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, beendet das Gerät den Betrieb und ein Signal ertönt.

Hinweise

- Wenn der Wassertank leer wird, läuft der Betrieb ohne die Dampfunterstützung weiter. Im Display erscheint keine Anzeige.
- Das Öffnen der Gerätetür beeinflusst das Garergebnis. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen.

Dampfstufe ändern

- ▶ drücken, bis die gewünschte Stufe im Display erscheint.

Hinweis: Durch mehrfaches Drücken schalten Sie die Stufen von der höchsten zur niedrigsten Stufe durch. Nach der niedrigsten Stufe wird die Dampffunktion deaktiviert. Durch erneutes Drücken aktivieren Sie die Dampffunktion, beginnend bei der höchsten Stufe.

11.4 Betrieb anhalten

1. ▷|| drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
- ✓ ▷|| blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. ▷|| drücken.
- ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
- ✓ ▷|| leuchtet.

11.5 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

11.6 Wassertank füllen

Der Wassertank befindet sich rechts hinter der Tankblende unterhalb der Gerätetür. Bevor Sie einen Betrieb mit Dampf starten, öffnen Sie die Tankblende und füllen Wasser in den Wassertank.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

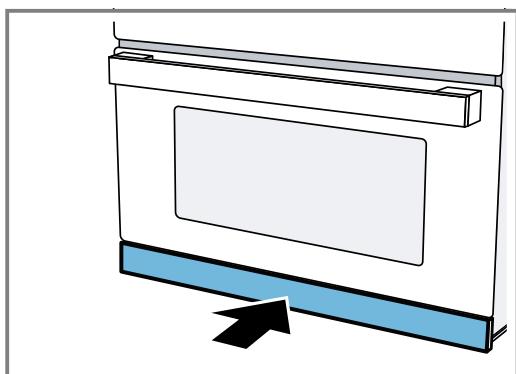
⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- ▶ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▶ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

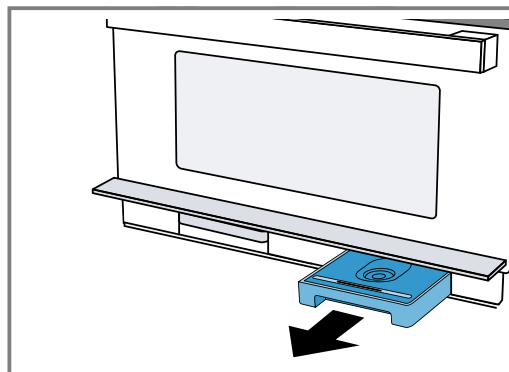
Voraussetzung: Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.
→ "Wasserhärte einstellen", Seite 13

1. Auf die Mitte der Tankblende drücken.

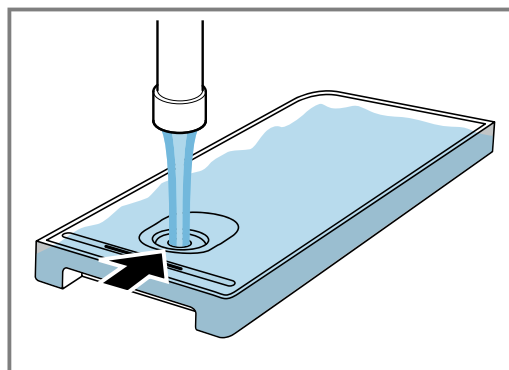


- ✓ Die Tankblende öffnet sich.

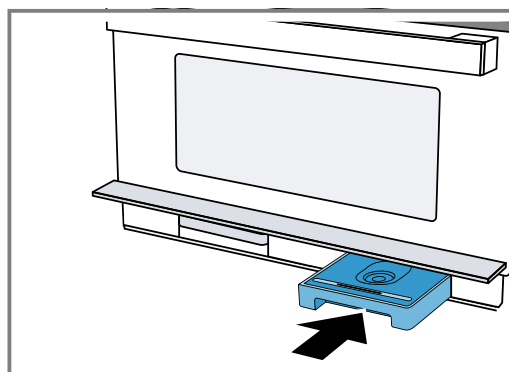
2. Den Wassertank aus dem Tankschacht ziehen.



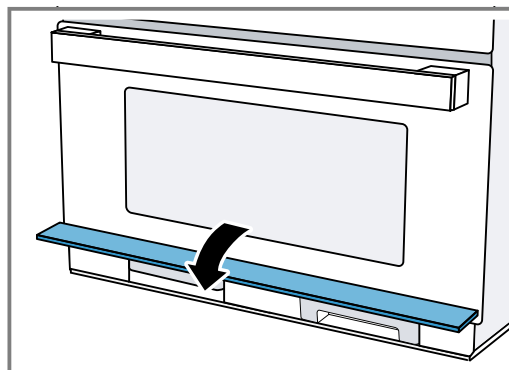
3. Den Wassertank bis zur Markierung "MAX" mit kaltem Wasser füllen.



4. Den Wassertank in den Tankschacht setzen und vollständig einschieben.



5. Die Tankblende schließen.




11.7 Wassertank nachfüllen

Hinweise

- Wenn der Wassertank im laufenden Betrieb leer ist, verhält sich das Gerät je nach Betriebsart unterschiedlich:
 - Dampfbetrieb: Das Gerät unterbricht den Betrieb. Das Display zeigt eine Meldung. Auf der höchsten Dampfstufe reicht eine Tankfüllung für ca. 30-40 Minuten, auf niedrigeren Dampfstufen deutlich länger.
 - Dampf mit Mikrowelle: Das Gerät unterbricht den Betrieb. Eine Tankfüllung reicht für ca. 50 Minuten.
 - Grill mit Dampf: Das Gerät setzt den Betrieb mit Grill fort. Das Display zeigt keine Meldung. Eine Tankfüllung reicht auf der höchsten Dampfstufe für ca. 3 Stunden Betrieb, auf niedrigeren Dampfstufen deutlich länger.
 - Die angegebenen Zeiten können variieren.
1. Die Bedienblende öffnen.
 2. Den Wassertank entnehmen.
 3. Den Wassertank bis zur Markierung MAX füllen.
 4. Den gefüllten Wassertank einsetzen und die Bedienblende schließen.

11.8 Nach jedem Dampfbetrieb

Im Garraum bleibt Feuchtigkeit zurück. Wischen Sie die Tropfrinne und den Garraum vorsichtig aus.


Nach jedem Betrieb mit Dampf empfehlen wir, die Reinigungsfunktion Spülen  durchzuführen. Anschließend den Wassertank und den Auffangbehälter leeren und trocknen.

Hinweis: Kalkflecken mit einem essiggetränktem Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Gerät spülen

Damit Ihr Gerät sauber bleibt, können Sie Wasser durch das Rohrsystem pumpen. Das Gerät lässt anschließend das Wasser in den Auffangbehälter ab.

Hinweis: Nach dem Spülen können sich gelöste Kalkpartikel im Auffangbehälter befinden. Dies ist normal und beeinflusst die Funktion nicht.

1. Mit dem Funktionswähler  wählen.
 - ✓ Das Display zeigt die Dauer des Programms an. Sie können die Dauer nicht ändern.
2. Die Tankblende öffnen.
3. Den Auffangbehälter entnehmen und leeren.
4. Den leeren Auffangbehälter vollständig einschieben.
5. Den Wassertank entnehmen und mögliches Restwasser entleeren.
6. Den Wassertank gründlich ausspülen und mit frischem Wasser füllen.
7. Den Wassertank vollständig einschieben.
8. Die Tankblende schließen.
9. \triangleright drücken.
 - ✓ Das Gerät pumpt Wasser durch die Rohre.
 - ✓ Auf dem Display läuft die Dauer ab.
 - ✓ Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
10. Den Auffangbehälter leeren.

Wassertank leeren

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- ▶ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▶ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

ACHTUNG!

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

- ▶ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
 - ▶ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
1. Mittig auf die Tankblende drücken.
 - ✓ Die Tankblende klappt nach oben.
 2. Den Wassertank herausziehen.
 3. Den Deckel des Wassertanks vorsichtig abnehmen.
 4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
 5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
 6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.
 7. Den Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
 8. Den Deckel auf den Wassertank setzen und andrücken.
 9. Den Wassertank vollständig einschieben.
 10. Die Tankblende schließen und kurz in der Mitte drücken.
 - ✓ Die Tankblende ist verriegelt.


Tropfrinne trocknen

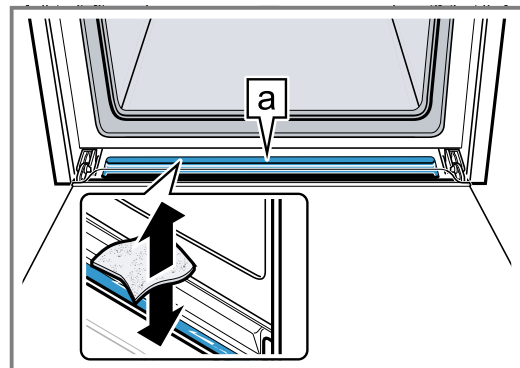
WARNUNG – Verbrennungsgefahr!


Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen.
2. Die Tankblende öffnen.
3. Den Wassertank und den Auffangbehälter entnehmen.
4. **Hinweis:** Die Tropfrinne  befindet sich unterhalb des Garraums.



Das Wasser in der Tropfrinne  mit einem Schwammtuch aufsaugen und vorsichtig auswischen.

Garraum erwärmen und trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen.
3. Die Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
4. Mit dem Funktionswähler ∞ wählen.
5. Zwei Mal \ominus drücken.
✓ \rightarrow ist im Display markiert.
6. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
7. Den Betrieb mit \triangleright starten.
✓ Das Trocknen startet und endet nach 15 Minuten.

8. Die Gerätetür für 1 bis 2 Minuten öffnen, damit der Wasserdampf entweicht.

Garraum von Hand trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum entfernen.
3. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Die Gerätetür eine Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

12 Programmautomatik

Die Programmautomatik unterstützt Sie bei der Zubereitung verschiedener Gerichte und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

12.1 Hinweise zu den Einstellungen für Gerichte

Um ein optimales Garergebnis zu erzielen, beachten Sie diese Hinweise.

- Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden.

- Nur Fleisch mit Kühlschranktemperatur verwenden.
- Nur Tiefkühlgerichte direkt aus dem Gefriergerät verwenden.
- Nehmen Sie die Lebensmittel aus ihrer Verpackung und wiegen Sie die Lebensmittel ab. Wenn Sie das genaue Gewicht am Gerät nicht einstellen können, runden Sie das Gewicht auf oder ab.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Nur mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr verwenden, z.B. aus Glas oder Keramik.

12.2 Übersicht der Gerichte

Das Gerät fordert Sie auf, das Gewicht anzugeben. Sie können nur Gewichte innerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs einstellen.

Auftauen

Tipp: Kleben Sie den Programmsticker auf Ihr Gerät. Sie können so einfacher und schneller auf die Programme zugreifen.

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
<i>PD1</i>	Hackfleisch vom Rind, Lamm oder Schwein ¹²	flaches, offenes Geschirr	0	0,10 - 1,20	Entfernen Sie nach dem Wenden bereits aufgetautes Fleisch.
<i>PD2</i>	Fischfilet ¹²	flaches, offenes Geschirr	0	0,10 - 1,00	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander
<i>PD3</i>	Hähnchenteile mit Knochen ¹²	flaches, offenes Geschirr	0	0,15 - 1,20	Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten.
<i>PD4</i>	Brotscheiben ¹²	flaches, offenes Geschirr	0	0,10 - 0,50	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot; Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Das Brot wird schnell altbacken. Trennen Sie die Brotscheiben, wenn möglich.

¹ Das Wendesignal beachten.

² Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geflügel, Fleisch, Fisch

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
<i>P05</i>	Hähnchenteile, frisch ¹²	Rost + Glaspfanne	3 + 2	0,15 - 1,00	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten.
<i>P06</i>	Roastbeef, englisch	Glaspfanne	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Roastbeef, rosa	Glaspfanne	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Roastbeef, durch	Glaspfanne	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Lammkeule mit Knochen, rosa	Glaspfanne	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Lammkeule mit Knochen, durch	Glaspfanne	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Fisch, ganz, frisch ³	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 1,20	Beträufeln Sie die Innenseite mit Zitronensaft.
<i>P12</i>	Fisch-Filet, frisch ³	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Fisch-Filet, gefroren ³	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	Verwenden Sie gleichmäßig flache Fisch-Filets.
<i>P14</i>	Eintopf aus frischen Zutaten ⁴²	Geschirr mit Deckel	0	0,20 - 2,00	Verwenden Sie Fleisch, Gemüse und Brühe zu gleichen Teilen und geben Sie das Gesamtgewicht an.

¹ Das Wendesignal beachten.

² Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

³ Den Wassertank füllen.

⁴ Das Umrührsignal beachten.

Gemüse, Beilagen

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
<i>P15</i>	Brokkoli, frisch ¹	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Erbsen, gefroren ¹	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 1,00	
<i>P17</i>	Karottenscheiben, frisch ¹	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 0,75	Je dicker die Scheiben, desto bissfester das Ergebnis. Wenn Sie die Speise ganz durchgegart möchten, geben Sie ein höheres Gewicht ein. Hierdurch verlängert sich die Programmdauer.

¹ Den Wassertank füllen.

² Das Umrührsignal beachten.

³ Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
<i>P18</i>	Grüner Spargel, frisch ¹	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 0,70	Nicht übereinanderlegen.
<i>P19</i>	Eier, weichgekocht ¹	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	2 - 10 Stück	Hühnereier, gekühlt
<i>P20</i>	Reis ²³	hohes Geschirr mit Deckel	0	0,10 - 0,50	Verwenden Sie nur Langkornreis. Verwenden Sie keinen Kochbeutelreis. Geben Sie die 2-3-fache Menge Wasser zum Reis. Lassen Sie den Reis nach Programmende 5 - 10 min ruhen.
<i>P21</i>	Backofenkartoffeln	Rost	2	0,20 - 1,50	Mittelgroße Kartoffeln, ca. 250 g. Waschen und trocknen Sie die Kartoffeln. Stechen Sie die Schale mehrmals mit einer Gabel ein.
<i>P22</i>	Salzkartoffeln ³¹	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden sie die Kartoffeln in Würfel. Je größer die Stücke, desto bissfester das Ergebnis.
<i>P23</i>	Fruchtkompott ³¹²	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,30 - 0,80	Geben Sie etwas Zucker und Zimt zu den Früchten. Bei Beerenkompott geben Sie Himbeeren und Erdbeeren erst beim Umrührsignal dazu.

¹ Den Wassertank füllen.

² Das Umrührsignal beachten.

³ Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Convenience

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
<i>P24</i>	Pommes frites, gefroren ¹	Glaspfanne	2	0,20 - 0,80	Nicht übereinanderlegen.
<i>P25</i>	Kroketten, gefroren ¹	Glaspfanne	2	0,25 - 0,80	Nicht übereinanderlegen.
<i>P26</i>	Pizza, vorgebacken, gekühlt	Rost	2	0,10 - 0,60	Pizza mit dünnem Boden.
<i>P27</i>	Pizza, vorgebacken, gefroren	Rost	1	0,10 - 0,50	Pizza mit dünnem Boden, Pizza-Baguette.

¹ Das Wendesignal beachten.

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P28	Nudelaufguss, vorgekocht und gekühlt	Geschirr auf Glaspfanne	2	0,30 - 1,00	Lasagne, Cannelloni oder Nudelaufläufe mit vorgegarten Nudeln.
P29	Tellergericht erwärmen, gekühlt	flaches Geschirr auf Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	
P30	Tellergericht erwärmen, gefroren	flaches Geschirr auf Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	

¹ Das Wendesignal beachten.

12.3 Gericht einstellen

1. Funktionswähler auf **P** stellen.
 - ✓ Das Display zeigt die erste Gerichtnummer und einen Gewichtsvorschlag.
2. Mit dem Drehwähler das gewünschte Gericht einstellen.
3. °C/kg drücken.
 - ✓ Auf dem Display befindet sich die Gewichtseinstellung im Fokus.
4. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen. Vor dem Start können Sie mit **P** und °C/kg zwischen dem Gericht und dem Gewicht wechseln.
 - ✓ Das Gerät stellt automatisch die passende Dauer ein.
5. ▷|| drücken. Nach dem Start können Sie das Gericht und das Gewicht nicht mehr ändern. Mit °C/kg können Sie das eingestellte Gewicht anzeigen.
 - ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
 - ✓ ▷|| leuchtet.
 - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
6. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweis: Vor dem Start können Sie über **P** und °C/kg zwischen den Programmen und dem Gewicht wechseln. Nach dem Start können Sie die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern. Über °C/kg können Sie das eingestellte Gewicht abfragen.

12.4 Gericht ändern

1. Für 4 Sekunden auf ▷|| drücken oder die Gerätetür öffnen.
 - ✓ Das Gericht wird zurückgesetzt
2. Ein neues Gericht wählen.

12.5 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1. ▷|| drücken oder die Gerätetür öffnen.
 - ✓ Der Betrieb wird angehalten.
 - ✓ ▷|| blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und ▷|| drücken.
 - ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
 - ✓ ▷|| leuchtet.

12.6 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.


- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.



13 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über Zeitfunktionen, mit denen Sie die Dauer des Betriebs sowie den Wecker einstellen können.

13.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Ihr Gerät hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit ⊖ 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 	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht. Nach Ablauf einer Weckerzeit ertönt ein Signal.

Zeitfunktion	Verwendung
Dauer 	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb. Erst nach dem Einstellen einer Heizart können Sie die Dauer mit ⊖ aufrufen. Nach Ablauf einer Dauer ertönt ein Signal.
Uhrzeit 	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.

Hinweis: Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf ⊖ drücken. Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen → Seite 25 ändern.

13.2 Zeitfunktionen abfragen

Voraussetzung: Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole auf dem Display. Die Dauer läuft sichtbar ab. Im Betrieb sind Wecker und Dauer verfügbar. Im Standby sind Wecker und Uhrzeit verfügbar.

- ▶ \ominus drücken, bis sich \ominus , oder $\text{I} \rightarrow \text{I}$ im Fokus befindet.
- ✓ Auf dem Display wird der jeweilige Wert angezeigt.

13.3 Wecker einstellen

1. \ominus drücken.
 - ✓ Auf dem Display leuchten \ominus 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 \ominus und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.
 - ✓ Nach abgelaufener Weckerzeit ertönt ein Signal. Auf dem Display steht --:--.
3. Mit einem beliebigen Feld können Sie den Wecker ausschalten.

13.4 Wecker ändern

- ▶ Die Weckerzeit mit dem Drehwähler ändern.
- ✓ Nach wenigen Sekunden zeigt das Gerät die eingestellte Weckerzeit an.

13.5 Wecker löschen

- ▶ Mit dem Drehwähler die Weckerzeit auf --:-- stellen.
- ✓ Der Wecker ist ausgeschaltet.

13.6 Dauer einstellen

1. Zweimal \ominus drücken.
 - ✓ Das Display zeigt --:-- und die Zeitsymbole leuchten.
2. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.
3. $\text{I} \rightarrow \text{I}$ drücken.
 - ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
 - ✓ Auf dem Display läuft die Dauer sichtbar ab und $\text{I} \rightarrow \text{I}$ leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

- ✓ Nach abgelaufener Dauer ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display steht --:--.
- 4. Mit \ominus das Signal beenden.
- 5. Um das Gerät auszuschalten, den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

13.7 Dauer ändern

- ▶ Die Dauer mit dem Drehwähler ändern.
- ✓ Nach wenigen Sekunden erscheint im Display die geänderte Dauer.
- ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

13.8 Dauer löschen

Hinweis: Bei eingestellter Weckerfunktion müssen Sie zunächst \ominus drücken, um die Dauer zu ändern.

- ▶ Mit dem Drehwähler die Dauer auf --:-- stellen.
- ✓ Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

13.9 Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Auf dem Display blinkt $12:00$ und \ominus leuchtet.

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. \ominus drücken.
- ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.

13.10 Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Zweimal \ominus drücken.
 - ✓ Das Display zeigt \ominus und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. \ominus drücken.
 - ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht \ominus drücken, übernimmt das Gerät den eingestellten Wert nach wenigen Sekunden automatisch. Wenn Sie während der Einstellungen die Position des Funktionswählers verändert haben, können Sie das Gerät erst verwenden, wenn Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Um den Standby-Verbrauch Ihres Geräts zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

14 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

14.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
$\text{c} \text{I} \text{I}$	Signaldauer	1 = kurz = 10 Sekunden 2 = mittel = 30 Sekunden ¹ 3 = lang = 2 Minuten	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers einstellen.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
c02	Tastenton	0 = aus 1 = an ¹	Tastentöne einschalten oder ausschalten.
c03	Displayhelligkeit	1 = niedrig 2 = mittel ¹ 3 = hoch	Displayhelligkeit einstellen.
c04	Zeitanzeige	0 = aus 1 = an ¹	Uhrzeit im Display anzeigen.
c05	Garraumbeleuchtung	0 = aus 1 = an ¹	Garraumbeleuchtung einschalten oder ausschalten.
c06	Wasserhärte	0 = enthärtet 1 = weich 2 = mittel 3 = hart 4 = sehr hart ¹	Wasserhärte einstellen → Seite 13.
c07	Werkseinstellung	0 = aus ¹ 1 = an	Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
c08	Demomodus	0 = aus ¹ 1 = an	Demomodus einschalten oder ausschalten. Hinweis: Der Demomodus ist nur während der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

14.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

- ⊖ einige Sekunden gedrückt halten.
✓ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung an.
- Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
- ⊖ drücken.
✓ Das Display zeigt die nächste Grundeinstellung an.
- Mit ⊖ alle gewünschten Grundeinstellungen wählen und die Werte ändern.

- Um die Änderungen zu speichern, ⊖ einige Sekunden gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben die geänderten Grundeinstellungen erhalten.

14.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- ▶ Den Funktionswähler drehen.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

15 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

15.1 Tipps zur Gerätepflege

Beachten Sie die Tipps zur Gerätepflege, um die Funktion Ihres Geräts dauerhaft zu erhalten.

Maßnahme	Vorteil
Das Gerät immer sauberhalten und Schmutz sofort entfernen. Den Garraum nach jedem Gebrauch reinigen.	Verschmutzungen setzen sich nicht fest und brennen nicht ein.
Flecken von Kalk, Fett, Stärke und Eiweiß sofort entfernen.	Korrosion vermeiden.
Bei sehr feuchten Kuchen die Glaspfanne verwenden.	Garraum verschmutzt nicht so stark.

Maßnahme	Vorteil
Beim Braten geeignetes Geschirr verwenden, z. B. einen Bräter.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Wenn möglich, Heißluft verwenden.	Verschmutzung ist geringer

15.2 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Welche Reinigungsmittel für die einzelnen Oberflächen und Teile geeignet sind, erfahren Sie in den einzelnen Reinigungsanleitungen.

15.3 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit die unterschiedlichen Teile und Oberflächen nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt werden.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 26
2. Die Hinweise zur Reinigung der Gerätekomponenten oder Oberflächen beachten.
3. Wenn nichts anderes angegeben ist:
 - Die Gerätekomponenten mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

15.4 Gerätefront reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Gerätefront beschädigen.

- ▶ Keinen Glasreiniger, Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- ▶ Um Korrosion auf Edelstahlfronten zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
- ▶ Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 26
2. Die Gerätefront mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

Hinweis: Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
3. Bei Edelstahl-Gerätefronten die Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. Die Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

15.5 Bedienfeld reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.

- ▶ Nie das Bedienfeld nass wischen.
1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 26
 2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
 3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

15.6 Türscheiben reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.

- ▶ Keinen Glasschaber verwenden.
1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 26
 2. Die Türscheiben mit einem feuchten Spültuch und Glasreiniger reinigen.

Hinweis: Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
 3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

15.7 Türgriff reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 26
2. Den Türgriff mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

Hinweis: Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

15.8 Türdichtung reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Türdichtung beschädigen.

- ▶ Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
 - ▶ Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 26
 2. Die Türdichtung mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
 3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

15.9 Edelstahlflächen reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 26
2. Mit einem Spültuch und heißer Spüllauge reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Nach der Reinigung die Position der Türdichtung prüfen.

15.10 Garraum reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann den Garraum beschädigen.

- ▶ Kein Backofenspray, keine Scheuermittel oder andere aggressive Backofenreiniger verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 26
2. Mit heißer Spüllauge oder Essigwasser reinigen.
3. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden.

Tipp: Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Um einen Siedeverzug zu vermeiden, immer einen Löffel in das Gefäß geben.

4. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
5. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

15.11 Zubehör reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 26
2. Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Spültuch und heißer Spüllauge aufweichen.
3. Das Zubehör mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen.
4. Den Rost mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Bei starker Verschmutzung eine Edelstahlspirale oder Backofenreiniger verwenden.
5. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

15.12 Selbstreinigende Flächen reinigen

Die Rückseite des Garraums verfügt über eine selbstreinigende katalytische Beschichtung. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist. Daher müssen Sie diesen Bereich nicht reinigen.

ACHTUNG!

Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen beschädigt die Oberflächen.

- ▶ Keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen verwenden. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

- ▶ Bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm entfernen.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

15.13 Auffangbehälter reinigen

ACHTUNG!

Hitze kann den Auffangbehälter beschädigen.

- ▶ Den Auffangbehälter nicht im heißen Garraum trocknen.
- ▶ Den Auffangbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 26
2. Den Auffangbehälter mit einem Spültuch und heißer Spüllauge reinigen.
3. Mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
5. Den Auffangbehälter mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.

15.14 Wassertank reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 26
2. Den Wassertank mit einem Spültuch und heißer Spüllauge reinigen.
3. Mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
5. Den Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.

15.15 Tankschacht reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 26
2. Den Tankschacht nach jedem Gebrauch trocken reiben.

15.16 Dampfauslass im Garraum reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 26
2. Den Dampfauslass im Garraum mit heißer Spüllauge und einem Reinigungsschwamm oder einer weichen Spülbürste reinigen.

16 Reinigungsfunktion

Verwenden Sie die Reinigungsfunktion, um das Gerät zu reinigen.

16.1 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, entkalken Sie das Gerät regelmäßig.

Die Häufigkeit des Entkalkens ist abhängig von der Wasserhärte und der Anzahl der durchgeführten Dampfbetrieben. Das Gerät zeigt Ihnen über ☞ im Display an, sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind. Wenn Sie das Entkalken nicht durchführen, können Sie keinen Betrieb mehr mit Dampf einstellen.

Insgesamt dauert die Entkalkung ca. 32 Minuten. Die Entkalkung besteht aus zwei automatischen Schritten.

- Entkalkung, Dauer ca. 31 Minuten
- Spülgang nach Entkalkung, Dauer ca. 1 Minute

Führen Sie aus hygienischen Gründen das Entkalken vollständig durch.

Wenn Sie das Entkalken unterbrechen, können Sie keinen Betrieb mehr mit Dampf einstellen. Damit das Gerät wieder betriebsbereit ist, führen Sie den Spülgang durch.

Entkalken starten

Das Entkalken Ihres Geräts dauert ca. 31 Minuten.

ACHTUNG!

Nicht empfohlene Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen

- ▶ Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene Entkalkungsmittel verwenden. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

1. Mit dem Funktionswähler ☞ wählen.
- ✓ Das Display zeigt die Dauer des Entkalkens an. Sie können die Dauer nicht ändern.
2. Die Tankblende öffnen.
3. Den Auffangbehälter entnehmen und leeren.
4. Den leeren Auffangbehälter vollständig einschieben.
5. Den Wassertank entnehmen.
6. Wasser und Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen.
 - 250 ml Wasser und 50 ml flüssiges Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen oder eine Entkalkungstablette, Gewicht 18 g, 5 Minuten lang in 250 ml Wasser auflösen.
7. Die Entkalkerlösung in den Wassertank füllen und den Wassertank vollständig einschieben.

8. Die Tankblende schließen.
9. ▷|| drücken
 - ✓ Das Gerät wird entkalkt.
 - ✓ Im Display läuft die Restdauer ab.
 - ✓ Sobald das Entkalken abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Das Gerät pausiert.
10. Die Tankblende öffnen.
11. Den Auffangbehälter entnehmen, leeren und einschieben.
12. Den Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit frischem Wasser füllen und einschieben.
13. Die Tankblende schließen.
14. ▷|| drücken
 - ✓ Das Gerät spült zweimal automatisch. Sobald der Spülgang abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Hinweis: Beachten Sie das Mischungsverhältnis des Entkalkungsmittels.

Entkalkungsmittel, flüssig (Bestellnummer 00311680): Mischungsverhältnis 1:5, 50 ml Entkalker mit 250 ml Wasser mischen.

Entkalkungstabletten (Bestellnummer 00311976): Eine Entkalkungstablette, Gewicht 36 g, 5 Minuten lang in 500 ml Wasser auflösen.

16.2 Spülen

Wenn Sie die Dampffunktion länger nicht verwendet haben, entkalken und spülen Sie das Gerät.

Damit Ihr Gerät sauber bleibt, können Sie Wasser durch das Rohrsystem pumpen. Das Gerät lässt anschließend Wasser in den Auffangbehälter ab.

Hinweis: Nach dem Spülen können sich gelöste Kalkpartikel im Auffangbehälter befinden. Dies ist normal und beeinflusst die Funktion nicht.

Spülgang durchführen

1. Mit dem Funktionswähler ☞ wählen.
 - ✓ Das Display zeigt die Dauer des Programms. Sie können die Dauer des Programms nicht ändern.
2. Die Tankblende öffnen.
3. Den Auffangbehälter entnehmen und leeren.
4. Den leeren Auffangbehälter vollständig einschieben.
5. Den Wassertank entnehmen und mögliches Restwasser entleeren.
6. Den Wassertank gründlich ausspülen und mit frischem Wasser füllen.
7. Den Wassertank vollständig einschieben.
8. Die Tankblende schließen.
9. ▷|| drücken.
 - ✓ Wasser wird durch die Rohre gepumpt.
 - ✓ Auf dem Display läuft die Dauer ab.
 - ✓ Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

17 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

17.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Funktionsstörung 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 32
	Tür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	LED-Lampe ist defekt. ▶ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Auf dem Display blinkt 12:00 und das Symbol ☺ leuchtet.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → "Uhrzeit einstellen", Seite 25
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	▷ wurde nicht gedrückt. ▶ Drücken Sie ▷ .
Mikrowelle funktioniert nicht.	Tür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.
	▷ wurde nicht gedrückt. ▶ Drücken Sie ▷ .
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Mikrowellenleistung ist zu gering eingestellt. ▶ Stellen Sie eine höhere Mikrowellenleistung ein. → Seite 15
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben. ▶ Stellen Sie eine längere Dauer ein. Für die doppelte Menge benötigen Sie die doppelte Zeit.
	Speisen sind kälter als sonst. ▶ Wenden Sie die Speisen oder rühren Sie die Speisen zwischendurch um.
Mikrowellenbetrieb bricht ab.	Gerät hat eine Störung. ▶ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät heizt nicht auf, im Display blinkt der Doppelpunkt.	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten kurzzeitig ausschalten. 2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → Seite 25.
Symbole für Wassertank und Auffangbehälter blinken dauerhaft.	Technisches Problem <ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank und der Auffangbehälter vollständig in den jeweiligen Tankschacht eingeschoben sind. 2. Wenn die Symbole weiterhin dauerhaft blinken, rufen Sie den Kundendienst. Hinweis: Sie können das Gerät weiterhin verwenden, mit Ausnahme der Dampffunktion.
Die warme Luft oder Dampf entweicht über der Tür.	Kein Fehler. Kühllüfter des Geräts läuft. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keine Handlung notwendig. Lüfter läuft auch noch nach dem Betrieb eine kurze Zeit weiter. Das Gerät wird durch das Gebläse vor Überhitzung geschützt.
Kühllüfter läuft nach dem Betrieb weiter.	Gerät muss nach dem Betrieb gekühlt werden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keine Handlung notwendig. Lüfter läuft auch noch nach dem Betrieb eine kurze Zeit weiter. Das Gerät wird durch das Gebläse vor Überhitzung geschützt.
Kühllüfter läuft bei geöffneter Tür.	Gerät muss während und nach dem Betrieb gekühlt werden. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keine Handlung notwendig. Alle Kochfunktionen werden beim Öffnen der Tür gestoppt.
Dampf ist nicht sichtbar im Heißluftbetrieb und Grillkombinationsbetrieb.	Dampf ist nicht in jedem Temperaturbereich sichtbar. Je heißer, desto weniger sichtbar ist der Dampf. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keine Handlung notwendig.
Auffangbehälter ist nach Dampfbetrieb leer.	Bei normalem Dampfbetrieb und Dampfkombibetrieb wird das Kondenswasser von der Glasplatte am Boden und der grauen Tropfrinne in der Bodenplatte aufgefangen. Es gelangt nicht in den Auffangbehälter. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keine Handlung notwendig. Der Auffangbehälter dient nur dem Spülvorgang und Entkalkungsvorgang, nicht dem normalen Dampfbetrieb und Dampfkombibetrieb.
Weißer Kalkpartikel sind im Auffangbehälter.	Während des Spülens oder Entkalkens lösen sich feine Kalkpartikel aus dem Boiler. <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie die Einstellung der Wasserhärte. 2. Führen Sie die Entkalkung in den angegebenen Intervallen durch. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Entkalken Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanleitung Ihres Geräts.
Geringer Wasserverbrauch im Kombinationsbetrieb. Insbesondere bei Kombinationsbetrieb mit 3 Funktionen.	Im Dampf-Kombinationsbetrieb, insbesondere bei Kombinationsbetrieb mit 3 Funktionen, kann es sein, dass teilweise nur wenig Dampf eingesetzt wird. Somit wird nur wenig Wasser aus dem Frischwassertank verbraucht. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keine Handlung notwendig.

17.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Meldung E0532 erscheint im Display	Verschmutzungen auf dem Bedienfeld verursachen ein dauerhaft aktives Touchfeld. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Reinigen Sie das Bedienfeld. 3. Schalten Sie das Gerät wieder ein. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wenn dieser Fehler unmittelbar nach dem Einschalten wieder auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Meldung E5005 erscheint im Display	Die Dampffunktion wurde bei leerem Wassertank mehrfach aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie vor erneutem Gebrauch sicher, dass der Wassertank mit kaltem Wasser gefüllt und vollständig in den Tankschacht eingeschoben ist. ▶ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

18 Entsorgen

18.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

19 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

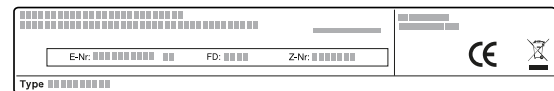
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse D. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

19.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätedür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

20 So gelingt's

Für verschiedene Gerichte finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

20.1 So gehen Sie am besten vor

Hier erfahren Sie, wie Sie am besten Schritt für Schritt vorgehen, um die Einstellempfehlungen ideal nutzen zu können. Sie erhalten Angaben zu vielen Speisen mit Informationen und Tipps, wie Sie das Gerät ideal verwenden und einstellen.

Hinweis: Für eine Auswahl an Gerichten hat Ihr Gerät programmierte Einstellungen. Wenn Sie sich vom Gerät leiten lassen wollen, verwenden Sie die Programmautomatik.

→ "Programmautomatik", Seite 21

1. Vor dem Gebrauch nicht benötigtes Geschirr aus dem Garraum entfernen.
2. Eine Speise aus den Einstellempfehlungen wählen.
3. Die Speise in ein geeignetes Geschirr geben. Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist. Verwenden Sie Geschirr und Zubehör, das für die Zubereitungsart geeignet ist.
→ "Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör", Seite 14
Verwenden Sie das Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

4. **Tip:** Wenn Sie von den Tabellen abweichende Mengen zubereiten möchten, stellen Sie für die doppelte Menge ungefähr die doppelte Dauer ein. Die Einstellwerte gelten für das Einschleiben der Speise in den kalten Garraum. Für ausgewählte Speisen ist Vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben. Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps im Anschluss an die Einstelltabellen. Im Mikrowellenbetrieb stellen Sie die längste angegebene Zeit ein und prüfen Sie ihr Gericht nach der kürzesten Zeit. Bei Anwendungen mit Dampf stellen Sie zu Beginn sicher, dass der Wassertank gefüllt ist. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen. Die Temperaturangaben und Zeitangaben in den Tabellen sind von der Qualität, der Temperatur und der Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie zuerst die niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal einen höheren Wert ein.
5. Das Gericht entsprechend der Einschubhöhe in den Garraum geben.

6. ⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

- ▶ Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

20.2 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

Kondensatbildung

Wenn Sie Lebensmittel im Garraum zubereiten, kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Da Ihr Gerät sehr energieeffizient ist, gelangt im Betrieb nur wenig Wärme nach außen. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräteinnenraum und den äußeren Geräteteilen kann sich Kondenswasser an der Gerätetür, dem Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Die Bildung von Kondenswasser ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung.

Wenn Sie das Gerät vorheizen oder die Tür vorsichtig öffnen, vermindern Sie die Kondensatbildung. Zubereitungen mit der Dampfunterstützung oder mit einer Dampfheizart erfordern, dass viel Wasserdampf im Garraum entsteht. Wischen Sie den Garraum aus, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Backformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden, prüfen Sie die Angaben des Herstellers auf Dampfeignung und Mikrowelleneignung und orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen und Rezeptangaben können abweichen.

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie das Backpapier passend zu.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

20.3 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist gesundheitsschädlich und entsteht, wenn Sie Getreideprodukte und Kartoffelprodukte bei sehr großer Hitze zubereiten.

Gericht	Tipp
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Garzeiten möglichst kurz halten ■ Gerichte goldgelb und nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut verwenden. Dieses enthält weniger Acrylamid.
Gebäck und Plätzchen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Temperatur bei Heißluft auf max. 180 °C einstellen. ■ Gebäck und Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pommes frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. ■ Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

20.4 Tipps zum Auftauen und Erwärmen

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen und Erwärmen.

Anliegen	Tipp
Die Speise soll nach Ablauf der Dauer aufgetaut, heiß oder gar sein.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine längere Dauer einstellen. Größere Mengen und höhere Speisen benötigen länger.
Die Speise soll nach Ablauf der Dauer am Rand nicht überhitzt und in der Mitte fertig sein.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Speise zwischendurch umrühren. ■ Eine niedrigere Mikrowellenleistung und eine längere Dauer einstellen.
Geflügel oder Fleisch soll nach dem Auftauen nicht nur außen angegart und in der Mitte noch gefroren sein.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine niedrigere Mikrowellenleistung einstellen. ■ Das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals wenden.
Die Speise soll nicht zu trocken sein.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eine niedrigere Mikrowellenleistung einstellen. ■ Eine kürzere Dauer einstellen. ■ Speise abdecken. ■ Mehr Flüssigkeit dazugeben.

20.5 Tipps zum Auftauen und Erwärmen mit Mikrowelle

Wenn beim Auftauen oder Erwärmen mit der Mikrowelle etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.	Die Garzeit verlängern oder verkürzen. Faustregel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit
Ihre Speise ist zu trocken geworden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Garzeit verkürzen. Oder: ▪ Eine niedrigere Mikrowellen-Leistung wählen. ▪ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, nicht heiß oder nicht gar.	Die Garzeit verlängern.
Nach Ablauf der Garzeit ist Ihre Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Speise zwischendurch umrühren. ▪ Beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer einstellen.
Nach dem Auftauen ist Ihr Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung wählen. ▪ Das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals wenden.

Einstellempfehlungen zum Auftauen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen, 800 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen, 1000 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen, 1500 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹
Fleisch in Stücken oder Scheiben, 200 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²

¹ Die Speise mehrmals wenden.

² Beim Wenden die Fleischstücke voneinander trennen.

³ Die Speisen flach einfrieren.

⁴ Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.

⁵ Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

⁶ Die Auftauflüssigkeit entfernen.

⁷ Die Speise alle 20 Minuten wenden.

⁸ Die aufgetauten Teile voneinander trennen.

⁹ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

¹⁰ Die Verpackung vollständig entfernen.

¹¹ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

¹² Die Kuchenstücke voneinander trennen.

20.6 Auftauen

Mit Ihrem Gerät können Sie tiefgefrorene Speisen auftauen.

Speisen auftauen

- Die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Garraumboden stellen.
Empfindliche Teile können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken, z. B. Unterkeulen und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten. Die Folie darf die Gerätewände nicht berühren.
- Den Betrieb starten.
Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Hinweis:** Wenn Sie Fleisch und Geflügel auftauen, entsteht Flüssigkeit.
Die Flüssigkeit beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Die Speisen zwischendurch einmal bis zweimal wenden oder umrühren.
Große Stücke mehrmals wenden.
- Damit sich die Temperatur ausgleicht, die aufgetauten Speisen ca. 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
Bei Geflügel können Sie die Innereien herausnehmen. Das Fleisch können Sie auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeiten.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Fleisch in Stücken oder Scheiben, 500 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²
Fleisch in Stücken oder Scheiben, 800 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Hackfleisch, gemischt, 200 g ³	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	90	15 ¹⁴
Hackfleisch, gemischt, 500 g ³	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 ¹⁵ 2. 10-15 ¹⁵
Hackfleisch, gemischt, 800 g ³	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 ¹⁵ 2. 15-20 ¹⁵
Geflügel oder Geflügelteile, 600 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Geflügel oder Geflügelteile, 1200 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
Ente, 2000 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 20 ¹⁶ 2. 30-40 ¹⁶
Gans, 4500 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 30 ⁷⁶ 2. 60-80 ⁷⁶
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben, 400 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸
Fisch im Ganzen, 300 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Fisch im Ganzen, 600 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Gemüse, z. B. Erbsen, 300 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	180	10-15 ⁹
Gemüse, z. B. Erbsen, 600 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Obst, z. B. Himbeeren, 300 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	180	7-10 ⁹⁸
Obst, z. B. Himbeeren, 500 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 8 ⁹⁸ 2. 5-10 ⁹⁸
Butter, antauen, 125 g ¹⁰	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	90	6-8
Butter, antauen, 250 g ¹⁰	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Brot, ganz, 500 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Brot, ganz, 1000 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 500 g ^{11,12}	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	90	10-15
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 750 g ^{11,12}	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 500 g ¹¹	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 750 g ¹¹	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Die Speise mehrmals wenden.

² Beim Wenden die Fleischstücke voneinander trennen.

³ Die Speisen flach einfrieren.

⁴ Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.

⁵ Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

⁶ Die Auftauflüssigkeit entfernen.

⁷ Die Speise alle 20 Minuten wenden.

⁸ Die aufgetauten Teile voneinander trennen.

⁹ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

¹⁰ Die Verpackung vollständig entfernen.

¹¹ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

¹² Die Kuchenstücke voneinander trennen.

20.7 Erwärmen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen erwärmen.

Tiefgefrorene Speisen erwärmen

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

► Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

1. Die Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellene geeignetes Geschirr geben.
2. Die Speisen flach im Geschirr verteilen.













Flache Speisen garen schneller als hohe. Lebensmittel nicht übereinanderschichten.

3. Die Speisen mit einem passenden Deckel, einem Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie abdecken.
4. Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
5. Den Betrieb starten.
6. Zwischendurch die Speisen 2-3-mal wenden oder umrühren.

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

7. Damit sich die Temperatur ausgleicht, die erwärmten Speisen 2-5 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Einstellempfehlungen zum Erwärmen tiefgefrorener Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Suppe, gefroren, 400 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-15
Eintopf, gefroren, 500 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-13
Eintopf, gefroren, 1000 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	20-25
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2-3 Komponenten, gefroren, 300-400 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	11-15
Fleiszscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch, gefroren, 500 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	12-17 ¹
Fleiszscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch, gefroren, 1000 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	25-30 ¹
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni, gefroren, 450 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	10-15
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gefroren, 250 g ²	Geschlossenes Geschirr	0		600	2-5
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gefroren, 500 g ²	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Karotten, gefroren, 300 g ³	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Karotten, gefroren, 600 g ³	Geschlossenes Geschirr	0		600	14-17
Rahmspinat, gefroren, 500 g ⁴	Geschlossenes Geschirr	0		600	11-16 ⁵

¹ Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.

² Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.

³ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

⁴ Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.

⁵ Die Speise zwischendurch umrühren.

Speisen erwärmen

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

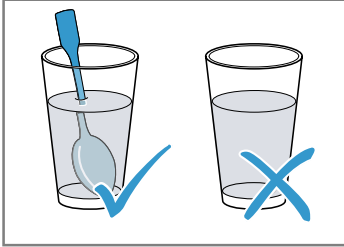
Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

► Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

⚠️ 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 ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

**ACHTUNG!**

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

1. Die Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
2. Die Speisen flach im Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe. Lebensmittel nicht übereinanderschichten.
3. Die Speisen mit einem passenden Deckel, einem Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie abdecken, wenn dies in der Tabelle angegeben ist.
4. Das Geschirr auf den Garraumboden stellen. Wenn Sie die Dampffunktion zuschalten, dann das Geschirr auf die Glaspfanne in Einschubhöhe 3 stellen und den Wassertank füllen.
5. Den Betrieb starten.
6. Zwischendurch die Speisen mehrmals wenden oder umrühren. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
7. Die Temperatur kontrollieren.
8. Damit sich die Temperatur ausgleicht, die erwärmten Speisen 2-5 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Einstellempfehlungen zum Erwärmen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Babykost, z. B. Milchfläschchen, 150 ml ¹	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	360	-	0,5-1,5 ²³
Getränke, 200 ml ⁴	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1000	-	1-2 ⁵⁶
Getränke, 500 ml ⁴	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	1000	-	4-5 ⁵⁶
Suppe, 2 Tassen je 175 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	600	-	3-4
Suppe, 4 Tassen je 175 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞	600	-	6-8
Fisch oder Fleischstücke in Soße, 500 g ⁷	Geschlossenes Geschirr	0	☞☞☞	600	-	7-10
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2-3 Komponenten, 400 g	Offenes Geschirr	0	☞☞☞+☞☞	360	3	9-14
Eintopf, 400 g	Geschlossenes Geschirr	3	☞☞☞	600	-	6-8
Eintopf, 800 g	Geschlossenes Geschirr	0	☞☞☞	600	-	8-11
Gemüse, 150 g	Offenes Geschirr	3	☞☞☞+☞☞	360	3	3-5
Gemüse, 300 g	Offenes Geschirr	3	☞☞☞+☞☞	360	3	4-7

¹ Babykost ohne Sauger oder Deckel erwärmen.

² Nach dem Erhitzen die Speise immer gut schütteln.

³ Unbedingt die Temperatur kontrollieren.

⁴ Einen Löffel in das Glas geben.

⁵ Alkoholische Getränke nicht überhitzen.

⁶ Die Speise zwischendurch kontrollieren.

⁷ Die Fleischscheiben voneinander trennen.

20.8 Kuchen, Kleingebäck und Brot

Mit Ihrem Gerät können Sie Kuchen, Kleingebäck und Brot backen.

Zum Teig gehen lassen decken Sie die Teigschüssel mit Folie oder einem Tuch ab, stellen Sie diese auf den Garraumboden und stellen Heißluft 40 °C ein.

Zubereitungshinweise zum Backen in Kombination mit Mikrowelle

- Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle backen, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellene geeignetes Geschirr.
- Im Kombinationsbetrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden.

Zubereitungshinweise zum Backen mit Dampfunterstützung

- Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.

- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "MAX". Wenn das Wasser aufgebraucht ist, wird das Gericht mit der eingestellten Heizart ohne Dampfzugabe weitergegart.

Zubereitungshinweise für Tiefkühlprodukte

- Nehmen Sie das Gericht vollständig aus der Verpackung.
- Entfernen Sie Eis an der Speise. Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte.
- Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.









Zubereitungshinweise für Brot und Brötchen

ACHTUNG!

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.


- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Schalten Sie die Dampffunktion zur Heißluft dazu.
- Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

Einstellempfehlungen für Kuchen in Formen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Napform, Kranzform oder Kastenform	1		160-170	-	60-80 ¹
Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen	Napform, Kranzform oder Kastenform	1		150-160	-	60-70 ¹
Nusskuchen	Springform Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	1		160-170	-	35-45
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Obsttorte oder Quarktorte aus Mürbeteig	Springform Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 ¹
Obstkuchen, fein, aus Rührteig	Spring- oder Napfform	1		170-190	90	30-45
Pikante Kuchen, z. B. Quiche oder Zwiebelkuchen	Springform Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

¹ Den Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Einstellempfehlungen für Kuchen auf dem Backblech

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen mit trockenem Belag	Glaspfanne	2		160-170	-	-	30-40

¹ Das Gerät vorheizen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Hefekuchen mit saftigem Belag, z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Glaspfanne	1		160-170 ¹	-	-	30-45
Hefezopf mit 500 g Mehl	Glaspfanne	1		170-180 ¹	-	3	35-45
Strudel mit Obstfüllung, vorgebacken, gefroren	Glaspfanne	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Glaspfanne	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, vorgebacken, gefroren	Rost	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-Baguette, vorgebacken, gefroren	Rost	2		190-210	180	-	12-15

¹ Das Gerät vorheizen.

Einstellempfehlungen für Kleingebäck und Plätzchen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Plätzchen	Glaspfanne	2		150-170	20-35
Baiser	Glaspfanne	2		100	90-120
Makronen	Glaspfanne	2		110	35-45
Blätterteiggebäck	Glaspfanne	2		170-180	35-45

Einstellempfehlungen für Brot und Brötchen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.
Brot, 1 kg	Glaspfanne	1		1. 230 ¹	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200 ¹	2. -	2. -	2. 30-45
Brot, 1,5 kg	Kastenform	0		1. 230 ¹	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210 ¹	2. -	2. -	2. 40-50
Brötchen, z. B. Weizenmehlbrötchen	Glaspfanne	1		200-210 ¹	-	3	25-35
Toastbrot, 12 Scheiben	Rost	3		-	3	-	3-6
Toastbrot, 4 Scheiben	Rost	3		-	3	-	3-6
Toast, überbacken, 2-4 Scheiben	Rost + Glaspfanne	3+1		-	3	-	8-10

¹ Das Gerät vorheizen.

Tipps zum Backen

Wenn beim Backen etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen, ob die Form außen sauber ist. ■ Die Position der Form im Garraum ändern. ■ Ohne Mikrowelle weiter backen und die Backdauer verlängern.
Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck stechen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, dann ist das Gebäck fertig.
Ihr Gebäck fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. ■ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder: ■ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nur den Boden der Springform einfetten. ■ Das Gebäck nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer lösen.
Ihr Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Um jedes Gebäckstück einen Abstand von ca. 2 cm schaffen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Ihr Gebäck ist insgesamt zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen. ■ Die Backtemperatur erhöhen. Oder: ■ Die Backzeit verlängern.
Ihr Gebäck in Form oder Kasten wird zu dunkel.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Backform mittig platzieren.
Ihr Gebäck ist zu dunkel.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.

Anliegen	Tipp
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Backtemperatur reduzieren. ■ Das Backpapier passend zuschneiden. ■ Die Backform mittig platzieren. ■ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.
Ihr Gebäck ist innen noch nicht durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. ■ Weniger Flüssigkeit hinzugeben. <p>Bei Kuchen mit saftigem Belag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Den Boden vorbacken. ■ Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen. ■ Den Belag auf den Boden legen.
Ihr Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen. ■ Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern. ■ Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken. ■ Beim nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.




20.9 Aufläufe und Gratins

Mit Ihrem Gerät können Sie Aufläufe und Gratins zubereiten.

Zubereitungshinweise für Aufläufe und Gratins

- Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins eine 4 bis 5cm hohe Auflaufform. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Halten Sie sich an die angegebenen Einschubhöhen.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.

Einstellempfehlungen für Aufläufe und Gratins

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Aufläufe süß, z. B. Quark-Auflauf mit Obst, 1,5 kg	Auflaufform	0		130-150	180	25-35
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten, z. B. Nudelauf, 1 kg	Auflaufform	0		180-190	600	12-17
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten, z. B. Kartoffelgratin, 1,1 kg	Auflaufform	0		170-180	600	20-30

20.10 Geflügel, Fleisch und Fisch

Mit Ihrem Gerät können Sie Geflügel, Fleisch und Fisch zubereiten.

Zubereitungshinweise zum Garen im Geschirr

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.
- Verwenden Sie nur Geschirr, das für Ihre Anwendung geeignet ist.
Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas.
Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.
- Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium sind für die Anwendung mit Mikrowellen nicht geeignet.
In der konventionellen Anwendung reflektieren glänzende Bräter die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet.
Geflügel, Fleisch und Fisch garen langsamer und bräunen weniger.
Verwenden Sie zum konventionellen Garen eine höhere Temperatur und eine längere Garzeit.
- Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Geschirr.

Offenes Geschirr

- Zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform.
- Stellen Sie die Form auf den Garraumboden.
- Wenn Sie die Dampfzugabe verwenden, verwenden Sie ein offenes Geschirr.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Glaspfanne.

Geschlossenes Geschirr

- Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt.
- Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Zubereitungshinweise zum Garen in Kombination mit Mikrowelle

- Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle garen, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

- Die Gardauer richtet sich bei der Zubereitung mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht.
Wenn Sie eine andere als die angegebene Menge zubereiten wollen, hilft die Grundregel: "Eine doppelte Menge benötigt nahezu die doppelte Gardauer".
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellene geeignetes Geschirr.
- Bratformen aus Metall oder ein Römertopf sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet.

Zubereitungshinweise zum Garen mit Dampfunterstützung

- Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.
- Verwenden Sie offenes Geschirr.
- Verwenden Sie hitzebeständiges und dampfbeständiges Geschirr.
- Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltable angegeben.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "MAX". Wenn das Wasser aufgebraucht ist, wird das Gericht mit der eingestellten Heizart ohne Dampfzugabe weitergare.

Zubereitungshinweise zum Dämpfen auf dem Dampfgarbehälter

- Im Gegensatz zur Dampfunterstützung wird mit der Funktion Dämpfen das Fleisch schonender gart, erhält aber keine Kruste. Es bleibt besonders saftig.
- Als Geschmacksvariante können Sie Fleischstücke vor dem Dämpfen anbraten, um die Gardauer zu verkürzen. Größere Stücke brauchen eine längere Gardauer. Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.
- Für das Dämpfen von Geflügel, Fleisch oder Fisch legen Sie das Gargut auf den Dampfgarbehälter in der Glaspfanne und schieben diese in Einschubhöhe 3.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "MAX". Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, so wird der Betrieb unterbrochen. Darauf werden Sie im Display hingewiesen.

Zubereitungshinweise zum Grillen

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Glaspfanne unter dem Rost ein. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.
- Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen diese gleichmäßig und bleiben schön saftig.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweis: Die Grillheizstäbe schalten sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe. Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

Empfohlene Einstellwerte

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.
- In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel, Fleisch oder Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.
- Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen diese gleichmäßig und bleiben schön saftig.
- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch, wenn es in der Einstelltabelle angegeben ist.

Zubereitungshinweise für Geflügel

- Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

- Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein.
- Wenden Sie Entenbrust nicht.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite oder die Hautseite unten ist.

Zubereitungshinweise für Fleisch

- Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.
- Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr muss der Boden des Geschirrs knapp bedeckt sein.
- Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein.
- Wenn der Braten fertig ist, lassen Sie ihn noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.
- Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.
- Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.
- Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.
- Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.
- Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs muss 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Zubereitungshinweise für Fisch

- Einen ganzen Fisch müssen Sie nicht wenden.
- Wenn Sie Fisch auf dem Rost garen wollen, bestreichen Sie den Rost vorher mit etwas Öl, dann können Sie den Fisch später leichter lösen.
- Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Einstellempfehlungen für Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Hähnchen, ganz, gekocht, 1,3 kg	Geschlossenes Geschirr	0	☰	-	-	600	-	25-35 ¹
Hähnchen, ganz, gebraaten, 1,3 kg	Offenes Geschirr	0	☰+☰+☰	190	-	360	3	40-45 ²³⁴

¹ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.
² Mit der Brustseite nach oben legen.
³ Die Speise nicht wenden.
⁴ 5 Minuten nachziehen lassen.
⁵ Die Haut einstechen.
⁶ Mit der Hautseite nach oben legen.
⁷ Ein hohes und offenes Geschirr verwenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel, 800 g	Offenes Geschirr	0		190	-	180	-	20-35 ⁵⁶³
Entenbrust, 500 g	Rost + Glaspfanne	3+2		-	3	180	3	10-12 ⁶³
Gänsebrust, Gänsekeulen, 700- 900 g	Offenes Geschirr	0		-	2	180	-	30-40 ⁷³

¹ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.
² Mit der Brustseite nach oben legen.
³ Die Speise nicht wenden.
⁴ 5 Minuten nachziehen lassen.
⁵ Die Haut einstechen.
⁶ Mit der Hautseite nach oben legen.
⁷ Ein hohes und offenes Geschirr verwenden.

Einstellempfehlungen für Fleisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Rinderschmorbraten, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	0		160-170	-	180	-	80-90
Roastbeef, englisch, 1,5 kg	Offenes Geschirr	0		180-190	-	180	-	30-40 ¹²
Rindersteaks, 2-3 cm dick, 2-3 Stück, je 200 g	Rost + Glaspfanne	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Schweinefleisch ohne Schwarte, z. B. Nacken, 750 g	Offenes Geschirr	0		170-180	-	360	3	25-35 ²
Schweinefleisch mit Schwarte, z. B. Schulter, 1 kg ³	Offenes Geschirr	0		170-80	-	180	3	60-80 ⁴²
Schweinelende 500-600 g	Offenes Geschirr	0		180-190	-	180	-	35-40 ²
Schweinenackensteaks, 2-3 cm dick, 2-3 Stück, je 120 g	Rost + Glaspfanne	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Grillwürste, 4-6 Stück, je 150 g	Rost + Glaspfanne	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Hackbraten, 750 g	Offenes Geschirr	0		190	-	360	3	15-20 ²

¹ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.
² Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
³ Die Schwarte einschneiden.
⁴ Die Speise nicht wenden.

Einstellempfehlungen für Fisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Fischfilet, frisch, 400 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	-	3	15-17
Fischfiletstücke, gefroren, 400 g	Geschlossenes Geschirr	3	☰	-	-	-	3	18-20
Fischfiletstücke, gefroren, 800 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	-	3	23-25
Fischfilet, überbacken, 500 g	Offenes Geschirr	0	☰+☰	-	3	600	-	10-15
Fischkoteletts, 2-3 Stück, je 150 g	Rost + Glaspfanne	3+1	☰	-	3	-	-	8-12
Fisch, ganz, z. B. Forellen, 2-3 Stück, je 300 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	-	3	18-22

Tipps zum Braten und Schmoren

Wenn beim Braten und Schmoren etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipps
Ihr Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob die richtige Einschubhöhe gewählt ist. Eine niedrigere Temperatur wählen. Die Bratdauer verkürzen.
Ihr Braten ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob die richtige Einschubhöhe gewählt ist. Eine niedrigere Temperatur wählen. Die Bratdauer verkürzen.
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur erhöhen. Oder: Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	<ul style="list-style-type: none"> Ein kleineres Geschirr wählen. Beim Braten mehr Flüssigkeit zugeben.

Anliegen	Tipps
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	<ul style="list-style-type: none"> Damit mehr Flüssigkeit verdunstet, ein größeres Geschirr wählen. Beim Braten weniger Flüssigkeit zugeben.
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob das Geschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. Die Temperatur reduzieren. Beim Schmoren Flüssigkeit zugeben.

20.11 Gemüse und Beilagen

Mit Ihrem Gerät können Sie Gemüse und Beilagen zubereiten.

Zubereitungshinweise für die Mikrowelle

- Verwenden Sie geschlossenes mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Verwenden Sie ein hohes Gefäß mit Deckel für das Kochen von Reis und geben Sie wie in der Tabelle angegeben Wasser dazu.

Zubereitungshinweise für das Dämpfen

- Verwenden Sie zum Dämpfen die Glaspfanne und den Dampfgarbehälter.
- Beachten Sie die in der Einstelltabelle angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sich diese.
- Qualität und Reifegrad beeinflussen die Garzeit auch. Daher sind die angegebenen Einstellwerte nur Richtlinien.

- Verteilen Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Geschirr. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen diese ungleichmäßig.
- Schichten Sie druckempfindliche Lebensmittel nicht zu hoch im Dampfgarbehälter.

- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "MAX". Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, so wird der Betrieb unterbrochen. Darauf werden Sie im Display hingewiesen.

Zubereitungshinweise für Couscous

- Geben Sie Wasser oder Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zu. Geben Sie z.B. 200 ml Flüssigkeit bei einem Verhältnis von 1:2 je 100 g Couscous zu.

Einstellempfehlungen für Gemüse und Beilagen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Artischocken, ganz, frisch	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	35-40
Blattspinat, frisch, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	5-7
Blumenkohl, ganz, frisch	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	2	☰	-	-	3	28-35
Brokkoli, ganz, frisch, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	2	☰	-	-	3	20-23
Brokkoliröschen, gefroren, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	14-16
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	0	☼	-	600	-	6-10 ¹
Gemüse, frisch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	0	☼	-	600	-	10-15 ¹
Maiskolben, frisch, 2 Stück	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	25-35
Mischgemüse, gefroren, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	12-15
Karotten, in Scheiben gedämpft, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	18-20
Lauchringe, frisch, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	10-12
Grüne Bohnen frisch, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	18-20

¹ Die Speise zwischendurch umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Rote Bete, ganz, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	50-60
Spargel, grün, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	10-15
Zucchini in Scheiben, gedämpft, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	12-14
Kartoffeln, geviertelt, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	28-30
Kartoffeln, geviertelt, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	30-32
Kartoffeln, geviertelt, 750 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3	☰	-	-	3	32-35
Pommes Frites, gefroren	Glaspfanne	2	☯	190-210	-	-	30-40
Rösti, gefroren	Glaspfanne	2	☯	190-210	-	-	25-35
Kroketten, gefroren	Glaspfanne	2	☯	190-210	-	-	25-35
Reis, 125 g + 300 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	0	☼	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Reis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	0	☼	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Couscous, 1:2	Glaspfanne	3	☰	-	-	3	3-10

¹ Die Speise zwischendurch umrühren.

20.12 Desserts

Mit Ihrem Gerät können Sie Desserts zubereiten.

Zubereitungshinweise für Milchreis



- Geben Sie Milch im angegebenen Verhältnis zu. Geben Sie z.B. 250 ml Milch bei einem Verhältnis von 1:2,5 je 100 g Milchreis zu.

Einstellempfehlungen für Desserts

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Flan Caramel	Glaspfanne + Soufflé-Förmchen	3	☰	-	3	40 – 50
Dampfnudeln	Glaspfanne	3	☰	-	2	20 – 25
Milchreis 1:2,5 ¹	Glaspfanne	3	☰	-	3	30 – 40
Obst, Kompott, 500 g	Glaspfanne	3	☰	-	3	9 – 12

¹ Milch im angegebenen Verhältnis zugeben.

² Die Speise zwischendurch umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte á 100 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	-	3 – 5
Süßspeisen, z. B. Pudding, instant, 500 ml	Geschlossenes Geschirr	0		600	-	5 – 8 ²

¹ Milch im angegebenen Verhältnis zugeben.

² Die Speise zwischendurch umrühren.





20.13 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Glaspfanne	2		160-170	30-35
Small Cakes	Glaspfanne	2		160-170 ¹	20-25
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	Springform Ø 20 cm	2		170-190	80-100

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen.


- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Stellen Sie Backformen auf den Rost.

Zubereitung mit Mikrowelle




Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Prüfgerichten mit Mikrowelle.

Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.



Einstellempfehlungen zum Auftauen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Auftauen von Fleisch, 500 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Eiercreme, 1000 g	Offenes Geschirr	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Sponge Cake, 475 g	Offenes Geschirr	0		600	8-10
Fleischklops, 900 g	Offenes Geschirr	0		600	20-25



Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle kombiniert

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Offenes Geschirr	0	 	-	1	360	25-32

¹ Mit der Brustseite nach unten legen.

² Ein hohes Geschirr ohne Deckel verwenden.

³ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Kuchen, 700 g	Offenes Geschirr	1		190-200	-	180	20-27
Hähnchen	Offenes Geschirr	0		190	-	360	30-45 ¹²³

¹ Mit der Brustseite nach unten legen.

² Ein hohes Geschirr ohne Deckel verwenden.




³ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

Dämpfen

Beachten Sie diese Informationen beim Dämpfen von Prüfgerichten.

Stellen Sie die Glaspfanne mit dem Dampfgarbehälter auf Einschubhöhe 3.

Einstellempfehlungen zum Dämpfen



Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Dampfstufe	Dauer in Min.
Erbsen, gefroren, 1000 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		3	-
Brokkoli, frisch, 300 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		3	10-12
Brokkoli, frisch, ein Behälter	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		3	16-18

Grillen

Beachten Sie diese Informationen beim Grillen von Prüfgerichten.

- Schieben Sie die Glaspfanne unter den Rost ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Toast, gebräunt	Rost	3		3	4-5
Beefburger, 12 Stück	Rost + Glaspfanne	3+1		3	35-45 ¹

¹ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

21 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



21.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 65 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein und zu Schnittverletzungen führen.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

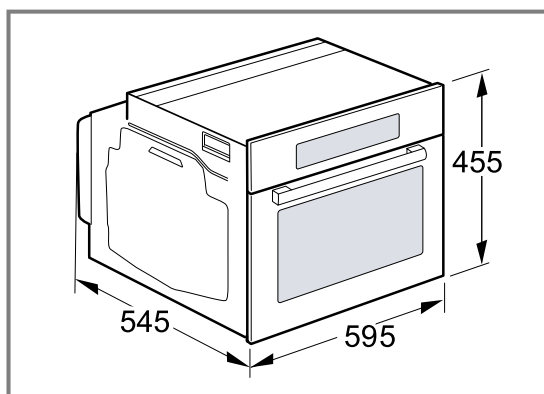
⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.

21.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



21.3 Einbaumöbel

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schrankes bestimmt.

Sicherstellen, dass der Einbauschränk hinter dem Gerät keine Rückwand hat. Zwischen der Wand und dem Schrankboden oder der Rückwand des darüberliegenden Schrankes einen Abstand von mindestens 35 mm einhalten.

Sicherstellen, dass der Einbauschränk an der Vorderseite über eine Lüftungsöffnung von 50 cm² verfügt.

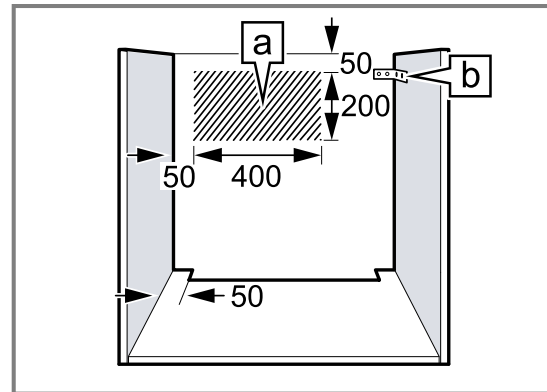
Für die Lüftungsöffnung die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.

Sicherstellen, dass Umbaumöbel ohne Lüftungsausschnitt im hinteren Bereich der Seitenwände eine Lüftungsöffnung von 200 cm² haben.

Die Lüftungsschlitze und die Ansaugöffnungen nicht verdecken.

Sicherstellen, dass die Anschlussdose sich im Bereich der schraffierten Fläche **a**) oder außerhalb des Einbaurahmens befindet.

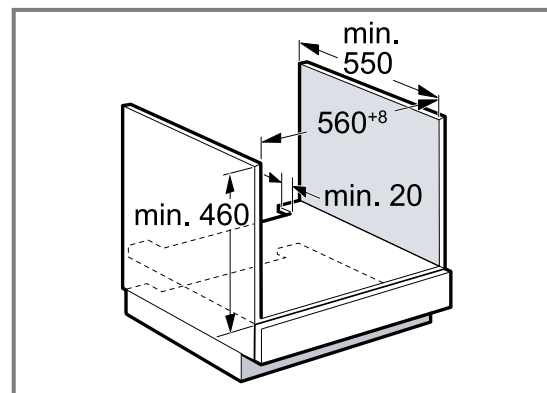
Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel **b**) an der Wand befestigen.



21.4 Einbau unter einer Arbeitsplatte

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.

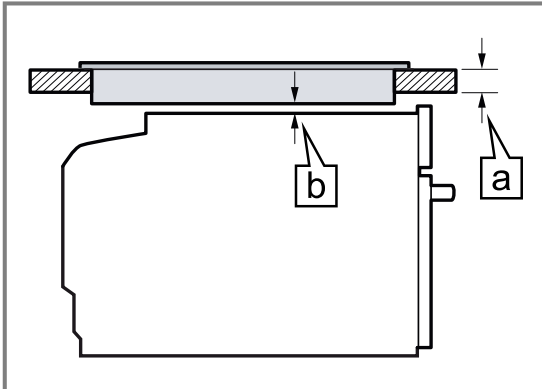
Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.



Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.

21.5 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.



Aufgrund des notwendigen Mindestabstands **b** ergibt sich die mindestens erforderliche Arbeitsplattenstärke **a**.

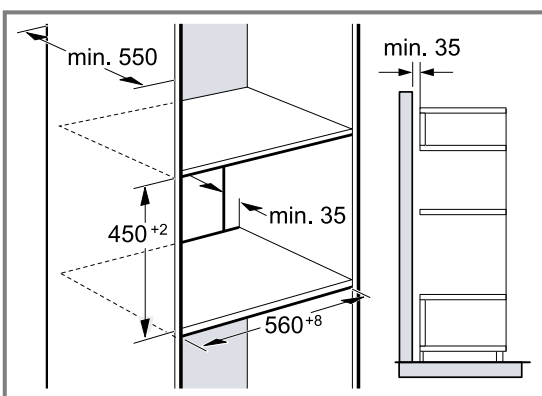
Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	48	49	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	58	59	5

Die Montageanleitung des Kochfelds beachten.

Hinweis: Nicht geeignet für den Einbau unter einem Gaskochfeld oder einem Elektrokochfeld.

21.6 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank. Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.



Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.

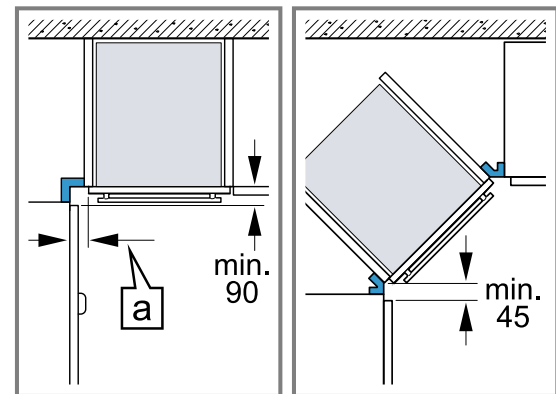
Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

21.7 Kombination mit einer Wärmeschublade

Zuerst die Wärmeschublade einbauen. Die Montageanleitung der Wärmeschublade beachten. Das Gerät auf der Wärmeschublade in den Einbauschrank einschieben. Beim Einschieben die Blende der Wärmeschublade nicht beschädigen.

21.8 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Eckeinbau.



Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß **a** ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

21.9 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

⚠️ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Das Gerät enthält Permanentmagnete. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zum Gerät einhalten.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Eine beschädigte Anschlussleitung muss durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine vergleichbar qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahr zu vermeiden.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

1. Den Kaltgerätestecker der Netzanschlussleitung am Gerät einstecken.
Den Kaltgerätestecker auf festen Sitz prüfen.
2. Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.

Nach dem Einbau des Geräts sicherstellen, dass der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich ist. Wenn der Netzstecker der Netzanschlussleitung nicht frei zugänglich ist, in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen einbauen.

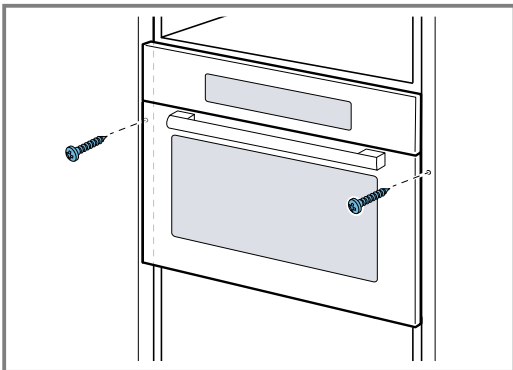
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - grün-gelb = Schutzleiter \oplus
 - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - braun = Phase (Außenleiter)

21.10 Gerät einbauen

1. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagrecht ausrichten.
2. Das Gerät ganz einschieben.
3. Das Gerät waagrecht und mittig ausrichten.
4. Das Gerät am Möbel festschrauben.



5. Verpackungsmaterial und Klebefolien aus dem Garraum und von der Tür entfernen.

Hinweis: Den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschließen. An den Seitenwänden des Umbauschranks keine Wärmeschutzleisten anbringen.

21.11 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und vollständig herausziehen.

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	52
2	Evitar daños materiales	57
3	Protección del medio ambiente y ahorro	58
4	Familiarizándose con el aparato	58
5	Accesorios	63
6	Antes de usar el aparato por primera vez	64
7	Manejo básico	65
8	Microondas	66
9	MicroCombi	68
10	Grill	68
11	Cocción al vapor	69
12	Programas automáticos	72
13	Funciones de programación del tiempo	76
14	Ajustes básicos	78
15	Cuidados y limpieza	79
16	Función de limpieza	81
17	Solucionar pequeñas averías	82
18	Eliminación	84
19	Servicio de Asistencia Técnica	84
20	Así se consigue	85
21	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	104
21.1	Montaje seguro	104

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- para uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo: en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales; en propiedades rurales; por parte de clientes en hoteles y otros alojamientos; en pensiones solo con desayuno.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente.

Este aparato cumple con la normas EN 55011 y CISPR 11. Se trata de un producto del grupo 2, clase B. El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", Página 63

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
 - ▶ En caso de que salga humo del interior del aparato, apagar el aparato o tirar del enchufe y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pudiera haber.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.
- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse.

- ▶ Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato y al cocinar a fuego lento.
- ▶ Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

- ▶ Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.
- Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.
- ▶ Llevar guantes de protección.

⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

→ *Página 84*

⚠️ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

1.5 Microondas

LEER ATENTAMENTE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y CONSERVARLAS PARA SU USO FUTURO

⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

Los alimentos y sus envoltorios y envases pueden incendiarse.

- ▶ 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 – ¡Riesgo de explosión!

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar fácilmente.

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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 ni calentar huevos duros con cáscara.
- ▶ No cocer crustáceos ni animales con cáscara.
- ▶ 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 alimentos del compartimento de cocción.

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

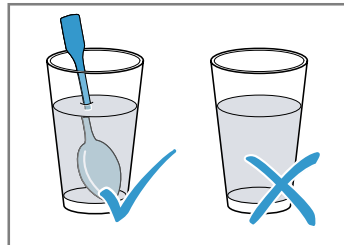
Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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 una 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. A consecuencia de esto, el aparato se estropea.

- ▶ No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- ▶ Utilizar únicamente recipientes aptos para el microondas; alternativamente, utilizar el microondas en combinación con un modo de calentamiento.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

El aparato funciona con alta tensión.

- ▶ No retirar la carcasa del aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

Una limpieza deficiente puede deteriorar la superficie del aparato, reducir su vida útil y provocar situaciones peligrosas, como fugas de energía del microondas.

- ▶ Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos.
- ▶ Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.

→ "Cuidados y limpieza", *Página 79*

No poner en marcha el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas.

- ▶ No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados.
- ▶ Solo podrá repararlo el Servicio de Asistencia Técnica.

En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior.

- ▶ Nunca se debe retirar la carcasa.
- ▶ Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

1.6 Cocción al vapor

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar una función de cocción al vapor.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Durante el funcionamiento continuado del aparato, el agua del depósito puede calentarse mucho.

- ▶ Vaciar el depósito de agua cada vez que el aparato funciona con vapor.

En el compartimento de cocción se genera vapor caliente.

- ▶ Mientras el aparato está en funcionamiento con vapor, no tocar dentro del compartimento de cocción.

Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente.

- ▶ Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

¡ATENCIÓN!

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y provocar daños permanentes en el aparato. La acumulación de gases puede abrir de golpe la puerta del aparato, que podría caerse. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos. La insuficiencia de presión generada puede deformar notablemente del compartimento de cocción hacia el interior.

- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).

La presencia de agua en la base del compartimento de cocción mientras el aparato está funcionando a temperaturas superiores a 120 °C provoca daños en el esmalte.

- ▶ No poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del compartimento de cocción.
- ▶ Limpiar el agua de la base del compartimento de cocción del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.

Si hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.
- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

Con el tiempo, los muebles situados frente al aparato pueden resultar dañados si se tiene la puerta abierta y la refrigeración encendida.

- ▶ Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.
- ▶ Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse.

- ▶ Mantener la junta siempre limpia.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

La puerta del aparato puede resultar dañada si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- ▶ No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.
- ▶ No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

Según el tipo de aparato, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta al cerrarla.

- ▶ Introducir los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

2.2 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

¡ATENCIÓN!

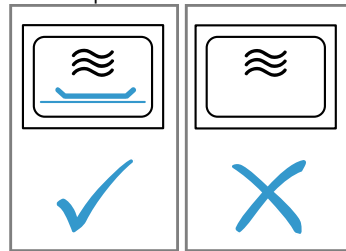
Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ 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. Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

- ▶ No utilizar bandejas de aluminio en el aparato.

El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- ▶ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



Preparar palomitas de maíz varias veces consecutivas en el horno microondas a una potencia del microondas demasiado alta puede provocar daños en el compartimento de cocción.

- ▶ Dejar que transcurran varios minutos entre cada preparación para que se enfríe el aparato.
- ▶ No ajustar nunca la potencia del microondas a un nivel demasiado alto.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

Una vajilla inadecuada puede producir daños.

- ▶ Si se utiliza el funcionamiento del grill, el funcionamiento combinado del microondas o el aire caliente, utilizar únicamente vajilla capaz de resistir altas temperaturas.

2.3 Cocción al vapor

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar la función de cocción al vapor.

¡ATENCIÓN!

Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.

- ▶ Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Los recipientes oxidados pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión.

- ▶ No utilizar recipientes oxidados.

Los líquidos que gotean pueden ensuciar la base del compartimento de cocción.

- ▶ Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. Esto permite recoger el líquido que se desprende.

El agua caliente del depósito de agua puede dañar el sistema de vapor.

- ▶ Llenar el depósito únicamente con agua fría.

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas puede comportar daños.

- ▶ No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.

- Si no se precalienta el aparato, se ahorra hasta un 20 % de energía.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro.

- Estos moldes para hornear absorben especialmente bien el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.

- La temperatura del compartimento de cocción se mantiene; no es necesario recalentar el aparato.

Hornear varios platos directamente uno detrás de otro o en paralelo.

- El compartimento de cocción se calienta tras el primer uso. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente pastel.

Cuando se utilicen tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual es suficiente para cocinar el plato a fuego lento.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

- Los accesorios innecesarios no deben calentarse.

Dejar que los alimentos ultracongelados se descongelen antes de cocinarlos.

- Se ahorra la energía destinada a descongelar los alimentos.

Nota:

El aparato requiere:

- 1 W máx. en modo de reposo con la pantalla encendida;
- 0,5 W máx. en modo de reposo con la pantalla apagada.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Panel de mando







Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.

Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.

Mando de funciones






Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales. En algunos modelos, el mando de funciones es retráctil. Si se gira el mando de funciones de la posición cero a otra función, la función correspondiente tarda unos segundos en estar disponible.

Símbolo	Ajuste	Aplicación
o	Posición cero	El aparato está apagado y se encuentra en modo de ahorro de energía.
☼	Microondas	Seleccionar el modo de microondas.

Símbolo	Ajuste	Aplicación
	Cocción al vapor	Se introduce vapor caliente en el compartimento de cocción.
	Aire caliente	El ventilador reparte el calor uniformemente por todo el compartimento de cocción desde la resistencia circular situada en el panel posterior.
	Grill	Se calienta toda la superficie de debajo de las resistencias del grill.
	Turbogrill	El ventilador remueve el aire caliente de las resistencias del grill alrededor de los alimentos.
	Descalcificar	Esta función descalcifica el evaporador y lo mantiene en condiciones de funcionamiento.
	Aclarado	Los tubos de la unidad de vapor se enjuagan con agua. Se recomienda usar la función de aclarado después de cada uso con vapor.
P	Programas	Hay ajustes ya programados disponibles para muchos platos.

Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Símbolo	Panel táctil	Aplicación
	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a la función de grill o de vapor.
	Cocción al vapor	Elegir un nivel de vapor o activar adicionalmente la función de vapor junto con un tipo de calentamiento.
P	Programas	Acceder a la selección de programas y ajustar el número del programa con el mando giratorio.
	Funciones de programación del tiempo	Seleccionar las funciones de tiempo y ajustarlas con el mando giratorio.
	Pre calentamiento rápido	Activar o desactivar el calentamiento rápido.
°C/kg	Temperatura/peso	Seleccionar la temperatura o el peso y ajustarlos con el mando giratorio.
	Inicio/parada	Inicio o interrupción del funcionamiento.


Pantalla







En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento o las posibilidades de selección. El valor que se pueda ajustar en cada momento aparece resaltado.

Se resalta el valor que se puede ajustar con una línea roja por debajo. Se puede modificar el valor resaltado directamente con el mando giratorio.

Elementos del panel indicador

A continuación figura una breve explicación de los diferentes elementos del panel indicador.

Símbolo	Nombre	Interpretación
	Reloj avisador	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra el tiempo del reloj avisador.

Símbolo	Nombre	Interpretación
	Duración	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la duración.
	Hora	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la hora.
h:min	Horas/minutos	La duración del tiempo se muestra en horas y minutos.
min:s	Minutos/segundos	La duración del tiempo se muestra en minutos y segundos.
	Recipiente colector	<p>El símbolo muestra el estado del recipiente colector.</p> <p>El símbolo se ilumina y la flecha parpadea:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El recipiente colector está en su cámara. ▪ El recipiente colector está lleno. ▪ Vaciar el recipiente colector. <p>El símbolo parpadea pero la flecha no:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El recipiente colector no está en su cámara. ▪ Introducir el recipiente colector en su cámara. <p>El símbolo se enciende y la flecha no se ilumina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El recipiente colector está en su cámara. ▪ No se requiere ninguna otra acción.
	Depósito de agua	<p>El símbolo muestra el estado del depósito de agua.</p> <p>El símbolo se ilumina y la flecha parpadea:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El depósito de agua está en su cámara. ▪ El depósito de agua está vacío. ▪ Llenar el depósito de agua. <p>El símbolo parpadea pero la flecha no:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El depósito de agua no está en su cámara. ▪ Insertar el depósito de agua en su cámara. <p>El símbolo se enciende y la flecha no se ilumina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El depósito de agua está en su cámara. ▪ No se requiere ninguna otra acción.
	Calentamiento rápido	Si el símbolo está iluminado, el calentamiento rápido está activado.
	Descalcificar	Si se enciende el símbolo, la máquina se debe descalcificar.

Indicación de temperatura

La indicación de temperatura muestra el progreso de calentamiento.



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 van llenando de color rojo las barras, de abajo hacia arriba, a medida que se va calentando el interior del aparato. Con las funciones grill y vapor, todas las barras se iluminan por completo al instante. Con la función de microondas, las barras no se iluminan. Al precalentar, el punto óptimo para introducir los alimentos se alcanza cuando las cinco barras se han iluminado de color rojo.

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 indicador de brillo se reduce automáticamente a un valor más bajo desde las 22:00 hasta las 5:59.

Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los valores de los ajustes que aparecen en pantalla.

En la mayoría de las listas de selección, p. ej. programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo. En algunas de las listas de selección, p. ej. en la duración, se debe volver a girar el mando giratorio hacia atrás cuando se haya alcanzado el valor mínimo o máximo.

4.2 Modos de funcionamiento

El menú está dividido en distintos modos de funcionamiento.

Modo de funcionamiento	Aplicación
Modos de calentamiento	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Microondas	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.
Cocción al vapor	Preparación de alimentos al vapor. Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes niveles de vapor adaptados de forma precisa.
Funcionamiento combinado del microondas	Con este funcionamiento, se puede activar adicionalmente el microondas además de la función de vapor o de grill.
Funcionamiento combinado con vapor	Con este funcionamiento, se puede activar adicionalmente la función de vapor además de la función de microondas o de grill.
Limpiar	Existen distintas funciones para la limpieza: descalcificación y aclarado.
Ajustes básicos	Adaptar los ajustes básicos. → "Ajustes básicos", Página 78

4.3 Tipos de calentamiento

Aquí encontrará una vista general de los tipos de calentamiento. Recibirá recomendaciones acerca de cómo utilizar los tipos de calentamiento.

Símbolo	Nombre	Temperatura/nivel	Aplicación
☰	Grill	Niveles de grill: ■ 1 = mínimo ■ 2 = medio ■ 3 = máximo	Asar al grill piezas de carne planas, como filetes, salchichas o tostadas. Gratinar alimentos.
☼	Aire caliente	40 °C 100-230 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema. Hornear o asar en un solo nivel.
☼	Turbogrill	100-190 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne.

Nota: Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura. La temperatura recomendada se puede aceptar o modificar en la zona correspondiente.

4.4 Compartimento de cocción

Las funciones del compartimento de cocción facilitan el funcionamiento del aparato.

Iluminación interior

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

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

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la abertura de ventilación de la puerta del aparato.

¡ATENCIÓN!

Si se cubren las rendijas de ventilación, el aparato se sobrecalienta.

- ▶ No obstruir la abertura de ventilación.

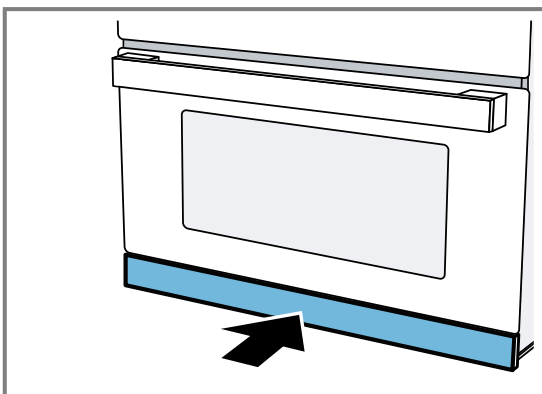
Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado. Si el aparato está utilizando la función microondas, el aparato se queda frío y el ventilador se enciende. El ventilador puede seguir funcionando incluso si la función microondas ya ha finalizado.

Agua de condensación

Cuando se cocina a fuego lento, puede formarse agua de condensación en el compartimento de cocción y en la puerta del aparato. El agua de condensación es algo normal y no afecta al funcionamiento del aparato. Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.

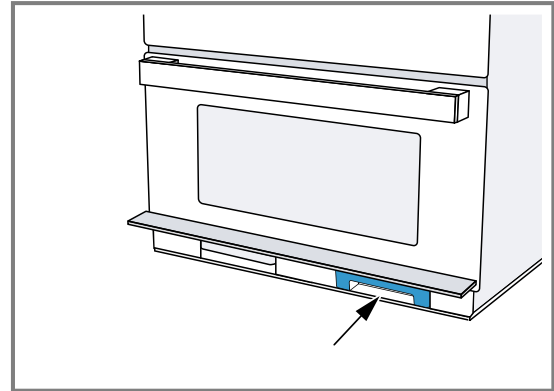
4.5 Moldura del depósito

La moldura se encuentra debajo de la puerta del aparato y permite acceder al recipiente colector y al depósito de agua.



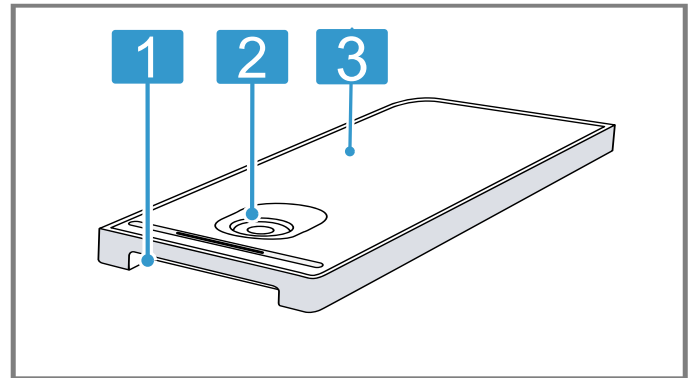
4.6 Depósito de agua

El depósito de agua se encuentra a la derecha, detrás de la moldura.



Para el funcionamiento con vapor, llenar el depósito con agua.

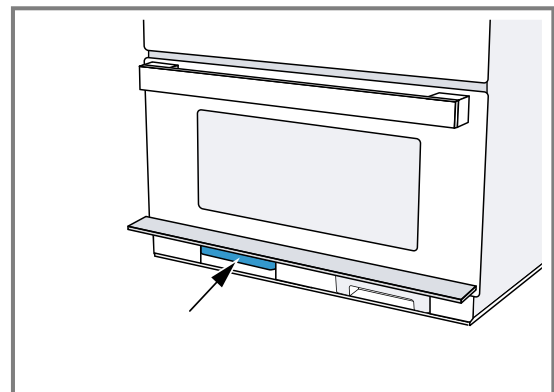
→ "Llenar el depósito de agua", Página 70



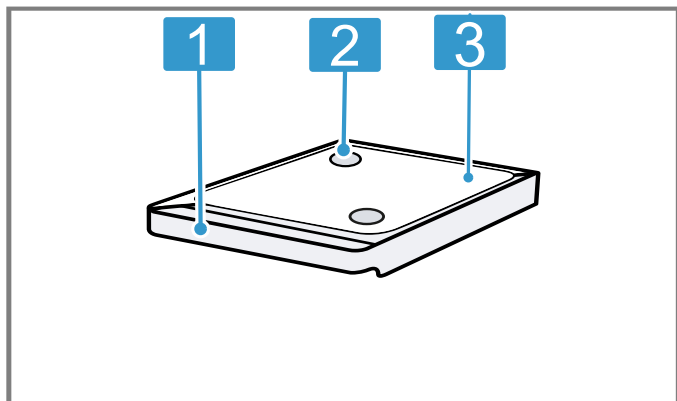
- 1 Asa para extraer e insertar
- 2 Apertura de llenado y vaciado
- 3 Tapa del depósito

4.7 Recipiente colector

El recipiente colector se encuentra a la izquierda, detrás de la moldura.



Vaciar el recipiente colector antes y después de ejecutar las funciones de limpieza.



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

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.

Accesorios	Aplicación
Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> ■ Parrilla para hornear y asar en el modo de funcionamiento del horno. ■ Parrilla para asar al grill bistecs, salchichas o tostadas. ■ Parrilla como superficie de colocación, p. ej., para moldes o refractarios poco profundos.
Bandeja de cristal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para cocer alimentos a fuego lento. ■ Protección contra salpicaduras al asar al grill directamente sobre la parrilla. ■ Apta para microondas.
Recipiente de cocción al vapor	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para cocer arroz, patatas y verduras. ■ Se introduce el recipiente para cocción al vapor en la bandeja de cristal para cocer con los modos de funcionamiento de vapor o vapor con microondas. ■ Los alimentos pueden colocarse directamente en el recipiente para cocción al vapor.

5.1 Accesorios adicionales

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

Accesorios	Aplicación
Parrilla interior	<ul style="list-style-type: none"> ■ Parrilla para asar. ■ Colocar con las patas hacia abajo en la bandeja de cristal. ■ Permite escurrir la grasa y los jugos de la carne en la bandeja de cristal. ■ No adecuada para el modo de microondas o el modo de vapor.

5.2 Accesorios especiales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato: www.neff-international.com

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Fuente de asados de cristal

- Aplicación
- Guisos
 - Gratinados

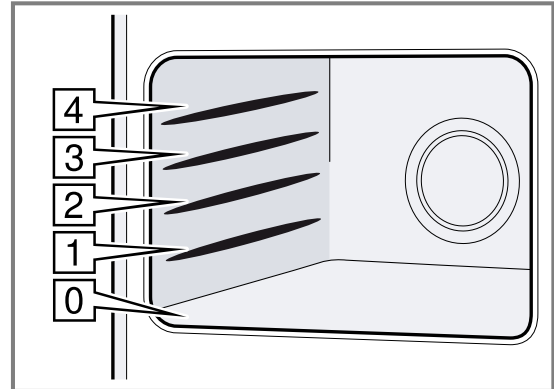
es Antes de usar el aparato por primera vez

5.3 Alturas de inserción

El compartimiento de cocción tiene 4 alturas de inserción.

Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba. Poner el accesorio en la guía e insertarlo hasta el fondo.

La base del compartimiento de cocción (altura 0) es especialmente adecuada para el modo microondas. En la base del compartimiento de cocción, la potencia del microondas es óptima. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.



6 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha. Limpiar el aparato y los accesorios.

6.1 Ajustar la hora

Al ponerse en marcha, el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor 12:00 parpadea en el panel indicador y \ominus se enciende.

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
 2. Pulsar \ominus .
- ✓ La hora se ha ajustado.

6.2 Ajustar dureza del agua

Requisitos

- Antes de ajustar el grado de dureza del agua, consultar el grado de dureza del agua corriente con la empresa de suministro de agua correspondiente.
 - El aparato debe estar desconectado.
1. Mantener pulsado \ominus durante unos segundos.
- ✓ En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.
2. Pulsar repetidamente la tecla \ominus hasta que se muestre ∞ .
 3. Seleccionar el grado de dureza del agua con el mando giratorio.

Nota: Si el agua del grifo tiene un grado de dureza de 3 o 4, se recomienda emplear agua ablandada.

Consejo: Si se utiliza agua mineral, debe programarse la dureza del agua como «muy dura». Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

Dureza del agua	Ajuste
0	0 ablandada

Dureza del agua	Ajuste
1 (hasta 1,3 mmol/l)	1 blanda
2 (1,3-2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5-3,8 mmol/l)	3 dura
4 (más de 3,8 mmol/l)	4 muy dura

4. Para guardar los cambios, mantener pulsado \ominus durante unos segundos.

6.3 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

Limpiar el compartimiento de cocción y los accesorios antes de preparar por primera vez cualquier plato.

Requisito: No debe haber restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimiento de cocción.

1. Antes de calentar el horno, limpiar las superficies lisas del compartimiento de cocción con un paño suave y húmedo.
 2. Cerrar la puerta del aparato.
 3. Mientras el aparato se calienta, el ventilar el recinto.
 4. Programar ∞ con el mando de funciones.
 5. Programar 180 °C con el mando giratorio.
 6. Pulsar \gg .
- ✓ El aparato empieza a calentarse.
7. Desconectar el aparato con \gg al cabo de una hora.
 8. Situar el mando de funciones en la posición cero.
 9. Esperar hasta que el compartimiento de cocción se enfríe.

6.4 Limpieza de los accesorios

- ▶ Limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y una bayeta suave.

7 Manejo básico

7.1 Encender el aparato

- ▶ Girar el mando de funciones para encender el aparato.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.

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

7.2 Desconectar el aparato

Cuando no se utilice el aparato, desconectar el aparato. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.
- ✓ En la pantalla se muestra la hora ajustada.
- ✓ Algunas indicaciones permanecen visibles en el panel indicador incluso con el aparato apagado.

Nota: En → "Ajustes básicos", *Página 78*, se puede configurar que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado.

7.3 Ajustar el modo de funcionamiento

Requisito: El aparato tiene que estar conectado.

1. Seleccionar el modo de funcionamiento con el mando de funciones.
Realizar otros ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
2. Pulsar \triangleright ||.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.

7.4 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
✓ En la pantalla se muestra una temperatura recomendada.
2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Pulsar \triangleright ||.
- ✓ El aparato empieza a calentarse.
- ✓ El LED \triangleright || se enciende.
- ✓ La indicación de temperatura se llena.

Nota: La temperatura se puede modificar durante el funcionamiento en cualquier momento con el mando giratorio. Tras el precalentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura según el tipo de calentamiento.

No es posible ajustar la temperatura a 40 °C.

7.5 Ajustar la duración

1. Ajustar el modo de funcionamiento
2. Pulsar \ominus hasta que $\text{I} \rightarrow$ aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

4. Pulsar \triangleright ||.
- ✓ El aparato empieza a calentarse.
- ✓ Se enciende \triangleright ||.
- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.

7.6 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar \triangleright || o abrir la puerta del aparato.
✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
✓ \triangleright || parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar \triangleright ||.
- ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
- ✓ Se enciende \triangleright ||.

7.7 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

7.8 Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, el aparato alcanza la temperatura ajustada con gran rapidez. El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas por encima de los 100 °C.

El calentamiento rápido es compatible con los siguientes modos de calentamiento:

- Aire caliente ☼
- Turbogrill ☼

Nota: La función de calentamiento rápido no está disponible para el modo de aire caliente a 40 °C.

Activar el calentamiento rápido

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 ☼ .
- ✓ Se enciende ☼ en el display.
3. Pulsar \triangleright ||.
- ✓ El aparato empieza a calentarse.
- ✓ Se enciende \triangleright ||.
- ✓ Una vez finaliza el calentamiento rápido, suena una señal. ☼ se apaga.
4. Introducir el alimento en el interior del horno.
El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

Cancelar el calentamiento rápido

- ▶ Pulsar ☼ .
- ✓ Se apaga el símbolo ☼ en la pantalla.
- ✓ El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

Nota: El calentamiento rápido se desactiva de forma automática tras 15 minutos, como máximo.

7.9 Desconexión automática de seguridad

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

Transcurridas 9 horas, el aparato se desconecta automáticamente.

8 Microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar, hornear o descongelar con especial rapidez. El microondas se puede utilizar solo o combinado con un modo de calentamiento.

8.1 Recipientes y accesorios aptos para microondas

Para calentar los alimentos uniformemente y no dañar el aparato, utilizar siempre recipientes y accesorios adecuados.

Nota: Antes de utilizar un recipiente para el microondas, tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En caso de duda, poner el recipiente a prueba.

Apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes resistentes al calor y material adecuado para el microondas: <ul style="list-style-type: none"> ■ Cristal ■ Vitrocerámica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras 	Estos materiales dejan pasar las microondas. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
Cubiertos de metal	Nota: Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso.

¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ 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.

No apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes de metal	El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos se calientan muy débilmente.
Recipientes con elementos decorativos en oro o plata	Las microondas pueden dañar los elementos decorativos en oro o plata. Consejo: Un recipiente puede utilizarse si su fabricante garantiza que es apto para microondas.

8.2 Probar el recipiente para microondas

Someter los recipientes para microondas a una prueba de recipientes. El aparato solo debe utilizarse en la función microondas en caso de tratarse de una prueba de recipientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
 2. Encender el aparato a máxima potencia durante ½-1 minuto.
 3. Iniciar el funcionamiento con Δ II.
 4. Comprobar el recipiente varias veces:
 - Si el recipiente está frío o templado, es apto para el microondas.
 - Si el recipiente está caliente o se generan chispas, cancelar la prueba; el recipiente no es apto para microondas.

8.3 Potencia de microondas

Aquí se incluye una vista general de los niveles de potencia del microondas y de sus aplicaciones.

Potencia del microondas en vatios	Aplicación
90	Descongelar platos delicados.
180	Descongelar alimentos y continuar con la cocción.
360	Cocinar a fuego lento carne y pescado o calentar alimentos delicados.
600	Calentar y cocinar alimentos a fuego lento.
1000	Calentar líquidos.

Notas

- El aparato recomienda una duración para cada nivel de microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.
- La potencia máxima del microondas no está concebida para calentar líquidos. Para proteger el aparato, la potencia del microondas se reduce de forma gradual a 600 W en los primeros minutos. La potencia máxima vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriamiento.

Valores recomendados

El aparato recomienda una duración para cada potencia del microondas. Los valores recomendados pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

8.4 Intervalos de los ajustes de tiempo

El intervalo a la hora de ajustar una duración en la función microondas se modifica con el tiempo de una duración.

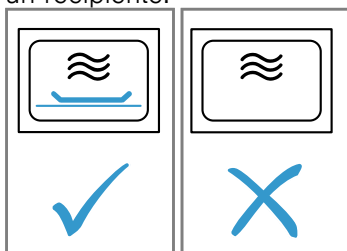
Duración de funcionamiento	Intervalo
0-1 minutos	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 hora y 30 minutos	5 minutos

8.5 Ajustar el microondas

¡ATENCIÓN!

El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- ▶ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



1. Tener en cuenta las Indicaciones de seguridad → *Página 54* y las Advertencias para evitar daños materiales → *Página 57*.
2. Colocar el mando de funciones en la posición .
 - ✓ El aparato está listo para el funcionamiento. La pantalla muestra un valor recomendado de potencia máxima del microondas .
3. Para ajustar la potencia deseada, pulsar .
 - ✓ En la pantalla se marca el nivel del microondas y se muestra una duración recomendada.
4. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
5. Iniciar el funcionamiento con .
 - La duración puede modificarse durante el funcionamiento en cualquier momento con el mando giratorio.
 - ✓ La duración se inicia y el microondas se enciende.
 - ✓ El LED se enciende.

Nota: Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento de las microondas y suena una señal.

8.6 Ajustar la duración

1. Ajustar el modo de funcionamiento
2. Pulsar hasta que aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

4. Pulsar .
- ✓ El aparato empieza a calentarse.
- ✓ Se enciende .
- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.

8.7 Modificar la potencia del microondas

- ▶ Pulsar hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en el panel indicador.

Nota: 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 .

8.8 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar o abrir la puerta del aparato.
 - ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
 - ✓ parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar .
 - ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
 - ✓ Se enciende .

8.9 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

8.10 Calentar el compartimento de cocción y secar

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

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar de inmediato la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar la humedad de la base del compartimento de cocción.
4. Seleccionar con el mando de funciones.
5. Pulsar dos veces.
 - ✓ aparece marcado en el panel indicador.
6. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
7. Iniciar el funcionamiento con .
 - ✓ Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.
8. Abrir la puerta del aparato durante 1-2 minutos para que salga el vapor de agua.

8.11 Secar a mano el interior del aparato





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

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante una hora para que el interior del aparato se seque completamente.



9 MicroCombi

La función de microondas se puede combinar con todos los tipos de calentamiento y con la función de vapor.

El modo MicroCombi se puede utilizar con las siguientes funciones:




-  Vapor
-  Aire caliente
-  Grill
-  Turbogrill

Excepciones:

-  Nivel de microondas de 1000 vatios
-  Aire caliente a 40 °C


9.1 Ajustar MicroCombi

Activar un tipo de calentamiento en le microondas.


1. Situar el mando de funciones en un tipo de calentamiento combinable.
 - ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para la temperatura.
2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Para ajustar la potencia deseada, pulsar .
 - ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para la duración.
4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Iniciar el funcionamiento con .
 - ✓ La duración se inicia y comienza el funcionamiento.
 - ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.
 - ✓ Se enciende .

- ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del aparato y suena una señal.





9.2 Modificar la potencia del microondas

- ▶ Pulsar  hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en el panel indicador.

Nota: 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 .

9.3 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar  o abrir la puerta del aparato.
 - ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
 - ✓  parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar .
 - ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
 - ✓ Se enciende .

9.4 Cancelar el funcionamiento



Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

10 Grill

El grill permite dorar o gratinar los alimentos. El grill se puede utilizar solo o combinado con microondas.

10.1 Ajustar el grill

1. Colocar el mando de funciones en la posición .
2. Programar un nivel de grill con el mando giratorio.
 - ✓ En la pantalla se muestra el nivel de grill.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Iniciar el funcionamiento con .
 - ✓ El aparato empieza a calentarse. Tras el calentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura.
 - ✓ El indicador de temperatura se ilumina completamente.

Nota: Una vez transcurrida la duración, suena una señal.





Niveles de grill

Están a disposición del usuario los siguientes niveles de grill.

Nivel de grill	Alimentos
1 (mínimo)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gratinados con cierto grosor ■ Suflés

Nivel de grill	Alimentos
2 (medio)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gratinados de poco grosor ■ Pescado
3 (intenso)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salchichas ■ Tostadas

10.2 Ajustar la duración


1. Ajustar el modo de funcionamiento
2. Pulsar  hasta que  aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar .
 - ✓ El aparato empieza a calentarse.
 - ✓ Se enciende .
 - ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.

10.3 Modificar el nivel de grill

Si está seleccionada la función de grill, o si el funcionamiento ya está en marcha, se puede modificar el nivel de grill en cualquier momento.

- ▶ Modificar el nivel de grill con el mando giratorio.
- ✓ La duración no se modifica.

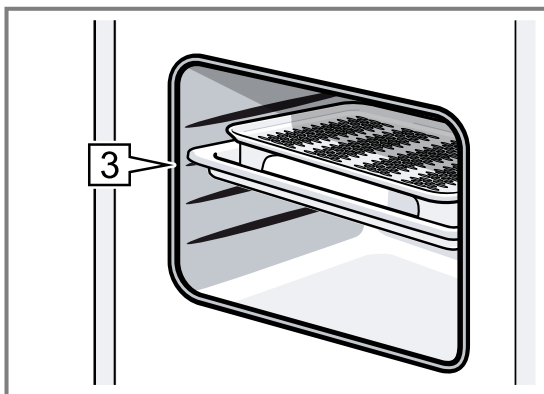
10.4 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar  o abrir la puerta del aparato.

- ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
- ✓ ▷|| parpadea.
- 2. Cerrar la puerta del aparato.
- 3. Pulsar ▷||.
- ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
- ✓ Se enciende ▷||.

11 Cocción al vapor

La función de vapor se puede utilizar sola o combinada con la función de grill o de microondas. Para una óptima utilización de la función de vapor, retirar la parrilla. Introducir la bandeja de cristal en la altura de inserción 3 y colocar en ella el recipiente para cocción al vapor.



Nota: Se oye un zumbido durante el funcionamiento. El ruido se debe al funcionamiento de la bomba. Es un ruido normal del funcionamiento del aparato.

11.1 Niveles de vapor

Para la función de vapor, el usuario puede seleccionar distintas intensidades. Los niveles de vapor se seleccionan mediante ☁. En la pantalla se muestra el nivel de vapor seleccionado.

Nivel de vapor	Alimentos
1 (bajo)	Para descongelar verduras, carne, pescado y fruta.
2 (medio)	Para preparar postres, pescado y salchichas.
3 (intenso)	Para cocer verduras, pescado y guarniciones, para extraer el jugo de la fruta y escaldar.

11.2 Ajustar el vapor

Nota: Si el aparato ha estado sin utilizarse mucho tiempo, ejecutar primero un ciclo de aclarado ☹.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

10.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

1. Seleccionar ☁ con el mando de funciones.
 - ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
 - ✓ Los valores estándar ajustados son el nivel de vapor máximo y una duración de 20 minutos.
 - ✓ La flecha parpadea en ▷||.
2. Sacar el depósito de agua, llenarlo hasta la marca «MAX» con agua fría e introducirlo completamente en su cámara.
 - "Llenar el depósito de agua", Página 70
3. Pulsar ☁ hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.
 - ✓ En la pantalla se muestra el nivel de vapor seleccionado.
4. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio. También se puede ajustar primero la duración y posteriormente el nivel de vapor.
5. Iniciar el funcionamiento con ▷||.
 - ✓ La flecha en ▷|| se apaga y se ilumina el símbolo sin la flecha.
 - ✓ Se enciende ▷||.
 - ✓ El indicador de temperatura se ilumina completamente.
 - ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. En función del nivel de vapor, el agua del depósito de agua puede durar más o menos.

Notas

- Una vez transcurrida la duración, suena una señal.
- Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el programa se detiene y la flecha del símbolo del depósito de agua ▷|| parpadea. Llenar el depósito de agua con agua limpia hasta la marca «MAX» y reanudar el funcionamiento con ▷||.
- El nivel de vapor se puede modificar en cualquier momento con ☁.
- Después de la cocción al vapor, limpiar el canal de goteo y el compartimento de cocción.
 - "Después de cada funcionamiento con vapor", Página 71





11.3 Funcionamiento combinado con vapor

En algunos tipos de calentamiento se puede activar la función de vapor. Cuando se cocina con aporte de vapor auxiliar, se genera vapor en el compartimento de cocción a intensidades e intervalos de tiempo variables. Con ello, se mejora el resultado de la cocción.

El alimento:

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

El funcionamiento combinado de vapor es posible con las siguientes funciones:





-  Microondas
-  Aire caliente
-  Grill
-  Turbogrill

Excepciones:

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

Ajustar el funcionamiento combinado con vapor


Activar un tipo de calentamiento en le microondas.

1. Situar el mando de funciones en un tipo de calentamiento combinable.
 - ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para la temperatura.
2. Ajustar el nivel deseado con el mando giratorio.
3. Pulsar  hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en la pantalla.
 - ✓ En el panel indicador se muestra el símbolo del depósito de agua .
4. Llenar el depósito de agua.
5. Iniciar el funcionamiento con .
- ✓ La duración se inicia y comienza el funcionamiento.
- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.
- ✓ Se enciende .
- ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del aparato y suena una señal.

Notas




- Cuando el depósito de agua se queda vacío, el funcionamiento prosigue sin aporte de vapor auxiliar. No aparece ninguna imagen en la pantalla.
- Abrir la puerta del aparato influye en el resultado de la cocción. Mantener la puerta cerrada durante la cocción.


Modificar el nivel de vapor

- ▶ Pulsar  hasta que aparezca en la pantalla el nivel deseado.

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

11.4 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar  o abrir la puerta del aparato.
 - ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
 - ✓  parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar .

- ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
- ✓ Se enciende .

11.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

11.6 Llenar el depósito de agua

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

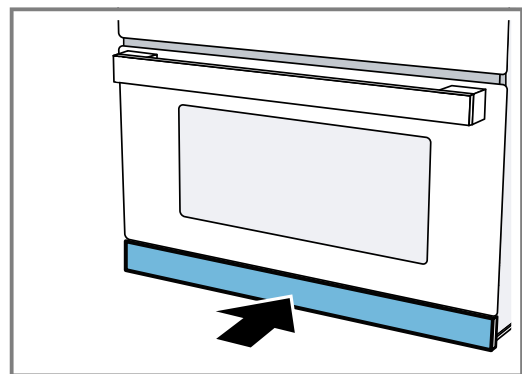
Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

Requisito: El grado de dureza del agua debe estar correctamente ajustado.

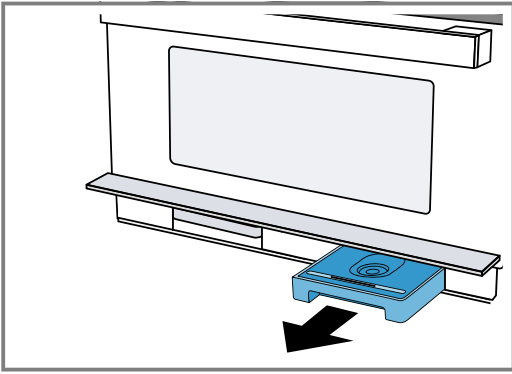
→ "Ajustar dureza del agua", Página 64

1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito.

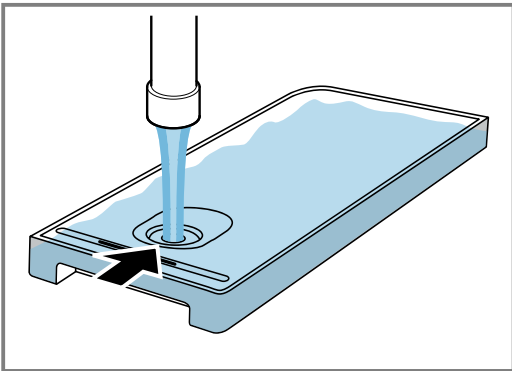


- ✓ La moldura del depósito se abre.

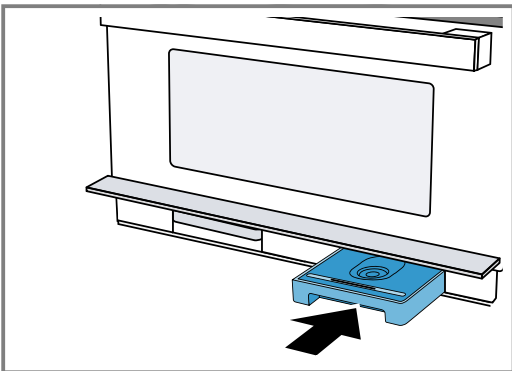
2. Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.



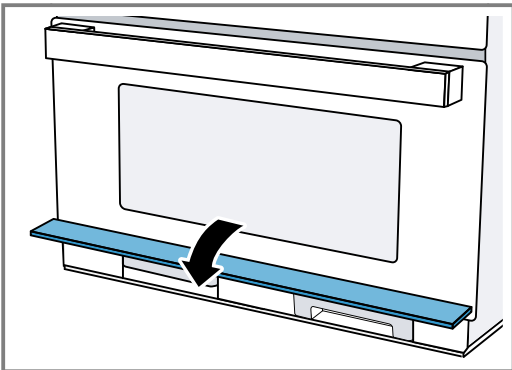
3. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca «MAX».



4. Volver a insertar el depósito de agua en su cámara e introducirlo completamente.



5. Cerrar la moldura del depósito.



11.7 Rellenar el depósito de agua


Notas

- Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento, el aparato se comporta de manera diferente según el modo de funcionamiento:
 - Modo de vapor: el aparato interrumpe el funcionamiento. Aparece un mensaje en la pantalla. En el nivel de vapor más alto, un depósito lleno es suficiente para aprox. 30-40 minutos; en los niveles de vapor más bajos, la duración es considerablemente mayor.
 - Vapor con microondas: el aparato interrumpe el funcionamiento. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 50 minutos.
 - Grill con vapor: el aparato reanuda el funcionamiento con grill; en la pantalla no aparece ningún mensaje. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 3 horas de funcionamiento en el nivel de vapor más alto; en los niveles de vapor más bajos, la duración es considerablemente mayor.
- Los tiempos indicados pueden variar.

1. Abrir el cuadro de mandos.
2. Retirar el depósito de agua.
3. Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX».
4. Introducir el depósito de agua lleno y cerrar el cuadro de mandos.

11.8 Después de cada funcionamiento con vapor

Queda humedad en el compartimento de cocción. Limpiar con cuidado el canal de goteo y el compartimento de cocción.



Después de cada uso con vapor, se recomienda realizar la función de aclarado . A continuación, vaciar y secar el depósito de agua y el recipiente colector.

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

Limpiar el aparato

Para que el aparato se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. A continuación, el aparato deja el agua en el recipiente colector.

Nota: Tras el aclarado, pueden acumularse partículas de cal disueltas en el recipiente colector. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato.

1. Seleccionar  con el mando de funciones.
- ✓ El panel indicador muestra la duración del programa. La duración no se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector vacío hasta el fondo.
5. Retirar el depósito de agua y vaciar los posibles restos de agua.
6. Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua limpia.
7. Insertar el depósito de agua completamente.
8. Cerrar la moldura del depósito.
9. Pulsar .

- ✓ El aparato bombea agua a través de los tubos.
 - ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la cocción.
 - ✓ En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal.
10. Vaciar el recipiente colector.

Vaciar el depósito de agua

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

¡ATENCIÓN!

Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas puede comportar daños.

- ▶ No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.
 - ▶ Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura.
 - ✓ La moldura del depósito se abre hacia arriba.
 2. Extraer el depósito de agua.
 3. Retirar con cuidado la tapa del depósito de agua.
 4. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo con detergente y aclararlo bien con agua limpia.
 5. Secar todas las piezas con un paño suave.
 6. Secar bien la junta de la tapa.
 7. Dejar secar el depósito de agua con la tapa abierta.
 8. Colocar la tapa en el depósito de agua y apretarla.
 9. Insertar el depósito de agua completamente.
 10. Cerrar la moldura del depósito y presionar brevemente su parte central.
 - ✓ La moldura del depósito está bloqueada.

Secar el canal de goteo

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

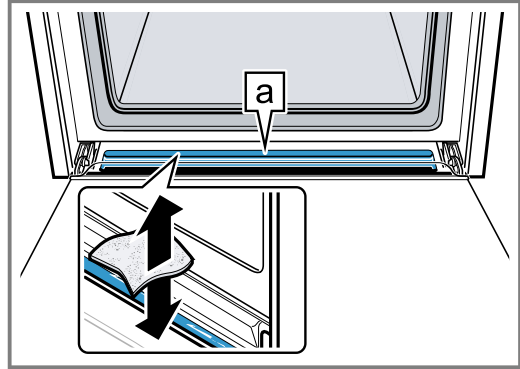
El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Requisito: El compartimento de cocción se ha enfriado.

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Abrir la moldura del depósito.

3. Extraer el depósito de agua y el recipiente colector.
4. **Nota:**
La bandeja de goteo **a** se encuentra debajo del compartimento de cocción.



Utilizar una bayeta para secar la bandeja de goteo **a** y limpiarla con cuidado.

Calentar el compartimento de cocción y secar

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

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar de inmediato la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar la humedad de la base del compartimento de cocción.
4. Seleccionar **☼** con el mando de funciones.
5. Pulsar **⏸** dos veces.
- ✓ **⏸** aparece marcado en el panel indicador.
6. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
7. Iniciar el funcionamiento con **▶||**.
- ✓ Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.
8. Abrir la puerta del aparato durante 1-2 minutos para que salga el vapor de agua.

Secar a mano el interior del aparato

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

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante una hora para que el interior del aparato se seque completamente.

12 Programas automáticos

Los programas automáticos ayudan en la preparación de varios platos y seleccionan automáticamente los mejores ajustes.

12.1 Indicaciones sobre los ajustes para diferentes platos

Para obtener un resultado de cocción óptimo, deben tenerse en cuenta estas indicaciones.

- Utilizar únicamente alimentos en perfectas condiciones.

- Utilizar únicamente carne a temperatura del frigorífico.
- Utilizar únicamente platos ultracongelados recién extraídos del congelador.
- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no puede ajustarse el peso exacto en la unidad, redondear el peso hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.
- Utilizar solo recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica.

12.2 Vista general de los platos

El aparato pide que se introduzca un peso. Solo puede ajustarse un peso dentro del rango de pesos especificado.

Descongelar

Consejo: Pegar el adhesivo de programas en el aparato. De este modo, se puede acceder a los programas de forma más fácil y rápida.

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
<i>PD1</i>	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo ¹²	Recipiente plano sin tapa	0	0,10 - 1,20	Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.
<i>PD2</i>	Filete de pescado ¹²	Recipiente plano sin tapa	0	0,10 - 1,00	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio
<i>PD3</i>	Piezas de pollo con hueso ¹²	Recipiente plano sin tapa	0	0,15 - 1,20	Colocar las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba.
<i>PD4</i>	Rebanadas de pan ¹²	Recipiente plano sin tapa	0	0,10 - 0,50	Pan de trigo, pan mixto de trigo, pan integral; solo debe descongelarse la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente. Separar las rebanadas de pan siempre que sea posible.

¹ Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

² Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

Aves, carne, pescado

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
<i>PD5</i>	Piezas de pollo, fresco ¹²	Parrilla+bandeja de cristal	3 + 2	0,15 - 1,00	Muslo de pollo, medio pollo Colocar las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba.
<i>PD6</i>	Rosbif, poco hecho	Bandeja de cristal	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Rosbif, al punto	Bandeja de cristal	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Rosbif, bien hecho	Bandeja de cristal	1	0,50 - 2,00	

¹ Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

² Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

³ Llenar el depósito de agua.

⁴ Prestar atención a la señal para remover.

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P09	Pata de cordero con hueso, término medio	Bandeja de cristal	1	1,00 - 2,00	
P10	Pata de cordero con hueso, bien hecha	Bandeja de cristal	1	1,00 - 2,00	
P11	Pescado, entero, fresco ³	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 1,20	Rociar la parte interior con zumo de limón.
P12	Filete de pescado, fresco ³	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	
P13	Filete de pescado, congelado ³	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	Utilizar filetes de pescado de tamaño similar.
P14	Cocido de ingredientes frescos ^{4,2}	Recipiente con tapa	0	0,20 - 2,00	Utilizar carne, verdura y caldo a partes iguales y determinar el peso total.

¹ Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

² Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

³ Llenar el depósito de agua.

⁴ Prestar atención a la señal para remover.

Verdura y guarniciones

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P15	Brócoli, fresco ¹	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 1,00	
P16	Guisantes, congelados ¹	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 1,00	
P17	Rodajas de zanahoria, frescas ¹	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 0,75	Cuanto más gruesas sean las rodajas, más crujientes estarán. Si se desea cocinar los alimentos por completo, indicar un peso mayor; de este modo, se prolonga la duración del programa.
P18	Espárragos verdes, frescos ¹	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 0,70	No amontonar.

¹ Llenar el depósito de agua.

² Prestar atención a la señal para remover.

³ Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P19	Huevos, pasados por agua ¹	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	2-10 piezas	Huevos de gallina refrigerados
P20	Arroz ²³	Recipiente alto con tapa	0	0,10 - 0,50	Utilizar únicamente arroz de grano largo. No utilizar arroz en bolsas de cocción. Añadir el doble o el triple de agua al arroz. Al finalizar el programa, dejar reposar el arroz 5-10 min.
P21	Patatas al horno	Parrilla	2	0,20 - 1,50	Patatas medianas, aprox. 250 g. Lavar y secar las patatas. Pinchar la piel varias veces con un tenedor.
P22	Patatas peladas con sal ³¹	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	Pelar las patatas y cortarlas en dados. Cuanto más grandes sean los trozos, más crujientes estarán.
P23	Compota de frutas ³¹²	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,30 - 0,80	Añadir a la fruta un poco de azúcar y canela. Al preparar compota de bayas, añadir las frambuesas y las fresas cuando suene la señal para remover.

¹ Llenar el depósito de agua.

² Prestar atención a la señal para remover.

³ Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

Precocinados

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P24	Patatas fritas, congeladas ¹	Bandeja de cristal	2	0,20 - 0,80	No amontonar.
P25	Croquetas, congeladas ¹	Bandeja de cristal	2	0,25 - 0,80	No amontonar.
P26	Pizza, precocinada, refrigerada	Parrilla	2	0,10 - 0,60	Pizza con base fina
P27	Pizza, precocinada, congelada	Parrilla	1	0,10 - 0,50	Pizza con base fina, pizza-baguette
P28	Gratinado de pasta, precocinado y refrigerado	Recipiente sobre la bandeja de cristal	2	0,30 - 1,00	Lasaña, canelones o gratinados de pasta con pasta precocinada

¹ Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P29	Calentar un plato combinado, refrigerado	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	
P30	Calentar un plato combinado, congelado	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	

¹ Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

12.3 Ajustar el plato

- Situar el mando de funciones en la posición **P**.
 - ✓ En el panel indicador aparecen el primer número de plato y un peso recomendado.
- Ajustar el plato deseado con el mando giratorio.
- Pulsar °C/kg.
 - ✓ En la pantalla aparece resaltado el ajuste de peso.
- Seleccionar el peso con el mando giratorio. Antes del inicio, se puede alternar entre el plato y el peso con **P** y °C/kg.
 - ✓ El aparato ajusta automáticamente la duración adecuada.
- Pulsar ▷||.
 - Una vez que el programa esté en marcha, no se pueden modificar ni el plato ni el peso. Con °C/kg, se puede mostrar el peso ajustado.
 - ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
 - ✓ Se enciende ▷||.
 - ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.
 - ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal.

Nota: Antes del inicio, se puede alternar entre los programas y el peso con **P** y °C/kg. Una vez que el programa esté en marcha, no se pueden modificar ni el número de programa ni el peso. Se puede consultar el peso configurado con el campo °C/kg.

12.4 Modificar el plato

- Pulsar ▷|| durante 4 segundos o abrir la puerta del aparato.
 - ✓ Se restablecerá el plato.
- Seleccionar un nuevo plato.

12.5 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

- Pulsar ▷|| o abrir la puerta del aparato.
 - ✓ El funcionamiento se interrumpe.
 - ✓ ▷|| parpadea.
- Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ▷||.
 - ✓ Continúa el funcionamiento.
 - ✓ Se enciende ▷||.

12.6 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

13 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de funciones de tiempo con las que pueden ajustarse tanto la duración del funcionamiento como el reloj avisador.

13.1 Resumen de las funciones de tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo. Con la tecla ⏸ 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	Aplicación
Reloj avisador 🔔	El reloj avisador puede ajustarse independientemente del funcionamiento. No influye en el aparato. Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, suena una señal.

Función de tiempo	Aplicación
Duración →	Una vez transcurrido un tiempo de cocción programado, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente. Solo se puede acceder a la duración con el campo ⏸ tras ajustar un tipo de calentamiento. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.
Hora ⏸	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el aparato muestra la hora en el panel indicador.

Nota: La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando la tecla ⏸. En los ajustes básicos → *Página 78* se puede modificar la duración del sonido de la señal.

13.2 Consultar las funciones de tiempo

Requisito: En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en la pantalla se iluminan los símbolos correspondientes. Se muestra el transcurso del tiempo programado. Durante el funcionamiento del aparato están disponibles el reloj avisador y la duración. En el modo preparado están disponibles el reloj avisador y la hora.

- ▶ Pulsar \ominus hasta que \ominus , o \rightarrow aparezcan destacados.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor correspondiente.

13.3 Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar \ominus .
 - ✓ En la pantalla aparece \ominus y se iluminan los símbolos de tiempo.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
 - ✓ El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos.
 - ✓ El reloj avisador se pone en marcha.
 - ✓ En la pantalla se ilumina el símbolo \ominus y se muestra visiblemente el transcurso del tiempo del temporizador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, suena una señal. En la pantalla aparece --:--.
3. Se puede apagar el reloj avisador pulsando cualquier campo.

13.4 Modificación del reloj avisador

- ▶ Modificar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato muestra el tiempo ajustado en el reloj avisador.

13.5 Cancelar el reloj avisador

- ▶ Ajustar el tiempo del reloj avisador a --:-- con el mando giratorio.
- ✓ El reloj avisador se apaga.

13.6 Ajustar la duración

1. Pulsar dos veces \ominus .
 - ✓ En la pantalla aparece --:-- y se iluminan los símbolos de tiempo.
2. Ajustar una duración con el mando giratorio.
3. Pulsar \rightarrow .
 - ✓ El aparato inicia el funcionamiento.

- ✓ En la pantalla comienza a transcurrir la duración de forma visible y \rightarrow se ilumina. Los demás símbolos de tiempo se apagan.
 - ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla aparece --:--.
4. Apagar la señal con \ominus .
 5. Para desconectar el aparato, girar el mando de funciones hasta la posición cero.

13.7 Modificar la duración

- ▶ Modificar la duración con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, en el panel indicador se muestra la duración modificada.
- ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.

13.8 Cancelar la duración del tiempo

Nota: Cuando se ajusta la función del reloj avisador, se debe pulsar primero \ominus para modificar la duración.

- ▶ Ajustar la duración a --:-- con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato aplica el cambio.

13.9 Ajustar la hora

Al ponerse en marcha, el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor 12:00 parpadea en el panel indicador y \ominus se enciende.

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Pulsar \ominus .
 - ✓ La hora se ha ajustado.

13.10 Modificar la hora

Requisito: El aparato está desconectado.

1. Pulsar dos veces \ominus .
 - ✓ En la pantalla aparece \ominus y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar \ominus .
 - ✓ La hora se ha ajustado.

Nota: Si después de ajustar la hora no se pulsa \ominus , el aparato aplica automáticamente el valor ajustado transcurridos unos segundos.

Si se ha modificado la posición del mando de funciones durante la configuración, el aparato solo se puede utilizar cuando se gira el mando de funciones a la posición cero.

Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, se puede ocultar la indicación de la hora.

14 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

14.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.

Indicador	Ajuste básico	Selección	Descripción
c01	Duración de la señal	1 = breve = 10 segundos 2 = medio = 30 segundos ¹ 3 = largo = 2 minutos	Ajustar la duración de la señal después de que haya finalizado una duración o un reloj avisador.
c02	Sonido de las teclas	0 = desconectado 1 = activado ¹	Activar o desactivar los tonos de tecla táctil.
c03	Brillo de la pantalla	1 = bajo 2 = medio ¹ 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla.
c04	Indicación horaria	0 = desconectado 1 = activado ¹	Mostrar la hora en el panel indicador.
c05	Iluminación interior	0 = desconectado 1 = activado ¹	Activar o apagar la iluminación interior.
c06	Dureza del agua	0 = ablandada 1 = blanda 2 = medio 3 = dura 4 = muy dura ¹	Ajustar la dureza del agua → <i>Página 64</i> .
c07	Ajuste de fábrica	0 = desactivado ¹ 1 = activado	Restablecer los ajustes modificados y volver a los ajustes de fábrica.
c08	Modo Demo	0 = desactivado ¹ 1 = activado	Activar o desactivar el modo Demo. Nota: El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.

¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

14.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El aparato está desconectado.

1. Mantener pulsado ⊖ durante unos segundos.
 - ✓ En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
3. Pulsar ⊖.
 - ✓ En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico.
4. Seleccionar los ajustes básicos deseados con ⊕ y modificar los valores.

5. Para guardar los cambios, mantener pulsado ⊕ durante unos segundos.

Nota: Tras un corte en el suministro eléctrico, los ajustes básicos modificados se mantienen.

14.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

- ▶ Girar el selector de funciones.
- ✓ Todos los cambios se desestiman y no se guardan.

15 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

15.1 Consejos para el mantenimiento del aparato

Ténganse en cuenta los consejos para el mantenimiento del aparato para que su funcionamiento sea correcto de forma duradera.

Solución	Ventaja
Mantener siempre limpio el aparato y eliminar la suciedad lo antes posible. Limpiar el compartimento de cocción después de cada uso.	Así, la suciedad no se quedará incrustada y no se quemará.
Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.	Evitar la corrosión.
Para hornear pasteles muy jugosos, utilizar la bandeja de cristal.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.
Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.
Utilizar aire caliente en la medida de lo posible.	La suciedad es menor.

15.2 Productos de limpieza

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.

Las bayetas nuevas contienen residuos de la producción.

- ▶ Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Las instrucciones de limpieza individuales indican qué productos de limpieza son adecuados para las distintas superficies y piezas.

15.3 Limpiar el aparato

Seguir las indicaciones de limpieza del aparato para no dañar las piezas y superficies por limpiarlas de forma inapropiada o por utilizar productos de limpieza no adecuados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
2. Respetar las indicaciones relativas a la limpieza de los componentes y las superficies del aparato.
3. Salvo que se indique lo contrario:
 - Limpiar los componentes del aparato con agua caliente enjabonada y una bayeta.
 - Secar con un paño suave.

15.4 Limpiar el frontal del aparato

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar la parte frontal del aparato.

- ▶ No utilizar limpiacristales, rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
- ▶ Para evitar la corrosión en los frontales de acero inoxidable, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- ▶ Deben utilizarse productos de limpieza especiales para limpiar superficies calientes de acero inoxidable.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
2. Limpiar el frontal del aparato con agua caliente enjabonada y una bayeta.

Nota: Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales, como el vidrio, plástico o metal.

3. Para limpiar frontales de acero inoxidable, aplicar con un paño suave una capa muy fina de producto de limpieza adecuado para acero inoxidable. Se pueden adquirir productos de limpieza de acero inoxidable a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

4. Secar con un paño suave.

15.5 Limpiar el panel de mando

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada puede dañar el panel de mando.

- ▶ No limpiar nunca el panel de mando en húmedo.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
 2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
 3. Secar con un paño suave.

15.6 Limpiar los cristales de la puerta

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar los cristales de la puerta.

- ▶ No utilizar rasquetas de vidrio.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
 2. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y una bayeta húmeda.
Nota: Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
 3. Secar con un paño suave.

15.7 Limpieza del tirador de la puerta

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
2. Limpiar el tirador de la puerta con agua caliente con jabón y una bayeta suave.
Nota: Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.
3. Secar con un paño suave.

15.8 Limpiar la junta de la puerta

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar la junta de la puerta.

- ▶ No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
 - ▶ No emplear agentes agresivos o abrasivos.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
 2. Limpiar la junta de la puerta con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.
 3. Secar con un paño suave.

15.9 Limpieza de las superficies de acero inoxidable

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
2. Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta.
3. Secar con un paño suave.
4. Después de la limpieza, comprobar la posición de la junta de la puerta.

15.10 Limpiar el interior del horno

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar el compartimento de cocción.

- ▶ No utilizar sprays para hornos, limpiadores abrasivos ni otros productos agresivos de limpieza para hornos.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
 2. Limpiar con agua caliente enjabonada o con vinagre.
 3. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Utilizar productos de limpieza para el horno solo cuando el compartimento de cocción esté frío.
Consejo: Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de zumo de limón durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar siempre una cuchara en el recipiente.
 4. Limpiar el compartimento de cocción con un trapo suave.
 5. Dejar secar el compartimento de cocción con la puerta abierta.

15.11 Limpieza de los accesorios

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
2. Limpiar los restos de comida quemados con agua caliente enjabonada y una bayeta húmeda.
3. Limpiar los accesorios con agua caliente enjabonada y una bayeta o un cepillo suave.
4. Lavar la parrilla con un producto específico para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Si la suciedad es intensa, utilizar un estropajo de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.
5. Secar con un paño suave.

15.12 Limpiar las superficies autolimpiables

La parte posterior del compartimento de cocción tiene un revestimiento catalítico autolimpiable. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento. Por tanto, no es necesario limpiar esta zona.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza para hornos pueden dañar parte de las superficies autolimpiables.

- ▶ No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

Requisito: El compartimento de cocción se ha enfriado.

- ▶ Eliminar los residuos de color marrón o blancuzco con agua y una esponja suave.

Nota: Durante el funcionamiento, podrían formarse manchas rojizas sobre las superficies. No se trata de óxido, sino de restos de alimentos. Estas manchas no son perjudiciales para la salud ni reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

15.13 Limpieza del recipiente colector

¡ATENCIÓN!

El calor puede dañar el recipiente colector.

- ▶ No secar el recipiente colector con el interior del aparato caliente.
 - ▶ No lavar el recipiente colector en el lavavajillas.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
 2. Limpiar el recipiente colector con agua caliente con jabón y una bayeta.
 3. Aclarar bien con agua limpia.
 4. Secar con un paño suave.
 5. Dejar secar el recipiente colector con la tapa abierta.
 6. Secar bien la junta de la tapa.

15.14 Limpieza del depósito de agua

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
2. Limpiar el depósito de agua con una bayeta y agua caliente con jabón.
3. Aclarar bien con agua limpia.
4. Secar con un paño suave.
5. Dejar secar el depósito de agua con la tapa abierta.
6. Secar bien la junta de la tapa.

15.15 Limpieza de la cámara del depósito

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
2. Secar la cámara del depósito después de cada uso.

15.16 Limpieza de la salida de vapor en el compartimento de cocción

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 79*
2. Limpiar la salida de vapor en el compartimento de cocción con agua caliente con un poco de jabón y una esponja o un cepillo suave.

16 Función de limpieza

Utilizar la función de limpieza para limpiar el aparato.

16.1 Descalcificar

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad. La frecuencia de la descalcificación depende de cuánto se utilicen los modos de funcionamiento con vapor y del grado de dureza del agua. El aparato avisa, mediante la indicación ☹ en la pantalla, cuando quedan 5 (o menos) ciclos posibles de funcionamiento con vapor. Si no se realiza la descalcificación, no es posible utilizar el aparato con vapor.

La duración total de la descalcificación es de aproximadamente 32 minutos. La descalcificación consta de dos pasos.

- Descalcificación, duración aprox. de 31 minutos
- Aclarado tras la descalcificación, duración aprox. de 1 minuto

Por motivos de higiene, la descalcificación debe realizarse por completo.

Si se interrumpe la descalcificación, no es posible utilizar el aparato con vapor. Para que el aparato vuelva a estar operativo, es preciso ejecutar el ciclo de aclarado.

Iniciar la descalcificación

La descalcificación del aparato dura aprox. 31 minutos.

¡ATENCIÓN!

Los productos descalcificadores no recomendados pueden ocasionar daños en el aparato.

- ▶ Para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador recomendado. La duración del proceso de descalcificación depende del producto descalcificador.

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.
1. Seleccionar ☹ con el mando de funciones.
 - ✓ El panel indicador muestra la duración de la descalcificación. La duración no se puede modificar.
 2. Abrir la moldura del depósito.
 3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
 4. Insertar el recipiente colector vacío hasta el fondo.
 5. Retirar el depósito de agua.
 6. Mezclar agua con producto descalcificador hasta conseguir una solución descalcificadora.
 - Mezclar 250 ml de agua y 50 ml de producto descalcificador líquido hasta conseguir una solución, o disolver una pastilla descalcificadora de 18 g de peso durante 5 minutos en 250 ml de agua.
 7. Llenar el depósito de agua con solución descalcificadora e introducirlo completamente.
 8. Cerrar la moldura del depósito.
 9. Pulsar ▷||.
 - ✓ Se realiza la descalcificación del aparato.
 - ✓ En el panel indicador se muestra el tiempo restante.
 - ✓ Cuando haya finalizado la descalcificación, suena una señal. El aparato se detiene.
 10. Abrir la moldura del depósito.
 11. Extraer el recipiente colector, vaciarlo y volver a introducirlo.
 12. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua limpia y volver a introducirlo.
 13. Cerrar la moldura del depósito.

14. Pulsar ▷||.

- ✓ Se realizan dos aclarados del aparato de forma automática. Una vez finalizado el aclarado, suena una señal.

Nota: Tener en cuenta la proporción de la mezcla del producto descalcificador.

Producto descalcificador, líquido (número de pedido 00311680): mezclar 50 ml de descalcificador con 250 ml de agua (proporción 1:5).


Pastillas descalcificadoras (número de pedido 00311975): disolver una pastilla descalcificadora de 36 g de peso durante 5 minutos en 500 ml de agua.

16.2 Aclarado

Si se ha desactivado la función de vapor durante un tiempo prolongado, descalcificar y enjuagar el aparato. Para que el aparato se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. A continuación, el aparato deja el agua en el recipiente colector.

Nota: Tras el aclarado, pueden acumularse partículas de cal disueltas en el recipiente colector. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato.

Realizar un ciclo de aclarado

1. Seleccionar  con el mando de funciones.
- ✓ El panel indicador muestra la duración del programa. La duración de un programa no se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector vacío hasta el fondo.
5. Retirar el depósito de agua y vaciar los posibles restos de agua.
6. Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua limpia.
7. Insertar el depósito de agua completamente.
8. Cerrar la moldura del depósito.
9. Pulsar ▷||.
- ✓ Se bombea agua por los tubos.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal.

17 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

17.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	Avería <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. 2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. 3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 84
	La puerta no está bien cerrada. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida o algún objeto extraño en la puerta.

Fallo	Causa y resolución de problemas
La iluminación interior no funciona.	La lámpara LED es defectuosa. ▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador parpadea un 12:00 y el símbolo ☉ se ilumina.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Volver a ajustar la hora. → "Ajustar la hora", <i>Página 77</i>
El aparato no está en funcionamiento. En el panel indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado ▷ . ▶ Pulsar ▷ .
El microondas no funciona.	La puerta no está bien cerrada. ▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida o algún objeto extraño en la puerta. No se ha pulsado ▷ . ▶ Pulsar ▷ .
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	La potencia de microondas es demasiado baja. ▶ Seleccionar una potencia de microondas superior. → <i>Página 67</i> Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato. ▶ Ajustar una duración de tiempo más larga. Para una cantidad doble, es necesario el doble de tiempo.
El funcionamiento del microondas se interrumpe.	Los alimentos están más fríos de lo que deberían. ▶ Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El funcionamiento del microondas se interrumpe.	El aparato presenta una avería. ▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Cuando el aparato no se calienta, parpadean dos puntos en el panel indicador.	El modo Demo está activado en los ajustes básicos. 1. Desenchufar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → <i>Página 78</i> en un intervalo de 3 minutos.
Los símbolos del depósito de agua y del recipiente colector parpadean permanentemente.	Problema técnico 1. Asegurarse de que tanto el depósito de agua como el recipiente colector están totalmente insertados en sus respectivas cámaras. 2. Si los símbolos siguen parpadeando continuamente, llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Nota: Se puede seguir utilizando el aparato, excepto la función de vapor.
Se escapa aire o vapor caliente por la puerta.	No se trata de una avería. El ventilador refrigerador del aparato está en marcha. ▶ No se requiere ninguna acción. El ventilador sigue en marcha durante un breve periodo de tiempo después del funcionamiento. El ventilador protege al aparato contra un calentamiento excesivo.
El ventilador refrigerador sigue en marcha después del funcionamiento.	El aparato debe enfriarse después del funcionamiento. ▶ No se requiere ninguna acción. El ventilador sigue en marcha durante un breve periodo de tiempo después del funcionamiento. El ventilador protege al aparato contra un calentamiento excesivo.
El ventilador refrigerador funciona con la puerta abierta.	El aparato debe enfriarse durante y después del funcionamiento. ▶ No se requiere ninguna acción. Todas las funciones de cocción se interrumpen con la apertura de la puerta.
El vapor no es visible en el modo combinado de aire caliente y grill.	El vapor no es visible en cualquier rango de temperatura. Cuanto más caliente está el vapor, menos se ve. ▶ No se requiere ninguna acción.

Fallo	Causa y resolución de problemas
El recipiente colector está vacío después del funcionamiento con vapor.	<p>En el modo normal de vapor/vapor combinado, el agua condensada se recoge en la placa de cristal situada en la parte inferior y en la bandeja de goteo gris de la placa inferior. No entra en el recipiente colector.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No se requiere ninguna acción. <p>El recipiente colector solo sirve para el proceso de descalcificación y de aclarado, y no para el modo normal de vapor o vapor combinado.</p>
Hay partículas de cal blancas en el recipiente colector.	<p>Durante el aclarado o la descalcificación, se liberan partículas finas de cal de la caldera.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste de la dureza del agua. 2. Realizar la descalcificación en los intervalos indicados. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Descalcifique el aparato como se describe en el manual de instrucciones.
Consumo de agua reducido en modo combinado. En particular, en modo combinado con 3 funciones.	<p>En el modo de vapor combinado, en particular en el modo combinado con 3 funciones, se puede hacer uso de una cantidad de vapor reducida. De este modo, se consume poca cantidad de agua del depósito de agua fresca.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No se requiere ninguna acción.

17.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
Aparece el mensaje E0532 en el panel indicador.	<p>La suciedad en el panel de mando puede causar que un campo táctil esté permanentemente activo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apagar el aparato. 2. Limpiar el panel de mando. 3. Volver a encender el aparato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el error vuelve a aparecer inmediatamente después de volver a encender el aparato, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
Aparece el mensaje E5005 en el panel indicador.	<p>La función de vapor se ha activado reiteradamente con el depósito de agua vacío.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Antes de volver a utilizarlo, asegurarse de que el depósito de agua esté lleno de agua fría y totalmente introducido en su cámara. ▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

18 Eliminación

18.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

19 Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

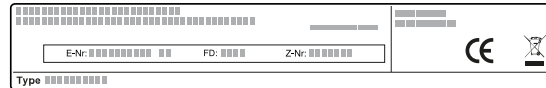
Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética D. Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y su sustitución solo la puede llevar a cabo personal especializado.

19.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

20 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

20.1 Se recomienda proceder de la siguiente manera

Aquí se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Se incluye información sobre múltiples alimentos y consejos sobre, por ejemplo, la mejor manera de utilizar y ajustar el aparato.

Nota: El aparato dispone de ajustes programados para unos platos determinados. Para dejar que el aparato guíe los pasos, utilizar los programas automáticos.

→ "Programas automáticos", Página 72

1. Antes de proceder a su utilización, retirar del compartimento de cocción todos los recipientes que no sean necesarios.
2. Seleccionar un alimento entre los ajustes recomendados.
3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado. Utilizar el recipiente y los accesorios que aparecen en los ajustes recomendados. Utilizar recipientes y accesorios que sean adecuados para el tipo de preparación.
→ "Recipientes y accesorios aptos para microondas", Página 66
Utilizar los accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento de este.
4. **Consejo:** Si se desea preparar cantidades distintas de las que figuran en la tabla, adaptar la duración teniendo en cuenta que, p. ej., si se duplica la cantidad, se debe duplicar también el tiempo. Los valores de ajuste son válidos si se introducen los alimentos en el compartimento sin precalentar; Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento. Con algunos alimentos, se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos; estos se indican en la tabla. Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado de consejos prácticos se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

En el funcionamiento de microondas, ajustar el tiempo más largo indicado y revisar el plato tras el tiempo mínimo.

Para las aplicaciones con vapor, asegurarse de que al principio el depósito de agua está lleno.

Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.

Las indicaciones de tiempo y temperatura de las tablas son valores orientativos; dependen de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste. Hay que empezar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, utilizar un valor más elevado en la siguiente ocasión.

5. Introducir el alimento en el compartimento de cocción en función de la altura de inserción.
 6. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**
Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
 - ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- ⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!**
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.
- Cuando el plato esté cocinado, desconectar el aparato.

20.2 Indicaciones generales de preparación

Tener en cuenta esta información a la hora de preparar cualquier comida.

Formación de condensación

Si se preparan alimentos en el compartimento de cocción, puede generarse gran cantidad de vapor de agua.

Ya que el aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, se escapa muy poco calor durante el funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el compartimento de cocción y la parte exterior, puede aparecer agua de condensación en la puerta del aparato, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. La formación de agua de condensación se debe a un fenómeno físico normal.

Si se precalienta el aparato o se abre cuidadosamente la puerta del aparato, se reduce la formación de condensación.

Las preparaciones con la función de vapor o con el tipo de calentamiento con vapor implican la generación de una gran cantidad de vapor de agua en el compartimento de cocción. Limpiar el compartimento de cocción cuando el aparato se haya enfriado.

Moldes para hornear

Para obtener resultados óptimos de cocción, se recomienda usar moldes de metal oscuro.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las piezas de repostería no se doran de manera uniforme.

Si se usan moldes de silicona, comprobar las indicaciones del fabricante de los mismos respecto a si son aptos para el uso con vapor o en el microondas, y respetar los datos y recetas de dicho fabricante. Los moldes de silicona generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar el tamaño justo de papel de hornear.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

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 y al cocinar a fuego lento.
- ▶ Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

20.3 Consejos para preparación de alimentos con escasa producción de acrilamida

La acrilamida resulta perjudicial para la salud; se produce especialmente en productos de cereales y patatas cuando se preparan a altas temperaturas.

Plato	Consejo
Información general	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. ■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. ■ Utilizar alimentos grandes y voluminosos. Contienen menos acrilamida.

Plato	Consejo
Repostería y galletas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccionar la temperatura a 180 °C máx. con la función de aire caliente. ■ Untar repostería y galletas con huevo o yema de huevo. Esto reduce la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Distribuir una capa de patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja. ■ Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas fritas se sequen.

20.4 Consejos para descongelar y calentar

Seguir estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar y calentar alimentos.

Objetivo	Consejo
Una vez transcurrida la duración del tiempo, el alimento debe estar descongelado, caliente o cocinado.	Ajustar una duración prolongada. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el alimento no debe quedar demasiado caliente por el exterior y debe estar bien hecho en el interior.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remover los alimentos de vez en cuando. ■ Ajustar una potencia de microondas más baja y una duración más prolongada.
Una vez descongeladas, el interior de las carnes o las aves no debe seguir congelado, aunque se haya calentado bien la parte exterior.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ajustar una potencia de microondas más baja. ■ Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta varias veces al alimento.
Los alimentos no deben quedar demasiado secos.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ajustar una potencia de microondas más baja. ■ Ajustar una duración más breve. ■ Tapar los alimentos. ■ Añadir más líquido.

20.5 Consejos para descongelar y calentar con microondas

Si algo no funciona al calentar suavemente o al descongelar con el microondas, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo	Consejo
No se encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción. Regla general: el doble de cantidad supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad supone la mitad del tiempo.
El alimento ha quedado muy seco.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Acortar el tiempo de cocción. O bien: ■ Seleccionar una potencia de microondas más baja. ■ Cubrir los alimentos y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Prolongar el tiempo de cocción.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remover los alimentos de vez en cuando. ■ La próxima vez, ajustar una potencia más baja y una duración más prolongada.
Tras el proceso de descongelación, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. ■ Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta varias veces al alimento.

Ajustes recomendados para descongelar

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Piezas enteras de carne, con o sin hueso, 800 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹

¹ Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

² Separar las piezas de carne al darles la vuelta.

³ Congelar los alimentos en plano.

⁴ Retirar la carne ya descongeladas.

⁵ Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

⁶ Retirar el líquido resultante de la descongelación.

⁷ Dar la vuelta al alimento cada 20 minutos.

⁸ Separar las partes descongeladas.

⁹ Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

¹⁰ Retirar todo el embalaje.

¹¹ Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

¹² Separar las porciones del bizcocho.

20.6 Descongelar

Este aparato permite descongelar alimentos ultracongelados.

Descongelar alimentos

1. Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del compartimento de cocción.
Las partes delicadas, como p.ej., los muslos inferiores y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El film no debe tocar las paredes del aparato.
2. Iniciar el funcionamiento.
Una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelado, se puede retirar el papel de aluminio.
3. **Nota:** Al descongelar carne o aves se genera líquido.
Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne; no reutilizarlo en ningún caso ni dejar que entre en contacto con otros alimentos.
4. Remover o dar la vuelta a los alimentos una vez a mitad del proceso.
Dar la vuelta varias veces a las piezas grandes.
5. Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.
En el caso de las aves, se pueden extraer las vísceras. Es posible seguir cocinando las carnes aunque el interior esté ligeramente congelado aún.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Piezas enteras de carne, con o sin hueso, 1000 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Piezas enteras de carne, con o sin hueso, 1500 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹
Carne en trozos o filetes, 200 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²
Carne en trozos o filetes, 500 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²
Carne en trozos o filetes, 800 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Carne picada, variada, 200 g ³	Recipiente sin tapa	0	☰	90	15 ¹⁴
Carne picada, variada, 500 g ³	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 ¹⁵ 2. 10-15 ¹⁵
Carne picada, variada, 800 g ³	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ¹⁵ 2. 15-20 ¹⁵
Ave o trozos de ave, 600 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Ave o trozos de ave, 1200 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
Pato, 2000 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 20 ¹⁶ 2. 30-40 ¹⁶
Ganso, 4500 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 30 ⁷⁶ 2. 60-80 ⁷⁶
Filetes, rodajas o ventresca de pescado, 400 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸
Pescado entero, 300 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pescado entero, 600 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Verduras, p. ej., guisantes, 300 g	Recipiente sin tapa	0	☰	180	10-15 ⁹
Verduras, p. ej., guisantes, 600 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Fruta, p. ej., frambuesas, 300 g	Recipiente sin tapa	0	☰	180	7-10 ⁹⁸
Fruta, p. ej., frambuesas, 500 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 8 ⁹⁸ 2. 5-10 ⁹⁸
Descongelar mantequilla, 125 g ¹⁰	Recipiente sin tapa	0	☰	90	6-8
Descongelar mantequilla, 250 g ¹⁰	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Pan, entero, 500 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pan, entero, 1000 g	Recipiente sin tapa	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25

¹ Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

² Separar las piezas de carne al darles la vuelta.

³ Congelar los alimentos en plano.

⁴ Retirar la carne ya descongeladas.

⁵ Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

⁶ Retirar el líquido resultante de la descongelación.

⁷ Dar la vuelta al alimento cada 20 minutos.

⁸ Separar las partes descongeladas.

⁹ Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

¹⁰ Retirar todo el embalaje.

¹¹ Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

¹² Separar las porciones del bizcocho.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 500 g ¹¹¹²	Recipiente sin tapa	0		90	10-15
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 750 g ¹¹¹²	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 500 g ¹¹	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 750 g ¹¹	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

² Separar las piezas de carne al darles la vuelta.

³ Congelar los alimentos en plano.

⁴ Retirar la carne ya descongeladas.

⁵ Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

⁶ Retirar el líquido resultante de la descongelación.

⁷ Dar la vuelta al alimento cada 20 minutos.

⁸ Separar las partes descongeladas.

⁹ Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

¹⁰ Retirar todo el embalaje.

¹¹ Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

¹² Separar las porciones del bizcocho.

20.7 Calentar

El aparato permite calentar alimentos.

Calentar alimentos congelados

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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.

1. Sacar los alimentos precocinados de su envase y colocarlos en un recipiente apto para microondas.
2. Distribuir los alimentos en el recipiente de forma uniforme.

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, más rápido se cocinan. No amontonar los alimentos.

3. Cubrir los alimentos con una tapadera apropiada, con un plato o con film especial para microondas.
4. Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
5. Iniciar el funcionamiento.
6. Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.
Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente velocidad.
7. Dejar reposar los alimentos calentados entre 2-5 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.

Ajustes recomendados para calentar alimentos congelados

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Sopa, congelada, 400 g	Recipiente con tapa	0		600	8-15
Cocido, congelado, 500 g	Recipiente con tapa	0		600	8-13
Cocido, congelado, 1000 g	Recipiente con tapa	0		600	20-25
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes), congelado, 300-400 g	Recipiente con tapa	0		600	11-15
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., goulash, congelado, 500 g	Recipiente con tapa	0		600	12-17 ¹

¹ Separar las piezas de carne al remover.

² Añadir algo de líquido a los alimentos.

³ Cubrir el fondo del recipiente con agua.

⁴ Cocer los alimentos sin añadir agua.

⁵ Remover los alimentos de vez en cuando.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., goulash, congelado, 1000 g	Recipiente con tapa	0	☞☞☞	600	25-30 ¹
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones, congelados, 450 g	Recipiente con tapa	0	☞☞☞	600	10-15
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta, congeladas, 250 g ²	Recipiente con tapa	0	☞☞☞	600	2-5
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta, congeladas, 500 g ²	Recipiente con tapa	0	☞☞☞	600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias, congeladas, 300 g ³	Recipiente con tapa	0	☞☞☞	600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias, congeladas, 600 g ³	Recipiente con tapa	0	☞☞☞	600	14-17
Espinacas a la crema, congeladas, 500 g ⁴	Recipiente con tapa	0	☞☞☞	600	11-16 ⁵

¹ Separar las piezas de carne al remover.

² Añadir algo de líquido a los alimentos.

³ Cubrir el fondo del recipiente con agua.

⁴ Cocer los alimentos sin añadir agua.

⁵ Remover los alimentos de vez en cuando.

Calentar alimentos

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

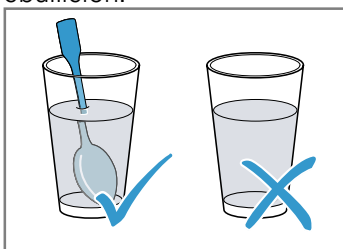
Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ 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.

1. Sacar los alimentos precocinados de su envase y colocarlos en un recipiente apto para microondas.
2. Distribuir los alimentos en el recipiente de forma uniforme.
Cuanto menor sea la altura de los alimentos, más rápido se cocinan. No amontonar los alimentos.
3. Si la tabla así lo indica, cubrir los alimentos con una tapadera apropiada, con un plato o con film especial para microondas.
4. Colocar el recipiente sobre la base del compartimento de cocción.

Si se quiere activar de forma adicional la función de vapor, colocar el recipiente sobre la bandeja de cristal en el nivel de inserción 3 y llenar el depósito de agua.

5. Iniciar el funcionamiento.
6. Remover o dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso.
Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente velocidad.
7. Controlar la temperatura.
8. Dejar reposar los alimentos calentados entre 2-5 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.

Ajustes recomendados para calentar alimentos

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Alimentos infantiles, p. ej., biberones, 150 ml ¹	Recipiente sin tapa	0		360	-	0,5-1,5 ²³
Bebidas, 200 ml ⁴	Recipiente sin tapa	0		1000	-	1-2 ⁵⁶
Bebidas, 500 ml ⁴	Recipiente sin tapa	0		1000	-	4-5 ⁵⁶
Sopa, 2 tazas de 175 g cada una	Recipiente sin tapa	0		600	-	3-4
Sopa, 4 tazas de 175 g cada una	Recipiente sin tapa	0		600	-	6-8
Pescado o trozos de carne en salsa, 500 g ⁷	Recipiente con tapa	0		600	-	7-10
Menú, plato combinado, plato precocinado con 2 o 3 componentes, 400 g	Recipiente sin tapa	0		360	3	9-14
Cocido, 400 g	Recipiente con tapa	3		600	-	6-8
Cocido, 800 g	Recipiente con tapa	0		600	-	8-11
Verduras, 150 g	Recipiente sin tapa	3		360	3	3-5
Verduras, 300 g	Recipiente sin tapa	3		360	3	4-7

¹ Calentar los alimentos para bebés sin tetina ni tapa.

² Agitar siempre bien los alimentos después de calentar.

³ Controlar siempre la temperatura.

⁴ Introducir una cuchara en el vaso.

⁵ No sobrecalentar las bebidas alcohólicas.

⁶ Controlar los alimentos de vez en cuando.

⁷ Separar las rodajas de carne.

20.8 Bizcochos, repostería pequeña y pan

Este aparato permite hornear pasteles, repostería pequeña y pan.

Para hacer que leve la masa, cubrir el bol con la masa con film o con un paño, colocarlo en la base del compartimento de cocción y ajustar aire caliente 40 °C.

Indicaciones de preparación para hornear en combinación con microondas

- Hornear en combinación con microondas acorta significativamente el tiempo de cocción.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- En el modo de combinación, se pueden utilizar moldes para hornear convencionales de metal.

Indicaciones de preparación para hornear con aporte de vapor

- Algunos alimentos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se resecan menos.
- Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si se consume toda el agua, el plato se seguirá cocinando con el tipo de calentamiento ajustado sin aporte adicional de vapor.

Indicaciones de preparación para productos congelados









- Sacar los alimentos completamente de su embalaje.
- Retirar el hielo de los alimentos.
No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo.
- Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

Indicaciones de preparación para pan y panecillos**¡ATENCIÓN!**

Si se hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.






- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.
- Activar la función de vapor de forma adicional al aire caliente.
- Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas tanto sobre la bandeja de horno como en un molde rectangular.

Ajustes recomendados para pasteles en molde

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde rectangular, de corona o para rosca	1		160-170	-	60-80 ¹
Pastel de masa de bizcocho, delicado, p. ej., bizcocho de desayuno	Molde rectangular, de corona o para rosca	1		150-160	-	60-70 ¹
Pastel de nueces	Molde desarmable Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	1		160-170	-	35-45
Bizcocho de cuatro cuartos, 3 huevos	Molde desarmable Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Tarta de frutas o quesón de masa quebrada	Molde desarmable Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 ¹
Bizcocho de frutas, delicado, con masa de bizcocho	Molde desarmable o de bizcocho	1		170-190	90	30-45
Pasteles salados, p. ej., quiche o pastel de cebolla	Molde desarmable Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

¹ Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

Ajustes recomendados para pasteles en bandeja de horno

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca	Bandeja de cristal	2		160-170	-	-	30-40
Bizcochos de levadura con capa jugosa, p. ej., masa de levadura con streusel de manzana	Bandeja de cristal	1		160-170 ¹	-	-	30-45
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de cristal	1		170-180 ¹	-	3	35-45
Strudel con relleno de fruta, precocinado, congelado	Bandeja de cristal	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Bandeja de cristal	2		210-230	-	-	25-35

¹ Precalentar el aparato.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2		180-190	180	-	8-15
Baguette de pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2		190-210	180	-	12-15

¹ Precalentar el aparato.

Ajustes recomendados para repostería pequeña y galletas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min
Galletas	Bandeja de cristal	2		150-170	20-35
Merengue	Bandeja de cristal	2		100	90-120
Almendrados	Bandeja de cristal	2		110	35-45
Pastas de hojaldre	Bandeja de cristal	2		170-180	35-45

Ajustes recomendados para pan y panecillos

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de vapor	Duración en min
Pan, 1 kg	Bandeja de cristal	1		1. 230 ¹ 2. 190-200 ¹	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Pan, 1,5 kg	Molde rectangular	0		1. 230 ¹ 2. 200-210 ¹	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Panecillos, p. ej., panecillos de harina de trigo	Bandeja de cristal	1		200-210 ¹	-	3	25-35
Pan de molde, 12 rebanadas	Parrilla	3		-	3	-	3-6
Pan de molde, 4 rebanadas	Parrilla	3		-	3	-	3-6
Gratinar tostadas, 2-4 rebanadas	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		-	3	-	8-10

¹ Precalentar el aparato.

Consejos prácticos para hornear

Si algo no funciona durante la cocción, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo

Entre el molde y la parrilla se generan chispas.

Consejo

- Comprobar si el exterior del molde está limpio.
- Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción.
- Continuar horneando sin microondas y prolongar la duración del horneado.

Objetivo	Consejo
Existe un método para determinar si el producto horneado está hecho.	<ul style="list-style-type: none"> Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del producto; estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El producto horneado se desmorona.	<ul style="list-style-type: none"> Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta. Utilizar menos líquido. O bien: Reducir la temperatura del horno 10 °C y prolongar el tiempo de cocción.
El producto horneado ha subido bien por el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	<ul style="list-style-type: none"> Engrasar solo la base del molde desmontable. Después del horneado, desprender el producto horneado con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
Los productos de repostería de pequeño tamaño se pegan entre sí durante el horneado.	<ul style="list-style-type: none"> Dejar unos 2 cm de distancia entre cada pieza. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
El producto horneado se ha quedado demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> Comprobar la altura de inserción y el accesorio. Aumentar la temperatura del horno. O bien: Prolongar el tiempo de cocción.
El producto horneado en molde (rectangular o de otra forma) se pone muy oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> Colocar el molde para hornear en el centro.
El producto horneado ha quedado demasiado oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.

Objetivo	Consejo
El producto horneado se ha dorado de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> Reducir la temperatura del horno. Cortar el papel de hornear de forma apropiada. Colocar el molde para hornear en el centro. Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.
El producto horneado aún no está bien hecho por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción. Añadir menos líquido. <p>Pastel con capa jugosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hornear la base previamente. Espolvorear la base con almendras o pan rallado. Colocar la cobertura sobre la base.
El producto horneado no se desprende al volcar el molde.	<ul style="list-style-type: none"> Tras el horneado, dejar que se enfríe la elaboración durante 5-10 minutos. Passar con cuidado un cuchillo por el borde del pastel para que se suelte el pastel. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío. En el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

20.9 Gratinados

Este aparato permite preparar platos gratinados.

Indicaciones de preparación para gratinados

- El estado de cocción del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura de la elaboración. Para gratinados, se recomienda usar un molde para gratinar de 4 a 5 cm de altura. En recipientes estrechos y altos, los alimentos necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- Respetar las alturas de inserción indicadas.
- Dejar reposar el gratinado durante 5 minutos en el horno apagado.

Ajustes recomendados para gratinados

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Gratinados dulces, p. ej., suflé de queso con fruta, 1,5 kg	Molde para gratinar	0		130-150	180	25-35
Gratinados salados con ingredientes cocidos, p. ej., pasta gratinada, 1 kg	Molde para gratinar	0		180-190	600	12-17
Gratinados salados con ingredientes crudos, p. ej., gratinado de patatas, 1,1 kg	Molde para gratinar	0		170-180	600	20-30

20.10 Aves, carne y pescado

Este aparato permite preparar aves, carne y pescado.

Consejos relativos a los recipientes para cocer alimentos

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si se coloca un recipiente de cristal sobre una superficie húmeda o fría, el cristal puede estallar.

- ▶ Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco.
- Utilizar solo recipientes que sean adecuados para su uso.
Lo más adecuado es usar recipientes de vidrio. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.
- Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio no son adecuadas para usar en el microondas.
En su uso convencional, las fuentes de asado brillantes reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto; las aves, las carnes y el pescado tardan más en hacerse y se doran menos.
Para cocer a fuego lento de forma convencional, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.
- Respetar las indicaciones del fabricante de los recipientes correspondientes.

Recipiente sin tapa

- Para preparar aves, carne y pescado, se recomienda utilizar un molde de asado hondo.
- Colocar el molde en la base del compartimento de cocción.
- Si se quiere usar el aporte adicional de vapor, utilizar un recipiente sin tapa.
- A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja de cristal.

Recipiente con tapa

- Comprobar que la tapa encaja y cierra bien.
- Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Indicaciones de preparación para cocinar a fuego lento en combinación con microondas

- La combinación de cocción con microondas permite reducir significativamente el tiempo de cocción.
- El tiempo de cocción para preparar alimentos con microondas viene determinado por el peso total. Si se desea preparar una cantidad distinta a la indicada, aplicar la siguiente regla básica: si se utiliza el doble de cantidad, se debe aplicar casi el doble de tiempo de cocción.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- Los moldes para asar de metal o las cazuelas de barro ovaladas solo son adecuados para asar sin microondas.

Indicaciones de preparación para cocinar a fuego lento con aporte de vapor

- Algunos alimentos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se resecan menos.
- Utilizar un recipiente sin tapa.
- Utilizar recipientes resistentes al vapor y al calor.
- Conectar la función de vapor como se indica en la tabla de ajustes.
- Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si se consume toda el agua, el plato se seguirá cocinando con el tipo de calentamiento ajustado sin aporte adicional de vapor.

Indicaciones de preparación para cocer al vapor en el recipiente para cocción al vapor

- A diferencia de la función de aporte de vapor, con la función de cocción al vapor la carne se cocina más suavemente, pero sin que se forme una costra. De este modo, queda especialmente jugosa.
- Como alternativa, a gusto del usuario, es posible dorar las piezas de carne antes de la cocción al vapor, lo que acorta el tiempo de cocción. Las piezas de gran tamaño necesitan tiempos de cocción más prolongados. No es necesario dar la vuelta a las piezas de carne.
- Para cocer al vapor de aves, carne o pescado, poner el alimento en el recipiente de cocción al vapor, colocarlo a su vez en la bandeja de cristal e insertarlo en la altura 3.

- Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, este se detiene; en la pantalla aparecerá una indicación al respecto.

Indicaciones de preparación para asar al grill

¡ATENCIÓN!

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

- ▶ No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.
- Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. No asar nunca al grill con la puerta del aparato abierta.
- Colocar el alimento directamente sobre la parrilla. Adicionalmente, colocar la bandeja de cristal debajo de la parrilla; de este modo, se recoge la grasa fácilmente.
- A ser posible, seleccionar piezas de grosor y peso similares; de este modo, se doran de forma homogénea y se mantienen jugosas.
- Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas para grill. Si se pincha la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.
- Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

Nota: Las varillas calefactoras del grill se conectan y desconectan automáticamente; esto es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado. Al asar al grill puede producirse humo.

Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

Valores de ajuste recomendados

- Los valores de ajuste son válidos para introducir carnes, aves o pescados sin rellenar, listos para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar.
- En la tabla figura información para carnes, aves y pescados, con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una carne, un ave o un pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para el cálculo de la duración de la cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.
- A ser posible, seleccionar piezas de grosor y peso similares; de este modo, se doran de forma homogénea y se mantienen jugosas.
- Cuanto más grande es el ave, el pescado o la porción de carne, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

- Dar la vuelta las aves, la carne y el pescado según se indica en la tabla de ajustes.

Indicaciones de preparación para aves

- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas; de este modo, se expulsa la grasa.
- Cortar la piel de la pechuga de pato.
- No darle la vuelta a la pechuga.
- Al dar la vuelta al ave, asegurarse primero de que la parte de la pechuga o de la piel esté colocada hacia abajo.

Indicaciones de preparación para carne

- Untar la carne magra al gusto con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino.
- Añadir algo de líquido para asar las carnes magras. En recipientes de cristal, la base debe estar ligeramente cubierta de líquido.
- Realizar un corte en forma de cruz en la corteza.
- Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado; esto permite que los jugos de la carne se distribuyan mejor. Envolver la carne en papel de aluminio. En el tiempo de cocción indicado no se incluye el tiempo de reposo recomendado.
- Asar y estofar en un recipiente resulta más cómodo. De este modo, se puede sacar el asado más fácilmente del compartimento de cocción y preparar la salsa directamente en el recipiente.
- La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del material del recipiente y de si se utiliza con tapa. Cuando se usen fuentes de asados esmaltadas u oscuras, se requerirá más líquido que cuando se usen recipientes de cristal.
- El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.
- Mantener una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.
- Para estofar, sofreír antes la carne si es necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.

Indicaciones de preparación para pescado

- No es necesario dar la vuelta a los pescados enteros.
- Si se quiere cocinar a fuego lento el pescado en la parrilla, pincelarla previamente de antemano con aceite para que luego resulte más fácil despegar el pescado.
- Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

Ajustes recomendados para aves

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Pollo, entero, cocido, 1,3 kg	Recipiente con tapa	0		-	-	600	-	25-35 ¹
Pollo, entero, asado, 1,3 kg	Recipiente sin tapa	0		190	-	360	3	40-45 ²³⁴
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo, 800 g	Recipiente sin tapa	0		190	-	180	-	20-35 ⁵⁶³
Pechuga de pato, 500 g	Parrilla + Bandeja de cristal	3+2		-	3	180	3	10-12 ⁶³
Pechuga de ganso, muslos de ganso, 700-900 g	Recipiente sin tapa	0		-	2	180	-	30-40 ⁷³

¹ Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

² Colocar con el lado de la pechuga hacia arriba.

³ No dar la vuelta a los alimentos.

⁴ Dejar reposar 5 minutos.

⁵ Pinchar la piel.

⁶ Colocar con el lado de la piel hacia arriba.

⁷ Utilizar un recipiente alto sin tapa.

Ajustes recomendados para carne

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Estofado de buey, 1 kg	Recipiente con tapa	0		160-170	-	180	-	80-90
Rosbif poco hecho, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	0		180-190	-	180	-	30-40 ¹²
Bistec de ternera, 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades de 200 g cada una	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Carne de cerdo sin corteza, p. ej., cuello, 750 g	Recipiente sin tapa	0		170-180	-	360	3	25-35 ²
Carne de cerdo con corteza, p. ej. paletilla, 1 kg ³	Recipiente sin tapa	0		170-80	-	180	3	60-80 ⁴²
Solomillo de cerdo, 500-600 g	Recipiente sin tapa	0		180-190	-	180	-	35-40 ²

¹ Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

² Al final, dejar reposar 10 minutos.

³ Cortar la corteza.

⁴ No dar la vuelta a los alimentos.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Filetes de cuello de cerdo, 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades de 120 g cada una	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1	☞	1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Salchichas para grill, 4-6 unidades de 150 g cada una	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1	☞	1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Asado de carne picada, 750 g	Recipiente sin tapa	0	☞+☞+☞	190	-	360	3	15-20 ²

¹ Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

² Al final, dejar reposar 10 minutos.

³ Cortar la corteza.

⁴ No dar la vuelta a los alimentos.

Ajustes recomendados para pescado

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Filete de pescado, fresco, 400 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3	☞	-	-	-	3	15-17
Trozos de filetes de pescado, congelados, 400 g	Recipiente con tapa	3	☞	-	-	-	3	18-20
Trozos de filetes de pescado, congelados, 800 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3	☞	-	-	-	3	23-25
Filete de pescado, gratinado, 500 g	Recipiente sin tapa	0	☞+☞	-	3	600	-	10-15
Ventresca de pescado, 2-3 unidades, cada una de 150 g	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1	☞	-	3	-	-	8-12
Pescado, entero, p. ej., truchas, 2-3 unidades de 300 g cada una	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3	☞	-	-	-	3	18-22

Consejos prácticos para asar y estofar

Si los asados o estofados no salen como se espera, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar si se ha seleccionado la altura de inserción correcta. ■ Seleccionar una temperatura más baja. ■ Reducir la duración del tiempo de cocción.
El asado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar si se ha seleccionado la altura de inserción correcta. ■ Seleccionar una temperatura más baja. ■ Reducir la duración del tiempo de cocción.
La corteza del asado es demasiado fina.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumentar la temperatura. O bien: ■ Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La salsa se ha quemado.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seleccionar un recipiente más pequeño. ■ Añadir más líquido al asar.
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande. ■ Añadir menos líquido al asar.
Si se estofa carne, esta se quema.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar que el recipiente encaje bien con la tapa y quede bien cerrado. ■ Disminuir la temperatura. ■ Añadir líquido al estofar.

20.11 Verduras y guarniciones

Este aparato permite preparar verduras y guarniciones.

Indicaciones de preparación para microondas

- Utilizar un recipiente con tapa apto para microondas.
- Utilizar un recipiente alto con tapa para cocinar arroz y añadir la cantidad de agua indicada en la tabla.


Indicaciones de preparación para cocinar al vapor

- Para cocer al vapor, utilizar la bandeja de cristal y el recipiente de cocción al vapor.
- Tener en cuenta los tamaños de piezas indicados en la tabla de ajustes. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de que sean más grandes.
- La calidad y el grado de madurez influyen también en el tiempo de cocción. Por lo tanto, los ajustes especificados deben servir solamente de guía.
- Distribuir siempre los alimentos de manera uniforme en sus recipientes. Si están distribuidos en capas de distinta altura, el resultado de la cocción será irregular.
- No apilar demasiado los alimentos sensibles a la presión en el recipiente de cocción al vapor.
- Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, este se detiene; en la pantalla aparecerá una indicación al respecto.

Indicaciones de preparación para cuscús

- Añadir agua o líquido en la proporción indicada. Por ejemplo, en una proporción de 1:2, por cada 100 g de cuscús añadir 200 ml de líquido.

Ajustes recomendados para verduras y guarniciones














Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Alcachofas, enteras, frescas	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	35-40

¹ Remover los alimentos de vez en cuando.

es Así se consigue

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Hojas de espinacas, frescas, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3	☰	-	-	3	5-7
Coliflor, entera, fresca	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	2	☰	-	-	3	28-35
Brócoli, entero, fresco, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	2	☰	-	-	3	20-23
Floretes de brócoli, congelados, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3	☰	-	-	3	14-16
Verdura, fresca, 250 g	Recipiente con tapa	0	☼	-	600	-	6-10 ¹
Verdura, fresca, 500 g	Recipiente con tapa	0	☼	-	600	-	10-15 ¹
Mazorcas de maíz, frescas, 2 unidades	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3	☰	-	-	3	25-35
Verduras variadas, congeladas, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3	☰	-	-	3	12-15
Zanahorias en rodajas, al vapor, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3	☰	-	-	3	18-20
Aros de puerro, frescos, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3	☰	-	-	3	10-12

¹ Remover los alimentos de vez en cuando.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Judías verdes frescas, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	18-20
Remolacha, entera, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	50-60
Espárragos verdes, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	10-15
Calabacín en rodajas, al vapor, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	12-14
Patatas, cortadas en cuartos, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	28-30
Patatas, cortadas en cuartos, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	30-32
Patatas, cortadas en cuartos, 750 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	32-35
Patatas fritas, congeladas	Bandeja de cristal	2		190-210	-	-	30-40
Tortitas de patata, congeladas	Bandeja de cristal	2		190-210	-	-	25-35
Croquetas, congeladas	Bandeja de cristal	2		190-210	-	-	25-35
Arroz, 125 g+300 ml agua	Recipiente con tapa	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Arroz, 250 g+500 ml agua	Recipiente con tapa	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Cuscús, 1:2	Bandeja de cristal	3		-	-	3	3-10

¹ Remover los alimentos de vez en cuando.

20.12 Postres

Este aparato permite preparar postres.

Indicaciones de preparación de arroz con leche

- Añadir leche en la proporción indicada. Por ejemplo, en una proporción de 1:25, por cada 100 g de arroz, añadir 250 ml de leche.

Ajustes recomendados para postres

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Flan de caramelo	Bandeja de cristal + Ramequines para suflé	3		-	3	40-50
Bollos dulces al vapor	Bandeja de cristal	3		-	2	20-25
Arroz con leche 1:2,5 ¹	Bandeja de cristal	3		-	3	30-40
Fruta, compota, 500 g	Bandeja de cristal	3		-	3	9-12
Palomitas para microondas, 1 bolsa de 100 g	Recipiente con tapa	0		600	-	3-5
Dulces, p. ej., flan instantáneo, 500 ml	Recipiente con tapa	0		600	-	5-8 ²

¹ Añadir leche en la proporción indicada.

² Remover los alimentos de vez en cuando.

20.13 Comidas normalizadas

Esta vista general ha sido elaborada para facilitar a los institutos de pruebas la comprobación del aparato según las normas EN 60350 - 1:2013 o IEC 60350 - 1:2011 y conforme a las normas EN 60705:2012 y IEC 60705:2010.

Horneado

Tener en cuenta esta información a la hora de hornear platos de prueba.

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Tener en cuenta las indicaciones sobre precalentamiento en los ajustes recomendados. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para hornear, emplear al comienzo la temperatura más baja de las indicadas.
- Colocar el molde para hornear sobre la parrilla.

Ajustes recomendados para hornear

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min
Pastas de té	Bandeja de cristal	2		160-170	30-35
Pastelitos	Bandeja de cristal	2		160-170 ¹	20-25
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Pastel de manzana cubierto	Molde desarmable Ø 20 cm	2		170-190	80-100

¹ Precalentar el aparato 5 minutos.

Preparación con microondas




Tener en cuenta esta información a la hora de preparar platos de prueba con la función de microondas.

Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.







Ajustes recomendados para descongelar con microondas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Descongelar carne, 500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Ajustes recomendados para cocinar con microondas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Crema pastelera, 1000 g	Recipiente sin tapa	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Bizcocho, 475 g	Recipiente sin tapa	0		600	8-10
Albóndigas de pescado, 900 g	Recipiente sin tapa	0		600	20-25

Ajustes recomendados para cocinar en combinación con microondas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Gratinado de patatas	Recipiente sin tapa	0	 + 	-	1	360	25-32
Bizcocho, 700 g	Recipiente sin tapa	1	 + 	190-200	-	180	20-27
Pollo	Recipiente sin tapa	0	 + 	190	-	360	30-45 ¹²³

¹ Colocar con el lado de la pechuga hacia abajo.

² Usar un recipiente alto y sin tapa.




³ Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

Cocer al vapor

Tener en cuenta esta información a la hora de cocer al vapor platos de prueba.

Colocar la bandeja de cristal con el recipiente de cocción al vapor en el nivel de inserción 3.

Ajustes recomendados para cocer al vapor

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de vapor	Duración en min
Guisantes, congelados, 1000 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		3	-
Brócoli, fresco, 300 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		3	10-12
Brócoli, fresco, un recipiente	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		3	16-18

Asar al grill

Tener en cuenta esta información a la hora de asar al grill platos de prueba.

- Colocar la bandeja de cristal debajo de la parrilla. De este modo se recoge el líquido, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.

Ajustes recomendados para asar al grill

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en min
Tostadas, doradas	Parrilla	3	~	3	4-5
Hamburguesa de ternera, 12 unidades	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1	~	3	35-45 ¹

¹ Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

21 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



21.1 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se encastre el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C; los frontales de los muebles adyacentes, hasta 65 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas; podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.

- La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados o causar cortes al tocarlas.

- ▶ Usar guantes de protección.

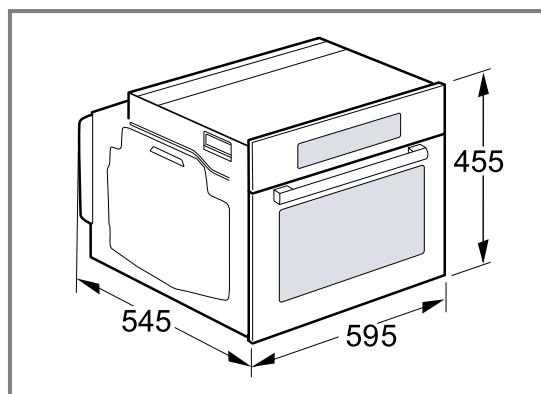
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.

21.2 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



21.3 Muebles empotrados

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Este aparato no está diseñado para un montaje de sobremesa o para su uso dentro de un armario.

Asegurarse de que el armario de instalación no cubra ninguna placa posterior por detrás del aparato. Entre la pared y el fondo del armario o el panel posterior del armario situado por encima, debe mantenerse una distancia mínima de 35 mm.

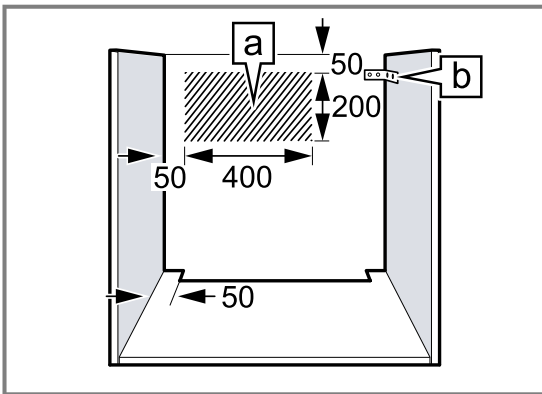
Asegurarse de que el armario de instalación de la parte delantera tenga un orificio de ventilación de 50 cm². Para respetar los orificios de ventilación, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación.

En el caso de los muebles modulares sin abertura de ventilación, es preciso que el orificio sea de 200 cm² en la zona trasera de las paredes laterales.

No cubrir las aberturas de ventilación ni los orificios de aspiración.

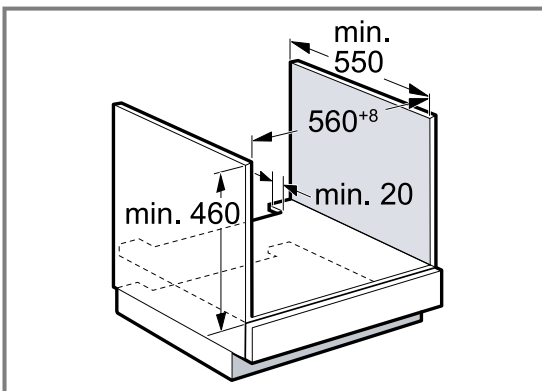
Asegurarse de que la toma de corriente se encuentre en la zona de la superficie sombreada **[a]** o fuera del marco de encastre.

Fijar a la pared los muebles que no estén fijados mediante una escuadra estándar **[b]**.



21.4 Montaje debajo de una encimera

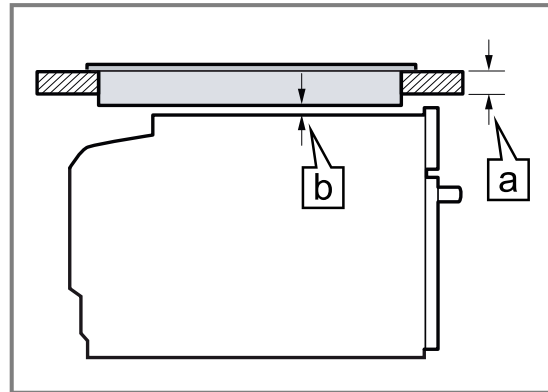
Tener en cuenta las dimensiones y las distancias de seguridad al instalar el aparato bajo una encimera. Para poder ventilar el aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.



La encimera debe estar fijada sobre el mueble empotrado.

21.5 Instalación debajo de la placa de cocción

Si el aparato se monta debajo de una placa de cocción, deben respetarse las siguientes medidas mínimas, incluida, en caso necesario, la estructura inferior.



En función de la separación mínima necesaria (**[b]**) se determina el grosor mínimo necesario de la encimera (**[a]**).

Tipo de placa	[a] encastrada en mm	[a] enrasada en mm	[b] en mm
Placa de inducción	48	49	5
Placa con superficie de inducción total	58	59	5

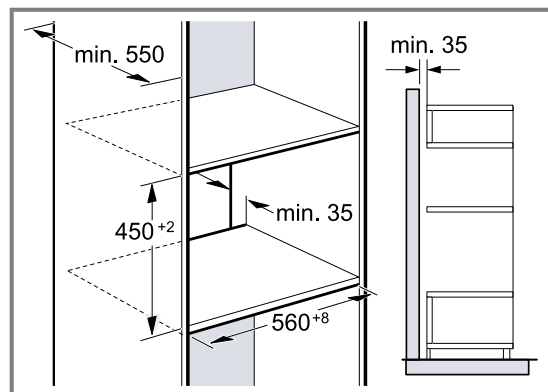
Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

Nota: No apto para montaje bajo placa de gas o placa eléctrica.

21.6 Montaje en un armario en alto

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno.

Para la ventilación del aparato, los paneles intermedios deben contar con una ranura de ventilación.



Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores, debe retirarse la primera.

No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

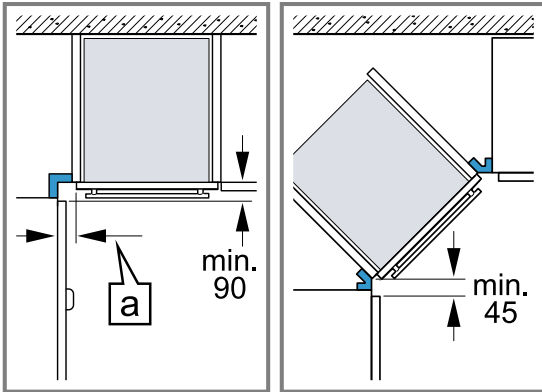
21.7 Combinación con un cajón calentaplatos

Montar primero el cajón calentaplatos. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del cajón calentaplatos.

Introducir el electrodoméstico en el cajón calentaplatos del armario de montaje. Al introducir el horno, no dañar la placa del cajón calentador.

21.8 Montaje en esquina

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en el caso de un montaje en esquina.



Para que sea posible abrir la puerta del aparato, observar las medidas mínimas en el montaje en esquina. La medida \boxed{a} depende del grosor del frontal del mueble y del tirador.

21.9 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El aparato contiene imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al aparato.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.
- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.
- Para evitar riesgos, los cables de conexión dañados deben ser sustituidos por el fabricante, el Servicio de Atención al Cliente u otro profesional con cualificación equivalente.
- La protección contra contacto accidental debe garantizarse durante el montaje.

Conexión del aparato a la red eléctrica

Nota: El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra.

1. Conectar el conector de aparato frío del cable de conexión de red al aparato. Comprobar que el conector frío esté firmemente asentado.
2. Introducir el enchufe del cable de conexión de red del aparato en una toma de corriente cercana al mismo. Después de instalar el aparato, asegurarse de que se pueda acceder libremente al enchufe del cable de alimentación; en caso de que no pueda quedar accesible, debe instalarse un dispositivo de separación omnipolar en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas de instalación.

Conectar el aparato a la red eléctrica sin conector con contacto de puesta a tierra

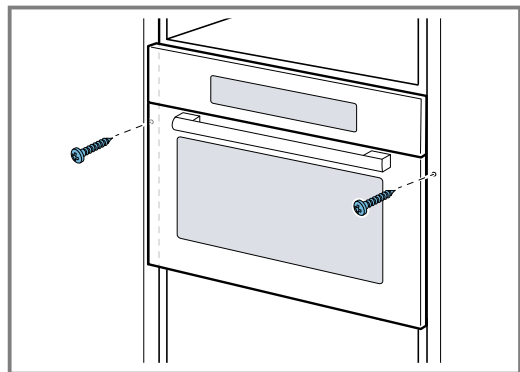
Nota: El aparato solo lo podrá conectar personal profesional cualificado para ello. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.

1. Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente. El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.
2. Conectar el aparato según el esquema de conexión. Tensión, ver placa de características.
3. Conectar los conductores de la línea de conexión a red de acuerdo con la codificación por colores:
 - verde-amarillo = toma a tierra \oplus
 - azul = conductor neutro («cero»)
 - marrón = fase (conductor externo)

21.10 Montar el aparato

1. Nivelar el aparato en posición exactamente horizontal con un nivelador de agua.
2. Introducir completamente el aparato.
3. Nivelar el aparato en posición horizontal y centrada.
4. Atornillar el aparato al mueble.



5. Retirar el material de embalaje y las láminas adhesivas de la puerta y del compartimento de cocción.

Nota: No obstruir la separación entre la encimera y el aparato con listones adicionales. No colocar tiras de protección térmica en las paredes laterales del mueble para horno.

21.11 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.

2. Aflojar los tornillos de ajuste.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001686391
030227
de, es

