

Mikrowelle
Microondas

[de] Gebrauchsanleitung 2
[es] Manual de usuario 35

C1AMG84..., C1CMG84...

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit **2**
2 Sachschäden vermeiden **5**
3 Umweltschutz und Sparen **6**
4 Kennenlernen **7**
5 Zubehör **10**
6 Vor dem ersten Gebrauch **10**
7 Grundlegende Bedienung **11**
8 Mikrowelle **12**
9 Programmautomatik **14**
10 Zeitfunktionen **16**
11 Grundeinstellungen **17**
12 Reinigen und Pflegen **18**
13 Störungen beheben **20**
14 Entsorgen **21**
15 So gelingt's **21**
16 Kundendienst **34**

⚠ 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

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.
- 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 4000 m über dem Meeresspiegel.

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

⚠ 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.

Überhitzung des Geräts kann einen Brand verursachen. Wenn das Gerät hinter einer Dekor- oder Möbeltür eingebaut ist, kommt es im Betrieb bei geschlossener Dekor- oder Möbeltür zu einem Hitzestau.

- Gerät nur bei geöffneter Dekor- oder Möbeltür betreiben.

⚠ 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.

- Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- 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.

⚠ 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.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- "Den Kundendienst rufen." → *Seite 34*

⚠ 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.

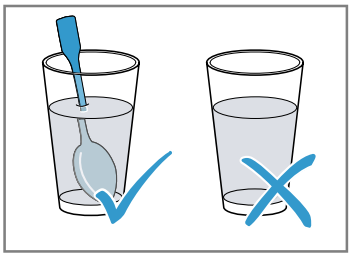
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- 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!
Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.
- Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!
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.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.

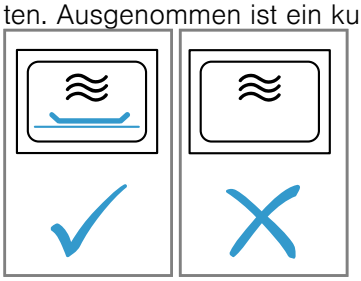
2.2 Mikrowelle

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.

Die Mikrowelleneinspeisung wird durch das Entfernen der Abdeckung beschädigt.
- Nie die Abdeckung der Mikrowelleneinspeisung im Garraum entfernen.

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.

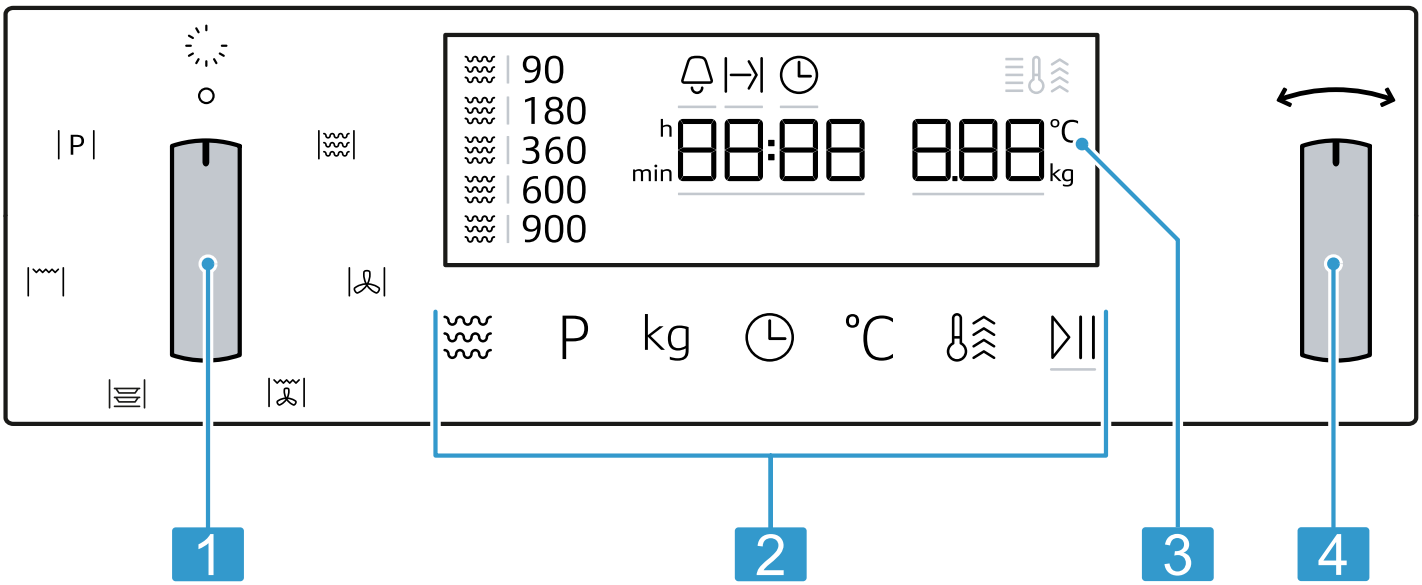
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

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.

1	Funktionswähler
2	Touch-Felder
3	Display
4	Drehwähler

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, dauert es wenige Sekunden, bis die jeweilige Funktion zur Verfügung steht.

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display fokussiert sind.
Bei manchen Gerätevarianten ist der Drehwähler versenkbar.
Bei Auswahllisten, z. B. Programme, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste Punkt.
Bei Werten, z. B. Gewicht, müssen Sie den Drehwähler wieder zurückdrehen, sobald der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

Touch-Felder

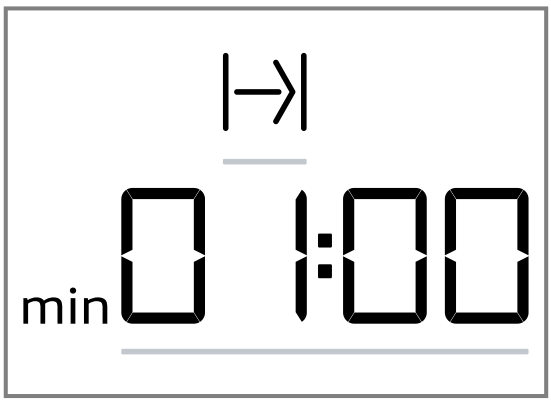
Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Symbol	Name	Verwendung
	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen oder die Mikrowellenfunktion zu einer Heizart zuschalten.
P	Programmautomatik	Auswahl der Programmautomatik aufrufen.
	Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder Uhrzeit einstellen.
°C	Temperatur	Temperatur einstellen auswählen.

Symbol	Name	Verwendung
kg	Gewicht	Gewicht einstellen auswählen.
▷||	Start/Stopp	Kurzes Drücken: Betrieb starten oder stoppen. Langes Drücken: Betrieb beenden. Die Einstellungen werden zurückgesetzt.

Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte oder Auswahlmöglichkeiten.



Aktiver Wert	Der direkt einstellbare Wert ist weiß hervorgehoben und mit einem roten Balken unterstrichen. Den aktiven Wert können Sie mit dem Drehwähler verändern.
Passiver Wert	Nicht eingeklammerte Werte können Sie nicht direkt ändern. Wenn Sie einen Wert ändern wollen, müssen Sie den Wert zunächst aktivieren.

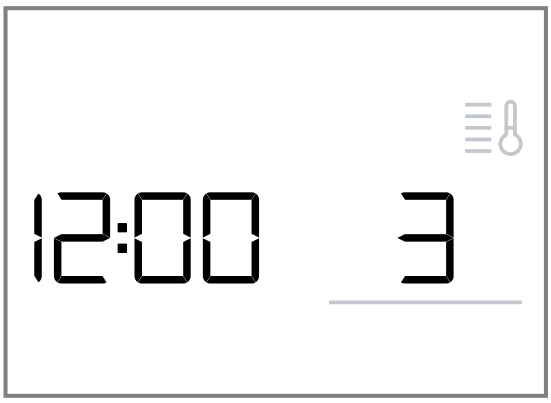
Display-Elemente

Im Folgenden finden Sie die Bedeutung der verschiedenen Display-Elemente kurz erklärt.

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.
◷	Uhrzeit	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Uhrzeit an.
h:min	Stunden/Minuten	Die Zeit wird in Stunden und Minuten angezeigt.
min:sec	Minuten/Sekunden	Die Zeit wird Minuten und Sekunden angezeigt.
	Schnellaufheizen	Wenn das Symbol markiert ist, ist Schnellaufheizen aktiviert.
°C	Temperatur	Die Temperatur wird in °C angezeigt.
kg	Gewicht	Das Gewicht wird in Kilogramm angezeigt.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige zeigt den Fortschrift des Aufheizens an.



Nach dem Betriebsstart leuchtet der Thermometer und die Balken daneben füllen sich, um den Aufheizfortschritt der Garraumtemperatur anzuzeigen. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist das Gerät aufgeheizt. Bei Grill sind die Balken sofort gefüllt.
Bei Mikrowelle gibt es keine Temperaturanzeige.
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.

4.2 Heizarten

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

Symbol	Name	Temperatur / Stufen	Verwendung
	Mikrowelle	Mikrowellenleistungen: ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W	Zum Auftauen, Garen und Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten.
	Heißluft	40 °C 100-230 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen. Auf einer Ebene backen oder braten.
	Umluftgrillen	100-230 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten.
	Vorwärmen	30-70 °C	Geschirr vorwärmen.
	Grill	Grillstufen: ■ 1 = schwach ■ 2 = mittel ■ 3 = stark	Flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast grillen. Speisen gratinieren.
P	Programme	-	Für viele Gerichte gibt es vorprogrammierte Einstellungen.

4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.
Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.
"Ob die Garraumbeleuchtung bei Betrieb einschaltet, legen Sie in den Grundeinstellungen fest." → *Seite 17*

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.

4.4 Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, können Sie den Betrieb mit ⏯ fortsetzen.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Hier erhalten Sie einen Überblick über das Zubehör Ihres Geräts und dessen Verwendung.

Zubehör	Verwendung
Rost	■ Rost zum Backen und Braten im Backofenbetreib. ■ Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast ■ Rost als Stellfläche, z. B. für Auflaufformen

5.1 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

Pizzablech

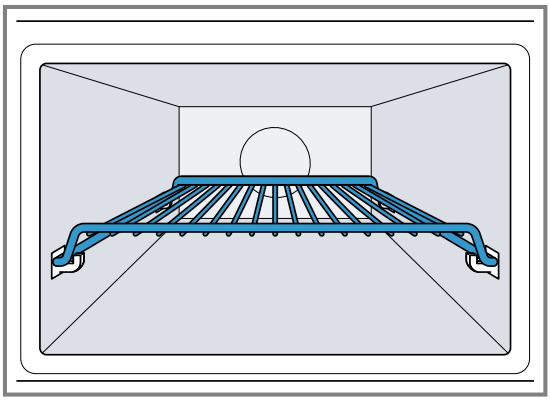
Verwendung
- Blechkuchen
- Plätzchen

5.2 Zubehör einhängen

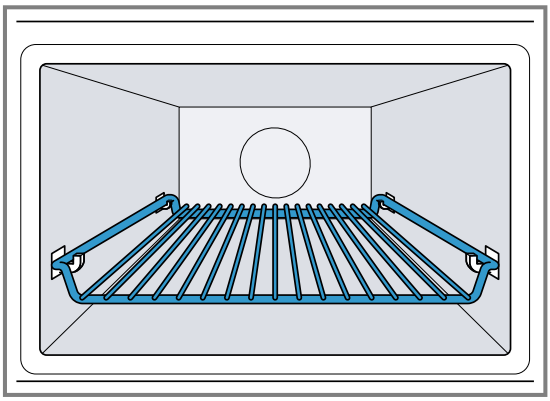
Das Zubehör kann in zwei Positionen eingehängt werden.

▸ Das Zubehör einhängen, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

⁀	Das Zubehör hoch einhängen.
‿	Das Zubehör niedrig einhängen.



Das Bild zeigt die Einhängeposition ⁀.



Das Bild zeigt die Einhängeposition ‿.

6 Vor dem ersten Gebrauch

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

6.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen

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

▸ Das Gerät an Strom anschließen.
✔ Der Wert 12:00 blinkt auf dem Display und ◷ leuchtet.

Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. ◷ drücken.

✔ Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweis: Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Sicherstellen, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände befinden.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Mit dem Funktionswähler Heißluft einstellen.
4. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 180 °C einstellen.
5. ⏯ drücken.

✔ Das Gerät startet den Betrieb.

6. Nach einer Stunde ⏯ drücken.
7. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

✔ Das Gerät ist gereinigt.
✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

6.3 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.

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.

7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

✔ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.

2. Wenn nötig, die Einstellungen ändern. Dazu auf das entsprechende Feld drücken und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
3. ⏯ drücken.

✔ Das Gerät startet den Betrieb.
✔ ⏯ leuchtet.
✔ Bei einer Heizart mit Temperatur füllt sich die Temperaturanzeige.

4. Bei Bedarf im laufenden Betrieb die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
   Im laufenden Betrieb können Sie die Temperatur nicht auf 40 °C einstellen.

7.4 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.

7.5 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.

7.6 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie die Aufheizdauer bei bestimmten Heizarten ab einer Temperatur von 100 °C verkürzen.
Bei diesen Heizarten können Sie Schnellaufheizen nutzen:

- Heißluft, Ausnahme: Heißluft 40 °C
- Umluftgrillen

Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, das Zubehör und das Gargut erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben. Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2. drücken.

✔ Im Display leuchtet .

3. ⏯ drücken.

✔ Das Schnellaufheizen startet.
✔ ⏯ leuchtet.
✔ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, endet das Schnellaufheizen. Ein Signal ertönt und im Display erlischt . Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.
✔ Schnellaufheizen wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktivert.

Schnellaufheizen abbrechen

▶ drücken.

✔ Im Display erlischt . Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.

7.7 Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Wenn es länger in Betrieb war, schaltet das Gerät automatisch ab.
Die Dauer bis zur Abschaltung ist abhängig von der Einstellung:

- Heißluft 40 °C und Vorwärmen: 24 Stunden
- Heißluft 100-230 °C und Umluftgrillen: 5 Stunden

- Grill: 90 Minuten

Wenn das Gerät durch die Sicherheitsabschaltung ausgeschaltet wurde, wird im Display E2 angezeigt. Sie können diese Meldung bestätigen, indem Sie ⏯ drücken.

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 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und deren Verwendung.

Mikrowellenleistung in Watt	Maximale Dauer	Verwendung
90 W	1:30 Stunden	Empfindliche Speisen auftauen.
180 W	1:30 Stunden	Speisen auftauen und weitergaren.
360 W	1:30 Stunden	Fleisch und Fisch garen oder empfindliche Speisen erwärmen.
600 W	1:30 Stunden	Speisen erhitzen und garen.
900 W	30 Minuten	Flüssigkeiten erhitzen. Die maximale Leistung ist nicht zum Erhitzen von Speisen vorgesehen.

Vorschlagswerte

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

8.2 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie geeignetes Geschirr und Zubehör.
Bevor Sie Geschirr für die Mikrowelle verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben. Führen Sie im Zweifel einen Geschirrtest durch. "Geschirr auf Mikrowelleneignung testen" → *Seite 13*

Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material: ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porzellan ■ Temperaturfester Kunststoff ■ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse	Hitzebeständiges Material wird nicht durch Mikrowellen beschädigt.

Geschirr und Zubehör	Begründung
Mitgeliefertes Zubehör: Rost	Der mitgelieferte Rost ist für das Gerät konstruiert und deshalb für die Mikrowelle geeignet.
Metallbesteck	Um Siedeverzug zu vermeiden, können Sie Metallbesteck verwenden, z. B. ein Löffel im Glas. **Hinweis:** Metall kann Funken bilden, die den Garraum und das innere Türglas beschädigen können. Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Nicht mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Metallgeschirr	Metall ist für Mikrowellen undurchlässig. Die Speisen werden nicht oder kaum erwärmt.
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor	Golddekore und Silberdekore können durch Mikrowellen beschädigt werden. Nur verwenden wenn der Hersteller garantiert, dass das Geschirr für Mikrowelle geeignet ist.

Mikrowellengeeignet im Mikrokombi-Betrieb
Im Mikrokombi-Betrieb kann eine Mikrowellenleistung bis 600 W Watt einer Heizart zugeschaltet werden. Deshalb können Metallformen im Mikrokombi-Betrieb verwendet werden.

Geschirr und Zubehör	Begründung
Mitgeliefertes Zubehör	Das mitgelieferte Zubehör bildet im Mikrokombi-Betrieb keine Funken, z. B. der Rost.
Backformen aus Metall	Kuchen bräunen auch von unten, da Backformen aus Metall die Wärme besser leiten. **Hinweis:** Metall kann Funken bilden, die den Garraum und das innere Türglas beschädigen können. Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

8.3 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.

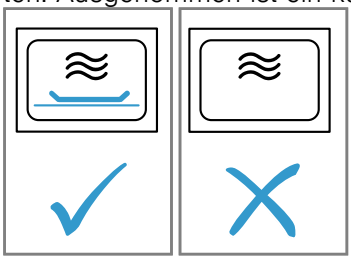
⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

1. Das leere Geschirr in den Garraum stellen.
2. Das Gerät für ½ - 1 Minute auf maximale Leistung stellen.
3. Den Betrieb mit ⏯ starten.
4. 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.

8.4 Mikrowelle einstellen

Für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitungen stehen Ihnen unterschiedliche Leistungen und Einstellungen zur Verfügung.

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.



1. Die "Sicherheitshinweise" → *Seite 4* und die "Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden" → *Seite 5* beachten.
2. "Die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör beachten." → *Seite 12*
3. Funktionswähler auf 〰 stellen.
4. Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen, auf 〰 drücken.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
6. Den Betrieb mit ⏯ starten.
   Sie können die Dauer jederzeit während des Betriebs mit dem Drehwähler ändern.
   ✔ Die Dauer läuft ab und der Mikrowellenbetrieb startet.
   ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Mikrowellenbetrieb beendet und es ertönt ein Signal.
7. Wenn das Gericht fertig ist, den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

8.5 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

8.6 Mikrowellenleistung ändern

- ▸ 〰 drücken.
  Mehrfaches Drücken schaltet von der höchsten zur niedrigsten Mikrowellenleistung durch.
  Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit ⏯.

8.7 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.

8.8 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.

8.9 Mikrokombi

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie einige Heizarten in Kombination mit Mikrowelle verwenden.
Der Mikrokombi-Betrieb ist mit den folgenden Heizarten möglich:
- Heißluft
- Umluftgrill
- Grill

Ausnahmen:
- Mikrowellenleistung 900 W
- Heißluft 40 °C
- Geschirr vorwärmen

Mikrokombi einstellen

Schalten Sie zu einer Heizart die Mikrowelle zu.
1. Den Funktionswähler auf eine kombinierbare Heizart stellen.
✔ Ein Vorschlagswert für die Temperatur erscheint.
2. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.
3. Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen, drücken.
✔ Ein Vorschlagswert für die Dauer erscheint.
4. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
5. Den Betrieb mit starten.
✔ Die Dauer läuft ab und der Mikrokombi-Betrieb startet.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Mikrokombi-Betrieb beendet und es ertönt ein Signal.

Mikrowellenleistung ändern

► drücken.
Mehrfaches Drücken schaltet von der höchsten zur niedrigsten Mikrowellenleistung durch.
Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit .

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.

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 die Heizart einstellen.
5. °C drücken.
6. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 150 °C einstellen.
7. Zwei Mal drücken.
✔ ist im Display markiert.
8. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
9. Mit den Betrieb starten.
✔ Das Trocknen startet und endet nach 15 Minuten.
10. Die Gerätetür 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 Programmautomatik

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

9.1 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.

9.2 Übersicht der Gerichte

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

Auftauen

Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P01	Hackfleisch	flaches, offenes Geschirr	1	0,2-1,0	Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
P02	Fleischstücke	flaches, offenes Geschirr	1	0,2-1,0	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P03	Hähnchen, Hähnchenteile	flaches, offenes Geschirr	1	0,4-1,8	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P04	Brot	flaches, offenes Geschirr	1	0,2-1,0	Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken. Trennen Sie die Scheiben wenn möglich.

Garprogramme

Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P05	Reis	geschlossenes Geschirr	1	0,05-0,2	Keinen Kochbeutel-Reis verwenden. Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
P06	Kartoffeln	geschlossenes Geschirr	1	0,15-1,0	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
P07	Gemüse	geschlossenes Geschirr	1	0,15-1,0	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.

Kombigarprogramme

Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P08	Auflauf, gefroren	offenes Geschirr	1	0,4-1,2	Der Auflauf sollte nicht höher als 3 cm sein.
P09	Hähnchen, ganz	offenes Geschirr	1	0,5-2,0	Brustseite nach unten.
P10	Roastbeef, medium	offenes Geschirr	1	0,5-1,5	
P11	Schweinenackenbraten	geschlossenes Geschirr	1	0,5-2,0	
P12	Lamm, medium	geschlossenes Geschirr	1	0,8-2,0	Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen
P13	Hackbraten	offenes Geschirr	1	0,5-1,5	Der Hackbraten sollte nicht höher als 7 cm sein.
P14	Fisch, ganz	offenes Geschirr	1	0,3-1,0	Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in “Schwimmposition” in das Geschirr.
P15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	hohes, geschlossenes Geschirr	1	0,05-0,2	Geben Sie zu einem Teil Reis die dreifache Menge Wasser und die vierfache Menge Gemüse. Verwenden Sie nur frische Zutaten. Geben Sie nur das Reisgewicht ein.

9.3 Gericht einstellen

1. Funktionswähler auf P stellen.
✔ Im Display erscheint die erste Gerichtenummer und ein Gewichtsvorschlag.
2. Mit dem Drehwähler das gewünschte Gericht einstellen.
3. kg drücken.
4. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.
Vor dem Start kann mit P und kg zwischen dem Gericht und dem Gewicht gewechselt werden.
✔ Das Gerät stellt automatisch die passende Dauer ein.
5. ⏯ drücken.
Nach dem Start können Gericht und Gewicht nicht mehr geändert werden. Das eingestellte Gewicht kann mit kg angezeigt werden.
✔ Das Gerät startet den Betrieb.
✔ ⏯ leuchtet.
✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.
✔ Bei manchen Programmen ertönt ein kurzes Signal, wenn Sie das Gericht umrühren oder wenden müssen.
6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
– Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.
– Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

9.4 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.

9.5 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.

10 Zeitfunktionen

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

10.1 Zeitfunktionen abfragen

Voraussetzung: Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole. Im Betrieb sind Wecker und Dauer verfügbar. Im Standby sind Wecker und Uhrzeit verfügbar.

► 🕒 drücken, bis sich 🕒, 🔔 oder |→| im Fokus befindet.
✔ Auf dem Display wird der jeweilige Wert angezeigt.

10.2 Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Um die Uhrzeit zu ändern, muss das Gerät ausgeschaltet sein.

1. Zwei Mal 🕒 drücken.
✔ Auf dem Display erscheint 🕒 und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. 🕒 drücken.
✔ Die Uhrzeit ist eingestellt.
✔ Wenn nicht 🕒 gedrückt wird, wird nach wenigen Sekunden wird der eingestellte Wert übernommen.

Hinweis: Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

10.3 Dauer

Sie können eine Zeitspanne festlegen, nach der der Betrieb automatisch endet. Die Dauer kann auf maximal 23:59 Stunden eingestellt werden.

Dauer einstellen

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. 🕒 drücken, bis sich |→| im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. ⏯ drücken.
✔ Das Gerät startet den Betrieb.
✔ ⏯ leuchtet.
✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.

Dauer beenden

Voraussetzung: Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.

1. 🕒 drücken.
✔ Das Signal ist ausgeschaltet.
2. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

► Die Dauer mit dem Drehwähler ändern.
✔ Nach wenigen Sekunden erscheint im Display die geänderte Dauer.
✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.

Dauer löschen

1. Falls die Weckerfunktion eingestellt ist, 🕒 drücken.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer auf 00:00 stellen.
✔ Nach wenigen Sekunden wird die Dauer gelöscht. Das Gerät unterbricht den Betrieb nicht.

10.4 Wecker

Sie können eine Weckerzeit festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Sie können eine Weckerzeit von maximal 24 Stunden einstellen.
Die Funktion läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen. Das Weckersignal unterscheidet sich von anderen Signalen.

Wecker einstellen

1. 🕒 drücken bis sich 🔔 im Fokus befindet.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Weckerzeit einstellen.

✔ Nach wenigen Sekunden zeigt das Gerät die eingestellte Weckerzeit an.
✔ Der Wecker startet.
✔ Auf dem Display leuchtet 🔔.
✔ Die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Wecker beenden

Voraussetzung: Ein Signal ertönt. Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.

▶ Auf ein beliebiges Symbol drücken.
✔ Der Wecker ist ausgeschaltet.

Wecker ändern

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

Wecker löschen

▶ Mit dem Drehwähler die Weckerzeit auf 00:00 stellen.
✔ Der Wecker ist ausgeschaltet.

11 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 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
c01	Signaldauer	1 = kurz = 10 Sekunden 2 = mittel = 30 Sekunden[1] 3 = lang = 2 Minuten	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers einstellen.
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	Werkseinstellung	0 = aus[1] 1 = an	Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
c07	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.
c08	Signallautstärke	1 = niedrig 2 = mittel[1] 3 = hoch	Signallautstärke einstellen.

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

11.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. ◷ einige Sekunden gedrückt halten.
✔ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung an.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
3. ◷ drücken.
✔ Das Display zeigt die nächste Grundeinstellung an.
4. Mit ◷ alle gewünschten Grundeinstellungen auswählen und die Werte ändern.
5. Um die Änderungen zu speichern, ◷ einige Sekunden gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben die geänderten Grundeinstellungen erhalten.

11.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

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

12 Reinigen und Pflegen

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

12.1 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.

12.2 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 18*
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.

12.3 Garraum reinigen

1. Die Hinweise zu den → *"Reinigungsmittel", Seite 18* beachten.
2. Heiße Spüllauge oder Essigwasser zur Reinigung verwenden.
3. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden. Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden.
   Kein Backofenspray, andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden.
   Um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden, keine Scheuerkissen, raue Schwämme oder Topfreiniger 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. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Glasboden reinigen

1. Die Hinweise zu den → *"Reinigungsmittel", Seite 18* beachten.
2. Glasboden mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
   Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. Nicht scheuern.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

12.4 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, Stärkeflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
- ▸ Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. "Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten." → *Seite 18*
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.

12.5 Bedienfeld reinigen

ACHTUNG!
Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.
- Nie das Bedienfeld nass wischen.

1. "Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten." → *Seite 18*
2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

12.6 Zubehör reinigen

1. "Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten." → *Seite 18*
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.

12.7 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.
Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen.	Korrosion vermeiden.
Bei sehr feuchten Kuchen das Pizzablech verwenden.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Beim Braten geeignetes Geschirr verwenden, z. B. einen Bräter.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Besonders geeignete Reinigungs- und Pflegemittel kaufen Sie beim Kundendienst. Beachten Sie hierzu die jeweiligen Herstellerangaben.	

12.8 Türscheiben reinigen

ACHTUNG!
Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.
- Keinen Glasschaber verwenden.

1. "Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten." → *Seite 18*
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.

12.9 Garraum von Hand trocknen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

1. Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
3. Die Gerätetür geöffnet lassen, bis der Garraum vollständig getrocknet ist.

12.10 EasyClean

Die Reinigungsunterstützung ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

Reinigungsunterstützung einstellen

1. Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben.
2. Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in die Tasse stellen.
3. Die Tasse in die Mitte des Garraums stellen.
4. Mikrowellenleistung 600 W einstellen.
5. Dauer 5 Minuten einstellen.
6. Mikrowelle starten.
7. Nach Ablauf der Dauer, die Türe weitere 3 Minuten geschlossen lassen.
8. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
9. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

13 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.

13.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▸ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung ist defekt. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung 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 34*
Gerät heizt nicht auf, im Display blinkt der Doppelpunkt.	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. **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.
Der Mikrowellenbetrieb wird abgebrochen.	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 34*
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt. ▸ Eine höhere Mikrowellen-Leistung wählen.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben. ▸ Eine längere Dauer einstellen. Die doppelte Menge benötigt die doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst. ▸ Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen. ▸ Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	⏯ wurde nicht gedrückt. ▸ ⏯ drücken.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Auf dem Display blinkt 12:00 und das Symbol ◷ leuchtet.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → *"Uhrzeit einstellen", Seite 10*
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	⏯ wurde nicht gedrückt. ▶ ⏯ drücken.

13.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	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 34*
Meldung E2 erscheint im Display.	Die Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. ▶ Eine beliebige Taste drücken.
Meldung E11 erscheint im Display.	Feuchtigkeit im Bedienfeld. ▶ Bedienfeld trocknen lassen.

14 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

14.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. 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.

15 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.

15.1 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 Gerichten mit Informationen und Tipps, wie Sie das Gerät "von Hand" ideal verwenden und einstellen.

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

1. Ein passendes Gericht aus den Übersichten wählen.

Tipps

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie diese grundlegenden Informationen:
  - → *"Sicherheit", Seite 2*
  - → *"Energie sparen", Seite 6*
  - → *"Kondenswasser", Seite 10*
- Wenn Sie nicht genau das Gericht oder die Anwendung finden, die Sie zubereiten bzw. durchführen wollen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.

2. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
3. Geeignetes Geschirr und Zubehör auswählen.
Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.

6. ⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
   - ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
   - ▸ Kinder fernhalten.

Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

15.2 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

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

Gericht	Tipp
Allgemein	■ Die Garzeiten möglichst kurz halten ■ Gerichte goldgelb und nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut verwenden. Dieses enthält weniger Acrylamid.
Gebäck und Plätzchen	■ 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	■ Pommes frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. ■ Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

15.3 Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.
Die Dauer ist von Geschirr und von der Temperatur, Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Tipps zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipp
Sie wollen eine andere Menge zubereiten als in der Tabelle angegeben ist.	Die Garzeiten nach folgender Faustregel verlängern oder verkürzen: ■ Doppelte Menge = fast doppelte Zeit ■ Halbe Menge = halbe Zeit

Auftauen mit Mikrowelle

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Offenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Die Speisen zwischendurch 2-3 Mal umrühren oder wenden. Beim Wenden die Auftauflüssigkeit entfernen.
- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.
- Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Alufolie darf die Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 800 g	Offenes Geschirr	⎽⎽	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20

[1] Die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[2] Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.
[3] Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelantine oder Creme auftauen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellen-leistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 1,0 kg	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 1,5 kg	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 200 g [1]	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 500 g [1]	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 800 g [1]	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Hackfleisch, gemischt, 200 g [2]	Offenes Geschirr	⎓	90	10-15
Hackfleisch, gemischt, 500 g [2]	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Hackfleisch, gemischt, 800 g	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Geflügel oder Geflügelteile, 600 g	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Geflügel oder Geflügelteile, 1,2 kg	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Ente, 2,0 kg	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben, 400 g [1]	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Fisch im Ganzen, 300 g	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Fisch im Ganzen, 600 g	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Gemüse, z. B. Erbsen, 300 g	Offenes Geschirr	⎓	180	10-15
Gemüse, z. B. Erbsen, 600 g	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Obst, z. B. Himbeeren, 300 g [1]	Offenes Geschirr	⎓	180	7-10
Obst, z. B. Himbeeren, 500 g [1]	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Butter, antauen, 125 g	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Butter, antauen, 250 g	Offenes Geschirr	⎓	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Brot im Ganzen, 500 g	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Brot im Ganzen, 1,0 kg	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 500 g [3]	Offenes Geschirr	⎓	90	15-25
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 750 g [3]	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

[1] Die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[2] Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.
[3] Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelantine oder Creme auftauen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellen-leistung in Watt	Dauer in Min.
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 500 g [3]	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 750 g [3]	Offenes Geschirr	⎓	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

[1] Die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[2] Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.
[3] Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelantine oder Creme auftauen.

Auftauen und Erwärmen tiefgefrorener Speisen

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen zwischendurch 2-3ºMal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2ºMinuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.

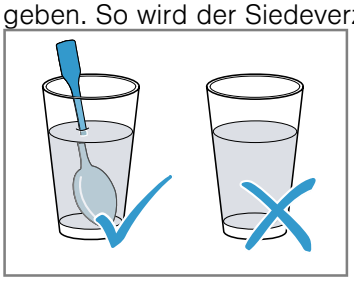
Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellen-leistung in Watt	Dauer in Min.
Menü, Tellergericht, Fertiggericht, 300-400 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	10-15
Suppe, 400 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	8-15
Eintopf, 500 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	10-15
Eintopf, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	20-25
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	25-30
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	25-30
Fisch, z. B. Filetstücke, 400 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	10-15
Fisch, z. B. Filetstücke, 800 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	18-20
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gegart, 250 g [1]	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	2-5
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gegart, 500 g [1]	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren, vorgegart, 300 g [1]	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	5-8
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren, vorgegart, 600 g [1]	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	14-17
Rahmspinat, 500 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	11-16

[1] Dem Gericht etwas Wasser zugeben.

Erwärmen mit Mikrowelle

⚠ 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.

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen zwischendurch 2-3ºMal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2ºMinuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Babykost:
  - Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost stellen.
  - Nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren.
  - Unbedingt die Temperatur der Babykost prüfen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Menü, Tellergericht, Fertiggericht, ca. 400 g	Offenes Geschirr	⎓	600	5-10
Getränke, 200 ml	Glas Löffel ins Glas geben	⎓	900	1-2
Getränke, 500 ml	Glas Löffel ins Glas geben	⎓	900	2-4
Babykost, z. B. Milchfläschchen, 150 ml [1]	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen	⎓	360	1-2
Suppe, 2 Tassen, je. 175 g	Offenes Geschirr	⎓	900	4-5
Suppe, 4 Tassen, je. 175 g	Offenes Geschirr	⎓	900	5-6
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	10-15
Eintopf, 400 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	5-10
Eintopf, 800 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	10-15
Gemüse, 150 g [2]	Offenes Geschirr	⎓	600	2-3
Gemüse, 300 g [2]	Offenes Geschirr	⎓	600	3-5

[1] Nach dem Erwärmen gut schütteln oder umrühren. Die Temperatur kontrollieren.
[2] Dem Gericht etwas Wasser zugeben.

Garen mit Mikrowelle

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2ºMinuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.
- Das Gemüse und die Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben. Zwischendurch umrühren.

- Zu dem Reis die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellen-leistung in Watt	Dauer in Min.
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien, 1,3 kg	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	30-35
Fischfilet, frisch, 400 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	10-15
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	5-10
Gemüse, frisch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	10-15
Kartoffeln, 250 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	8-10
Kartoffeln, 500 g	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	10-15
Reis, 125 g + 250 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	⎓	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Reis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	⎓	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant), 500 ml [1]	Geschlossenes Geschirr	⎓	600	6-8

[1] Zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 Mal umrühren.

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Flaches, hitzebeständiges Glasgeschirr verwenden. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
- Das Glasgeschirr immer auf den Rost stellen.
- Je nach Menge die Dauer anpassen.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellen-leistung in Watt	Dauer in Min.
Popcorn für die Mikrowelle, 100 g	Rost Glasschale	⎓	600	3-5

Tipps für das nächste Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist zu trocken.	■ Die Dauer verkürzen oder eine niedrigere Mikrowellenleistung wählen. ■ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzu geben.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, erwärmt oder gar.	Die Dauer verlängern. Größere Mengen und hohe Speisen brauchen länger.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit innen noch nicht fertig, außen aber schon überhitzt.	■ Zwischendurch umrühren. ■ Die Mikrowellenleistung reduzieren und die Dauer verlängern.
Ihr Fleisch oder Geflügel ist nach dem Auftauen innen noch nicht aufgetaut, außen aber schon angegart.	■ Die Mikrowellenleistung reduzieren. ■ Großes Auftaugut mehrmals wenden.

15.4 Kuchen und Gebäck

Einstellempfehlungen für Kuchen und Gebäck. Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem

niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Tipps zum Backen

Für ein gutes Backergebnis haben wir hier Tipps für Sie zusammengestellt.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen soll gleichmäßig aufgehen.	■ Nur den Boden der Springform einfetten. ■ Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.
Kleines Gebäck soll beim Backen nicht aneinanderkleben.	Um jedes Gebäckstück einen Mindestabstand von 2 cm lassen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.	Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig am Holz klebenbleibt, ist der Kuchen fertig.
Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	An ähnlichem Gebäck in den Backtabellen orientieren.
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	■ Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. ■ In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. ■ Mit Mikrowelle verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

Kuchen in Formen

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Backformen aus Metall sind nur zum Backen ohne Mikrowellen geeignet.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach [1]	Kranz- oder Kastenform			170-180	90	40-50
Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen [1]	Kranz- oder Kastenform			150-170	-	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform			160-180	-	30-40
Obstkuchen, fein, aus Rührteig	Spring- oder Napfform			170-190	90	30-45
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden [1]	Springform Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Rundes Pizzablech			220-230	-	15-25
Pikante Kuchen, z. B. Quiche	Springform Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Nusskuchen	Springform Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Hefeteig mit saftigem Belag	Rundes Pizzablech			170-190	-	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	Rundes Pizzablech			170-190	-	35-45

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

Kleingebäck

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Plätzchen	Rundes Pizzablech	—		150-170	20-35
Makronen	Rundes Pizzablech	—		110-130	35-45
Baiser	Rundes Pizzablech	—		100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Rost	—		160-180	35-40
Blätterteiggebäck	Rundes Pizzablech	—		190-200	35-45

Brot und Brötchen

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, 1,5 kg	Kastenform	—		1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Brötchen, z. B. Weizenmehlbrötchen	Rundes Pizzablech	—		210-230	25-35

Tipps für das nächste Backen

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

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen fällt zusammen.	■ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. ■ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder: ■ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist zu trocken.	Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu hell.	■ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen. ■ Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen. Oder: ■ Die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Den Kuchen eine Ebene höher einschieben.
Ihr Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	■ Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben. ■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	■ Die Backtemperatur reduzieren. ■ Das Backpapier passend zuschneiden. ■ Die Backform mittig platzieren. ■ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen ist außen fertig, aber innen noch nicht durchgebacken.	■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. ■ Weniger Flüssigkeit hinzugeben. Bei Kuchen mit saftigem Belag: ■ Den Boden vorbacken. ■ Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen. ■ Den Belag auf den Boden legen.
Ihr Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	■ 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. ■ Bei nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	■ Prüfen, ob die Form außen sauber ist. ■ Die Position der Form im Garraum verändern. ■ Ohne Mikrowelle weiter backen und die Backdauer verlängern.

15.5 Braten und Grillen

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

Braten in Geschirr

Wenn Sie Gerichte im Geschirr zubereiten, können Sie sie einfacher aus dem Garraum nehmen und direkt im Geschirr servieren. Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowellen geeignet.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Vorher prüfen, ob das Geschirr in den Garraum passt.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas.
  Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.
- Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.
- Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten.

Offenes Geschirr

Eine hohe Bratform verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Einen passenden, gut schließenden Deckel verwenden.
- Bei Fleisch sollten zwischen Bratgut und Deckel mindestens 3 cm Abstand sein. Das Fleisch kann aufgehen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▸ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▸ Kinder fernhalten.

Hinweise

- Mageres Fleisch oder Schmorbraten
  - – Ca. 1/2 cm hoch Flüssigkeit ins Geschirr geben, z. B. Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches.
    Die Flüssigkeitsmenge ist abhängig von der Fleischart, vom Geschirrmaterial und davon, ob Sie einen Deckel verwenden.
    In emaillierten oder dunklen Metallbrätern ist mehr Flüssigkeit notwendig als in Glasgeschirr.
    Für Schmorbraten etwas mehr Flüssigkeit zugeben.
  - – Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit. Bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nachgießen.
  - – Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Fisch
  - – Zum Dünsten von Fisch 1-3 Esslöffel Flüssigkeit ins Geschirr geben, z. B. Zitronensaft oder Essig.

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

- Immer bei geschlossener Gerätetür grillen.
- Nicht vorheizen.
- Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke verwenden.
  So bräunen die Grillstücke gleichmäßig und bleiben saftig.
- Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.
- Die Grillstücke mit einer Grillzange wenden.
  Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Grillgut erst nach dem Grillen salzen.
  Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweis: Dunkles Fleisch, z. B. vom Rind, bräunt schneller als helles Fleisch, z. B. vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Tipps zum Braten und Schmoren

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Braten und Schmoren.

Anliegen	Tipp
Mageres Fleisch soll nicht austrocknen.	■ Das Fleisch nach Belieben mit Fett bestreichen oder mit Speckstreifen belegen.
Sie wollen ein Bratenstücke mit Schwarte zubereiten.	■ Die Schwarte kreuzweise einschneiden. ■ Das Bratenstück zuerst mit der Schwarte nach unten braten.
Der Garraum soll möglichst sauber bleiben.	■ Das Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zubereiten.
Fleisch soll heiß und saftig bleiben, z. B. Roast Beef.	■ Wenn der Braten fertig ist, diesen 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. In der angegebenen Gardauer ist die Ruhezeit nicht enthalten. ■ Das Gargut nach der Zubereitung in Alufolie einwickeln.

Rindfleisch

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Wenden Sie das Roastbeef und die Rindersteaks nach der Hälfte der Zeit. Lassen Sie die Gerichte zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	Rost Geschlossenes Geschirr			180-200	180	120-145
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	Rost Offenes Geschirr			210-230	180	30-40
Rindersteak, medium, 2-3 Stück, 2-3 cm dick, je 200 g	Rost Glasschale			3	-	20-30

Schweinefleisch

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Wenden Sie den Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Lassen Sie den Braten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schneiden Sie die Schwarte ein. Wenden Sie den Braten nicht. Lassen Sie den Braten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Nackensteaks nach 2/3 der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Braten ohne Schwarte, z. B. Nacken, ca. 750 g	Rost Geschlossenes Geschirr			220-230	180	40-50
Braten mit Schwarte, z. B. Schulter, ca. 1 kg	Rost Offenes Geschirr			190-210	-	130-150
Nackensteak, 2-3 Stück, 2-3 cm dick	Rost Glasschale			3	-	25-35

Sonstige Fleischgerichte

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach 2/3 der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Hackbraten, ca. 750 g	Rost Offenes Geschirr			180-200	600	15-20
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück, je ca. 150 g	Rost Glasschale			3	-	25-35

Geflügel

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Legen Sie ganze Hähnchen mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.
- Legen Sie Hähnchenteile und Entenbrust mit der Hautseite nach oben. Wenden Sie die Gerichte nicht.
- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Stechen Sie die Haut ein.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	Rost Geschlossenes Geschirr			220-230	360	35-45
Hähnchenteile, ca. 800 g	Rost Offenes Geschirr			210-230	360	20-30
Entenbrust, ca. 500 g	Rost Glasschale			3	90	20-30
Gänsebrust, Gänsekeulen, 700-900 g	Rost Offenes Geschirr			210-230	90	30-40

Fisch

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Lachs oder Forelle, mittig auf den Rost.
- Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Fischkotelett, 2-3 Stück, je 150 g	Rost Glasschale			3	20-25
Fisch ganz, 2-3 Stück, je 300 g	Rost Glasschale			3	20-30

Tipps für das nächste Braten

Wenn beim Braten mal etwas nicht auf Anhieb gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	■ Eine niedrigere Temperatur wählen. ■ Die Bratdauer verkürzen.

Anliegen	Tipp
Ihr Braten ist zu trocken.	■ Eine niedrigere Temperatur wählen. ■ Die Bratdauer verkürzen.
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	■ Die Temperatur erhöhen. Oder: ■ Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	■ Ein kleineres Geschirr wählen. ■ Beim Braten mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	■ Damit mehr Flüssigkeit verdampft, ein größeres Geschirr wählen. ■ Beim Braten weniger Flüssigkeit hinzugeben.
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	■ Prüfen, ob das Bratgeschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. ■ Die Temperatur reduzieren. ■ Beim Schmoren Flüssigkeit hinzugeben.
Ihr Braten ist nicht durch.	■ Den Braten aufschneiden. ■ Die Soße im Bratgeschirr zubereiten. ■ Die Bratenscheiben in die Soße legen. ■ Die Bratenscheiben mit der Mikrowelle fertiggaren.

15.6 Aufläufe, Gratins und Toasts

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Kartoffelgratins eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Toasten Sie die Toastscheiben vor.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		140-160	360	25-30
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg	Offenes Geschirr	2		150-170	600	20-25
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	Offenes Geschirr	2		210-220	600	20-25
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	4		3	-	8-10

15.7 Tiefgekühlte Fertigprodukte

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen und nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Pizza mit dünnem Boden	Rost	2		220-230	-	10-15
Pizza-Baguette	Rost	2		1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Pommes Frites	Rundes Pizzablech	4		220-230	90	10-15

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Kroketten	Rundes Pizzablech			210-220	-	10-15
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Rundes Pizzablech			200-220	90	15-20
Strudel	Rundes Pizzablech			220-230	-	20-30
Aufläufe, z. B. Lasagne, ca. 450 g	Geschlossenes Geschirr			220-230	600	10-15

15.8 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.

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch, 500 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Garen von Prüfgerichten mit Mikrowelle.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Eiercreme, 1 kg	Offenes Geschirr	Garraumboden	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskuittorte, 475 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	600	8-10
Hackbraten, 900 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	18-23	18-23

Garen in Kombination mit Mikrowelle

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Verwenden Sie für das Hähnchen ein hohes Geschirr.
- Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Rost Offenes Geschirr			210-220	600	25-30
Kuchen	Rost Offenes Geschirr			190-200	180	20-27
Hähnchen	Rost Offenes Geschirr			190	360	30-45

Backen

Hinweis: Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Wasserbiskuit	Rost Springform Ø 26 cm			170-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost Springform Ø 20 cm			170-190	80-100
Spritzgebäck	Glasschale			160-170	30-35
Small Cakes	Glasschale			160-170	25-30

Grillen

Hinweis: Wenden Sie die Beefburger nach der Hälfte der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost			3	4-5
Beefburger, 9 Stück	Rost Glasschale			3	35-45

16 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

16.1 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 Gerätetür öffnen.



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

Tabla de contenidos

1 Seguridad **35**
2 Evitar daños materiales **38**
3 Protección del medio ambiente y ahorro **39**
4 Familiarizándose con el aparato **40**
5 Accesorios **43**
6 Antes de usar el aparato por primera vez **44**
7 Manejo básico **44**
8 Microondas **45**
9 Programas automáticos **48**
10 Funciones de programación del tiempo **50**
11 Ajustes básicos **50**
12 Cuidados y limpieza **51**
13 Solucionar pequeñas averías **53**
14 Eliminación **55**
15 Así se consigue **55**
16 Servicio de Asistencia Técnica **69**

⚠ 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

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.
- 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 4000 m sobre el nivel del mar.

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

⚠ 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 humor 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.

El sobrecalentamiento del aparato puede provocar un incendio. Si el aparato está instalado detrás de una puerta decorativa o de un mueble, el calor se acumula durante el funcionamiento cuando estos están cerrados.

- Utilizar el aparato únicamente con la puerta decorativa o del mueble abierta.

⚠ 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.

- Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- 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.

⚠ 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.
- No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

- "Llame al Servicio de Asistencia Técnica." → *Página 69*

⚠ 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.

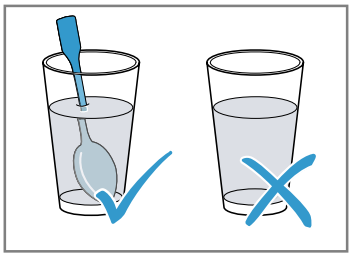
Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

- 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!

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.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

¡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.

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 compartimiento 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 compartimiento 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.

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.

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 destrozar el cristal interior de la puerta.

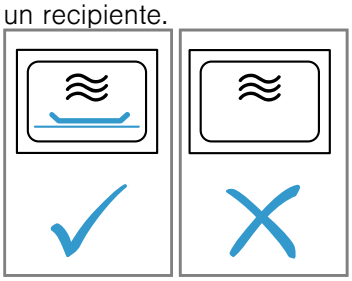
- Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparado 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.

La entrada del microondas resulta dañada al quitar la tapa.

- No colocar nunca la tapa de la entrada del microondas en el compartimento de cocción.

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 el calor especialmente bien.

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 del 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.

- Las piezas accesorias que sobran no deben calentarse.

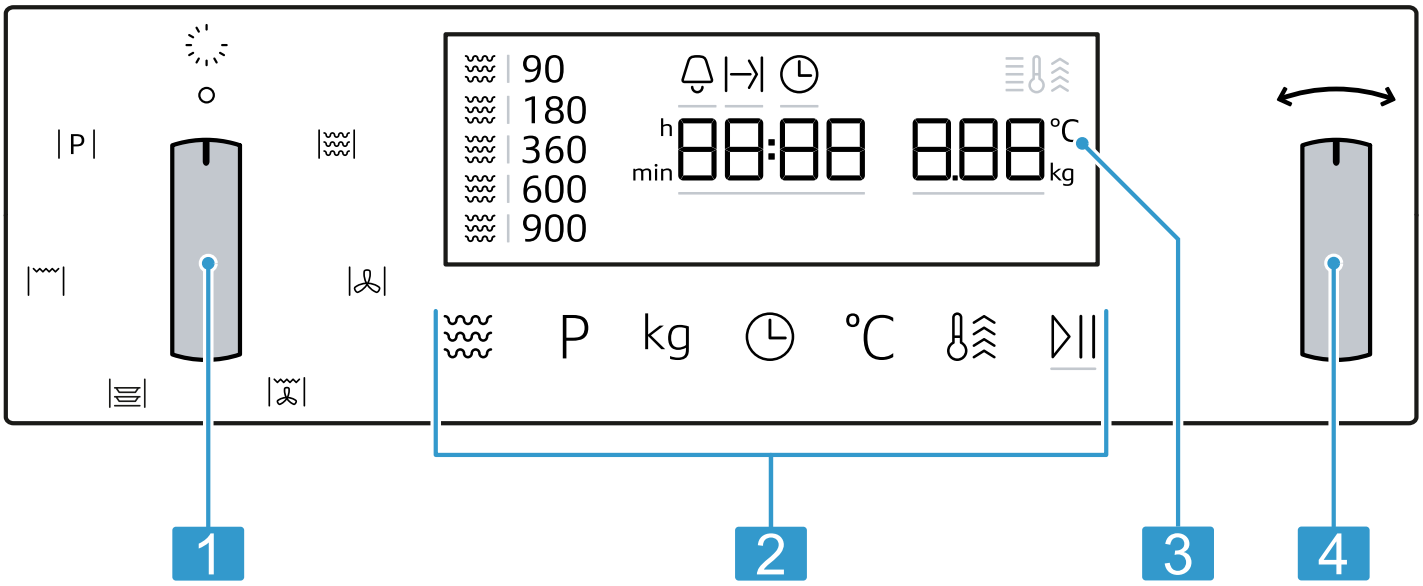
Dejar descongelar alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

- Se ahorra la energía necesaria para descongelar los alimentos.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Mandos

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.

1	Mando de funciones
2	Campos táctiles
3	Panel indicador
4	Mando giratorio

Mando de funciones

Con el selector de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.
En algunos modelos, el mando de funciones es retráctil.

Si gira el mando de funciones de la posición cero a otra función, tardará unos segundos hasta que la función correspondiente esté disponible.

Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los modos de funcionamiento y los valores ajustados que aparecen enfocados en el panel indicador.
En algunos modelos, el mando giratorio es retráctil.
En las listas de selección, p. ej., programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo.
En el caso de los valores, p. ej., en el peso, se debe volver a girar el mando giratorio hacia atrás en cuanto se haya alcanzado el valor mínimo o máximo.

Campos táctiles

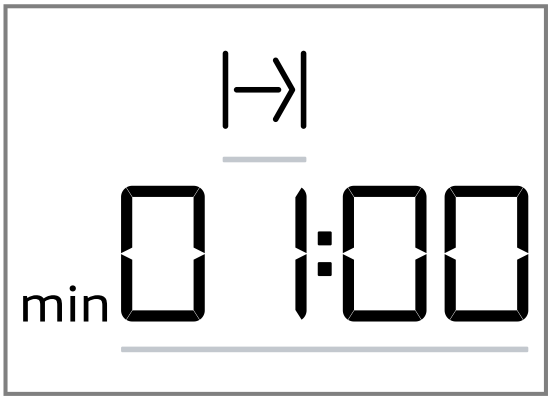
Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Símbolo	Nombre	Aplicación
	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.
P	Programas automáticos	Abrir el menú de selección de programas automáticos.

Símbolo	Nombre	Aplicación
◷	Funciones de programación del tiempo	Ajustar el reloj avisador, la duración o la hora.
°C	Temperatura	Ajustar la temperatura.
kg	Peso	Seleccionar y ajustar el peso.
⏯	Start/Stop	Pulsación corta: iniciar o detener el funcionamiento. Mantener pulsado: finalizar el funcionamiento. Se están restableciendo los ajustes.

Panel indicador

En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento o las posibilidades de selección.



Valor activo	Si un valor puede ajustarse directamente, aparecerá resaltado con una línea blanca y con un subrayado rojo. El valor activo se puede cambiar con el mando giratorio.
Valor pasivo	Los valores que no están entre paréntesis no pueden modificarse directamente. Si se desea modificar un valor, primero debe activarse.

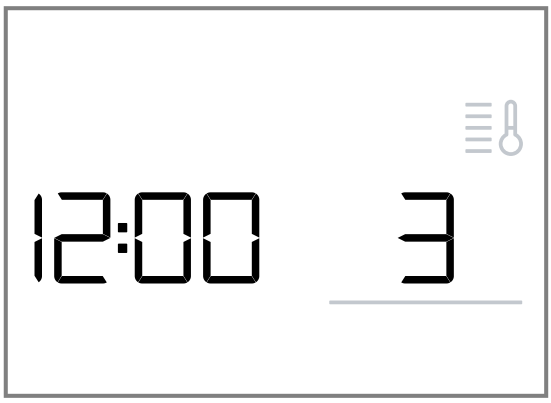
Elementos del panel indicador

A continuación se explica brevemente el significado 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.
|→|	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	El tiempo se muestra en horas y minutos.
min:sec	Minutos/segundos	El tiempo se muestra en minutos y segundos.
🌡	Calentamiento rápido	Si el símbolo está marcado, el calentamiento rápido está activado.
°C	Temperatura	La temperatura se muestra en °C.
kg	Peso	Se muestra el peso en kilogramos.

Indicación de temperatura

La indicación de temperatura muestra el progreso de calentamiento.



Una vez iniciado el funcionamiento, el termómetro se ilumina y las barras colindantes se completan para indicar el progreso de calentamiento de la temperatura de la cavidad interior. Cuando todas las barras están completas, el aparato se calienta. Cuando se asa al grill, las barras se completan inmediatamente.
Si se utiliza el microondas, no hay ninguna indicación de temperatura.
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.

4.2 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
	Microondas	Potencia del microondas: ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W	Para descongelar, cocinar a fuego lento y calentar los alimentos o líquidos.
	Aire caliente	40 °C 100-230 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema. Hornear o asar en un solo nivel.
	Turbogrill	100-230 °C	Asar carne de ave, pescado entero o piezas de carne grandes.
	Precalentar	30-70 °C	Precalentar vajilla.
	Grill	Niveles de grill: ■ 1 = lento ■ 2 = medio ■ 3 = fuerte	Asar al grill piezas de carne planas, como filetes, salchichas o tostadas. Gratinar alimentos.
P	Programas	-	En este apartado hay ajustes ya programados para múltiples platos.

4.3 Compartimento de cocción

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

Iluminación interior

Si se abre la puerta del aparato, se vuelve a encender la iluminación del compartimento de cocción. Si la puerta permanece abierta más de 15 minutos, se vuelve a apagar la iluminación.
Si se inicia el funcionamiento, la iluminación interior se enciende en la mayoría de los modos. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación interior se apaga.

"En los ajustes básicos se puede establecer que la iluminación interior se encienda durante el funcionamiento." → *Página 50*

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.

4.4 Puerta del aparato

Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, este se detiene. Si la puerta del aparato está cerrada, puede seguir funcionando con ▷||.

5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están pensados para este aparato. Aquí se muestra una vista general sobre los accesorios del aparato y su utilización.

Accesorios	Aplicación
Parrilla	■ Parrilla para hornear y asar al horno. ■ Parrilla para asar al grill bistecs, salchichas o tostadas ■ Parrilla como superficie de colocación, p. ej., para moldes o refractarios poco profundos

5.1 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

Bandeja para pizza

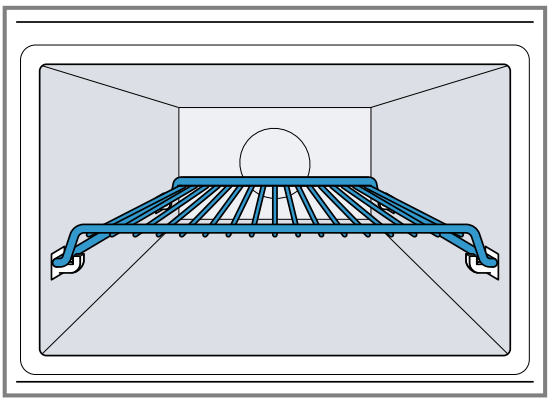
Aplicación
- Pastel en bandeja
- Galletas

5.2 Montar los accesorios

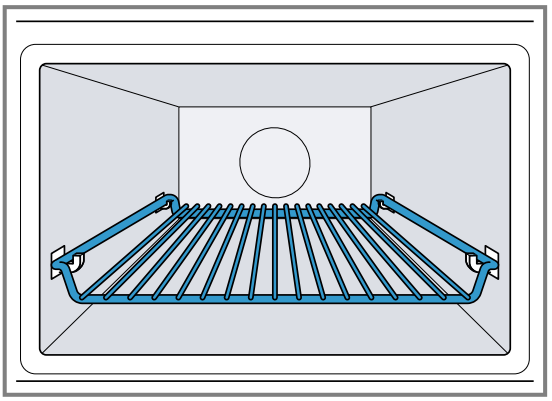
Los accesorios pueden montarse en dos posiciones.

▶ Montar el accesorio de manera que no toque tocar la puerta del aparato.

⁀	Montar el accesorio hacia arriba.
‿	Montar el accesorio hacia abajo.



La imagen muestra la posición de montaje ⁀.



La imagen muestra la posición de montaje ‿.

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 Realizar la primera puesta en marcha

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

- ▸ Conectar el aparato a la red eléctrica.
- ✔ El valor 12:00 parpadea en el panel indicador y ◷ se ilumina.

Ajustar la hora

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Pulsar ◷.
- ✔ La hora se ha ajustado.

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

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por vez primera.

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

1. Asegurarse de que no haya restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimento de cocción.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Programar aire caliente con el mando de funciones.
4. Ajustar la temperatura de 180 °C con el mando giratorio.
5. Pulsar ⏯.
- ✔ El aparato inicia el funcionamiento.
6. Pulsar ⏯ después de una hora.
7. Situar el selector de funciones en la posición cero.
- ✔ El aparato está limpio.
- ✔ El aparato está desconectado.

6.3 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 selector de funciones para encender el aparato.
- ✔ El aparato está listo para el funcionamiento.
- ✔ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.

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.

7.3 Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el selector de funciones.
- ✔ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.
2. Modificar los ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
3. Pulsar ⏯.
- ✔ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✔ ⏯ se ilumina.
- ✔ En el caso de un modo de calentamiento con temperatura, la indicación de temperatura se llena.
4. En caso necesario, modificar la temperatura con el mando giratorio durante el funcionamiento. No es posible seleccionar la temperatura a 40 °C.

7.4 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar ⏯ o abrir la puerta del aparato.
- ✔ El funcionamiento se interrumpe.
- ✔ ⏯ parpadea.
2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ⏯.
- ✔ Continúa el funcionamiento.
- ✔ ⏯ se ilumina.

7.5 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.

7.6 Calentamiento rápido

Para ahorrar tiempo, puede reducirse el tiempo de precalentamiento para determinados tipos de calentamiento a partir de 100 °C.
se puede utilizar el calentamiento rápido en estos tipos de calentamiento:

- Aire caliente (excepción: aire caliente 40 °C)
- Turbogrill

Ajustar el calentamiento rápido

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el accesorio y el alimento no deben introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido. Ajustar una duración una vez haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar un tipo de calentamiento adecuado y una temperatura superior a 100 °C.
2. Pulsar .
- ✔ En el panel indicador se ilumina .
3. Pulsar .
- ✔ Se inicia el calentamiento rápido.
- ✔ se ilumina.
- ✔ Si se ha alcanzado la temperatura ajustada, el calentamiento rápido finaliza. Suena una señal y se apaga en el panel indicador. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.
- ✔ El calentamiento rápido se desactiva de forma automática al cabo de 15 minutos como máximo.

Interrumpir el calentamiento rápido

- ▶ Pulsar .
- ✔ Se apaga el símbolo del panel indicador. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

7.7 Desconexión de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cuando lleva mucho tiempo en marcha, el aparato se apaga automáticamente.
El tiempo que pasa hasta apagarse depende del ajuste:

- Aire caliente 40 °C y precalentamiento: 24 horas
- Aire caliente 100-230 °C y turbogrill: 5 horas
- Grill: 90 minutos

Si el sensor de seguridad apaga el aparato, E2 se muestra en el panel indicador. Este mensaje puede confirmarse pulsando .

8 Microondas

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

8.1 Potencia del microondas

Aquí encontrará una vista general de las potencias del microondas y, por tanto, de las aplicaciones.

Potencia del microondas en vatios	Duración máxima	Aplicación
90 W	1:30 horas	Descongelar platos delicados.
180 W	1:30 horas	Descongelar alimentos y continuar con la cocción.
360 W	1:30 horas	Cocinar a fuego lento carne y pescado o calentar alimentos delicados.
600 W	1:30 horas	Calentar y cocinar alimentos a fuego lento.
900 W	30 minutos	Calentar líquidos. La potencia máxima no está pensada para calentar alimentos.

Valores recomendados

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

8.2 Recipiente y accesorio aptos para el microondas

Para calentar los alimentos uniformemente y no dañar el aparato, siempre recipientes y accesorios adecuados.
Antes de utilizar un recipiente para el microondas, tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En caso de duda, someter el recipiente a una prueba. "Probar el recipiente para microondas" → *Página 46*

Apto para el microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipiente resistente al calor y material adecuado para el microondas: ■ Cristal ■ Vitrocerámica ■ Porcelana ■ Plástico resistente a la temperatura ■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras	El material resistente al calor no resulta dañado con las microondas.

Recipientes y accesorios	Motivos
Accesorios suministrados: parrilla	La parrilla suministrada está diseñada para el aparato y, por lo tanto, es adecuada para el microondas.
Cubiertos de metal	Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso. **Nota:** El metal puede generar chispas que pueden dañar el compartimento de cocción y el cristal de la puerta del aparato. Los metales 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 el microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes de metal	El metal no permite que las microondas lo atraviesen. Los alimentos no se calientan nada o casi nada.
Recipientes con elementos decorativos en oro o en plata	Elementos decorativos en oro o en plata pueden resultar dañados por las microondas. Utilizar únicamente si el fabricante garantiza que el recipiente es apto para el microondas.

Apto para microondas en la función MicroCombi
Cuando el aparato está en función MicroCombi, puede añadirse una potencia de hasta 600 W vatio de un modo de calentamiento. Por lo tanto, los moldes de metal pueden utilizarse en el modo MicroCombi.

Recipientes y accesorios	Motivos
Accesorios suministrados	Los accesorios suministrados, como la parrilla, no generan chispas en el modo MicroCombi.
Moldes metálicos para hornear	Los pasteles también se doran por abajo, ya que los moldes de metal conducen mejor el calor. **Nota:** El metal puede generar chispas que pueden dañar el compartimento de cocción y el cristal de la puerta del aparato. Los metales deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

8.3 Probar el recipiente para microondas

Someter el recipiente para microondas a una prueba de recipientes. El aparato solo debe utilizarse en la función microondas sin alimentos en caso de ser una prueba de recipientes.

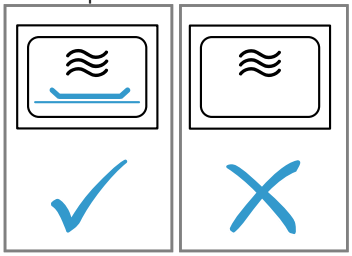
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!
Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- ▸ No tocar nunca las partes calientes.
- ▸ Mantener fuera del alcance de los niños.

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 ⏯.
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 están generando chispas, cancelar la prueba. El recipiente no es apto para el microondas.

8.4 Ajustar el microondas

Para diferentes tipos de alimentos y elaboraciones hay disponibles distintos servicios y entornos.

¡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 37* y las "Advertencias para evitar daños materiales" → *Página 39*.
2. "Observar las indicaciones de la vajilla y de los accesorios aptos para microondas." → *Página 45*
3. Situar el mando de funciones en la posición ≋.
4. Para ajustar la potencia deseada, pulsar ≋.
5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
6. 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.
✔ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del MicroCombi y suena una señal.

7. Cuando los alimentos estén listos, girar el mando de funciones a la posición cero.

8.5 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

8.6 Modificar la potencia del microondas

▶ Pulsar ≋.
Se pasa de la potencia del microondas más alta a la más baja pulsando varias veces.
Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con ⏯.

8.7 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar ⏯ o abrir la puerta del aparato.

✔ El funcionamiento se interrumpe.
✔ ⏯ parpadea.

2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ⏯.

✔ Continúa el funcionamiento.
✔ ⏯ se ilumina.

8.8 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.

8.9 MicroCombi

Para reducir la duración del tiempo de cocción, algunos tipos de calentamiento pueden utilizarse combinados con las microondas.
El modo MicroCombi está equipado con los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente
- Turbogrill
- Grill

Excepciones:

- ≋ Potencia del microondas 900 W
- Aire caliente 40 °C
- Precalentar vajilla

Programar el MicroCombi

Activar un tipo de calentamiento en le microondas.

1. Situar el mando de funciones en un tipo de calentamiento combinable.

✔ Aparece un valor recomendado de temperatura.

2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Para ajustar la potencia deseada, pulsar ≋.

✔ Aparece un valor recomendado de duración.

4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Iniciar el funcionamiento con ⏯.

✔ La duración se inicia y el modo MicroCombi se enciende.
✔ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del MicroCombi y suena una señal.

Modificar la potencia del microondas

▶ Pulsar ≋.
Se pasa de la potencia del microondas más alta a la más baja pulsando varias veces.
Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con ⏯.

Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar ⏯ o abrir la puerta del aparato.

✔ El funcionamiento se interrumpe.
✔ ⏯ parpadea.

2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ⏯.

✔ Continúa el funcionamiento.
✔ ⏯ se ilumina.

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. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
5. Pulsar °C.
6. Ajustar la temperatura de 150 °C con el mando giratorio.
7. Pulsar ◷ dos veces.

✔ |→| aparece marcado en el panel indicador.

8. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
9. Iniciar el funcionamiento con ▷||.

✔ Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.

10. Abrir la puerta del aparato para que se vaya 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 Programas automáticos

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

9.1 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.

9.2 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

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de suspensión	Rango de peso en kg	Notas
P01	Carne picada	Recipiente plano sin tapa	⁓	0,2-1,0	Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
P02	Porciones de carne	Recipiente plano sin tapa	⁓	0,2-1,0	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P03	Pollo, trozos de pollo	Recipiente plano sin tapa	⁓	0,4-1,8	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P04	Pan	Recipiente plano sin tapa	⁓	0,2-1,0	Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente. Separar las rebanadas si es posible.

Programas de cocción

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de suspensión	Rango de peso en kg	Notas
P05	Arroz	Recipiente con tapa	⎓	0,05-0,2	No utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
P06	Patatas	Recipiente con tapa	⎓	0,15-1,0	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
P07	Verduras	Recipiente con tapa	⎓	0,15-1,0	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.

Programas de cocción combinados

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de suspensión	Rango de peso en kg	Notas
P08	Gratinado, congelado	Recipiente sin tapa	⎓	0,4-1,2	El gratinado no debe tener más de 3 cm de alto.
P09	Pollo, entero	Recipiente sin tapa	⎓	0,5-2,0	Lado de la pechuga hacia abajo.
P10	Roastbeef, en su punto	Recipiente sin tapa	⎓	0,5-1,5	
P11	Asado de cerdo	Recipiente con tapa	⎓	0,5-2,0	
P12	Cordero, en su punto	Recipiente con tapa	⎓	0,8-2,0	Carne de cordero procedente de la espaldilla o la pata sin hueso
P13	Asado carne picada	Recipiente sin tapa	⎓	0,5-1,5	El asado de carne picada no debe tener más 7 cm de alto.
P14	Pescado, entero	Recipiente sin tapa	⎓	0,3-1,0	Retirar previamente la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente con la aleta dorsal hacia arriba.
P15	Guiso de arroz con ingredientes frescos	Recipiente alto con tapa	⎓	0,05-0,2	Añadir tres partes de agua y cuatro de verduras por cada parte de arroz. Utilizar solamente ingredientes frescos. Introducir solo el peso del arroz.

9.3 Ajustar el plato

1. Situar el mando de funciones en la posición P.
✔ El panel indicador muestra el número del primer plato y un peso recomendado.
2. Ajustar el plato deseado con el mando giratorio.
3. Pulsar kg.
4. Seleccionar el peso con el mando giratorio.
Antes del inicio puede modificarse con P y kg entre el plato y el peso.
✔ El aparato ajusta automáticamente la duración adecuada.
5. Pulsar ⏯.
El plato y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa. El peso ajustado puede modificarse con kg.
✔ El aparato inicia el funcionamiento.
✔ ⏯ se ilumina.
✔ Se muestra el tiempo transcurrido.
✔ En algunos programas suena una señal breve si es necesario remover o dar la vuelta a los alimentos.
6. Si la duración ha transcurrido:
– Suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.
– Situar el selector de funciones en la posición cero.

9.4 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar ⏯ o abrir la puerta del aparato.
✔ El funcionamiento se interrumpe.
✔ ⏯ parpadea.
2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ⏯.
✔ Continúa el funcionamiento.
✔ ⏯ se ilumina.

9.5 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.

10 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.

10.1 Consultar las funciones de tiempo

Requisito: En caso de haber programadas funciones de tiempo, se iluminan los símbolos correspondientes. 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 ◷ hasta que ◷, 🔔 o |→| aparezcan destacados.
- ✔ En el panel indicador se muestra el valor correspondiente.

10.2 Modificar la hora

Requisito: Para modificar la hora, el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar ◷ dos veces.
- ✔ En el panel indicador aparecen ◷ y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar ◷.
- ✔ La hora se ha ajustado.
- ✔ En caso de no pulsar ◷, el valor ajustado se acepta tras unos segundos.

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

10.3 Duración

Se puede fijar un intervalo de tiempo tras el que finaliza el funcionamiento automáticamente. La duración puede ajustarse hasta un máximo de 23:59 horas.

Ajustar la duración

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar ◷ hasta que |→| aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar ⏯.
- ✔ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✔ ⏯ se ilumina.
- ✔ Se muestra el tiempo transcurrido.

Finalizar la duración

Requisito: Suena una señal acústica. El aparato deja de calentar. En el panel indicador se muestra 00:00.

1. Pulsar ◷.
- ✔ La señal está desconectado.
2. Situar el selector de funciones en la posición cero.
- ✔ El aparato está desconectado.

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.

Cancelar la duración

1. Si la función del reloj avisador está ajustada, pulsar ◷.
2. Ajustar la duración a 00:00 usando el mando giratorio.
- ✔ Transcurridos unos segundos, se cancela la duración. El aparato no interrumpe el funcionamiento.

10.4 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo en el reloj avisador, tras el cual sonará una señal. Es posible ajustar hasta un máximo de 24 horas en el reloj avisador.
Funciona independientemente del modo de funcionamiento del aparato y de otras funciones de tiempo. La señal del reloj avisador se diferencia de otras señales.

Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar ◷ hasta que 🔔 aparezca destacado.
2. Ajustar el transcurso del tiempo deseado con el mando giratorio.
- ✔ Transcurridos unos segundos, el aparato muestra el tiempo ajustado en el reloj avisador.
- ✔ El reloj avisador se pone en marcha.
- ✔ En el panel indicador se ilumina 🔔.
- ✔ Se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

Finalización del reloj avisador

Requisito: Suena una señal acústica. En el panel indicador se muestra 00:00.

- ▸ Pulsar un símbolo cualquiera.
- ✔ El reloj avisador se apaga.

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.

Cancelar el reloj avisador

- ▸ Ajustar el tiempo del reloj avisador a 00:00 con el mando giratorio.
- ✔ El reloj avisador se apaga.

11 Ajustes básicos

El aparato se puede adaptar a sus necesidades.

11.1 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	Tono de tecla táctil	0 = desactivado 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	Indicador de tiempo	0 = desactivado 1 = activado[1]	Mostrar la hora en el panel indicador.
c05	Iluminación interior	0 = desactivado 1 = activado[1]	Activar o apagar la iluminación interior.
c06	Ajuste de fábrica	0 = desactivado[1] 1 = activado	Restablecer los ajustes modificados y volver a los ajustes de fábrica.
c07	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.
c08	Volumen de la señal acústica	1 = bajo 2 = medio[1] 3 = alto	Ajustar el volumen de la señal acústica.

[1] Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

11.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El aparato debe estar apagado.

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.

11.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

▸ Girar el selector de funciones.
✔ Todos los cambios se desestiman y no se guardan.

12 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

12.1 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.

12.2 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 51*
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.

12.3 Limpiar el interior del horno

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → *"Productos de limpieza", Página 51*.
2. Utilizar agua caliente con un poco de jabón o agua 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.
   No utilizar sprays para hornos, otros productos de limpieza para hornos agresivos ni limpiadores abrasivos.
   Para evitar arañar la superficie, no utilizar estropajos, esponjas ásperas ni estropajos de metal.
   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. Secar con un paño suave.

Limpiar la base de cristal

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → *"Productos de limpieza", Página 51*.
2. Limpiar la base de cristal con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.
   No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza. No frotar.
3. Secar con un paño suave.

12.4 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 51*
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.

12.5 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 51*
2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
3. Secar con un paño suave.

12.6 Limpieza de los accesorios

1. "Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza." → *Página 51*
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.

12.7 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.

Medida	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.
Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo.	Evitar que se corroa.
Utilizar la bandeja para pizzas al cocinar pasteles muy húmedos.	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.
A través del Servicio de Asistencia Técnica, se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente adecuados. Para ello, tener en cuenta las indicaciones del fabricante.	

12.8 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 51*
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.

12.9 Secar a mano el interior del aparato

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

1. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
2. Secar el interior del aparato con un paño suave.
3. Dejar la puerta del aparato abierta hasta que el interior del aparato esté completamente seco.

12.10 EasyClean

El asistente de limpieza es una alternativa rápida a la limpieza del compartimento de cocción durante el funcionamiento. El asistente de limpieza ablanda la suciedad mediante la evaporación del agua con jabón. De este modo, la suciedad se puede eliminar más fácilmente.

Ajustar la limpieza auxiliar

1. Verter un par de gotas de lavavajillas en una taza con agua.
2. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar una cuchara en el recipiente.
3. Colocar la taza en el centro del compartimento de cocción.
4. Ajustar la potencia de microondas a 600 W.
5. Ajustar una duración de 5 minutos.
6. Iniciar el microondas.
7. Una vez transcurrido el tiempo, dejar la puerta cerrada durante otros 3 minutos.
8. Limpiar el compartimento de cocción con un trapo suave.
9. Dejar secar el interior del aparato.

13 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.

13.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El fusible está defectuoso. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	Avería **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 69*
Cuando el aparato no se calienta, parpadean dos puntos en el panel indicador.	El modo Demo está activado en los ajustes básicos. **1.** Desconectar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. **2.** Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en un intervalo de 3 minutos.
Se interrumpe la función microondas.	Avería **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 69*
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	Se ha seleccionado una potencia del microondas demasiado baja. ▶ Seleccionar una potencia superior en el microondas.
	Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones. ▶ Ajustar una duración prolongada. Una cantidad doble necesitan el doble de tiempo.
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones. ▶ Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado del todo. ▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado ⏯. ▶ Pulsar ⏯.
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", Página 44*
El aparato no está en funcionamiento. En el panel indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado ⏯. ▶ Pulsar ⏯.

13.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
Aparece un mensaje con "D" o "E" en el panel indicador, p. ej., D0111 o E0111.	Avería **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 69*
Aparece un mensaje E2 en el panel indicador.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. ▸ Pulsar una tecla cualquiera.
Aparece el mensaje E11 en el panel indicador.	Humedad en el panel de mando. ▸ Dejar secar el panel de mando.

14 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

14.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. 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.

15 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

15.1 Lo mejor es proceder de la siguiente manera

Aquí se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Encontrará información sobre múltiples platos con información y consejos acerca de cómo utilizar y ajustar «a mano» el aparato de la mejor manera posible.

Consejo: El aparato dispone de ajustes programados para una selección de platos. Para dejarse llevar por el aparato, utilizar los programas automáticos.

1. Seleccionar un plato adecuado de entre los que aparecen en la lista.

Consejos

- Si se utiliza el aparato por primera vez, debe tenerse en cuenta esta información básica:
  - → *"Seguridad", Página 35*
  - → *"Ahorro de energía", Página 39*
  - → *"Agua de condensación", Página 43*
- Si no se encuentra exactamente el plato que se desea preparar o la aplicación que se desea llevar a cabo, buscar un plato similar.

2. Sacar los accesorios del compartimento de cocción.
3. Seleccionar recipientes y accesorios adecuados. Utilizar el recipiente y los accesorios que aparecen en los ajustes recomendados.
4. Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.
5. Ajustar el aparato según los ajustes recomendados.
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.
Cuando el plato esté cocinado, desconectar el aparato.

15.2 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	■ 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.
Repostería y galletas	■ 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	■ 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.

15.3 Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Ajustes recomendados para descongelar, calentar y cocinar a fuego lento en el microondas.
La duración depende del recipiente y de la temperatura, del estado, de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello, existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

Consejos para descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar, calentar y cocinar a fuego lento con el microondas.

Contacto	Consejo
Si se desea preparar una cantidad diferente a la que se indica en la tabla.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla: ■ Doble cantidad = casi el doble de tiempo ■ La mitad de cantidad = la mitad de tiempo

Descongelar en el microondas

Nota:
Instrucciones de preparación
- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas sin tapa.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces. Al darle la vuelta, retirar el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse.
- Las partes delicadas, como, p. ej., los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado, ya se puede retirar el papel de aluminio.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 800 g	Recipiente sin tapa	⎓	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 1 kg	Recipiente sin tapa	⎓	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 1,5 kg	Recipiente sin tapa	⎓	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30

[1] Separar las partes descongeladas.
[2] Retirar la carne ya descongeladas.
[3] Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 200 g [1]	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 500 g [1]	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 800 g [1]	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne picada, variada, 200 g [2]	Recipiente sin tapa	⁓	90	10-15
Carne picada, variada, 500 g [2]	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne picada, variada, 800 g	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Ave o trozos de ave, 600 g	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Ave o trozos de ave, 1,2 kg	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Pato, 2 kg	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filetes, rodajas o ventresca de pescado, 400 g [1]	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pescado entero, 300 g	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pescado entero, 600 g	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Verduras, p. ej., guisantes, 300 g	Recipiente sin tapa	⁓	180	10-15
Verduras, p. ej., guisantes, 600 g	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruta, p. ej., frambuesas, 300 g [1]	Recipiente sin tapa	⁓	180	7-10
Fruta, p. ej., frambuesas, 500 g [1]	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Descongelar mantequilla, 125 g	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Descongelar mantequilla, 250 g	Recipiente sin tapa	⁓	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pan entero, 500 g	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pan entero, 1 kg	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 500 g [3]	Recipiente sin tapa	⁓	90	15-25
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 750 g [3]	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 500 g [3]	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 750 g [3]	Recipiente sin tapa	⁓	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

[1] Separar las partes descongeladas.
[2] Retirar la carne ya descongeladas.
[3] Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

Descongelar y calentar alimentos congelados

Nota:
Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.

- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 1 a 2 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

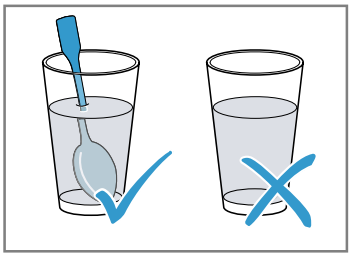
Plato	**Accesorio/recipiente**	**Altura de suspensión**	**Potencia del microondas en vatios**	**Duración en minutos**
Menú, plato único, plato precocinado, 300-400 g	Recipiente con tapa	⎓	600	10-15
Sopa, 400 g	Recipiente con tapa	⎓	600	8-15
Cocido, 500 g	Recipiente con tapa	⎓	600	10-15
Cocido, 1 kg	Recipiente con tapa	⎓	600	20-25
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 500 g	Recipiente con tapa	⎓	600	25-30
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 1 kg	Recipiente con tapa	⎓	600	25-30
Pescado, p. ej., filetes, 400 g	Recipiente con tapa	⎓	600	10-15
Pescado, p. ej., filetes, 800 g	Recipiente con tapa	⎓	600	18-20
Guarniciones, p. ej., arroz o pasta cocidos, 250 g [1]	Recipiente con tapa	⎓	600	2-5
Guarniciones, p. ej., arroz o pasta cocidos, 500 g [1]	Recipiente con tapa	⎓	600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli o zanahorias precocinados, 300 g [1]	Recipiente con tapa	⎓	600	5-8
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli o zanahorias precocinados, 600 g [1]	Recipiente con tapa	⎓	600	14-17
Espinacas a la crema, 500 g	Recipiente con tapa	⎓	600	11-16

[1] Añadir un poco de agua al al alimento.

Calentar en el microondas

⚠ 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 destrozar 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.

Nota:
Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 1 a 2 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- Alimento para bebés:
  - Colocar los biberones sin tetilla ni tapa sobre la parrilla.
  - Agitar bien o remover tras el calentamiento.
  - Comprobar siempre la temperatura de la comida para bebés.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Menú, plato único, plato precocinado, aprox. 400 g	Recipiente sin tapa	⁓	600	5-10
Bebidas, 200 ml	Cristal Introducir una cuchara en el vaso	⁓	900	1-2
Bebidas, 500 ml	Cristal Introducir una cuchara en el vaso	⁓	900	2-4
Alimentos para bebé, p. ej., biberones, 150 ml [1]	Colocar los biberones sin tetilla ni tapa sobre el suelo del compartimento de cocción	⁓	360	1-2
Sopa, 2 tazas, cada una, de 175 g	Recipiente sin tapa	⁓	900	4-5
Sopa, 4 tazas, cada una, de 175 g	Recipiente sin tapa	⁓	900	5-6
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 500 g	Recipiente con tapa	⁓	600	10-15
Cocido, 400 g	Recipiente con tapa	⁓	600	5-10
Cocido, 800 g	Recipiente con tapa	⁓	600	10-15
Verduras, 150 g [2]	Recipiente sin tapa	⁓	600	2-3
Verduras, 300 g [2]	Recipiente sin tapa	⁓	600	3-5

[1] Agitar bien o remover tras el calentamiento. Controlar la temperatura.
[2] Añadir un poco de agua al al alimento.

Cocinar a fuego lento en el microondas

Nota:
Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.

- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 1 a 2 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- El sabor natural del plato se conserva en gran medida. Utilizar sal y especias moderadamente.
- Cortar las verduras y las patatas en trozos grandes iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas. Remover de vez en cuando.
- Añadir el doble de líquido que de arroz.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo entero, fresco, sin vísceras, 1,3 kg	Recipiente con tapa	⎓	600	30-35
Filete de pescado, fresco, 400 g	Recipiente con tapa	⎓	600	10-15
Verduras frescas, 250 g	Recipiente con tapa	⎓	600	5-10
Verduras frescas, 500 g	Recipiente con tapa	⎓	600	10-15
Patatas, 250 g	Recipiente con tapa	⎓	600	8-10
Patatas, 500 g	Recipiente con tapa	⎓	600	10-15
Arroz, 125 g + 250 ml agua	Recipiente con tapa	⎓	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Arroz, 250 g + 500 ml agua	Recipiente con tapa	⎓	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Dulces, p. ej., pudding (instantáneo) 500 ml [1]	Recipiente con tapa	⎓	600	6-8

[1] Remover 2-3 veces durante el proceso con varilla batidora.

Palomitas para el microondas

Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar exclusivamente recipientes planos de cristal resistentes al calor. No utilizar porcelana o platos muy curvados.
- Colocar el cristal del recipiente sobre la parrilla.
- Ajustar la duración en función de la cantidad.
- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Palomitas para el microondas, 100 g	Parrilla Plato de cristal	⎓	600	3-5

Consejos para la siguiente descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar, calentar y cocinar a fuego lento con el microondas.

Contacto	Consejo
El alimento está demasiado seco.	■ Acortar la duración o seleccionar una potencia más baja. ■ Añadir más líquido y tapar la comida.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Prolongar la duración. Las cantidades más grandes o los alimentos gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está listo por dentro pero se ha sobrecalentado por fuera.	■ Remover de vez en cuando. ■ Reducir la potencia del microondas y prolongar la duración.
La carne o la carne de ave no se ha descongelado por dentro tras la descongelación, pero ya está cocinada por fuera.	■ Reducir la potencia del microondas. ■ Dar la vuelta a los trozos grandes varias veces.

15.4 Repostería

Ajustes recomendados para pasteles y repostería. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

Consejos prácticos para el horneado

Hemos reunido aquí algunos consejos para obtener un buen resultado de cocción.

Contacto	Consejo
El pastel debe subir de manera uniforme.	■ Engrasar solo la base del molde desarmable. ■ Después del horneado, extraer el pastel del molde con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
Los pasteles pequeños no deben pegarse entre sí durante el horneado.	Dejar una distancia mínima de 2 cm alrededor de cada pastel. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Determinar si el pastel está listo.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
Si se quiere seguir una receta propia.	Orientarse a partir de las recetas similares que figuran en las tablas.
Utilizar moldes de silicona, vidrio, plástico o cerámica.	■ El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. ■ En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. ■ La duración se acorta con respecto a los datos de la tabla.

Pasteles en moldes

Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.
- Los moldes para hornear de metal son aptos únicamente para hornear sin microondas.
- Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil [1]	Molde corona o rectangular	2		170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de desayuno) [1]	Molde corona o rectangular	2		150-170	-	70-90
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	2		160-180	-	30-40
Bizcocho de frutas, delicado, con masa de bizcocho	Molde desarmable o de bizcocho	2		170-190	90	30-45
Bizcocho de cuatro cuartos, 3 huevos	Molde desarmable Ø 26 cm	2		170-180	-	30-40
Tarta de fruta o de requesón con base de masa quebrada [1]	Molde desarmable Ø 26 cm	2		170-180	180	35-45
Pizza	Bandeja redonda para pizza	2		220-230	-	15-25

[1] Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel salado (p. ej., quiche)	Molde desarmable Ø 26 cm	—	🌀	200-220	-	50-70
Pastel de nueces	Molde desarmable Ø 26 cm	—	🌀	170-180	90	30-35
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza	—	🌀	170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza	—	🌀	170-190	-	35-45

[1] Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

Repostería pequeña

Nota:
Instrucciones de preparación
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.
- Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja redonda para pizza	—	🌀	150-170	20-35
Almendrados	Bandeja redonda para pizza	—	🌀	110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda para pizza	—	🌀	100	80-100
Magdalenas	Molde de tartaletas en la parrilla	—	🌀	160-180	35-40
Pastel de hojaldre	Bandeja redonda para pizza	—	🌀	190-200	35-45

Pan y panecillos

Nota:
Instrucciones de preparación
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.
- Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan (1,5 kg)	Molde rectangular	—	🌀	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Panecillos, p. ej., panecillos de harina de trigo	Bandeja redonda para pizza	—	🌀	210-230	25-35

Consejos para el siguiente horneado

Si algo no funciona durante la cocción, pueden consultarse los siguientes consejos.

Contacto	Consejo
El pastel se desmorona.	■ 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 pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura del horno 10 °C y acortar el tiempo de cocción.
El pastel completo ha quedado demasiado claro.	■ Comprobar la altura de inserción y el accesorio. ■ Aumentar la temperatura del horno 10 °C. O bien: ■ Prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	Colocar el pastel a una altura superior.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	■ Colocar el pastel a una altura inferior. ■ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	■ Reducir la temperatura del horno. ■ Cortar el papel de hornear como corresponda. ■ Colocar el molde para hornear en el centro. ■ Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.
El pastel está hecho por fuera pero aún no se ha horneado por dentro.	■ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción. ■ Añadir menos líquido. Pastel con capa jugosa: ■ Horneado previo de la base. ■ Espolvorear la base con almendras o pan rallado. ■ Colocar la cobertura sobre la base.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	■ Tras el horneado, dejar que se enfríe el pastel durante 5-10 minutos. ■ Aflojar con cuidado el borde del pastel con un cuchillo. ■ Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío. ■ Para el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	■ Comprobar si el exterior del molde está limpio. ■ Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. ■ Continuar horneando sin microondas y prolongar la duración del horneado.

15.5 Asar y asar al grill

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

Asar en el recipiente

Si se preparan platos en el recipiente, pueden extraerse del horno más fácilmente y servirse directamente en el recipiente. Si se preparan en recipientes cerrados, el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Observaciones generales para asar en el recipiente.

- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.
- Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.
- Colocar el recipiente sobre la parrilla.
- Comprobar antes si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.
- Los recipientes de cristal son los más adecuados. Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.
- La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar paños de cocina para extraerlo.
- Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa

Utilizar un molde para hornear alto.

Recipiente con tapa
- Utilizar una tapa adecuada que cierre bien.
- Cuando se cocina carne deben mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre el alimento y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.
- La carne, las aves y el pescado también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Para ello, utilizar un recipiente para asados con tapa de cristal. Utilizar una temperatura más alta.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!
Al abrir la tapa después de la cocción, puede salir vapor muy caliente. Según la temperatura, puede ocurrir que no se vea el vapor.
- ▸ Abrir la tapa de tal modo que el vapor caliente salga lejos del cuerpo.
- ▸ No dejar que los niños se acerquen.

Notas
- Carnes magras o estofados
  - – Añadir al recipiente aprox. 1/2 cm de líquido, por ejemplo, agua, vino, vinagre o similares.
    La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del recipiente y de si se utiliza una tapa o no.
    Se necesita más líquido en las fuentes de asados esmaltadas o de metal oscuro que en los recipientes de cristal.
    Añadir un poco más de líquido para estofados.
  - – Durante el asado, el líquido se va evaporando. En caso necesario, regar con líquido con cuidado.
  - – Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Pescado
  - – Para rehogar el pescado, añadir al recipiente entre una y tres cucharadas soperas de líquido, como, p. ej., zumo de limón o vinagre.

Asar al grill

Asar al grill alimentos que deben quedar crujiente.
- Asar al grill siempre con la puerta del aparato cerrada.
- No precalentar.
- Utilizar piezas de asado con peso y grosor similares.
  Así se doran los trozos de carne de forma homogénea y se conservan jugosas.
- Colocar las piezas para asar al grill directamente sobre la parrilla.
- Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas para grill. Si se pica 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: La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca, p. ej., de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia depende del nivel de grill ajustado.
Al asar al grill puede producirse humo.

Consejos prácticos para asar y estofar

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de asar y estofar.

Contacto	Consejo
La carne magra no debe secarse.	■ Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.
Si se desea hacer un asado con corteza de tocino.	■ Cortar la corteza en forma de cruz. ■ Freír primero el asado con la corteza de tocino hacia abajo.
Mantener el compartimento de cocción lo más limpio posible.	■ Preparar los alimentos en un asador cerrado a una temperatura más alta.
La carne, por ejemplo el roastbeef, debe permanecer caliente y jugosa.	■ Cuando el asado esté listo, dejar reposar durante 10 minutos con el compartimento de cocción cerrado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo. ■ Envolver los alimentos en papel de aluminio tras la preparación.

Carne de buey

Nota:
Instrucciones de preparación
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.

- Dar la vuelta al roastbeef y al bistec de buey una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar los platos durante aprox. 10 minutos.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente con tapa			180-200	180	120-145
Rosbif, al punto, aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente sin tapa			210-230	180	30-40
Filete, medio hecho, 2-3 piezas, 200 g cada una, grosor de 2-3 cm	Parrilla Plato de cristal			3	-	20-30

Carne de cerdo

Nota:
Instrucciones de preparación
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Dar la vuelta al asado sin corteza de tocino una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar el asado durante aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Hacer unos cortes en la corteza. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar el asado durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los bistecs de cuello una vez transcurridos 2/3 del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin tocineta (p. ej., pescuezo), aprox. 750 g	Parrilla Recipiente con tapa			220-230	180	40-50
Asado con tocineta (p. ej., paletilla), aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente sin tapa			190-210	-	130-150
Filete de pescuezo, 2-3 piezas, 2-3 cm de grosor	Parrilla Plato de cristal			3	-	25-35

Otros platos de carne

Nota:
Instrucciones de preparación
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurridos 2/3 del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 750 g	Parrilla Recipiente sin tapa			180-200	600	15-20
Salchichas para asar, de 4 a 6 unidades, aprox. 150 g/unidad	Parrilla Plato de cristal			3	-	25-35

Ave

Nota:
Instrucciones de preparación
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.

- Colocar el pollo entero con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- Colocar las piezas de pollo y las pechugas de pato con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta a los alimentos.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Parrilla Recipiente con tapa			220-230	360	35-45
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Parrilla Recipiente sin tapa			210-230	360	20-30
Pechuga de pato, aprox. 500 g	Parrilla Plato de cristal			3	90	20-30
Pechuga de ganso, muslos de ganso, 700-900 g	Parrilla Recipiente sin tapa			210-230	90	30-40

Pescado

Nota:
Instrucciones de preparación
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Poner el pescado entero, p. ej. el salmón, en el centro de la parrilla.
- Engrasar antes la parrilla con aceite.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Ventresca, 2-3 unidades, 150 g cada una	Parrilla Plato de cristal			3	20-25
Pescado, entero, 2-3 unidades, cada una de 300 g	Parrilla Plato de cristal			3	20-30

Consejos para el siguiente asado

Si algo no funciona en el momento del asado, pueden consultarse los siguientes consejos.

Contacto	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	■ Seleccionar una temperatura más baja. ■ Reducir la duración del tiempo de cocción.
El asado está demasiado seco.	■ Seleccionar una temperatura más baja. ■ Reducir la duración del tiempo de cocción.
La corteza del asado es demasiado fina.	■ Aumentar la temperatura. O bien: ■ Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La salsa se ha quemado.	■ Seleccionar un recipiente más pequeño. ■ Añadir más líquido al asador.
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	■ Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande. ■ Añadir menos líquido al asador.
Si se estofa carne, esta se quema.	■ Comprobar que la cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. ■ Disminuir la temperatura. ■ Añadir más líquido al estofado.
El asado no está bien hecho.	■ Trinchar el asado. ■ Preparar la salsa en la cacerola. ■ Colocar los filetes de carne asada en la salsa. ■ Cocinar a fuego lento los filetes de carne asada al microondas.

15.6 Gratinados y tostadas

Nota:
Instrucciones de preparación
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Utilizar para gratinados y patatas gratinadas un recipiente para microondas y resistente al calor de 4-5 cm de altura.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Pretostar las tostadas.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa			140-160	360	25-30
Gratinado, salado con ingredientes cocidos, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa			150-170	600	20-25
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa			210-220	600	20-25
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla			3	-	8-10

15.7 Productos ultracongelados

Nota:
Instrucciones de preparación
- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- No colocar las patatas fritas, las croquetas y el rösti uno encima del otro y dar la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina	Parrilla			220-230	-	10-15
Pizzabaguette	Parrilla			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patatas fritas	Bandeja redonda para pizza			220-230	90	10-15
Croquetas	Bandeja redonda para pizza			210-220	-	10-15
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja redonda para pizza			200-220	90	15-20
Strudel, pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza			220-230	-	20-30
Gratinados como lasaña, aprox. 450 g	Recipiente con tapa			220-230	600	10-15

15.8 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.

Descongelar en el microondas

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Carne, 500 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Cocinar a fuego lento en el microondas

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento comidas normalizadas en el microondas.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Crema pastelera, 1 kg	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Tarta de bizcocho, 475 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	600	8-10
Asado de carne picada, 900 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	18-23	18-23

Cocinar a fuego lento en combinación con el microondas

Nota:
Instrucciones de preparación

- Usar un recipiente alto para el pollo.
- Colocar el pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado de patatas	Parrilla Recipiente sin tapa	2		210-220	600	25-30
Pasteles	Parrilla Recipiente sin tapa	2		190-200	180	20-27
Pollo	Parrilla Recipiente sin tapa	2		190	360	30-45

Horneado

Nota: Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Base para tarta	Parrilla Molde desarmable Ø 26 cm	2		170-180	30-40
Pastel de manzana cubierto	Parrilla Molde desarmable Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Pastas de té	Plato de cristal	2		160-170	30-35
Pastelitos	Plato de cristal	2		160-170	25-30

Asar al grill

Nota: Dar la vuelta a la hamburguesa de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo.

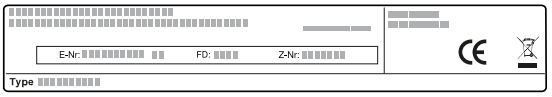
Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas	Parrilla	—	〰	3	4-5
Hamburguesa de ternera, 9 unidades	Parrilla Plato de cristal	—	〰	3	35-45

16 Servicio de Asistencia Técnica

Si existen preguntas relativas al funcionamiento, si no se puede subsanar una avería en el aparato o si éste debe repararse, dirigirse al 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 G. Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y puede ser reemplazadas únicamente por un personal especializado.

16.1 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.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001494775
010910
de, es