



MIKROWELLE
MICROONDAS

[de] Gebrauchsanleitung
[es] Instrucciones de uso

3
24

FMGG53S0

Inhaltsverzeichnis

 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	 Störungen, was tun?	17
 Wichtige Sicherheitshinweise	4	 Kundendienst	18
Generell	4	E-Nummer und FD-Nummer	18
Mikrowelle	5	 Für Sie in unserem Kochstudio getestet	18
 Aufstellen und Anschließen	7	Geeignetes Geschirr	18
 Ursachen für Schäden	7	Ungeeignetes Geschirr	18
 Umweltschutz	7	Auftauen	18
Umweltgerecht entsorgen	7	Tiefgefrorenen Speisen erwärmen	20
 Gerät kennen lernen	8	Speisen erwärmen	20
Bedienfeld	8	Speisen garen	21
Bedienelemente	8	Tipps zur Mikrowelle	22
Signaldauer ändern	9	 Prüfgerichte	23
 Zubehör	9		
Sonderzubehör	9		
 Vor dem ersten Gebrauch	10		
Garraum reinigen und Drehteller einsetzen	10		
Uhrzeit einstellen	10		
Garraum und Zubehör reinigen	10		
 Mikrowelle	11		
Geschirr	11		
Mikrowellen-Leistungen	11		
Mikrowelle einstellen	11		
 Grillen	12		
Grill einstellen	12		
Mikrowelle und Grill einstellen	13		
 Memory	13		
Memory speichern	13		
Memory starten	13		
 Programme	14		
Programm einstellen	14		
Auftauen mit der Programmautomatik	14		
Garen mit der Programmautomatik	15		
Kombi-Garprogramm	15		
 Grundeinstellungen	15		
 Reinigen	16		
Reinigungsmittel	16		

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

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

NeffCOM®
089-12 474 474



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. → *"Vor dem ersten Gebrauch" auf Seite 10*



Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Angaben zum Minimalabstand über dem Gerät beachten.
→ *Seite 7*
 - Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen.
 - Gerät darf nicht in einem Einbaumöbel aufgestellt werden.

Es besteht Gefahr durch Überhitzung.

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

- Eindringende Flüssigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Netzstecker ziehen bzw. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nie Gefäße mit Flüssigkeiten auf das Gerät stellen, das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

Mikrowelle

⚠️ Warnung – Brandgefahr!

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠️ Warnung – Explosionsgefahr!

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

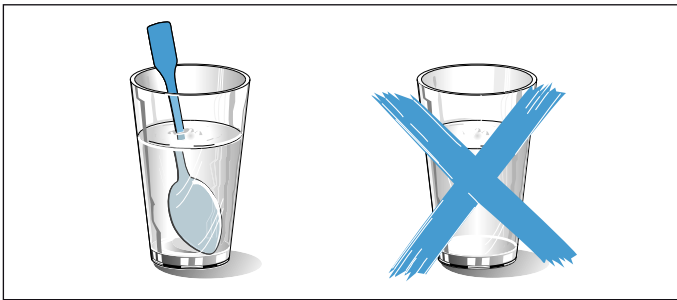
⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstecken. 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 anstecken.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

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

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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



⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall 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.

- Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen. Für den Mikrowellen-Kombibetrieb immer geeignete Materialien verwenden, die auch den Heißluft- und Grilltemperaturen standhalten.
- Der Drehteller aus Glas kann splintern. Nie mit harten Gegenständen gegen den Drehteller stoßen.
- Sprünge oder Brüche am Drehteller aus Glas sind gefährlich. Behandeln Sie den Drehteller mit Sorgfalt.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

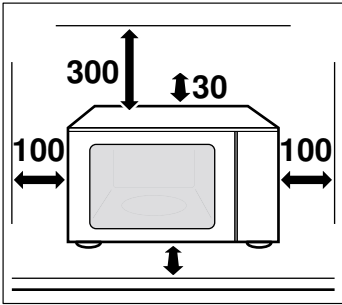
⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten. → "Reinigen" auf Seite 16
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Das Tischgerät auf eine feste, ebene Unterlage (mindestens 85 cm über dem Fußboden) stellen. Die Lüftungsschlitze müssen frei bleiben. Die Minimale Höhe des freien Raumes über der Geräte-Oberseite beträgt 30 cm.



Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Der Geräte-Stecker muss immer erreichbar sein.

Keine Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- **Stark verschmutzte Dichtung:** Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- **Mikrowellenbetrieb ohne Speisen:** Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest. → "Geschirrtest" auf Seite 11
- **Mikrowellen-Popcorn:** Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.
- Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.
- **Funkenbildung:** Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- **Aluminiumschalen:** Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- **Auskühlen mit offener Gerätetür:** Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- **Kondenswasser im Garraum:** An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Um Korrosion zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser immer nach jedem Garen ab.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Gerät kennen lernen

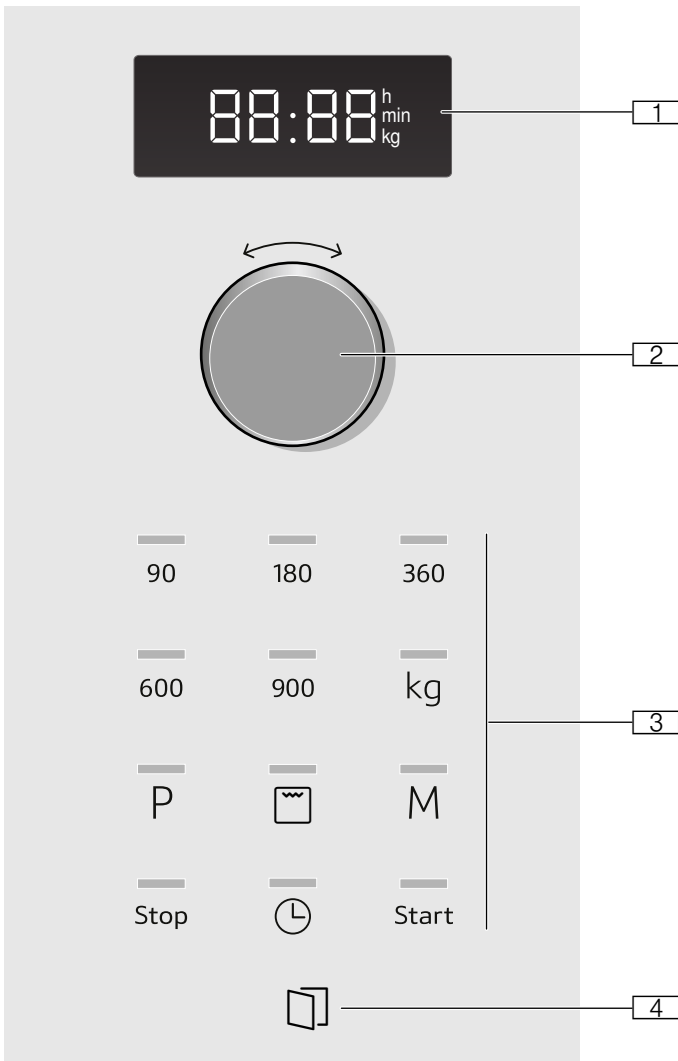
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeige und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

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

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Die Anzeige zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer eingestellten Uhrzeit.



1 Anzeige
für Uhrzeit und Dauer

2 Drehwähler
zum Einstellen von Uhrzeit und Dauer oder zum Einstellen der Programmautomatik

3 Tasten


4 Automatischer Türöffner

Bedienelemente

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten sehen Sie hier kurz erklärt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Tasten und ihre Bedeutung

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten sehen Sie hier kurz erklärt.

Tasten	Bedeutung
Bedruckung	
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900	Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen
kg	Gewicht bei den Programmen wählen
P	Programmautomatik anwählen
	Grill anwählen
M	Memory anwählen
Stop	Betrieb stoppen oder anhalten
	Uhrzeit einstellen
Start	Betrieb starten
	Gerätetür öffnen

Drehwähler

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

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

Automatische Türöffnung

Die Gerätetür springt auf, wenn Sie die automatische Türöffnung betätigen. Sie können die Gerätetür von Hand vollständig öffnen.

Bei Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür von Hand öffnen.

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür während des laufenden Betriebs öffnen, wird dieser angehalten.
- Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb nicht automatisch weiter. Sie müssen den Betrieb von Hand starten.
- Ist das Gerät längere Zeit ausgeschaltet öffnet sich die Gerätetür zeitverzögert.

Kühlgebläse

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

Hinweise

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

Signaldauer ändern

Wenn das Gerät ausschaltet, hören Sie ein Signal. Die Dauer des Signaltons können Sie ändern.

Dazu drücken Sie ca. 6 Sekunden lang die Taste Start.

Die neue Signaldauer wird übernommen.

Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:

Signaldauer kurz - 3 Töne

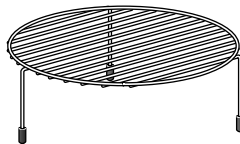
Signaldauer lang - 30 Töne.

Zubehör

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

Achtung!

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



Rost

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

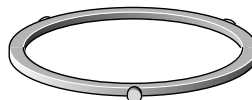
Hinweis: Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

Drehteller

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



Rollenring



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 18

Dampfgeschirr

Zum Garen von Reis, Kartoffeln und Gemüse

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel Sicherheitshinweise. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 4

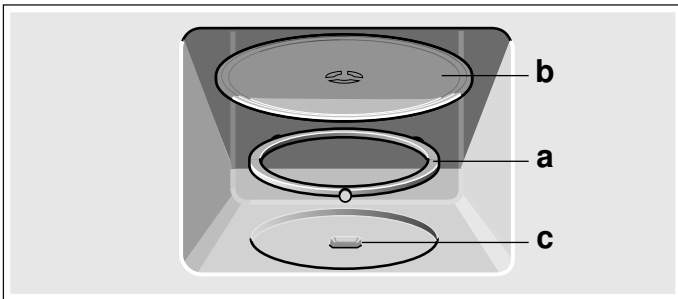
Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie den Drehteller richtig einsetzen. Reinigen Sie außerdem den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen und Drehteller einsetzen

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

So setzen Sie den Drehteller ein




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




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

Uhrzeit einstellen


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

1. Taste  drücken.
In der Anzeige erscheint **12:00^h** und die Anzeigelampe über der Taste  leuchtet.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. Taste  erneut drücken.
Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

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

Wiedereinstellen der Uhrzeit

Taste  drücken.
In der Anzeige erscheint 12:00. Dann einstellen wie in Punkt 2 und 3 beschrieben.

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


Einstellen wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

Garraum und Zubehör reinigen



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

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen im Garraum sind. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Einstellungen

Grill  10 Minuten

Garraum aufheizen

1. Taste Grill  drücken.
In der Anzeige erscheint 10:00 min und die Anzeigelampe über der Taste  leuchtet.
2. Taste Start drücken.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.
Taste Stop drücken oder Gerätetür öffnen.

Tip: Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Mikrowelle

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

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

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

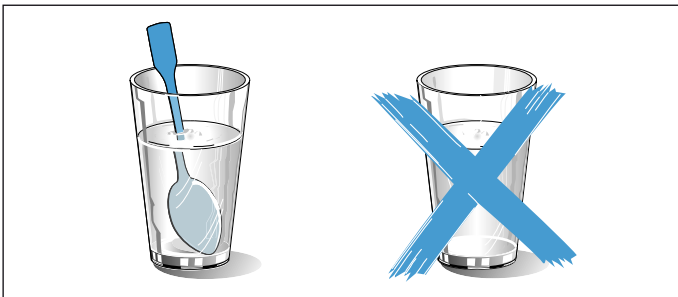
Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser etwas aussermittig auf den Drehteller.

1. Taste 900 W drücken.
2. Mit dem Drehwähler 1:30 min einstellen.
3. Taste Start drücken.

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

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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



Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Geschirrtest

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

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

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

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

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

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Mikrowellen-Leistungen

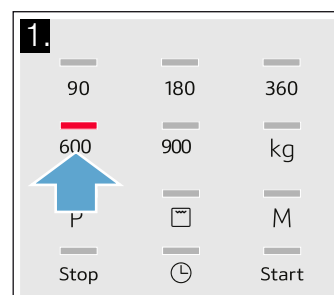
Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
90 W	Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	Auftauen und Weitergaren
360 W	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	Erhitzen und Garen von Speisen
900 W	Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Die Mikrowellen-Leistung 900 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für 1 Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 39 Minuten.

Mikrowelle einstellen

Beispiel Mikrowellen-Leistung 600 Watt, 5 Minuten

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



3. Taste Start drücken.
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

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

Anhalten

Feld Stop einmal berühren oder die Gerätetür öffnen.
Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Stop leuchtet. Nach dem Schließen wieder Feld Start berühren.

Betrieb abbrechen

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


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

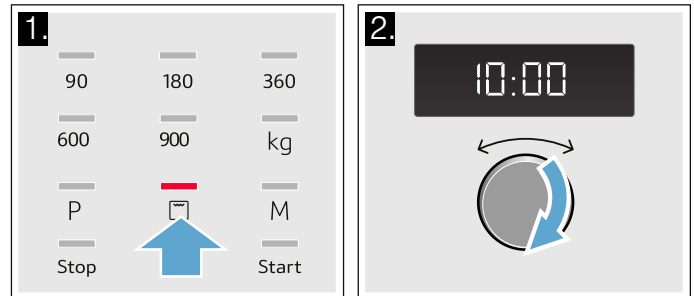
Grillen

Der Grill ist gut zum Bräunen und Überbacken geeignet.

Den Grill können Sie alleine oder kombiniert mit der Mikrowelle einsetzen.

Grill einstellen

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



3. Taste Start drücken.
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

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

Anhalten

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

Korrektur

Eine eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

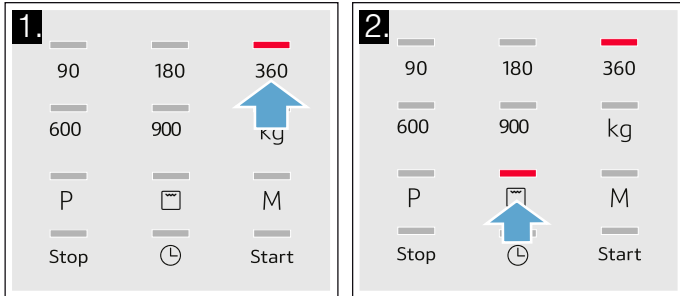
Betrieb abbrechen

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

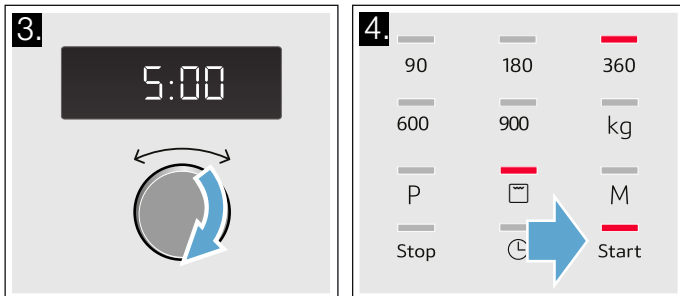
Mikrowelle und Grill einstellen

Beispiel: 360 W, Grill ☐, 5 Minuten

1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.
2. Taste Grill ☐ drücken.



3. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.
4. Taste Start drücken.



Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

M Memory

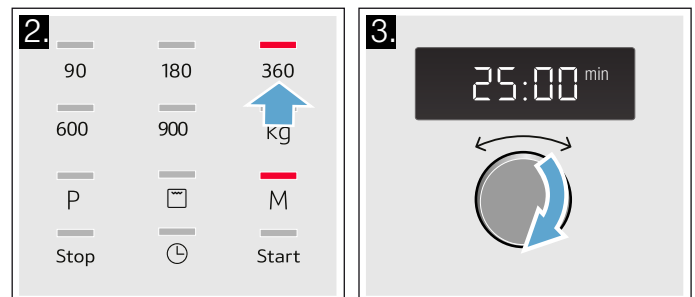
Mit Memory können Sie die Einstellung für ein Gericht speichern und jederzeit wieder abrufen.

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

Memory speichern

Beispiel: 360 W, 25 Minuten

1. Taste **M** drücken.
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
2. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



4. Mit Taste **M** bestätigen.
Die Uhrzeit erscheint wieder. Die Einstellung ist gespeichert.

Hinweise

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

Memory starten

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

1. Taste **M** drücken.
Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.
2. Taste Start drücken.
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Stop

leuchtet. Nach dem Schließen wieder Taste Start drücken.

Programme

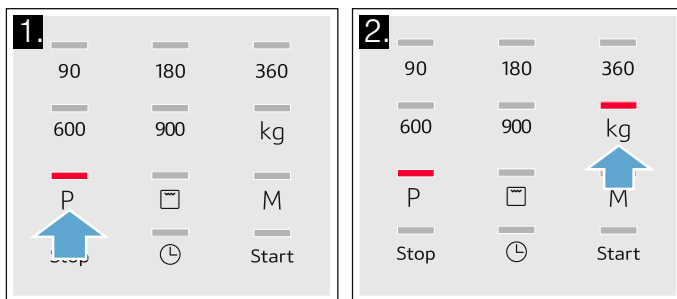
Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

Hinweis: Sie können unter 8 Programmen auswählen.

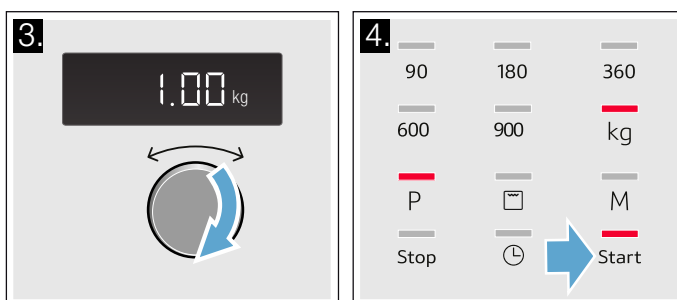
Programm einstellen

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

1. Taste **P** so oft drücken, bis die gewünschte Programm-Nummer erscheint. Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
2. Taste **kg** drücken. Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und ein Vorschlagsgewicht erscheint.



3. Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen.
4. Taste Start drücken.



Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Korrektur

Zweimal Taste Stop drücken und neu einstellen.

Anhalten

Feld Stop einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Stop

Betrieb abbrechen

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

leuchtet. Nach dem Schließen wieder Feld Start berühren.

Betrieb abbrechen

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

Hinweise

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

Auftauen mit der Programmautomatik

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

Hinweise

- **Lebensmittel vorbereiten**
Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C eingefroren und gelagert wurden. Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- **Geschirr**
Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.
- **Ruhezeit**
Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperatúrausgleich noch 10 bis 30 Minuten ruhen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen. Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.
- **Signal**
Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und zerteilen Sie die Speisen, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

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

Garen mit der Programmautomatik

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

Hinweise

- Geschirr**
 Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen.
- Lebensmittel vorbereiten**
 Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Sie benötigen die Angabe zum Einstellen des Programmes.
Reis:
 Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.
Kartoffeln:
 Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu.
Frisches Gemüse:
 Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab. Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.
- Signal**
 Während das Programm abläuft, ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Rühren Sie das Lebensmittel um.
- Ruhezeit**
 Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperatenausgleich sollte es noch 5 bis 10 Minuten ruhen.
 Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

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

Kombi-Garprogramm

Hinweise

- Geschirr**
 Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen, hitzebeständigen Geschirr, das mikrowellengeeignet ist.
- Lebensmittel vorbereiten**
 Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Ruhezeit**
 Das Lebensmittel nach Ablauf des Programmes zum Temperatenausgleich noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

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

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat eine Grundeinstellung, die Sie bei Bedarf ändern können.

Einstellung	Auswahl
Tastenton	ON* eingeschaltet OFF ausgeschaltet (Tastenton bleibt bei den Tasten Start und Stop aktiv)
Demo-Modus	DEMO Das Gerät ist ausgeschaltet. Sie können die Tasten und die Anzeige benutzen, die Tasten jedoch sind ohne Funktion, so dass zum Beispiel bei Mikrowelle keine Leistung erfolgt. Der Demo-Modus wird hauptsächlich von Händlern genutzt.
* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)	

Den Tastenton an Ihrem Gerät können Sie bei Bedarf ändern.

Tastenton ändern

Voraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

- Einige Sekunden lang die Tasten **Start** und **Stop** zusammen gedrückt halten. In der Anzeige erscheint .
- Auf Taste **Start** tippen. blinkt in der Anzeige.
- Mit dem Drehfähler auf **OFF** wechseln.
- Auf Taste **Start** tippen. Die Einstellung wurde übernommen.
- Auf Taste **Stop** tippen. Der Tastenton ist ausgeschaltet.

Sie können die Einstellung jederzeit wieder ändern.

Reinigen

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Verletzungsgefahr!

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

Warnung – Gefahr schwerer

Gesundheitsschäden!

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. → "Reinigungsmittel" auf Seite 16

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

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

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türscheiben.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

Störungen, was tun?

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

Tipp: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im folgenden Kapitel nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zur optimalen

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehwähler wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste "Stop".
	Nach dem Einstellen wurde Taste "Start" nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste "Start" oder löschen Sie die Einstellung mit Taste "Stop".
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Taste "Start" wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste "Start".
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige steht ein M .	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus deaktivieren. → "Grundeinstellungen" auf Seite 15
Fehlermeldung "E - 3"	Fehler im automatischen Türöffnungssystem.	Bei einer Fehlermeldung das Gerät aus- und wieder einschalten; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

Einstellung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 18

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumtür öffnen, rechts.

Das Diagramm zeigt ein rechteckiges Typenschild mit einer Gitterstruktur. In der Mitte befindet sich ein kleinerer Kasten mit den Beschriftungen 'E-Nr.', 'FD-Nr.' und 'Z-Nr.'. Darunter steht 'Type:' gefolgt von weiteren Gitterfeldern.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.**FD-Nr.****Kundendienst**

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544
D 089 12 474 474
CH 0848 840 040

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

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.



Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Geschirr aus dem Garraum nehmen.

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

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

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch. Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Auftauen

Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.

Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in

keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen. Das Fleisch kann auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeitet werden.

Tipps zum Auftauen

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

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

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180	5	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

Tiefgefrorenen Speisen erwärmen

Hinweise

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

- Decken Sie die Speisen immer ab. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

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

Speisen erwärmen

Achtung!

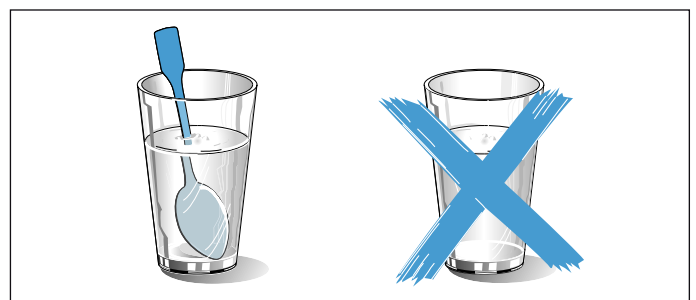
Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Hinweise

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

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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



Speisen erwärmen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Getränke	200 ml	900	2-3	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	500 ml	900	3-4	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360	ca. ½	ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360	ca. 1	
	200 ml	360	1½	
Suppe 1 Tasse	200 g	600	2-3	-
Suppe 2 Tassen	400 g	600	4-5	-
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	350-500 g	600	4-8	-
Fleisch in Soße	500 g	600	8-11	Fleischscheiben voneinander trennen
Eintopf	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Gemüse	150 g	600	2-3	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600	3-5	

Speisen garen

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Garen Sie die Speisen im Mikrowellen solo - Betrieb immer im geschlossenem Geschirr. Stellen Sie das Geschirr direkt auf den Drehteller. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Grillen:

Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.

Stellen Sie den Rost immer auf den Drehteller.

Grill und Mikrowelle kombiniert:

Der kombinierte Betrieb ist besonders gut für Aufläufe und Gratins geeignet.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller und decken Sie die Speisen nicht ab.

Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.





Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.











Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Speise nach der kürzeren angegebenen Zeit.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 bis 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.

Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

Die in der Tabelle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Speisen garen	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Hähnchen ganz, 1,2 kg	geschlossenes Geschirr	600	25-30	nach der Hälfte der Zeit wenden
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel, 800 g	offenes Geschirr auf Rost	360 W + 	30-40	mit der Hautseite nach oben legen, nicht wenden
Hähnchenflügel, mariniert gefroren, 800 g	offenes Geschirr auf Rost	360 W + 	15-25	nicht wenden
Schweinefleisch ohne Schwarte ca. 750 g, z. B. Nacken	offenes Geschirr	360 W + 	40-50	1 bis 2 mal wenden
Speckscheiben, ca. 8 Scheiben	Rost	180 W + 	10-15	-

Speisen garen	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Hackbraten, 750 g	offenes Geschirr	600 360 W + 	20-25 25-35	offen garen maximal 6 cm hoch
Fisch, z. B. Filetstücke, 400 g	offenes Geschirr	600	10-15	evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben
Fischfilet, überbacken, ca. 400 g	offenes Geschirr	360 W + 	10-15	tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen
Fisch-Spieße, 4-5 Stück	Rost	180 W + 	10-15	Holzspieße verwenden
Aufläufe süß, z. B. Quark-Auflauf mit Obst 1 kg	offenes Geschirr	360 W + 	30-35	maximal 5 cm hoch
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten, z. B. Nudelaufwurf, 1 kg	offenes Geschirr	360 W + 	30-35	mit Käse bestreuen, maximal 5 cm hoch
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten, z. B. Kartoffelgratin, 1 kg	offenes Geschirr	360 W + 	30-40	maximal 4 cm hoch
Suppen überbacken, z. B. Zwiebelsuppe, 2-4 Tassen	offenes Geschirr		ca. 15-20	-
Gemüse, frisch, 250 g	geschlossenes Geschirr	600	5-10	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
Gemüse, frisch, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	10-15	-
Gemüsespieße, 4-5 Stück	Rost	180 W + 	15-20	Holzspieße verwenden
Kartoffeln, 250 g	geschlossenes Geschirr	600	8-10	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
Kartoffeln, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	11-14	
Kartoffeln, 750 g	geschlossenes Geschirr	600	15-22	
Reis, 125 g	geschlossenes Geschirr	900 180	5-7 12-15	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
Reis, 250 g	geschlossenes Geschirr	900 180	6-8 15-18	
Toastbrot (vortoasten), 2-4 Scheiben	Rost		1. Seite: ca. 2-4 2. Seite: ca. 2-4	-
Toast überbacken, 2-6 Scheiben	Rost		7-10	je nach Belag
Obst, Kompott, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	9-12	-
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant) 500 ml	geschlossenes Geschirr	600	6-8	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren

Tipps zur Mikrowelle

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

Kondenswasser

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Das ist normal. Die Funktion

der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

 **Prüfgerichte**

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 und EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011

Garen mit Mikrowelle

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



















Auftauen mit Mikrowelle

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

Garen mit Mikrowelle kombiniert

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

Índice

	Uso correcto del aparato	25		¿Qué hacer en caso de avería?	38
	Indicaciones de seguridad importantes	25		Servicio de Asistencia Técnica	39
	En general	25		Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	39
	Microondas	26		Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	40
	Instalación y conexión	28		Recipientes apropiados	40
	Causas de los daños	28		Recipientes no adecuados	40
	Protección del medio ambiente	29		Descongelar	40
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	29		Calentar comidas congeladas	41
	Presentación del aparato	29		Calentar comidas	42
	Panel de mando	29		Cocer alimentos	43
	Mandos	30		Consejos prácticos para usar el microondas	44
	Modificar la duración de la señal	30		Comidas normalizadas	45
	Accesorios	31			
	Accesorios especiales	31			
	Antes del primer uso	31			
	Limpiar el compartimento de cocción y colocar el plato giratorio	31			
	Programar la hora	31			
	Limpiar el compartimento de cocción y los accesorios	32			
	El microondas	32			
	Recipiente	32			
	Potencias del microondas	33			
	Programación del microondas	33			
	Asar al grill	34			
	Programación del grill	34			
	Ajustar el grill y el microondas	34			
	Memoria	35			
	Guardar en la memoria	35			
	Activar memoria	35			
	Programas	35			
	Ajuste de un programa	35			
	Descongelación con el programa automático	36			
	Cocción con el programa automático	36			
	Programa de cocción combinado	37			
	Ajustes básicos	37			
	Limpieza	37			
	Productos de limpieza	37			

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

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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

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

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

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

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

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

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

Colocar los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. → *"Antes del primer uso" en la página 31*

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aparato se calienta mucho. Tener en cuenta las indicaciones sobre la distancia mínima sobre el aparato. → *Página 28*
 - No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble.
 - El aparato no puede instalarse en un mueble empotrado.

Existe riesgo de sobrecalentamiento.

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.
- Si penetra líquido, se puede producir una descarga eléctrica.
Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
No colocar recipientes con líquido sobre el aparato; no utilizar el aparato como superficie de trabajo.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Microondas

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.
Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de explosión!

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

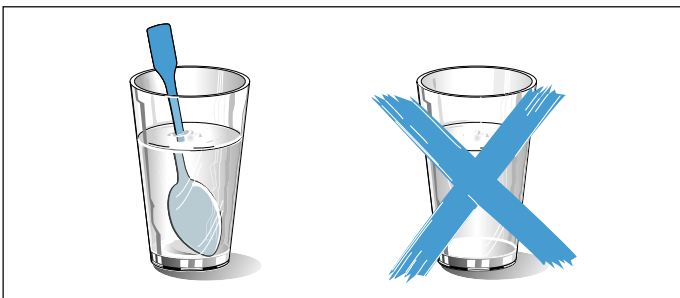
⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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



⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- Una vajilla inadecuada puede producir daños. Para la función combinada de microondas, utilizar siempre materiales adecuados que soporten también las temperaturas del aire caliente y del grill.
- El plato giratorio de cristal puede hacerse pedazos. No golpear nunca el plato giratorio con objetos duros.
- Las roturas y rajaduras en el plato giratorio de cristal son peligrosas. Manejar el plato giratorio con cuidado.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

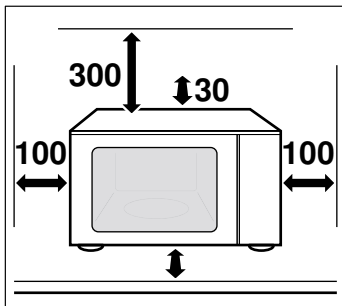
- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta. → "Limpieza" en la página 37
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Colocar el electrodoméstico de sobremesa sobre una base firme y plana (como mínimo 85 cm por encima del suelo). Las rendijas de ventilación del aparato deben quedar despejadas. La altura mínima del espacio que hay que dejar libre sobre la parte superior del aparato es de 30 cm.



El aparato se suministra listo para la conexión a la red eléctrica y solo deberá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra. La tensión de red debe corresponder a la indicada en la placa de características.

La instalación de un enchufe o el cambio del cable de conexión debe realizarlos siempre un técnico electricista experto. El enchufe del aparato debe ser siempre accesible.

No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores. Existe riesgo de incendio en caso de sobrecarga.

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

Causas de los daños

¡Atención!

- **Junta muy sucia:** Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. Solo se permite para probar brevemente un recipiente. → "Prueba de los recipientes" en la página 33
- **Palomitas para microondas:** No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.
- **Formación de chispas:** Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- **Bandejas de aluminio:** No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- **Enfriar con la puerta abierta:** Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- **Agua condensada en el interior del aparato:** Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento en modo microondas no se ve perjudicado. Para evitar la corrosión, limpiar siempre el agua condensada después de cada cocción.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

Presentación del aparato

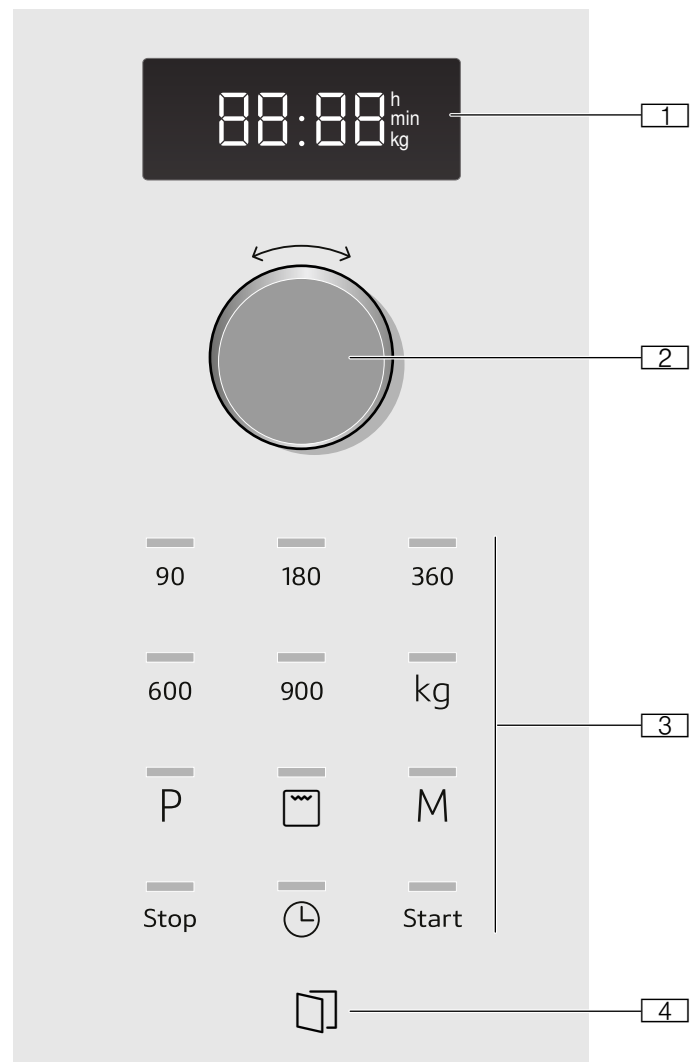
En este capítulo se describen el display y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato. El display muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con la hora ajustada.



- 1** **Display**
para la hora y la duración
- 2** **Mando giratorio**
para configurar la hora y la duración o para ajustar los programas automáticos
- 3** **Teclas**
- 4** **Pulsador de apertura de la puerta automático**

Mandos

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

Teclas y su significado

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas.

Teclas	Significado
Impresión	
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 vatios
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 vatios
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 vatios
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 vatios
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 vatios
kg	Seleccionar el peso en los programas
P	Seleccionar programas automáticos
	Seleccionar el grill
M	Seleccionar la memoria
Stop	Detener o interrumpir el funcionamiento
	Ajustar la hora
Start	Iniciar el funcionamiento
	Abrir la puerta del electrodoméstico

Mando giratorio

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

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

Apertura automática de la puerta

La puerta del aparato salta cuando se pulsa la apertura automática de la puerta. La puerta del aparato se puede abrir por completo manualmente.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. La puerta del aparato se puede abrir manualmente.

Notas

- El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras este está en uso.
- Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento no se reanuda automáticamente. Se debe iniciar el funcionamiento a mano.
- Si el aparato permanece desconectado durante un largo período de tiempo, la puerta se abrirá con una demora de tiempo.

Ventilador

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

Notas

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

Modificar la duración de la señal

Cuando se desconecta el aparato se oye una señal. Es posible modificar la duración de la señal.

Para ello, pulsar la tecla Start durante aprox. 6 segundos.

Se aplica la nueva duración de señal. Se muestra de nuevo la hora.

Se dispone de:

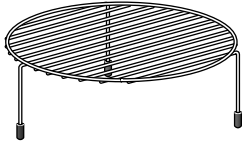
- Duración de la señal breve - 3 tonos
- Duración de la señal larga - 30 tonos.

Accesorios

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

¡Atención!

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



Parrilla

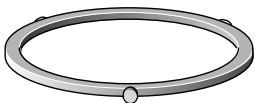
Parrilla para asar al grill, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o como superficie, p. ej., para moldes de gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.



Plato giratorio

Nota: Utilizar el aparato solo con el plato giratorio colocado. Comprobar que esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.



Anillo giratorio

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios.

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea, son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 39

Recipiente de cocción al vapor Para cocer arroz, patatas y verduras.

Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el microondas por primera vez. Leer antes el capítulo «Consejos y advertencias de seguridad». → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 25

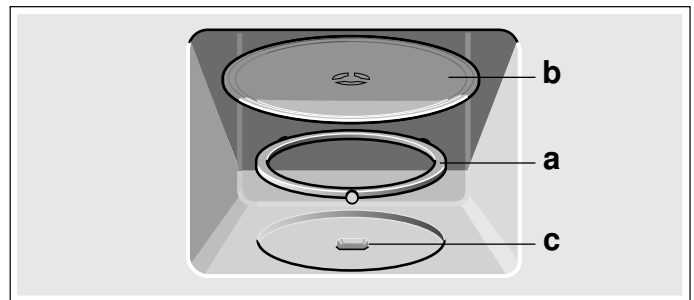
Antes de poder utilizar su nuevo aparato, se debe colocar correctamente el plato giratorio. También se deberán limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

Limpiar el compartimento de cocción y colocar el plato giratorio

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

Colocar el plato giratorio

1. Poner el anillo giratorio **a** en el rebaje del compartimento de cocción.
2. Fijar el plato giratorio **b** en el dispositivo de accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.



Nota: Utilizar el aparato solo con el plato giratorio colocado. Comprobar que esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Programar la hora

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

1. Pulsar la tecla \odot .
En el indicador aparece **12:00^h** y se enciende la luz indicadora situada sobre la tecla \odot .
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar nuevamente la tecla \odot .
La hora actual está ajustada.

Suprimir la indicación de hora

Pulsar la tecla \odot y luego Stop.
El display se vuelve oscuro.

Reprogramar la hora

Pulsar la tecla \odot .
Aparece la hora 12:00 en el indicador. Programar como se describe en los puntos 2 y 3.

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

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



Limpiar el compartimento de cocción y los accesorios

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

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

Ajustes	
Grill 	10 minutos

Calentar el compartimento de cocción

- Pulsar la tecla de grill .
En el indicador aparece 10:00 min y se enciende la luz indicadora situada sobre la tecla .
- Pulsar la tecla «Start».
Una vez transcurrido el tiempo se emite una señal. Pulsar la tecla Stop o abrir la puerta del aparato.

Consejo: Cuando el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua con un poco de jabón.

Limpeza de los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

El microondas

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

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

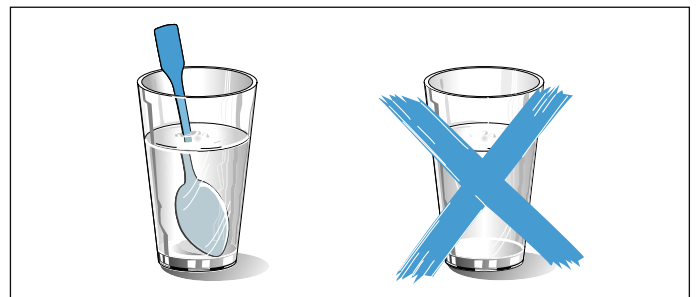
Probar a utilizar el microondas una vez. Por ejemplo, calentar una taza de agua para preparar un té.

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

- Pulsar la tecla 900 W.
- Programar 1:30 min con el mando giratorio.
- Pulsar la tecla Start.
Tras 1 minuto y 30 segundos, suena una señal. El agua está caliente.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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



Recipiente

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

Recipientes adecuados

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

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

Recipientes no adecuados

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

¡Atención!

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

Prueba de los recipientes

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

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

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Potencias del microondas

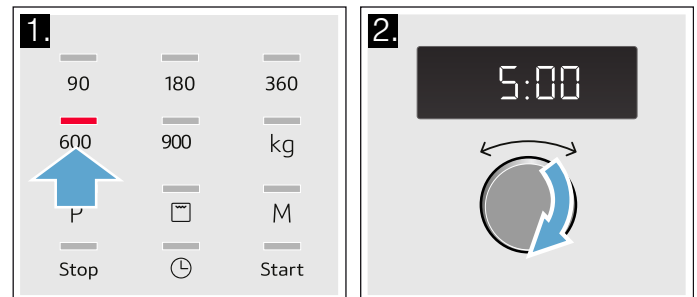
Potencia del microondas	Apropiado para
90 W	descongelar alimentos delicados
180 W	descongelar y continuar la cocción
360 W	cocer carne y calentar alimentos delicados
600 W	calentar y cocer alimentos
900 W	calentar líquidos

Nota: El nivel de potencia del microondas de 900 W puede programarse durante 30 minutos, el de 600 W durante 1 hora y los niveles restantes durante 1 hora y 39 minutos.

Programación del microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 vatios, 5 minutos

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas.
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla.
2. Ajustar una duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla Start.
En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

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

Interrupción

Pulsar una vez el campo «Stop» o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. El display sobre el campo «Stop» se ilumina. Volver a pulsar el campo «Start» después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento


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

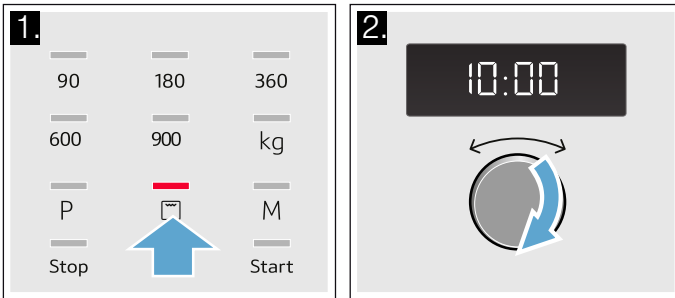
Nota: También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.

Asar al grill

El grill es ideal para dorar y está indicado para gratinar. El grill se puede utilizar solo o combinado con el microondas.

Programación del grill

1. Pulsar la tecla Grill . Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla y en el display aparece 10:00 min.
2. Ajustar una duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla Start. En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

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

Interrupción

Pulsar la tecla «Stop» una vez o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. El display sobre el campo «Stop» se ilumina. Volver a pulsar la tecla «Start» después de cerrar.

Corregir


El tiempo programado se puede corregir en cualquier momento.

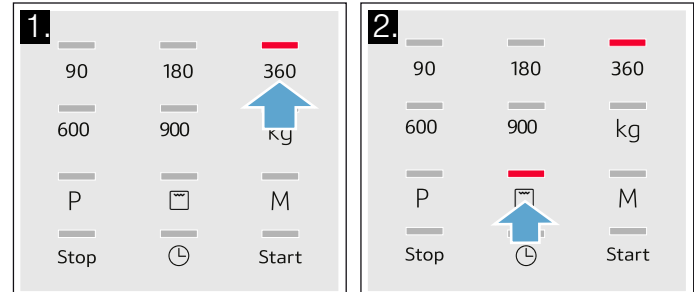
Cancelar el funcionamiento

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

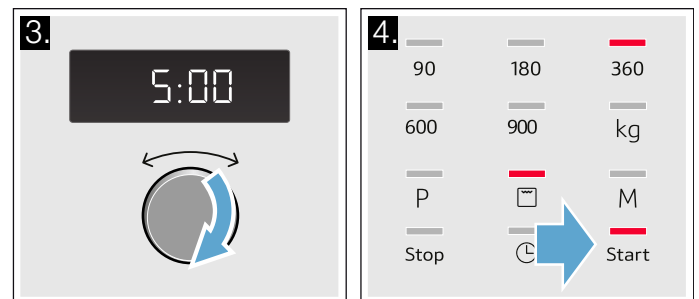
Ajustar el grill y el microondas

Ejemplo: 360 W, Grill , 5 minutos.

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla y en el display aparece 1:00 min.
2. Pulsar la tecla Grill .



3. Ajustar una duración con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla Start.



En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

M Memoria

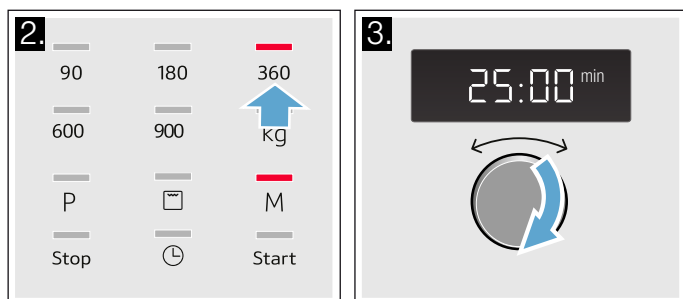
La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.

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

Guardar en la memoria

Ejemplo: 360 W, 25 minutos

1. Pulsar la tecla **M**.
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas.
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla y en el display aparece 1:00 min.
3. Ajustar la duración con el mando giratorio.



4. Confirmar con la tecla **M**.
Se muestra de nuevo la hora. El ajuste se guarda.

Notas

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

Activar memoria

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

1. Pulsar la tecla **M**.
Se visualizarán los ajustes guardados.
2. Pulsar la tecla Start.
En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Interrupción

Pulsar la tecla «Stop» una vez o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. El display sobre el campo «Stop» se ilumina. Volver a pulsar la tecla «Start» después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento

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

P Programas

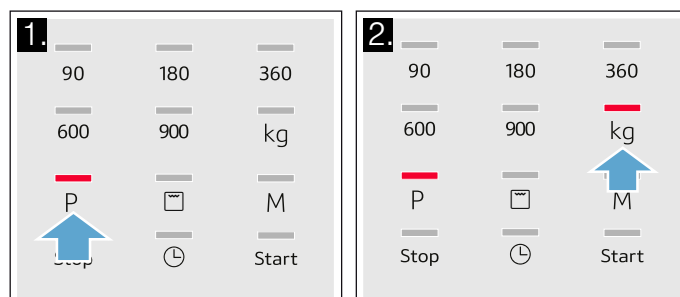
Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

Nota: Pueden seleccionarse hasta 8 programas.

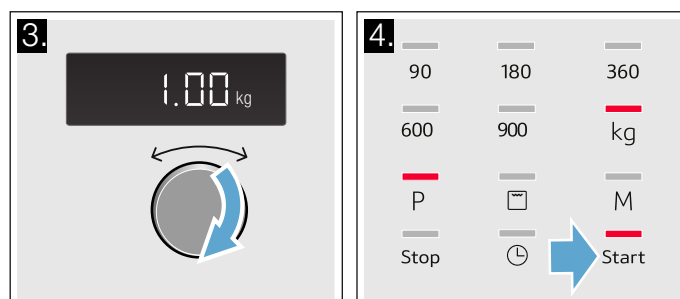
Ajuste de un programa

Una vez seleccionado el programa, proceder del siguiente modo:

1. Pulsar repetidamente la tecla **P** hasta que se muestre el número de programa deseado.
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla.
2. Pulsar la tecla **kg**.
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla y aparece una sugerencia de peso.



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



Se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Corregir

Pulsar Stop dos veces y volver a realizar el ajuste.

Interrupción

Pulsar una vez el campo «Stop» o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. El display sobre el campo «Stop» se ilumina. Volver a pulsar el campo «Start» después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento

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

Notas

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

Descongelación con el programa automático

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

Notas

- **Preparar los alimentos**
Utilizar alimentos congelados a -18 °C y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones.
Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
- Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- **Recipientes**
Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.
- **Tiempo de reposo**
Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar.
A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.
- **Señal**
En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start.

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

Cocción con el programa automático

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

Notas

- **Recipientes**
Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto.
- **Preparar los alimentos**
Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
Arroz:
no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir la cantidad de agua necesaria de acuerdo con las indicaciones del fabricante en el embalaje. La cantidad media es de entre dos y tres veces el peso del arroz.
Patatas:
Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas crudas en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.
Verduras frescas:
Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verduras.
- **Señal**
Durante el transcurso del programa, suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Remover los alimentos.
- **Tiempo de reposo**
Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.
Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

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

Programa de cocción combinado

Notas

■ Recipientes

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

■ Preparar los alimentos

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

■ Tiempo de reposo

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

N.º de programa	Recipientes	Margen de peso en kg
Programa combinado		
P 08	Gratinado, congelado, hasta abierto	0,4 - 0,9
	3 cm de altura	

Ajustes básicos

Se pueden modificar los ajustes básicos del aparato en caso necesario.

Ajuste	Selección
1 Sonido de las teclas	0n* Conectado 0FF Desconectado (El sonido de las teclas sigue activado en las teclas inicio y parada)
2 Modo demo	dEO El aparato está desconectado. Es posible utilizar los campos y los paneles indicadores; no obstante, las teclas no tienen función para que, por ejemplo, no sea necesario activar el microondas. El modo Demo lo utilizan principalmente los distribuidores.
* Ajustes de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el modelo de aparato)	

Se puede modificar el sonido de las teclas del aparato en caso necesario.

Modificar sonido de las teclas

Requisito: el aparato debe estar apagado.

- Mantener pulsadas a la vez las teclas **inicio** y **parada** durante unos segundos.
En el panel indicador aparece 1
- Pulsar la tecla **inicio**.
En el panel indicador parpadea 0n.
- Cambiar a 0FF con el conmutador giratorio.
- Pulsar la tecla **inicio**.
Se aplica el ajuste.
- Pulsar la tecla **parada**.
El sonido de las teclas está desactivado.

La configuración se puede volver a modificar en cualquier momento.

Limpieza

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar enfriar el aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

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

La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. → "Productos de limpieza" en la página 37

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No sumergir el aparato en agua ni limpiarlo bajo un chorro de agua.

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

Productos de limpieza

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inadecuados.

No utilizar lo siguiente:

- Productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar los cristales de la puerta.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta.
- Estropajos o esponjas duras.
- Productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.

Zona	Productos de limpieza
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: no debe penetrar agua en el compartimento de cocción a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio. Secar el dispositivo de accionamiento del plato giratorio con un paño.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con un poco de jabón: encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón: poner en remojo y limpiar con un trapo o un cepillo, no frotar. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño. No utilizar un rascador para vidrio.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Consejo: Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado de un plato, consultar el capítulo siguiente. En él se indican muchos consejos e indicaciones para los ajustes óptimos. → *"Sométidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 40*

Tabla de averías

Anomalía	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos
En el indicador aparecen tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar la hora.

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

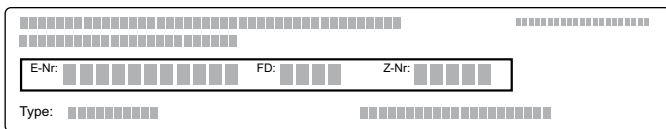
El aparato no está en funcionamiento. En el display aparece una duración.	Se ha accionado el mando giratorio por error.	Pulsar la tecla «Stop».
	Después del ajuste no se ha pulsado la tecla «Start».	Pulsar la tecla «Start» o cancelar los ajustes con la tecla «Stop».
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado la tecla «Start».	Pulsar la tecla «Start».
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas muy baja.	Seleccionar una potencia superior en el microondas.
	El plato contenía más cantidad que en otras ocasiones.	Doble cantidad, doble tiempo.
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.
El plato giratorio hace un ruido como de arrastre o rasguño.	Hay suciedad u objetos extraños en la zona del accionamiento del plato giratorio.	Limpiar el anillo giratorio y el rebaje del compartimento de cocción.
El microondas deja de funcionar sin motivo aparente.	El microondas tiene un problema.	En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece un M .	El aparato está en modo Demo	Desactivar el modo Demo. → "Ajustes básicos" en la página 37
Mensaje de error "E - 3"	Fallo en el sistema automático de apertura de la puerta.	Si aparece un mensaje de error, apagar el aparato y volverlo a encender; si la indicación desaparece, se trata de un problema puntual. Si el error vuelve a aparecer o la indicación permanece, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente e indicar el código de error.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato, a la derecha.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)	N.º de fabricación (FD)
----------------------------	--------------------------------

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

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

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

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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el grill. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para el funcionamiento del microondas existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

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

Recipientes apropiados

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

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

Recipientes no adecuados

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

¡Atención!

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

Descongelar

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

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

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

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 20 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras. La carne también se puede elaborar con un poco de caldo congelado.

Consejos prácticos para descongelar

Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 90	2 4-6	Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Carne picada, variada	200 g	90	10	Congelar preferiblemente en plano Dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Ave o trozos de ave	600 g	180 90	8 10-20	Separar las partes descongeladas
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
	Filetes, rodajas o ventresca de pescado	400 g	180 90	
Verduras, p. ej., guisantes	300 g	180	10-15	-
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180	7-10	Remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 90	8 5-10	
Descongelar mantequilla	125 g	180 90	1 2-3	Retirar todo el envoltorio
	250 g	180 90	1 3-4	
	Pan entero	500 g	180 90	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90	10-15	Solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 90	5 10-15	
	Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 90	
	750 g	180 90	7 15-20	

Calentar comidas congeladas

Notas

- Sacar los platos precocinados de su envase. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Los alimentos planos se calientan más rápido que los altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros, al congelarlos.
- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 o 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.

Calentar comidas congeladas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Menú, plato único, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600	8-11	-
Sopa	400 g	600	8-10	-
Cocidos	500 g	600	10-13	-
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600	12-17	Separar las piezas de carne al remover
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones	450 g	600	10-15	-
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta	250 g	600	2-5	Añadir algo de líquido
	500 g	600	8-10	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600	8-10	Cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600	14-17	
Espinacas a la crema	450 g	600	11-16	Cocer sin añadir agua

Calentar comidas

¡Atención!

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

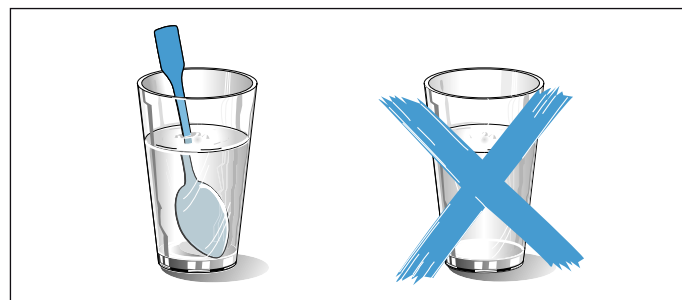
Notas

- Sacar los platos precocinados de su envase. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en el recipiente empleado, cubrir con un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar

intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.



Calentar comidas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Bebidas	200 ml	900	2-3	Introducir una cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	500 ml	900	3-4	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360	aprox. ½	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura.
	100 ml	360	aprox. 1	
	200 ml	360	1½	
Sopa 1 taza	200 g	600	2-3	-
Sopa 2 tazas	400 g	600	4-5	-

Calentar comidas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Menú, plato único, plato precocinado (2 - 3 componentes)	350-500 g	600	4-8	-
Carne en salsa	500 g	600	8-11	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Verduras	150 g	600	2-3	Añadir algo de líquido
	300 g	600	3-5	

Cocer alimentos

Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Cocer los alimentos en el microondas independiente siempre en recipiente cerrado. Colocar el recipiente directamente sobre el plato giratorio. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas.

El sabor natural del plato se conserva en gran medida. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.

Asar al grill:

Asar al grill siempre sobre la parrilla con la puerta del aparato cerrada y sin precalentar.

Colocar la parrilla siempre sobre el plato giratorio.

Grill y microondas combinados:

El funcionamiento combinado es especialmente ideal para gratinados.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio y no cubrir los alimentos.

Para asar, utilizar un molde alto. De este modo, el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Para los gratinados, utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos, las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más en la superficie.







Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción. No puede ser muy grande, el plato giratorio debe poder girar.

Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el alimento después del tiempo indicado más breve.

Dejar reposar la carne de 5 a 10 minutos antes de cortar. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor y no se derrame al cortarla.

Los gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.

Los valores de la tabla son orientativos, pueden variar en función de la calidad del alimento.

Cocer alimentos	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Pollo, entero, 1,2 kg	recipiente con tapa	600	25-30	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo, 800 g	Recipiente sin tapa sobre la parrilla	360 W + 	30-40	Colocar con el lado de la piel hacia arriba, no dar la vuelta
Alitas de pollo, adobadas, congeladas, 800 g	Recipiente sin tapa sobre la parrilla	360 W + 	15-25	No dar la vuelta
Carne de cerdo sin corteza, aprox. 750 g, p. ej., cabeza de lomo	recipiente sin tapa	360 W + 	40-50	Dar la vuelta 1 o 2 veces
Panceta, aprox. 8 lonchas	Parrilla	180 W + 	10-15	-
Asado de carne picada, 750 g	recipiente sin tapa	600	20-25	Cocer en recipiente abierto Máximo 6 cm de altura
		360 W + 	25-35	
Pescado, p. ej., filetes, 400 g	recipiente sin tapa	600	10-15	Si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Filete de pescado, gratinado, aprox. 400 g	recipiente sin tapa	360 W + 	10-15	Descongelar previamente el pescado congelado

Cocer alimentos	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Brochetas de pescado, 4-5 piezas	Parrilla	180 W +	10-15	Usar brochetas de madera
Gratinados dulces, p.ej., soufflé de requesón con fruta, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W +	30-35	Máximo 5 cm de altura
Gratinados salados con ingredientes crudos, p. ej., gratinado de pasta, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W +	30-35	Espolvorear queso, máximo 5 cm de altura
Gratinados salados con ingredientes cocidos, p. ej., gratinado de patatas, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W +	30-40	Máximo 4 cm de altura
Gratinar sopas, p. ej., sopa de cebolla, 2-4 tazas	recipiente sin tapa		aprox. 15-20	-
Verduras, frescas, 250 g	recipiente con tapa	600	5-10	Cortar las verduras en trozos grandes iguales; añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando.
Verduras, frescas, 500 g	recipiente con tapa	600	10-15	-
Brochetas de verduras, 4-5 piezas	Parrilla	180 W +	15-20	Usar brochetas de madera
Patatas, 250 g	recipiente con tapa	600	8-10	Cortar las patatas en trozos grandes iguales; añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando.
Patatas, 500 g	recipiente con tapa	600	11-14	
Patatas, 750 g	recipiente con tapa	600	15-22	
Arroz, 125 g	recipiente con tapa	900 180	5-7 12-15	Añadir doble cantidad de líquido
Arroz, 250 g	recipiente con tapa	900 180	6-8 15-18	
Pan de molde (tostado previamente), 2-4 rebanadas	Parrilla		Lado 1: aprox. 2-4 Lado 2: aprox. 2-4	-
Gratinar tostadas, 2-6 rebanadas	Parrilla		7-10	En función de la capa
Fruta, compota, 500 g	recipiente con tapa	600	9-12	-
Dulces, p. ej., flan (instantáneo), 500 ml	recipiente con tapa	600	6-8	Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Agua condensada

Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Esto es

normal. Esto no afecta a la función del microondas. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Comidas normalizadas

Conforme a las normas EN 60705:2012, IEC 60705:2010 y EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.


Cocer en el microondas

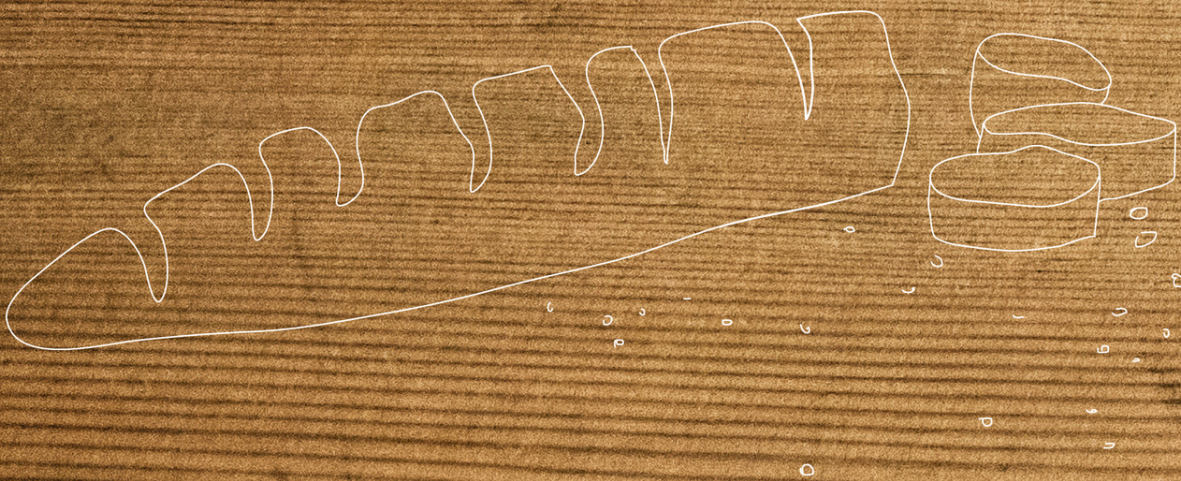
Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 20 x 25 cm sobre el plato giratorio.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.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

Descongelar en el microondas

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

Cocer en el microondas en combinación con el grill

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001340619
981207(02)
de, es