

SIEMENS



Mikrowelle

Microwave

Microondas

HB84H501

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

[de] Gebrauchsanleitung .....	3
[en] Instruction manual .....	26
[es] Instrucciones de uso .....	48

Register  
your  
product  
online



**Wichtige Sicherheitshinweise** ..... 3  
 Ursachen für Schäden ..... 5  
**Aufstellen und Anschließen** ..... 6  
**Ihr neues Gerät** ..... 6  
 Das Bedienfeld ..... 6  
 Tasten und Anzeige ..... 6  
 Funktionswähler ..... 6  
 Temperaturwähler ..... 7  
 Kühlgebläse ..... 7  
 Das Zubehör ..... 7  
**Vor dem ersten Benutzen** ..... 8  
 Uhrzeit einstellen ..... 8  
 Backofen aufheizen ..... 8  
 Zubehör reinigen ..... 8  
**Backofen einstellen** ..... 8  
 Heizart und Temperatur einstellen ..... 8  
 Schnellaufheizung ..... 8  
 Automatische Sicherheitsabschaltung ..... 9  
**Die Mikrowelle** ..... 9  
 Hinweise zum Geschirr ..... 9  
 Mikrowellen-Leistungen ..... 9  
 Mikrowelle einstellen ..... 9  
**MikroKombi-Betrieb** ..... 10  
 Mikrowellenkombi-Betrieb einstellen ..... 10  
**Programmautomatik** ..... 10  
 Programm einstellen ..... 10  
 Auftauprogramme ..... 11  
 Garprogramme ..... 11  
 Kombigarprogramme ..... 11  
**Zeitfunktionen einstellen** ..... 12  
 Wecker einstellen ..... 12  
 Dauer einstellen ..... 12  
 Uhrzeit einstellen ..... 12

**Kindersicherung** ..... 13  
 Kindersicherung einschalten ..... 13  
 Kindersicherung ausschalten ..... 13  
 Kindersicherung bei der Programmautomatik ..... 13  
**Grundeinstellungen ändern** ..... 13  
 Grundeinstellungen ..... 13  
**Pflege und Reinigung** ..... 14  
 Reinigungsmittel ..... 14  
**Störungstabelle** ..... 14  
 Störungstabelle ..... 15  
**Kundendienst** ..... 15  
 E-Nummer und FD-Nummer ..... 15  
 Technische Daten ..... 15  
**Acrylamid in Lebensmitteln** ..... 16  
**Energie- und Umwelttipps** ..... 16  
 Energiesparen ..... 16  
 Umweltgerecht entsorgen ..... 16  
**Für Sie in unserem Kochstudio getestet** ..... 16  
 Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle ..... 16  
 Tipps zur Mikrowelle ..... 19  
 Kuchen und Gebäck ..... 19  
 Tipps zum Backen ..... 20  
 Braten und Grillen ..... 21  
 Tipps zum Braten und Grillen ..... 23  
 Aufläufe, Gratins, Toasts ..... 23  
 Fertigprodukte, tiefgekühlt ..... 24  
**Prüfgerichte** ..... 25

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751\*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**  
 \*) Nur für Deutschland gültig.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

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

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

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

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäd-

den 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 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

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

### **Brandgefahr!**

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

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.

Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

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

len-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

### **Explosionsgefahr!**

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

### **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel *Pflege und Reinigung*.

- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.

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

### **Stromschlaggefahr!**

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

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

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

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

### **Verbrennungsgefahr!**

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

### **Verbrühungsgefahr!**

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

### **Verletzungsgefahr!**

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

### **Ursachen für Schäden**

#### **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.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- 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 siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte

- immer auf einen Gestell 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.

## Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 16 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

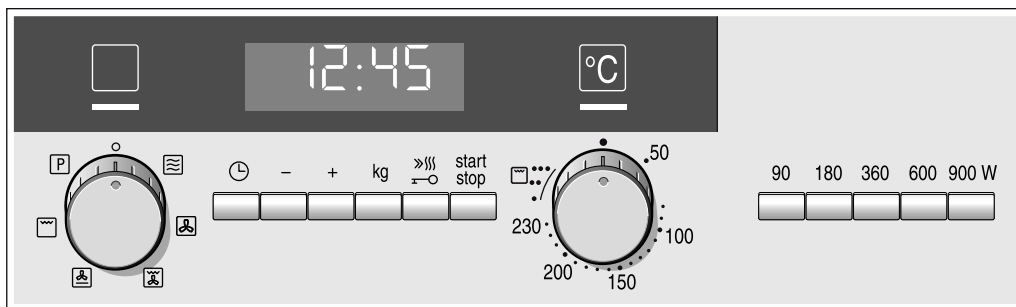
Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

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

## Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

### Das Bedienfeld



### Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Symbol	Funktion der Taste
	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
- Minus	Einstellwerte verringern
+ Plus	Einstellwerte erhöhen
kg	Gewicht wählen
	Schnellaufheizung oder Kindersicherung wählen
	kurz drücken: Betrieb starten/anhalten lang drücken: Betrieb abbrechen
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900	Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen

### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
0	Nullstellung Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Mikrowelle Mikrowellenbetrieb wählen.
	Heißluft Zum Backen von Rührkuchen in Formen, Biskuit- und Quarktorte sowie Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech.
	Umluftgrill Geflügel wird knusprig braun. Aufläufe und Überbackenes gelingen Ihnen damit am besten.
	Pizzastufe Für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen.
	Grill Wählen Sie zwischen den Stufen stark, mittel oder schwach. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.
	Programme 4 Auftauprogramme 11 Garprogramme Heizart und Dauer sind je nach Gewicht festgelegt.

## Hinweise

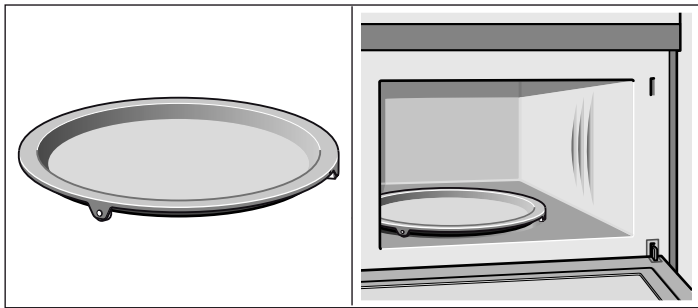
- Wenn Sie einstellen, leuchtet die Anzeigelampe über dem Funktionswähler.
- Nach dem Drücken der Taste **start stop** schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

## Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung		Bedeutung
●	Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50, 100-230	Temperaturbereich	Die Temperatur im Backofen in °C.
●, ●●, ●●●	Grillstufen	● = Stufe 1, schwach ●● = Stufe 2, mittel ●●● = Stufe 3, stark

## Das Zubehör

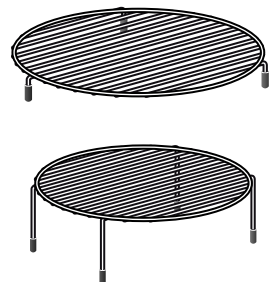


### Drehteller

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

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

- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller.
- Belasten Sie den Drehteller max. mit 5 kg.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.



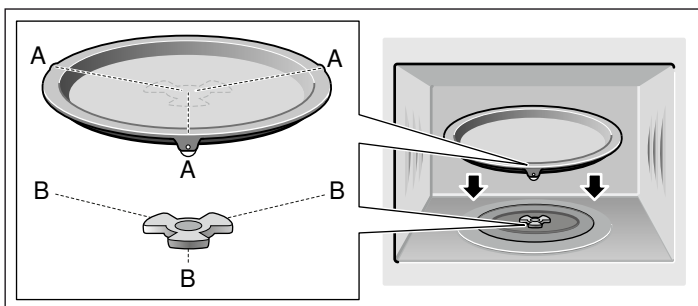
### Niedriger Rost

Für die Mikrowelle und zum Backen und Braten im Backofen.

### Hoher Rost

Zum Grillen von z. B. Steaks, Würstchen und Toast.

Als Stellfläche für flache Auflaufformen.



### Drehteller einsetzen

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

Der Drehteller muss gerade auf dem Mitnehmer sitzen.

**Hinweis:** Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

## Kühlgebläse

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

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

### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

### Hinweise

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

# Vor dem ersten Benutzen

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

## Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchten in der Anzeige drei Nullen und die Symbole ► ⌚. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste + oder - drücken.  
Vorschlagswert +: 12:00  
Vorschlagswert -: 23:59
2. Mit Taste + oder - die Uhrzeit einstellen.
3. Taste ⌚ drücken.  
Die Uhrzeit ist eingestellt.

**Hinweis:** Um den Stand by-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken können Sie die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

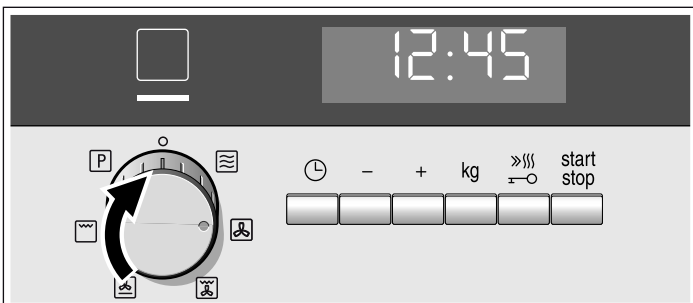
# Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen. Sie können für Ihr Gericht die Dauer am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

## Heizart und Temperatur einstellen

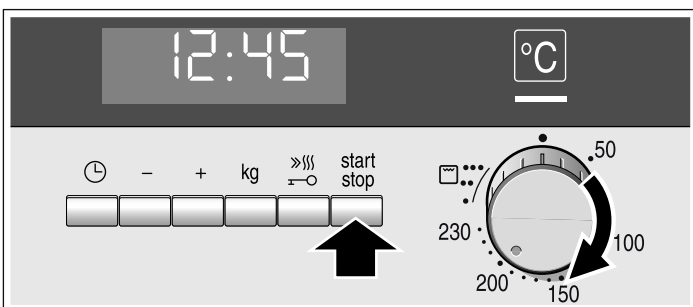
Beispiel im Bild: Heißluft ⌘ bei 200 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.

Der Backofen beginnt zu heizen.



## Backofentür öffnen während der Betrieb abläuft

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken. Der Betrieb läuft weiter.

## Backofen aufheizen

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

1. Mit dem Funktionswähler Heißluft ⌘ einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 180 °C einstellen.
3. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.  
Der Backofen beginnt zu heizen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Zubehör reinigen

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

## Betrieb anhalten

Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken der Betrieb ist angehalten. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken, der Betrieb läuft weiter.

## Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

## Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

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

- ⌘ Heißluft
- ⌘ Pizzastufe
- ⌘ Umluftgrill

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

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.  
In der Anzeige leuchtet das Symbol >>>>.
3. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.  
Der Backofen beginnt zu heizen.

## Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol >>>> in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

## Schnellaufheizung abbrechen

Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> kurz drücken. Das Symbol >>>> in der Anzeige erlischt.



## Automatische Sicherheitsabschaltung

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

Beispiel: Wenn Sie den Backofen mit Heißluft bei 160 °C betreiben, schaltet er sich nach ca. 5 Stunden automatisch ab.

Im Anzeigefeld erscheint **E2**. Das Gerät schaltet ab. Drücken Sie zum Quittieren die Taste **start stop**.

## Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. allein oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen, wie Sie die Mikrowelle einstellen.

### Hinweis:

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

## Hinweise zum Geschirr

### Geeignetes Geschirr

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

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

### Ungeeignetes Geschirr

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

### Achtung!

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

### Geschirrtest

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

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

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

2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.

Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

## Mikrowellen-Leistungen

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


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

### Hinweise

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.
- Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

## Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 360 W, Dauer 17 Minuten.

1. Den Funktionswähler auf  stellen.

2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.


Die Taste leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.

3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.

4. Taste **start stop** drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

## Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

## Backofentür öffnen während der Betrieb abläuft

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste **start stop** drücken. Der Betrieb läuft weiter.

## Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit der Taste **+** oder **-** Dauer verändern.


## Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen und wieder starten.

## Betrieb abbrechen

Taste **start stop** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Hinweise

- Wenn Sie den Funktionswähler auf  stellen, leuchtet immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.


# MikroKombi-Betrieb

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt.

Sie können alle Mikrowellen-Leistungen zuschalten. Ausnahme: 900 Watt.


## Mikrowellenkombi-Betrieb einstellen

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


1. Mit dem Funktionswähler die Heizart und dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken. Eine Vorschlagsdauer erscheint.
3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.



### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombibetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

### Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste  kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

### Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut  drücken, der Betrieb läuft weiter.


### Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit der Taste **+** oder **-** Dauer verändern.

### Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen und wieder starten.

### Betrieb abbrechen

Taste  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, den Funktionswähler und Temperaturwähler auf die Nullstellung zurück drehen.

# Programmautomatik


Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 15 Programmen auswählen.

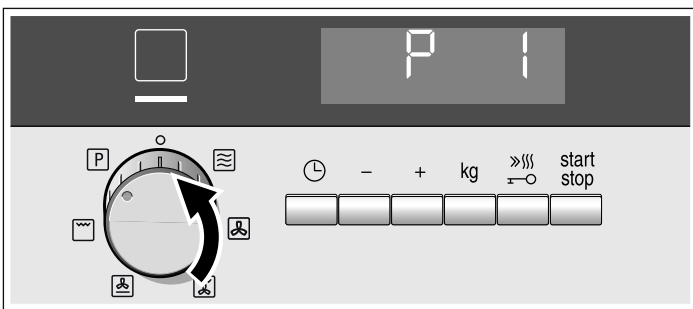
Stellen Sie die Lebensmittel immer in den kalten Garraum.

## Programm einstellen

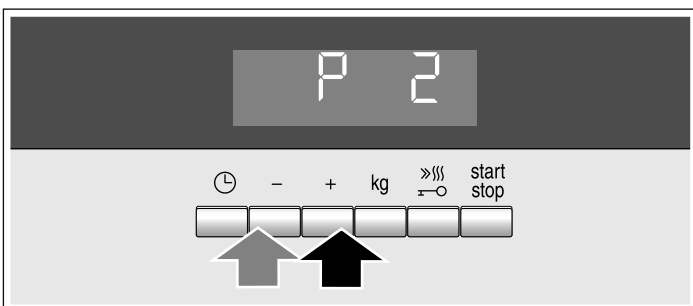
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein. Der Temperaturwähler muss auf der Nullstellung sein.

Beispiel im Bild: Programm 2 mit 1 Kilogramm Gewicht.

1. Den Funktionswähler auf Programmautomatik  stellen. In der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.



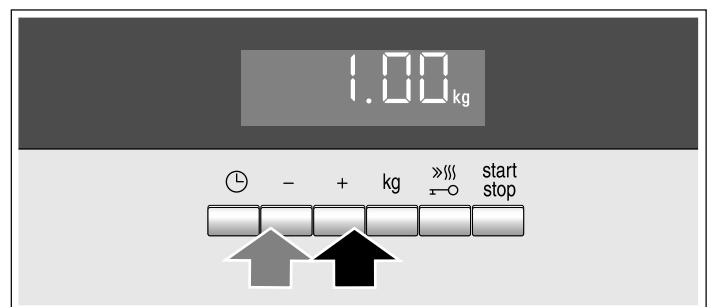
2. Mit Taste **+** oder **-** die Programmnummer wählen.






3. Taste **kg** drücken. In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag 0,50 Kilogramm.




4. Mit Taste **+** oder **-** das Gewicht einstellen.



5. Taste  drücken. Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab und die Symbole  und  erscheinen.

### Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

### Programm ändern

Nach dem Start kann die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

## Programm abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

## Dauer und Endezeit ändern

Bei der Programmautomatik können Sie Dauer und Endezeit nicht ändern.

## Auftauprogramme

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.

- Beim Auftauen von Hähnchen und Hähnchenteilen (P03) ertönt das Signal zum Wenden zweimal.

#### ■ Ruhezeit

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

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

## Garprogramme

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

### Hinweise

#### ■ Lebensmittel vorbereiten

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

#### ■ Geschirr

Garen Sie das Lebensmittel in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen. Stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.

### Reis (P05)

**Hinweis:** Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

## Kartoffeln (P06)

### Hinweis: Salzkartoffeln:

Schneiden Sie diese in gleich große Stücke. Pro 100 g Kartoffeln 1 Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.

## Gemüse (P07)

### Hinweise

#### ■ frisches Gemüse:

In gleich große Stücke schneiden. 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse zugeben.

#### ■ Ruhezeit

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

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
	<b>Garen</b>	
05	Reis	0,05 - 0,20
06	Kartoffel	0,15 - 1,00
07	Gemüse	0,15 - 1,00

## Kombigarprogramme

### Hinweise

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

#### ■ Geschirr

Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen hitzebeständiges Geschirr, das mikrowellengeeignet ist. Stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.

### Lamm, medium (P12)

Geeignet ist Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen.

### Hackbraten (P13)

Das Programm ist geeignet für Hackbraten nicht höher als 7 cm.

### Fisch, ganz (P14)

Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in "Schwimmposition" in das Geschirr.

### Reiseintopf (P15)

Geben Sie nur das Reisgewicht ein. Geeignet sind Reiseintöpfe mit Gemüse, Fisch oder Geflügelfleisch. Verwenden Sie nur frische Zutaten. Verwenden Sie ein hohes Geschirr mit Deckel.






### Ruhezeit

Das Lebensmittel sollte nach Ablauf des Programmes noch ca. 5-10 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
	<b>Kombi-Garen</b>	
08	Auflauf, gefroren* (bis 3 cm hoch)	0,40 - 1,20
09	Hähnchen, ganz*	0,50 - 2,00
10	Roastbeef medium*	0,50 - 1,50
11	Schweinenackenbraten	0,50 - 2,00
12	Lamm, medium	0,80 - 2,00
13	Hackbraten*	0,50 - 1,50
14	Fisch, ganz*	0,30 - 1,00
15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	0,05 - 0,20

\* Verwenden Sie Geschirr ohne Deckel

# Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil  zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste  oder  ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil  steht.

## Wecker einstellen

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


### 1. Taste einmal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil  steht vor .


### 2. Mit Taste oder die Weckerzeit einstellen.

Vorschlagswert Taste  = 10 Minuten



Vorschlagswert Taste  = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.


## Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 0:00. Mit Taste  den Wecker ausschalten.



## Weckerzeit ändern





Mit Taste  oder  die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

## Weckerzeit löschen

Mit Taste  die Weckerzeit zurückstellen bis auf 0:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

## Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Der Wecker läuft im Vordergrund. Vor dem Symbol  steht der Pfeil  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis der Pfeil vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einigen Sekunden in der Anzeige.

## Dauer einstellen



Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

### 1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

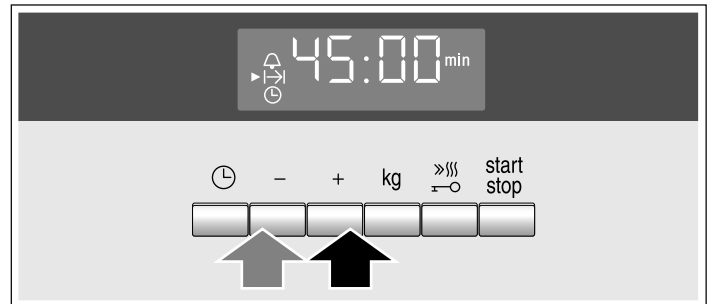
### 2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

### 3. Taste zweimal drücken.


In der Anzeige steht 20:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil  steht vor .




### 4. Mit Taste oder die Dauer einstellen.





### 5. Taste drücken.

Der Backofen startet. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol  leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.


## Dauer ist abgelaufen






Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Taste  drücken. Das Signal erlischt. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

## Dauer löschen


Mit Taste  die Dauer bis auf 0:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste .

## Zeiteinstellungen abfragen


Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil .


Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

## Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige die Symbole  und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

### 1. Taste oder drücken.

Vorschlagswert : 12:00

Vorschlagswert : 23:59


### 2. Mit Taste oder die Uhrzeit einstellen.

### 3. Taste drücken. Die Uhrzeit ist eingestellt.

## Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste  zweimal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil ► steht vor dem Symbol .

2. Mit Taste + oder – die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

## Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.


# Kindersicherung


Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

## Kindersicherung einschalten


Voraussetzung: Es darf keine Dauer eingestellt sein und der Funktionswähler steht in der Nullstellung.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

## Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erlischt das Symbol . Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

## Kindersicherung bei der Programmautomatik





Wenn die Programmautomatik eingestellt ist, funktioniert die Kindersicherung nicht.

# Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit verändern können.

## Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
 1 Uhranzeige 1 = an	Uhranzeige 2 = aus	Anzeige der Uhrzeit
 2 Signalton-Dauer 2 = mittel = 2 Minuten	1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 5 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer
 3 Signalton-Lautstärke 2 = mittel	1 = leise 3 = laut	Lautstärke des Signals
 4 Wartezeit 2 = mittel = 5 Sekunden	1 = kurz = 2 Sekunden 3 = lang = 10 Sekunden	Wartezeit zwischen einzelnen Schritten, nach einer Einstellung


Voraussetzung: Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

1. Taste  einige Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint die erste Grundeinstellung.

2. Mit Taste + oder – die Grundeinstellung ändern.

3. Mit Taste  bestätigen.

In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste  alle Grundeinstellungen durchgehen und mit Taste + oder – ändern.

4. Zum Schluss Taste  einige Sekunden lang drücken.

Alle Einstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

# Pflege und Reinigung

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

## **Stromschlaggefahr!**

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

## **Verbrennungsgefahr!**

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

## **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.

### **Hinweise**

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, 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 des Glases an der Gerätetür.
- 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.

Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

<b>Bereich</b>	<b>Reinigungsmittel</b>
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, 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	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: 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.
Reinigungshilfe für den Garraum	Tasse mit Spülmittelwasser: Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben. Einen Löffel mit in das Gefäß stellen, um Siedeverzug zu vermeiden. Das Wasser 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung erhitzen. Gerät ausschalten und das Gefäß weitere 5 Minuten im geschlossenen Garraum stehen lassen. Anschließend mit einem weichen Tuch den Garraum auswischen und gründlich trocknen lassen.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.
Roste	Heiße Spüllauge: Mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

# Störungstabelle

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

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

## **Stromschlaggefahr!**

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

## Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Stromausfall	Prüfen, ob die Küchenlampe funktioniert.
Gerät funktioniert nicht. Im Anzeigefeld erscheint $\rightarrow\text{O}$ .	Kindersicherung ist aktiv.	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung).
Im Anzeigefeld steht $0:00$ und $\ominus$ .	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen.	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Zu niedrige Leistungsstufe für Mikrowelle eingestellt.	Höhere Leistungsstufe wählen.
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.	Für doppelte Menge fast doppelte Zeit einstellen.
Speisen in der Mikrowelle werden langsamer heiß als bisher.	Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Drehteller kratzt oder schleift.	Verschmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs.	Rollen unten am Drehteller und die Vertiefung im Backofenboden gut reinigen.
Eine bestimmte Betriebsart oder Leistungsstufe lässt sich nicht einstellen.	Einstellung für Temperatur, Leistungsstufe oder Kombination ist für diese Betriebsart nicht möglich.	Mögliche Einstellungen wählen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 1$ .	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 2$ .	Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Beliebige Taste berühren oder Drehwähler drehen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 3$ .	Backofenfunktion ist gestört.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 4$ .	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 11$ .	Feuchtigkeit im Bedienfeld.	Bedienfeld trocknen lassen.
Im Anzeigefeld erscheint $E 17$ .	Schnellaufheizung fehlgeschlagen.	Kundendienst rufen.
Gerät lässt sich einstellen, heizt aber nicht. Der Doppelpunkt blinkt.	Demoschaltung wurde aktiviert.	Stromzufuhr für das Gerät unterbrechen und wieder herstellen. Taste $\rightarrow\text{O}$ so lange drücken, bis das Symbol $\rightarrow\text{O}$ im Display erscheint und der Doppelpunkt aufhört zu blinken. Innerhalb von 4 Sekunden mit Taste $\rightarrow\text{O}$ bestätigen.

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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

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

**Kundendienst** 

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 522  
**D** 089 21 751 751  
**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.

### Technische Daten

Stromversorgung	220-230 V, 50 Hz
Mikrowellenleistung	900 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	16 A

VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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.

## Acrylamid in Lebensmitteln

### Welche Speisen sind betroffen?

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

mes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

### Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C. Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

## Energie- und Umwelttipps

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

### Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

## Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

### Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.
- Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

### Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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



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

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

## Auftauen

### Hinweise

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

- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10-20 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min.+ 90 W, 20-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	möglichst flach einfrieren mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 25-30 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	-
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	360 W, 1Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 12 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	

## Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

### Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

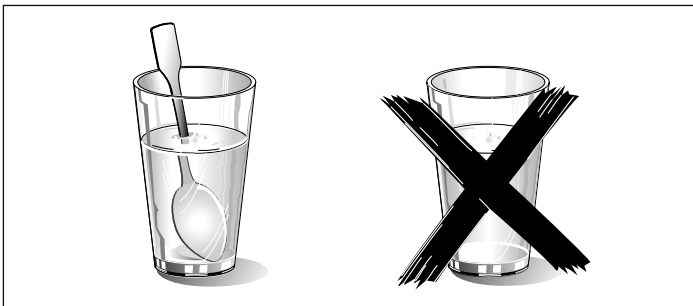
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	300-400 g	600 W, 10-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 15-20 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 25-30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 18-20 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 15-20 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

### Speisen erhitzen

#### Verbrühungsgefahr!

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



### Achtung!

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

### Hinweise

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

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	350-500 g	600 W, 5-10 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1-2 Min.	<b>Achtung!</b> Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren
	300 ml	900 W, 2-3 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. 1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraum stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-2 Min.	
	200 ml	360 W, 2-3 Min.	
Suppe			-
1 Tasse	175 g	900 W, 2-3 Min.	
2 Tassen	à 175 g	900 W, 4-5 Min.	
4 Tassen	à 175 g	900 W, 5-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 5-10 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 10-15 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600 W, 3-5 Min.	

## Speisen garen

### Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 30-35 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 5-10 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 11-14 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 10-12 Min. + 180 W, 20-25 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 7-9 Min.	zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

## Popcorn für die Mikrowelle

### Hinweise

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

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

### Verbrühungsgefahr!

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

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

## Tipps zur Mikrowelle

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

## Kuchen und Gebäck

### Zu den Tabellen

### Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.



















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

■ Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

■ Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des niedrigen Rostes.








## Backformen





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

Kuchen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/ Kastenform		170-180	90	40-50
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Kranz-/ Kastenform		150-170	-	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform		160-180	-	30-40
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform		170-180	90	35-45
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform		160-170	-	20-25
Biskuittorte, 6 Eier	dunkle Springform		170-180	-	35-45
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform		170-190	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform		170-190	180	35-45
Schweizer Wähe**	dunkle Springform		190-200	-	45-55
Gugelhupf	Gugelhupfform		170-180	-	40-50
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech		220-230	-	15-25
Pikante Kuchen**	dunkle Springform		200-220	-	50-60
Nusskuchen	dunkle Springform		170-180	90	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	rundes Pizzablech		160-180	-	50-60
Hefeteig mit saftigem Belag	rundes Pizzablech		170-190	-	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		170-190	-	35-45
Stollen mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		160-180	-	60-70
Strudel, süß	rundes Pizzablech		190-210	180	35-45

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

\*\* Form direkt auf den Drehteller stellen.

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

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

\* Form direkt auf den Drehteller stellen.

## Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.

Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

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

## Braten und Grillen

### Zu den Tabellen

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

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

### Geschirr

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

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

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

### Hinweise zum Braten

#### Hinweise

- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.
- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.
- Fleisch: Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten,

geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

- Geflügel: Wenden Sie die Fleischstücke nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit.

### Hinweise zum Grillen



#### Hinweise

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

### Rindfleisch

#### Hinweise

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

Rindfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180-200	-	120-143
Rinderfilet, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		180-200	90	30-40

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

### Kalbfleisch

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

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

### Schweinefleisch

#### Hinweise

■ Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

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

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

\* niedriger Rost

\*\* hoher Rost

### Lamm

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

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

### Sonstiges

#### Hinweise

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

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

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

\* niedriger Rost

\*\* hoher Rost

## Geflügel

### Hinweise

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

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

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

## Fisch

### Hinweise

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

- Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

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

## Tipps zum Braten und Grillen

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

## Aufläufe, Gratins, Toasts

### Hinweise

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

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

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		140-160	360	25-35

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

\* hoher Rost

## Fertigprodukte, tiefgekühlt

### Hinweise

- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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

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

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



# Prüfgerichte

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

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




## Auftauen mit Mikrowelle

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



## Garen mit Mikrowelle

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



## Garen mit Mikrowelle kombiniert

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

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

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

## Grillen

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

<b>Important safety information</b> .....	<b>26</b>	<b>Childproof lock</b> .....	<b>35</b>
Causes of damage .....	28	Switching on the childproof lock.....	35
<b>Installation and connection</b> .....	<b>29</b>	Switching off the childproof lock.....	35
<b>Your new appliance</b> .....	<b>29</b>	Childproof lock with automatic programmes .....	36
The control panel.....	29	<b>Changing the basic settings</b> .....	<b>36</b>
Buttons and display.....	29	Basic settings .....	36
Function selector.....	29	<b>Care and cleaning</b> .....	<b>36</b>
Temperature selector.....	29	Cleaning agents .....	36
Cooling fan.....	30	<b>Malfunction table</b> .....	<b>37</b>
Accessories .....	30	Malfunction table.....	37
<b>Before using the appliance for the first time</b> .....	<b>30</b>	<b>After-sales service</b> .....	<b>38</b>
Setting the clock .....	30	E number and FD number .....	38
Heating up the oven.....	30	Technical data .....	38
Cleaning the accessories.....	30	<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	<b>39</b>
<b>Setting the oven</b> .....	<b>31</b>	<b>Energy and environment tips</b> .....	<b>39</b>
Setting the type of heating and temperature.....	31	Saving energy.....	39
Rapid heating .....	31	Environmentally-friendly disposal.....	39
Automatic safety switch-off.....	31	<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>39</b>
<b>The microwave</b> .....	<b>31</b>	Defrosting, heating up and cooking with the microwave.....	39
Notes regarding ovenware.....	31	Microwave tips.....	42
Microwave power settings.....	32	Cakes and pastries .....	42
Setting the microwave.....	32	Baking tips .....	43
<b>MicroCombi operation</b> .....	<b>32</b>	Roasting and grilling .....	44
Setting Microwave Combi operation.....	32	Tips for roasting and grilling.....	46
<b>Automatic programmes</b> .....	<b>33</b>	Bakes, gratins, toast with toppings .....	46
Setting a programme .....	33	Convenience products, frozen .....	46
Defrosting programmes.....	33	<b>Test dishes</b> .....	<b>47</b>
Cooking programmes.....	34		
Combi cooking programmes.....	34		
<b>Setting the time-setting options</b> .....	<b>34</b>		
Setting the timer .....	34		
Setting the cooking time.....	35		
Setting the clock .....	35		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) and in the online shop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Important safety information**

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

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

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

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for

the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors. This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the

appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

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

### **Risk of fire!**

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

### **Risk of explosion!**

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

### **Risk of serious damage to health!**

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

### **Risk of electric shock!**

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

### **Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements.

Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

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

### **Risk of scalding!**

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the

container. This will prevent delayed boiling.

### **Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

### **Causes of damage**

#### **Caution!**

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.

# Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 16 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

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

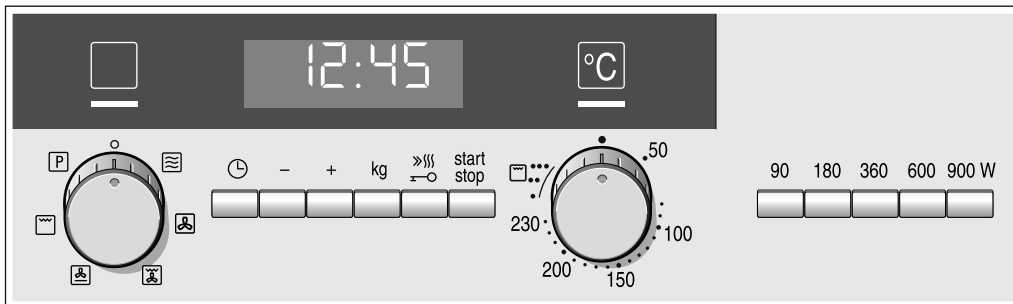
Multiple plugs, plug bars and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

## Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

### The control panel



### Buttons and display

You can use the buttons to set various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Button function
⌚	Opens and closes the time-setting options menu
-	Decreases the adjustment values
+	Increases the adjustment values
kg	Selects the weight
⏏	Select rapid heating or childproof lock
start stop	Press briefly: starts/stops operation Press and hold: cancels operation
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
900	Selects 900 watt microwave power

### Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
0	Off position The oven is switched off.
☰	Microwave Selects microwave operation.
🔥	Hot air For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.
🔥	Hot air grilling Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.

Setting	Use
🍕	Pizza setting For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
☰	Grill Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
P	Programmes 4 defrosting programmes 11 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.

### Notes

- When you make settings, the indicator lamp above the function selector lights up.
- When you press the <sup>start</sup>stop button, the oven light switches on in the cooking compartment.

### Temperature selector

The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

Setting	Meaning
●	Off position The oven does not heat up.
50, 100-230	Temperature range The temperature in the oven in °C.
●, ●●, ●●●	Grill settings ● = setting 1, low ●● = setting 2, medium ●●● = setting 3, high

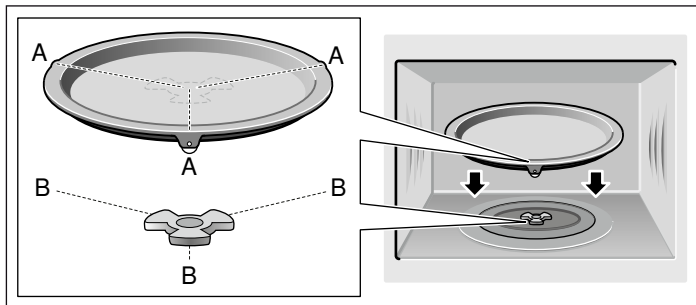
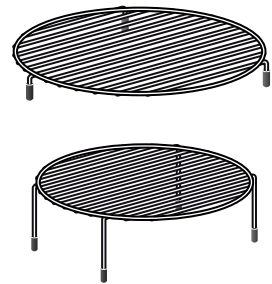
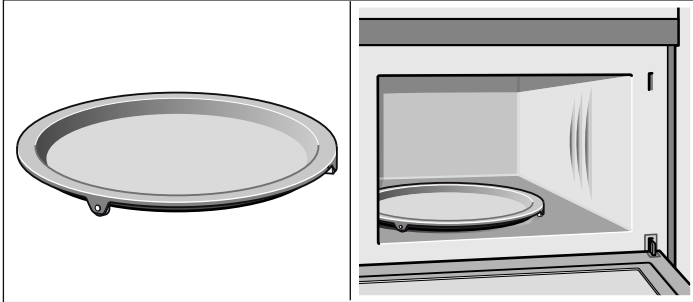
**Note:** The indicator light above the temperature selector is lit until the set temperature is reached. During grilling, the lamp is not lit.

## Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

## Accessories



## Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

## Notes

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

## Turntable

As a surface for the wire rack.

Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise, and is cut resistant. You can cut pizza into slices on the turntable itself.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

## Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

## Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.

## Fitting the turntable

As shown in the figure, place the turntable with rollers "A", onto the turntable drive coupling "B" in the centre of the cooking compartment floor.

The turntable must sit straight on the driver.

## Before using the appliance for the first time

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

### Setting the clock

Once the appliance is connected, three zeros and the ► ⌚ symbols light up in the display. Set the clock.

1. Press the + or - button.  
Default value +: 12:00  
Default value -: 23:59
2. Use the + or - button to set the clock.
3. Press the ⌚ button.  
The time is set.

**Note:** In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock. Read about this in the *Changing basic settings* section.

### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with Hot air at 180 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Hot air.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 180 °C.
3. Press the button.  
The oven begins to heat up.

After an hour, switch off the oven. To switch off, turn the function selector to the off position.


### Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

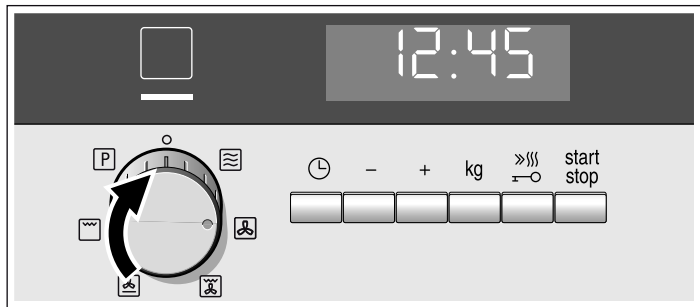
# Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

## Setting the type of heating and temperature

Example in diagram:  Hot air at 200 °C.

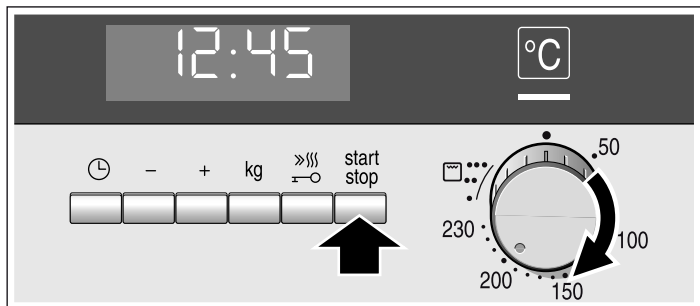
1. Use the function selector to set the type of heating.



2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

3. Press the  button.



The oven begins to heat up.



## Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation continues.

## Pausing operation

Press the  button to pause operation. Press the  button to continue operation.

# The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

## Note:

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

## Notes regarding ovenware

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

## Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.




## Changing the settings

The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

## Rapid heating

With rapid heating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Use the rapid heating function when temperatures above 100 °C are set. Rapid heating is available for the following types of heating:

-  Hot air
-  Pizza setting
-  Hot air grilling

To ensure an even cooking result, only put your food in the cooking compartment when the rapid heating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.


2. Press the  button.

The  symbol lights up in the display.



3. Press the  button.

The oven begins to heat up.

## The rapid heating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display goes out. Put your dish in the oven.



## Cancelling rapid heating

Press the  button briefly. The  symbol in the display goes out.

## Automatic safety switch-off

The automatic safety switch-off is activated if your appliance is operating for a long time with no cooking time having been set. The time at which your appliance switches itself off depends on the set operating mode and temperature.

Example: If your oven is operating with Hot air at 160 °C, it will automatically switch off after approx. 5 hours.

 appears in the display panel. The appliance switches off. To acknowledge, press the  button.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

## Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

## Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

## Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.

2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

## Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

90 W	for defrosting delicate foods
180 W	for defrosting and continued cooking
360 W	for cooking meat and heating delicate foods
600 W	for heating and cooking food
900 watts	for heating liquids

### Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

## Setting the microwave


Example: Microwave power setting 360 W, cooking time 17 minutes

1. Set the function selector to .

2. Press the button for the microwave power setting you require.


The button lights up and a suggested cooking time is displayed.

3. Use the **+** or **-** button to set the cooking time.


4. Press the  button.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. Turn the function selector to the zero position. You can stop the audible signal by pressing the .

### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation continues.


### Changing the cooking time

This can be done at any time. Use the **+** or **-** button to change the cooking time.


### Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the **+** or **-** button to set the cooking time and restart the microwave.

### Cancelling operation

Press and hold the  button for approximately 4 seconds and turn the function selector to the zero position.

### Notes


- When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the proposed setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.


# MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.  
Exception: 900 watts


## Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 360 W, 17 minutes and hot air  190 °C.


1. Set the type of heating using the function selector, and the temperature using the temperature selector.
2. Press the button for the microwave power setting you require. A suggested cooking time appears.
3. Use the **+** or **-** button to set the cooking time.
4. Press the  button.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.



### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished. You can stop the audible signal by pressing the .

### Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The programme will then continue.

### Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.


### Changing the cooking time

This can be done at any time. Use the **+** or **-** button to change the cooking time.

### Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the **+** or **-** button to set the cooking time and restart the microwave.

### Cancelling operation

Press and hold the  button for approximately 4 seconds, turn the function selector and temperature selector back to the zero position.



# Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 15 programmes.

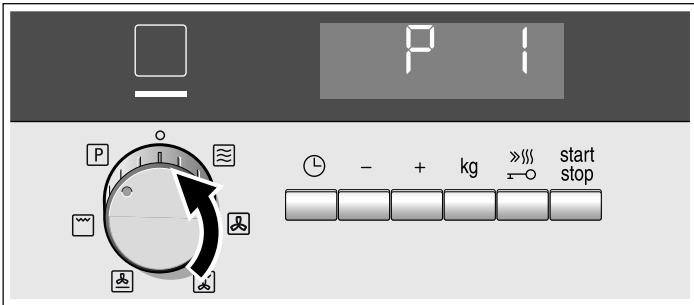
Always place the food in the cold cooking compartment.

## Setting a programme

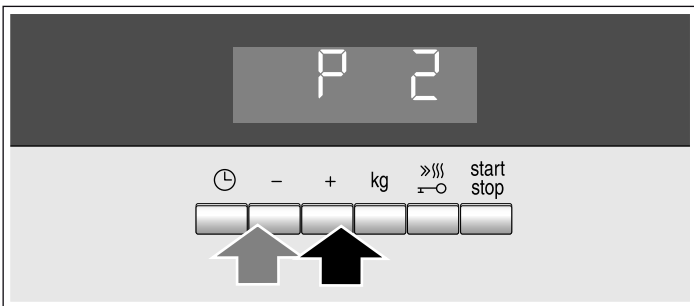
When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example in diagram: Programme 2 with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector to automatic programmes **P**.  
The first programme number appears in the display.



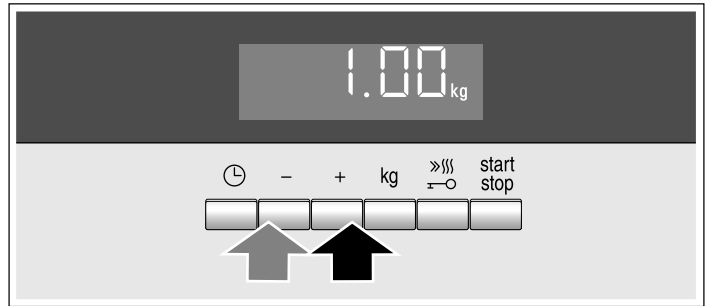
2. Use the **+** or **-** button to select the programme number.



3. Press the **kg** button. The weight suggestion 0.50 kg appears in the display.



4. Use the **+** or **-** button to set the weight.



5. Press the **start/stop** button. The programme starts. You can see the cooking time counting down and the **▶** and **▶|▶** symbols appear.

## Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating. 00:00 is shown in the display. Turn the function selector to the zero position. The oven switches off. You can stop the audible signal by pressing the **⌚** button.

## Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

## Cancelling the programme

Turn the function selector to the zero position. The oven switches off.

## Changing the cooking time and end time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time or end time.

## Defrosting programmes

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

## Notes

### ■ Preparing food

Use food that has been frozen at  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

### ■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

- When defrosting chicken and chicken portions (P03), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

### ■ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

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

## Cooking programmes

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

### Notes

#### ■ Preparing food

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

#### ■ Ovenware

Generally, the food must be cooked in microwaveable ovenware with a lid. For rice, you should use a large, deep dish. Place the ovenware on the lower wire rack.

### Rice (P05)

**Note:** Do not use boil-in-the-bag rice. Rice foams a lot during cooking. Enter the uncooked weight (without liquid). Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.

### Potatoes (P06)

**Note:** Boiled potatoes: Cut into pieces of equal size. Add a little salt and 1 tablespoon of water for every 100 g of potatoes.

### Vegetables (P07)

### Notes

#### ■ Fresh vegetables:

Cut into pieces of equal size. Add 1 tablespoon of water for every 100 g of vegetables.

#### ■ Resting time

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

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

Programme no.	Weight range in kg	
	<b>Cooking</b>	
05	Rice	0.05 - 0.20
06	Potato	0.15 - 1.00

Programme no.	Weight range in kg	
07	Vegetables	0.15 - 1.00

## Combi cooking programmes

### Notes

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

#### ■ Ovenware

Cook the food in ovenware which is not too big, and is heat-resistant and microwaveable. Place the ovenware on the lower wire rack.

### Lamb, medium (P12)

Ideal for a shoulder joint or boned leg of lamb.

### Meat loaf (P13)

The programme is suitable for meat loaves not more than 7 cm in height.

### Fish, whole (P14)

Scale the fish beforehand. Place the fish in the ovenware in its swimming position.

### Rice stew (P15)

Only enter the weight of the rice. Ideal for rice stews with vegetables, fish or poultry. Only use fresh ingredients. Use a high-sided dish with a lid.






### Resting time

Once the programme has finished, the food should be allowed to rest for another approx. 5-10 minutes so it reaches an even temperature.

Programme no.	Weight range in kg	
	<b>Combi-cooking</b>	
08	Bake, frozen* (up to 3 cm in height)	0.40 - 1.20
09	Chicken, whole*	0.50 - 2.00
10	Sirloin, medium*	0.50 - 1.50
11	Pork neck joint	0.50 - 2.00
12	Lamb, medium	0.80 - 2.00
13	Meat loaf*	0.50 - 1.50
14	Fish, whole	0.30 - 1.00
15	Rice stew using fresh ingredients	0.05 - 0.20

\* Use ovenware without a lid



## Setting the time-setting options



Your oven has various time-setting options. You can use the  button to call up the menu and switch between the individual functions. As long as the symbols are lit, you can make settings. The  arrow shows you the time-setting option that is active. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the  or  button when the  arrow is next to the relevant time symbol.

### Setting the timer


You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.



1. Press the  button once.

The time symbols light up in the display and the  arrow is next to .


2. Use the  or  button to set the timer duration.

Default value for  button = 10 minutes

Default value for  button = 5 minutes

After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The   symbol lights up in the display and the timer duration counts down. The other time symbols go out.

### The timer duration has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display. Use the  button to switch off the timer.


### Changing the timer duration





Use the **+** or **-** button to change the timer duration. After a few seconds, the change is adopted.

### Cancelling the timer duration

Use the **-** button to reset the timer duration to 0:00. The change will be adopted after a few seconds. The timer is switched off.

### Checking the time settings



If several time-setting options are set, the corresponding symbols are illuminated on the display. The timer counts down in the foreground. The  symbol is preceded by the **▶** arrow and the timer can be seen counting down.

To check the  timer,  cooking time or  clock, press the  button repeatedly until the arrow points to the appropriate symbol. The value is shown for a few seconds on the display.

### Setting the cooking time

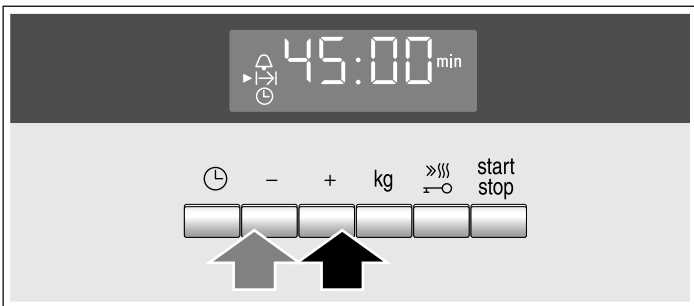
The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.


Example in the diagram: Cooking time 45 minutes.


1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.
3. Press the  button twice.  
20:00 is shown in the display. The time symbols light up and the arrow **▶** is next to .




4. Use the **+** or **-** button to set the cooking time.




5. Press the  button.

The oven starts. The cooking time counts down in the display and the  symbol lights up. The other time symbols go out.

### The cooking time has elapsed





An audible signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display. Press the  button. The audible signal stops. Turn the function selector to the off position. The oven is switched off.

### Cancelling the cooking time


Use the **-** button to reset the cooking time to 0:00. After a few seconds, the change is adopted. The cooking time is cancelled. If the timer has been set, press the  button beforehand.


### Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols are illuminated on the display. The **▶** arrow is next to the symbol for time function which is currently visible on the display.

To check the  timer,  cooking time or  clock, press the  button repeatedly until the **▶** arrow points to the appropriate symbol. The display shows the value for a few seconds.



### Setting the clock

When the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the  symbols and three zeros light up in the display. Set the clock.

1. Press the **+** or **-** button.  
Default value **+**: 12:00  
Default value **-**: 23:59
2. Use the **+** or **-** button to set the clock.
3. Press the  button. The time is set.

### Changing the clock

Prerequisite: your appliance must be switched off.

1. Press the  button twice.  
The time symbols light up in the display, the **▶** arrow is next to the  symbol.
2. Use the **+** or **-** button to change the clock.  
After a few seconds, the time that has been set is adopted.

### Hiding the clock

You can hide the clock. For more information, please refer to the section *Changing the basic settings*.

## Childproof lock


The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

### Switching on the childproof lock


Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Press and hold the  button for approx. four seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

### Switching off the childproof lock

Press and hold the  button for approx. four seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

## Childproof lock with automatic programmes





When automatic programmes have been set, the childproof lock is not operational.

## Changing the basic settings


Your appliance has various basic settings which you can change at any time.


### Basic settings


In the table, you will find all the basic settings and options for changing them.


Basic setting	Options	Explanation
 <b>1</b> Clock display <i>1</i> = on	Clock display <i>2</i> = off	Displays the clock
 <b>2</b> Signal duration <i>2</i> = medium = 2 minutes	<i>1</i> = short = 10 seconds <i>3</i> = long = 5 minutes	Audible signal after the cooking time has elapsed
 <b>3</b> Signal volume <i>2</i> = medium	<i>1</i> = low <i>3</i> = high	Volume of the signal
 <b>4</b> Waiting time <i>2</i> = medium = 5 seconds	<i>1</i> = short = 2 seconds <i>3</i> = long = 10 seconds	Waiting time between two separate steps, after setting

Requirement: Your appliance is switched off.

1. Press and hold the  button for several seconds.  
The first basic setting appears in the display.
2. Use the **+** or **-** button to change the basic setting.

3. Confirm by pressing the  button.

The next basic setting appears in the display. You can go through all of the basic settings using the  button and make changes using the **+** or **-** button.

4. When finished, press and hold the  button for several seconds.  
All settings are applied.

You can change the settings at any time.

## Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

### Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### Risk of burns!

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

### Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

### Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent

delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

### Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- Metal or glass scrapers to clean the door seal.
- Hard scouring pads or sponges.
- Cleaning agents with a high alcohol content.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow surfaces to dry thoroughly before operating the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

Area	Cleaning agents
Cleaning aids for the cooking compartment	Cup filled with washing-up liquid solution: Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water. Place a spoon into the container as well to prevent delayed boiling. Heat the water for 2 minutes at maximum microwave output. Switch off the appliance and leave the container to stand in the cooking compartment with the door closed for another 5 minutes. Then wipe around the cooking compartment using a soft cloth and allow it to dry thoroughly.
Indentation in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not penetrate the appliance through the turntable drive.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless-steel cleaner or clean in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.




Area	Cleaning agents
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless-steel cleaning agents are available from the after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. For stubborn dirt: Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.

## Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.




If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

### Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
 and  are in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.

### Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Problem	Possible cause	Remedy/information
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
<b>E 1</b> appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
<b>E 2</b> appears in the display panel.	The automatic safety switch-off function has been activated.	Touch any button or turn the rotary selector.
<b>E 3</b> appears in the display panel.	The oven is malfunctioning.	Call the after-sales service.
<b>E 4</b> appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
<b>E 11</b> appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
<b>E 17</b> appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.
The appliance can be set, but does not heat up. The colon is flashing.	The demo mode has been activated.	Disconnect the appliance from the mains power supply, then reconnect it. Press and hold the  button until the  symbol appears in the display and the colon stops flashing. Confirm within 4 seconds using the  button.

## After-sales service

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

### E number and FD number

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

E no.	FD no.

### After-sales service

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

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

### To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8999  
Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655  
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

### Technical data

Power supply	220-230 V, 50 Hz
Microwave power setting	900 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Fuse	16 A
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

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

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

# Acrylamide in foodstuffs

## Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps,

chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide.
Oven chips	Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

## Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

### Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

### Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Place the ovenware in the centre of the lower wire rack. The food will then absorb the microwaves from all sides.

### Defrosting

#### Notes

- Place the frozen food in an open container on the wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

<b>Defrost</b>	<b>Weight</b>	<b>Microwave power setting in watts, cooking time in minutes</b>	<b>Notes</b>
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 mins + 90 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 10-15 mins	

### **Defrosting, heating up or cooking frozen food**

#### **Notes**

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

<b>Defrosting, heating up or cooking frozen food</b>	<b>Weight</b>	<b>Microwave power setting in watts, cooking time in minutes</b>	<b>Notes</b>
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	600 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	600 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 15-20 mins	

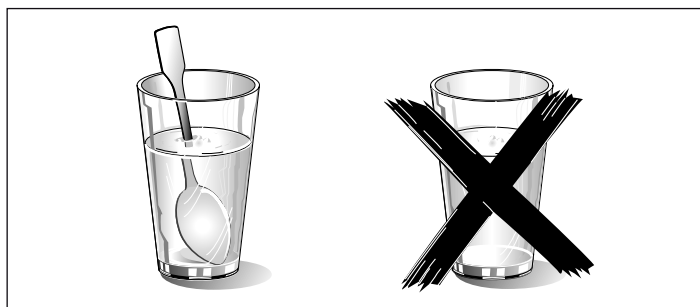


Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

### Heating food

#### ⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



#### Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

#### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	600 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	<b>Caution!</b> Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, 1-2 mins	
	200 ml	360 W, 2-3 mins	
Soup			-
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	600 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	600 W, 3-5 mins	

### Cooking food

#### Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.

- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	600 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 7-9 mins+ 180 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	600 W, 10-12 mins + 180 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

### Popcorn for the microwave

#### Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.
- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.

- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

#### Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware, wire rack	600 W, 3-5 mins

### Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

### Cakes and pastries

#### About the tables

#### Notes








- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and,

if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack.












#### Baking tins

**Note:** It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin		170-180	90	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin		170-180	90	35-45
Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40








\* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.





\*\* Place the tin directly on the turntable.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	180	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180		40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	90	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	180	35-45

\* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

\*\* Place the tin directly on the turntable.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread*	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25

\* Place the tin directly on the turntable.

## Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.

The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

## Roasting and grilling

### About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### Tips for roasting

#### Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:  
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

- Poultry:  
Turn the pieces of meat after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time has elapsed.

### Tips for grilling





#### Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

### Beef



#### Notes

- Turn pot-roasted beef after  $\frac{1}{3}$  and  $\frac{2}{3}$  of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.

Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg	Ovenware without lid		180-200	90	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg	Ovenware without lid		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm thick	Higher wire rack		3	-	each side: 10-15

### Veal

**Note:** Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		200-220	-	120-130






### Pork

#### Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.

- Turn the neck of pork after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.



Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid		220-230	180	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid		220-230	90	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		210-230	90	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	360	45-45
Neck of pork, 2 cm thick**			3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

\* Lower wire rack

\*\* Higher wire rack

## Lamb

**Note:** Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.



Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

## Miscellaneous

### Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.

- Turn the sausages after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	600 W + 180 W	-
4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each**	-		3	-	each side: 10-15

\* lower wire rack










\*\* higher wire rack

## Poultry

### Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.

- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg	Ovenware with lid		220-230	360	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg	Ovenware with lid		220-230	360 180	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each	Ovenware without lid		180-200	360	30-35
Chicken portions, approx. 800 g	Ovenware without lid		210-230	360	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g	Ovenware without lid		190-210	180	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each	Ovenware without lid		3	90	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each	Ovenware without lid		210-230	90	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		210-230	180	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg	Ovenware with lid		200-220	-	90-100

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg	Ovenware with lid		200-220	180	50-60

**Fish** ■ Grease the wire rack with oil beforehand.

#### Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30

## Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

## Bakes, gratins, toast with toppings

#### Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast: Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		140-160	360	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg	Ovenware without lid		150-170	600	20-25
Lasagne, fresh	Ovenware without lid		200-220	360	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	Ovenware without lid		180-200	600	25-30
Toast with topping, 4 slices*			3	-	8-10

\* higher wire rack

## Convenience products, frozen







#### Notes

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable		-	600	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable		-	600	2
			220-230	-	13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18

\* Preheat the cooking compartment for 5 minutes, then place the food on the hot turntable.

\*\* Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Strudel	Turntable		210-220	180	20-30
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	600	12-17

\* Preheat the cooking compartment for 5 minutes, then place the food on the hot turntable.

\*\* Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

## Test dishes

The quality and function of microwave combination appliances are tested by testing institutes using the following dishes.

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




### Defrosting with the microwave

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack. After approx. 13 minutes, remove the defrosted meat.



### Microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard	600 W, 10-13 mins + 180 W, 25-30 mins	Place the Pyrex dish with dimensions 24 x 19 cm on the lower wire rack.
Sponge flan	600 W, 9-10 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Meat loaf	600 W, 18-23 mins	Place the 28 cm Pyrex dish on the lower wire rack.



### Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature °C	Note
Potato gratin	600 W, 25-30 mins		210-220	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Cake	180 W, 15-20 mins		180-200	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Chicken	360 W, 35-40 mins		200-220	Turn after 2/3 of the cooking time.

**Baking** **Note:** The values in the table apply to food placed in a cold oven.

Dish	Ovenware	Type of heating	Temperature °C	Baking time in minutes
Hot water sponge cake	Springform cake tin, dia. 26 cm, lower wire rack		160-180	30-40
German apple pie	Springform cake tin, dia. 20 cm, lower wire rack		190-210	50-60

### Grilling

Dish	Accessories	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast	Higher wire rack		3	4-5
Beefburgers, x 9	Higher wire rack		3	30-35

<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....	<b>48</b>	<b>Seguro para niños</b> .....	<b>58</b>
Causas de daños.....	51	Activar el seguro para niños.....	58
<b>Instalación y conexión</b> .....	<b>51</b>	Desactivar el seguro para niños.....	58
<b>Su nuevo aparato</b> .....	<b>51</b>	El seguro para niños en la programación automática.....	58
Panel de mando.....	51	<b>Modificar los ajustes básicos</b> .....	<b>58</b>
Teclas.....	51	Ajustes básicos.....	58
Mando de funciones .....	52	<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>59</b>
Selector de temperatura.....	52	Productos de limpieza.....	59
Ventilador .....	52	<b>Tabla de averías</b> .....	<b>60</b>
Los accesorios.....	52	Tabla de averías.....	60
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>53</b>	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>60</b>
Programar la hora.....	53	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	60
Calentar el horno .....	53	Datos técnicos.....	61
Limpiar los accesorios.....	53	<b>Presencia de acrilamida en alimentos</b> .....	<b>61</b>
<b>Programar el horno</b> .....	<b>53</b>	<b>Consejos sobre energía y medio ambiente</b> .....	<b>61</b>
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.....	53	Ahorrar energía .....	61
Calentamiento rápido.....	53	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	61
Desconexión automática de seguridad.....	54	<b>Platos probados en nuestro estudio de cocina</b> .....	<b>62</b>
<b>El microondas</b> .....	<b>54</b>	Descongelación, calentamiento y cocción con	
Consejos y advertencias de los recipientes.....	54	el microondas.....	62
Potencias del microondas .....	54	Consejos prácticos para usar el microondas .....	65
Programar el microondas .....	54	Pasteles y repostería.....	65
<b>Funcionamiento MicroCombi</b> .....	<b>55</b>	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado .....	66
Programar el funcionamiento MicroCombi.....	55	Asar y asar al grill.....	67
<b>Programa automático</b> .....	<b>55</b>	Consejos prácticos para asar convencionalmente y	
Ajustar un programa .....	55	asar al grill.....	69
Programas de descongelación.....	56	Gratinados y tostadas.....	69
Programas de cocción .....	56	Productos preparados, ultracongelados.....	70
Programas de cocción combinados.....	56	<b>Comidas normalizadas</b> .....	<b>71</b>
<b>Programar las funciones de tiempo</b> .....	<b>57</b>		
Ajustar reloj avisador .....	57		
Programar la duración.....	57		
Programar la hora.....	58		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) y también en la tienda online: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.



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

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

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

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

### **¡Peligro de incendio!**

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños. Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de

agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.

- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

### **¡Peligro de explosión!**

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

### **¡Peligro de daños importantes para la salud!**

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

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

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

aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

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

### **¡Peligro de quemaduras!**

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

tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

### **¡Peligro de quemaduras!**

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

### **¡Peligro de lesiones!**

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.

## Causas de daños

### ¡Atención!

- **Formación de chispas:** Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- **Agua en el compartimento de cocción caliente:** No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños.
- **Alimentos húmedos:** No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.  
No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- **Enfriar con la puerta abierta:** Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- **Junta muy sucia:** Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los

muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.

- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- **Puerta del aparato como superficie de apoyo:** No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- **Transportar el aparato:** No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- **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.**

## Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato está listo para ser enchufado y debe conectarse únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra que haya sido instalada de forma reglamentaria. La protección por fusible debe ser de 16 amperios (modelo automático L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la etiqueta de características.

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

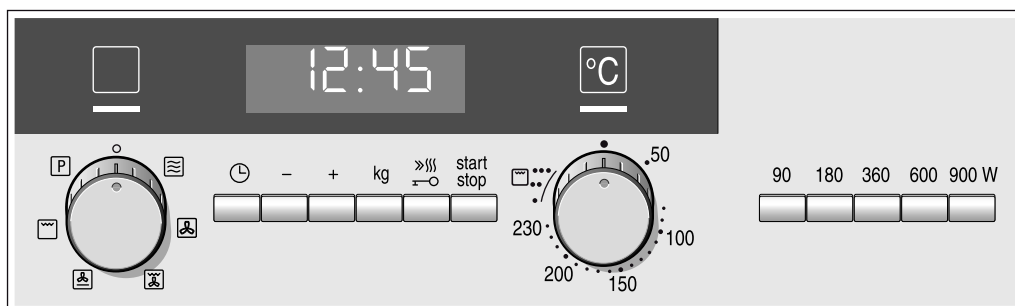
No utilizar tomas de corriente múltiples, regletas de enchufes ni alargadores. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

## Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos

individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

### Panel de mando



### Teclas

Las teclas sirven para configurar distintas funciones. En el indicador se muestran los valores configurados.

Símbolo	Función de la tecla
⌚	Abrir y cerrar el menú de las funciones de tiempo
- Menos	Reducir los valores de ajuste
+ Más	Aumentar los valores de ajuste
kg	Seleccionar el peso

Símbolo	Función de la tecla
»    ←○	Seleccionar el calentamiento rápido Seleccionar el seguro para niños
start stop	pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento pulsación larga = cancelar el funcionamiento
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W

Símbolo	Función de la tecla
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W

## Mando de funciones

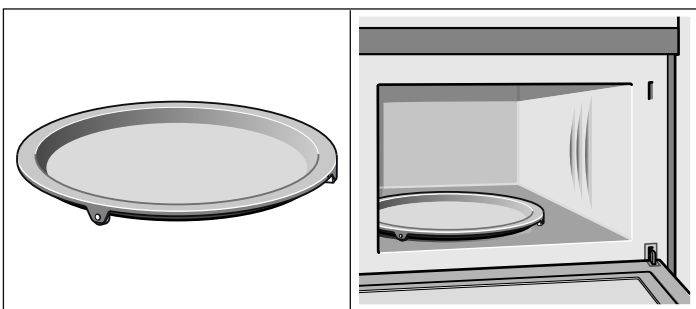
El mando de funciones sirve para programar el tipo de calentamiento.

Posición	Uso
0	Posición cero El horno está apagado.
	Microondas Seleccionar el modo de microondas.
	Aire caliente Para hornear pasteles de masa de bizcocho en molde, tartas de bizcocho y de requesón así como pasteles, pizzas y repostería pequeña en la bandeja.
	Grill con circulación de aire El ave queda crujiente y dorada. De este modo, los gratinados obtienen un mejor resultado.
	Función pizza Para productos preparados ultracongelados y para platos que precisan mucho calor por la parte inferior.
	Grill Seleccionar entre los niveles fuerte, medio o bajo. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.
	Programme 4 programas de descongelación 11 programas de cocción El tipo de calentamiento y la duración dependen del peso.

### Notas

- Cuando se ajusta una función se ilumina la lámpara indicadora situada sobre el mando de funciones.
- Tras pulsar la tecla se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

## Los accesorios



### Plato giratorio

Como superficie de apoyo para la parrilla. Los ingredientes que necesitan una gran cantidad de calor inferior, pueden ponerse directamente sobre el plato giratorio.

El plato giratorio girará hacia la izquierda o hacia la derecha. Está fijo. La pizza puede cortarse en porciones directamente sobre el plato giratorio.

Colocar el plato giratorio sobre el centro del compartimento de cocción. Asegurarse de que se acopla de la forma correcta.

- No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio.
- No cargar el plato giratorio con más de 5 kg.
- El plato giratorio debe girar sea cual sea el tipo de calentamiento usado.

### Parrilla inferior

Para el microondas y para hornear y freír en el horno.

### Parrilla superior

Para asar al grill, p. ej., bistecs, salchichas y tostadas.

Como superficie de apoyo para los moldes para gratinar.

# Antes del primer uso

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

## Programar la hora

Tras la conexión, en el indicador se iluminan tres ceros y los símbolos ► ⌚. Ajustar la hora.

**1.** Pulsar la tecla + o -.

Valor recomendado +: 12:00

Valor recomendado -: 23:59

**2.** Ajustar la hora con las teclas + o -.

**3.** Pulsar la tecla ⌚.

La hora se ha ajustado.

**Nota:** Para reducir el consumo cuando el aparato está en el modo "stand by" se puede ocultar la indicación de la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

## Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con el aire caliente ☒ a 180°C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

**1.** Programar aire caliente ☒ con el mando de funciones.

**2.** Programar 180 °C con el mando de temperatura.

**3.** Pulsar la tecla <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.

El horno empieza a calentarse.

Después de una hora, desconectar el horno. Para ello, girar el mando de funciones a la posición cero.

## Limpiar los accesorios

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

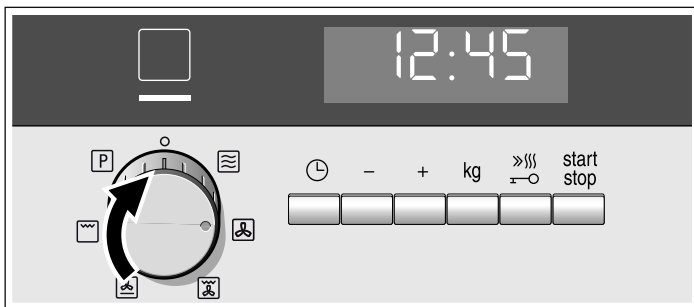
# Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo cocción de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

## Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen: aire caliente ☒ a 200 °C.

**1.** Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



**2.** Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

**3.** Pulsar la tecla <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.



El horno empieza a calentarse.

## Abrir la puerta del horno mientras está en funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>. El funcionamiento continúa.

## Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>, el funcionamiento se interrumpe. Pulsar la tecla <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>, se reanuda el funcionamiento.

## Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

## Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

## Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas programadas por encima de los 100°C. El calentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

- ☒ Aire caliente
- ☒ Función pizza
- ☒ Grill con circulación de aire

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

**1.** Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.

**2.** Pulsar la tecla <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.

En el indicador se ilumina el símbolo »»».



**3.** Pulsar la tecla <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.

El horno empieza a calentarse.

## Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo »»» del indicador se apaga. Introducir el plato en el horno.

## Cancelar el calentamiento rápido



Pulsar brevemente la tecla . El símbolo  del indicador visual se apaga.

## Desconexión automática de seguridad

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

programada. El momento en el que se apaga el aparato depende del modo de funcionamiento y de la temperatura programados.

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

En la pantalla de visualización aparece . El aparato se apaga. Para confirmar pulse la tecla .

# El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con otro tipo de calentamiento. Le presentamos toda la información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

### Nota:

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

## Consejos y advertencias de los recipientes

### Recipientes apropiados

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

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

### Recipientes no adecuados

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

### ¡Atención!

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

### Prueba de la vajilla

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

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

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

## Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.



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

### Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 900 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.


## Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas 360 W, duración 17 minutos.


1. Colocar el selector de funciones en la posición .
2. Pulsar la tecla para el nivel de potencia de microondas deseado.  
La tecla se ilumina y se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración con la tecla **+** o **-**.
4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra la duración.

### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. Situar el mando de funciones en la posición cero. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

### Abrir la puerta del horno mientras está en funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla . El funcionamiento continúa.

### Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con las teclas **+** o **-**.


### Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajusta el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración con las teclas **+** o **-** y volver a iniciar.

### Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante 4 segundos y situar el mando de funciones en la posición cero.

### Notas

- Cuando el mando de funciones se sitúa en , se recomienda siempre la potencia máxima del microondas.
- El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.


# Funcionamiento MicroCombi


El grill funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez y, además, con un bonito dorado.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 900 W.


## Programar el funcionamiento MicroCombi

Ejemplo: microondas a 360 W, 17 minutos y Aire caliente  a 190 °C.


1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones y la temperatura con el mando de temperatura.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.  
Se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración con las teclas **+** o **-**.
4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

### Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla . El programa continúa.

### Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla  para que se reanude el funcionamiento.


### Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con las teclas **+** o **-**.

### Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajusta el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración con las teclas **+** o **-** y volver a iniciar.

### Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante unos 4 segundos, situar el mando de funciones y el mando de temperatura en la posición cero.

# Programa automático


Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

Colocar siempre los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.

## Ajustar un programa

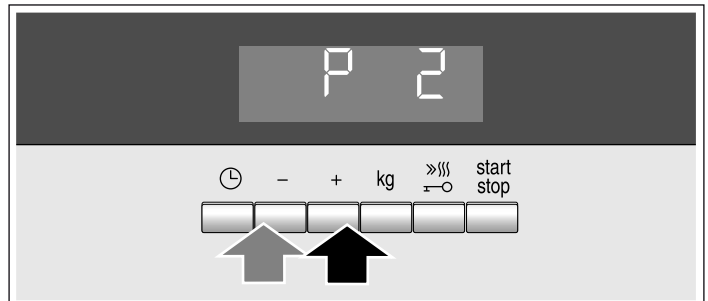
Una vez seleccionado un programa, encender el horno. El mando de temperatura debe encontrarse en la posición cero.

Ejemplo de la imagen: programa 2 con 1 kilo de peso.

1. Colocar el mando de funciones en el programa automático .  
En el indicador se muestra el primer número de programa.



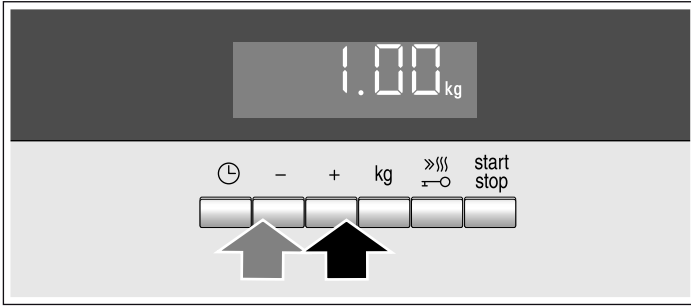
2. Seleccionar el número de programa con la tecla **+** o **-**.



3. Pulsar la tecla **kg**. En el indicador visual aparece el peso recomendado de 0,50 kilogramos.




4. Programar el peso con la tecla + o - .



5. Pulsar la tecla <sup>start</sup> stop. Se inicia el programa. Se muestra la duración y aparecen los símbolos ► y I→I.

### El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00. Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

### Modificar el programa

El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa.

### Cancelar el programa

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

### Modificar la duración del ciclo de cocción y el tiempo de finalización

La duración y la hora de finalización del programa automático no se pueden modificar.

## Programas de descongelación

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.

#### ■ Recipiente

Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.

- Cuando se descongela pollo y piezas de pollo (P03), suena dos veces la señal para darles la vuelta.

#### ■ 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.

N.º programa	Rango de peso en kg	
	<b>Descongelar</b>	
P 01	Carne picada	0,20 - 1,00
P 02	Trozos de carne	0,20 - 1,00

N.º programa	Rango de peso en kg	
P 03	Pollo, piezas de pollo	0,40 - 1,80
P 04	Pan	0,20 - 1,00

## Programas de cocción

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

### Notas

#### ■ Preparar los alimentos

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

#### ■ Recipiente

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

### Arroz (P05)

**Nota:** no utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.

### Patatas (P06)

**Nota:** patatas cocidas con sal:

Cortarlas en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

### Verduras (P07)

### Notas

#### ■ Verduras frescas:

Cortarlas en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g de verduras.

#### ■ Tiempo de reposo

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

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

N.º programa	Margen de peso en kg	
	<b>Cocer</b>	
05	Arroz	0,05 - 0,20
06	Patatas	0,15 - 1,00
07	Verduras	0,15 - 1,00

## Programas de cocción combinados

### Notas

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

#### ■ Recipiente

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

### Cordero, medio hecho (P12)

Se recomienda la carne de cordero procedente de la espaldilla o la pierna sin hueso.

### Asado de carne picada (P13)

El programa es adecuado para asados de carne picada con un grosor máximo de 7 cm.

### Pescado, entero (P14)

Quitar antes la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente en la "posición de nado".



### Cocido de arroz (P15)

Introducir solo el peso del arroz. Se recomiendan los cocidos de arroz con verduras, pescado o carne de ave. Utilizar solamente ingredientes frescos. Usar un recipiente alto y con tapa.

### Tiempo de reposo

Una vez finalizado el programa, los alimentos deberían dejarse reposar durante aprox. 5-10 minutos para compensar su temperatura.






N.º programa	Margen de peso en kg
<b>Cocer en programa combinado</b>	

\* Utilizar un recipiente sin tapa

N.º programa		Margen de peso en kg
08	Gratinado, congelado* (hasta 3 cm de grosor)	0,40 - 1,20
09	Pollo, entero*	0,50 - 2,00
10	Roastbeef medio hecho*	0,50 - 1,50
11	Carrillada de cerdo	0,50 - 2,00
12	Cordero, medio hecho	0,80 - 2,00
13	Asado de carne picada*	0,50 - 1,50
14	Pescado, entero*	0,30 - 1,00
15	Cocido de arroz con ingredientes frescos	0,05 - 0,20

\* Utilizar un recipiente sin tapa



## Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Mientras se puedan efectuar ajustes se iluminan todos los símbolos de tiempo. La flecha  muestra qué función de tiempo se encuentra seleccionada. Con las teclas  o  es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha .


### Ajustar reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración.


#### 1. Pulsar una vez la tecla .

En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se sitúa delante de .


#### 2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas o .

Valor recomendado, tecla  = 10 minutos



Valor recomendado de la tecla  = 5 minutos

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


### Tiempo del reloj avisador transcurrido

Suena una señal. Aparece 0:00 en el indicador. Desconectar el reloj avisador con la tecla .



### Modificar el tiempo del reloj avisador





Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas  o . El cambio se aplica tras unos segundos.

### Borrar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con la tecla . El cambio se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

### Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El tiempo del reloj avisador transcurre en primer plano. Delante del símbolo  se encuentra la flecha  y el tiempo del reloj avisador transcurre de forma visible.

Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción  o la hora  pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe delante del símbolo correspondiente. El

valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

### Programar la duración



El horno permite programar la duración del ciclo de cocción de cada plato. Una vez transcurrida la duración, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno y que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.

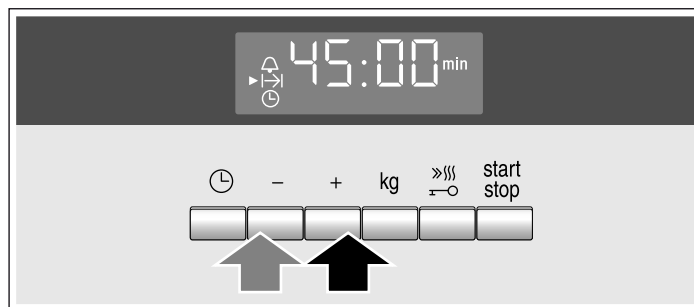
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.


3. Pulsar dos veces la tecla .


En el indicador se muestra 20:00. Se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se sitúa delante de .



4. Programar la duración con la tecla  o .



5. Pulsar la tecla .

El horno se enciende. En el indicador visual se muestra la duración y se ilumina el símbolo . Los otros símbolos de tiempo se apagan.

## La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. Aparece 0:00 en el indicador. Pulsar la tecla  $\ominus$ . La señal se apaga. Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

## Cancelar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 0:00 con la tecla  $\ominus$ . El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla  $\omin�$ .

## Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha  $\blacktriangleright$  se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para consultar el reloj avisador  $\omin�$ , la duración del ciclo de cocción  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  o la hora  $\omin�$ , pulsar repetidamente la tecla  $\omin�$ , hasta que la flecha  $\blacktriangleright$  se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

## Programar la hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador se iluminan los símbolos  $\blacktriangleright \omin�$  y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla  $+$  o  $-$ .  
Valor recomendado  $+$ : 12:00  
Valor recomendado  $-$ : 23:59
2. Ajustar la hora con las teclas  $+$  o  $-$ .
3. Pulsar la tecla  $\omin�$ . La hora se ha ajustado.

## Modificar la hora

Condición: el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar dos veces la tecla  $\omin�$ .  
En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  $\blacktriangleright$  se sitúa delante del símbolo  $\omin�$ .
2. Modificar la hora con la tecla  $+$  o  $-$ .  
La hora programada se aplica transcurridos unos segundos.

## Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

# Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños conectado.

## Activar el seguro para niños

Requisito: no puede haber programada ninguna duración y el mando de funciones debe estar en la posición cero.

Pulsar la tecla  $\blacktriangleright \omin�$  durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo  $\blacktriangleright \omin�$ . El seguro para niños está activado.

## Desactivar el seguro para niños

Pulsar la tecla  $\blacktriangleright \omin�$  durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo  $\blacktriangleright \omin�$  se apaga en el indicador visual. El seguro para niños está desactivado.

## El seguro para niños en la programación automática

Cuando la programación automática está activa, el seguro para niños no funciona.

# Modificar los ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que el usuario puede modificar en todo momento.

## Ajustes básicos

En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de modificación.

Ajustes básicos	Opciones	Descripción
$\text{c} \text{ I}$ Indicación reloj $\text{I}$ = encendido	Indicación reloj $\text{2}$ = apagado	Indicación de la hora
$\text{c} \text{ 2}$ Tono de aviso de duración $\text{2}$ = medio = 2 minutos	$\text{1}$ = breve = 10 segundos $\text{3}$ = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
$\text{c} \text{ 3}$ Volumen del tono de aviso $\text{2}$ = medio	$\text{1}$ = bajo $\text{3}$ = alto	Volumen de la señal
$\text{c} \text{ 4}$ Tiempo de espera $\text{2}$ = medio = 5 segundos	$\text{1}$ = breve = 2 segundos $\text{3}$ = largo = 10 segundos	Tiempo de espera entre los diferentes pasos, tras un ajuste

Condición: el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla  $\omin�$  durante unos segundos.

En el indicador se muestra el primer ajuste básico.

2. Modificar el ajuste básico con la tecla  $+$  o  $-$ .

### 3. Confirmar con la tecla ⊕.

En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. La tecla ⊕ permite recorrer todos los ajustes básicos y modificarlos con la tecla +o -.

### 4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla ⊕ unos segundos.

Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

## Cuidados y limpieza

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

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

### ⚠ ¡Peligro de daños importantes para la salud!

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.

### Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- 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 una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de 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 inapropiados. No utilizar lo siguiente:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato;
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta;
- estropajos o esponjas duras;
- productos con un alto contenido de alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Dejar secar bien todas las superficies antes de volver a poner en marcha el aparato.

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

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, 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.
Interior del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. En caso de suciedad abundante: 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.
Método para limpiar el interior del horno	Taza con agua y lavavajillas: Verter un par de gotas de lavavajillas en una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Calentar el agua 2 minutos a la máxima potencia del microondas. Apagar el aparato y dejar el recipiente dentro otros 5 minutos más con la puerta cerrada. A continuación, pasar un paño suave por el interior del horno y dejar que se seque bien.
Hendidura del interior del horno	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Parrillas	Agua caliente con jabón: Limpiar con un limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

## Tabla de averías

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













Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de*

*cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

## Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente.	Conectar el enchufe.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
El aparato no funciona. En el panel indicador se muestra  .	El seguro para niños está activado.	Desactivar el seguro para niños (véase el capítulo Seguro para niños).
En el panel indicador se muestra  y  .	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a programar la hora.
El microondas no se conecta.	La puerta no cierra por completo.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
Los ingredientes del microondas tardan más en calentarse que antes.	Se ha programado un nivel de potencia demasiado bajo para el microondas.	Seleccionar un nivel de potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Para el doble de cantidad, programar casi el doble de tiempo.
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio roza o arrastra.	Existe suciedad o cuerpos extraños en la zona de accionamiento del plato giratorio.	Limpiar bien las ruedas situadas debajo del plato giratorio y el hueco de la base del horno.
No se puede programar un determinado modo de funcionamiento o nivel de potencia.	No es posible programar la temperatura, el nivel de potencia o la combinación para este modo de funcionamiento.	Seleccionar los ajustes posibles.
En el panel indicador se muestra  .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador se muestra  .	Se ha activado la desconexión de seguridad automática.	Pulsar una tecla cualquiera o mover el mando giratorio.
En el panel indicador se muestra  .	La función de horno está averiada.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador se muestra  .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador se muestra  .	Humedad en el panel de mando.	Dejar secar el panel de mando.
En el panel indicador se muestra  .	Fallo en el calentamiento rápido.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato se puede programar pero no calienta. Los dos puntos parpadean.	Se ha activado el modo Demo.	Interrumpir el suministro eléctrico del aparato y volverlo a conectar. Mantener la tecla  pulsada hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla y los dos puntos dejen de parpadear. Confirmar con la tecla  en el espacio de 4 segundos.

## Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra

en el lateral de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º de fabricación.
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> ☎	

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

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

**Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías**  
E 902 11 88 21

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.

## Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-230 V, 50 Hz
Potencia del microondas	900 W
Frecuencia de microondas	2450 MHz
Fusible	16 A
Homologación VDE	Sí
Distintivo CE	Sí

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.

## Presencia de acrilamida en alimentos

### ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados

como, p. ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
General	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Galletas al horno	Con Calor superior/inferior a máx. 200 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 180 °C. Con Calor superior/inferior a máx. 190 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

## Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

### Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

# Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

## Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalear solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el servicio de asistencia técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

## Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

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

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

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica: doble cantidad - casi el doble de tiempo, media cantidad - mitad de tiempo.

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

## Descongelar

### Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la parrilla.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15-25 min	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de queso	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10-15 min	

### Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

#### Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

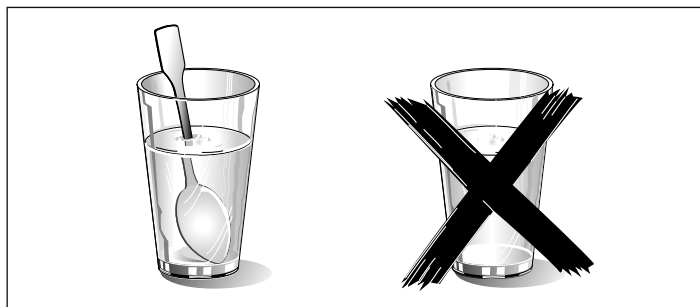
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	300-400 g	600 W, 10-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-10 min	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 15-20 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-20 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 15-20 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

### Calentamiento de alimentos

#### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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



#### ¡Atención!

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

parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

#### Notas

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

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

## Cocción de alimentos

### Notas

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

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

## Palomitas para el microondas

### Notas

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

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

### ¡Peligro de quemaduras!

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



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

## Consejos prácticos para usar el microondas

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

## Pasteles y repostería

### En referencia a las tablas

#### Notas

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

seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

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



#### Moldes para hornear

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

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pasteles de masa batida, fáciles	Molde corona/molde rectangular	☒	170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, fino (p. ej. coca)*	Molde corona/molde rectangular	☒	150-170	-	70-90
Bases de tarta, masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	☒	160-180	-	30-40
Pastel de fruta, masa bizcocho	Molde redondo/desarmable	☒	170-180	90	35-45
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para base de tarta de fruta	☒	160-170	-	20-25
Bizcocho de 4 cuartos, 6 huevos	Molde desarmable oscuro	☒	170-180	-	35-45
Base de pastaflores con borde	Molde desarmable oscuro	☒	170-190	-	30-40
Tarta de frutas o queso con base de pastaflores*	Molde desarmable oscuro	☒	170-190	180	35-45
Quiche suiza**	Molde desarmable oscuro	☒	190-200	-	45-55
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	☒	170-180	-	40-50
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	☒	220-230	-	15-25
Pastel salado**	Molde desarmable oscuro	☒	200-220	-	50-60
Pastel de frutos secos	Molde desarmable oscuro	☒	170-180	90	35-45
Masa de levadura con capa seca	Bandeja redonda para pizza	☒	160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza	☒	170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza	☒	170-190	-	35-45








\* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.





\*\* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Bollo con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	60-70
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza		190-210	180	35-45

\* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

\*\* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

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

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

\* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

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

Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y constatado divergencias con el valor indicado.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. Si no se soluciona, seguir horneando sin microondas. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.

## Asar y asar al grill

### En referencia a las tablas

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

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

### Recipientes

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

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

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

### Consejos y advertencias para asar

#### Notas

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

### Carne de vacuno

#### Notas

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

#### ■ Carne:

Cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

#### ■ Aves:

Dar la vuelta a los trozos de carne tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

### Consejos y advertencias para asar al grill

#### Notas

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

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

### Carne de ternera

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

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

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

### Carne de cerdo

#### Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con corteza una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Cortar la corteza. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de pescuezo una vez transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

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

\* Parrilla inferior

\*\* Parrilla superior

### Cordero

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

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

### Otros

#### Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.

- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

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

\* Parrilla inferior

\*\* Parrilla superior

### Ave

#### Notas

- Colocar el pollo entero o las pechugas de pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

- Colocar la pularda con la pechuga hacia abajo. Después de 30 minutos, dar la vuelta y ajustar la potencia del microondas a 180 vatios.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.

- Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.

- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

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

## Pescado

- Engrasar antes la parrilla con aceite.

### Notas

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

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

## Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

## Gratinados y tostadas

### Notas

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

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

Gratinados y tostadas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		140-160	360	25-35

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

\* Parrilla superior

## Productos preparados, ultracongelados

### Notas

■ Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras, dar la vuelta después de la mitad del tiempo.
- Colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

Productos preparados	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Plato giratorio	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizzabaguette*	Plato giratorio	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Tortitas patata, patatas rellenas	Plato giratorio		200-220	-	25-30
Panecillo/baguette preheado	Parrilla inferior		170-180	-	13-18
Varitas de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Pastel de hojaldre	Plato giratorio		210-220	180	20-30
Lasaña, aprox. 400 g**	Parrilla inferior		220-230	600	12-17

\* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos: a continuación, colocar los alimentos sobre el plato giratorio caliente.

\*\* Colocar los alimentos en un recipiente adecuado resistente al calor.

# Comidas normalizadas

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

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

## Descongelar en el microondas

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

## Cocer en el microondas

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

## Cocer en el microondas en combinación con el grill

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

## Hornear

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

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

## Asar al grill

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

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG  
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG



9001031261 (01) 951210